



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

**КІРІКТІРІЛГЕН ШЫНЫ
КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТА
ОРНАТУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ
ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**

NNY-C64NVB

NNY-C64NFB

NNY-C64DVB

NNY-C64DFB

NNY-C64TOVB

NNY-C64TOFB

**Перед началом работы с новой варочной
панелью внимательно прочитайте
инструкцию.**

**Жаңа плитаны қолданар алдында
нұсқаулықты мұқият оқып
шығуыңызды сұраймыз**

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

**ӨНІМДІ ОРНАТУ БІЛКІТІ
ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАНМЕН,
ҰСЫНЫЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ
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

- Отключите от электросети 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 в 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 или отказу производителя.

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 отводе предохранительной крышки острое лезвие скребка 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.
- Не следует использовать пароочиститель.
- 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.

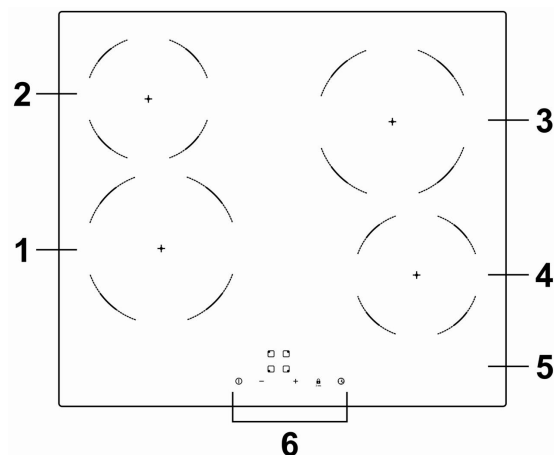
Порядок установки приведен в главе по установке.

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

Краткие сведения об изделии

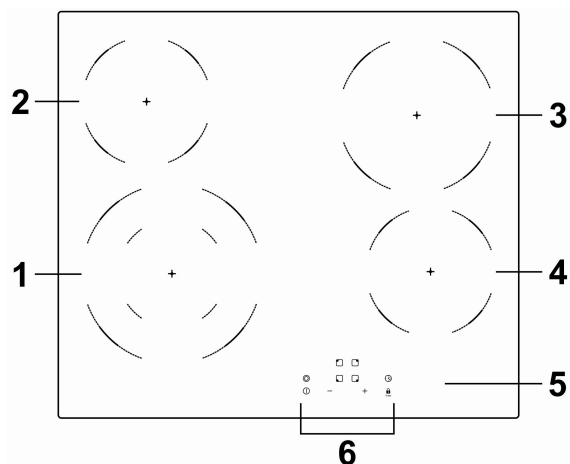
Вид сверху

ННУ-С64NVB и ННУ-С64NFB



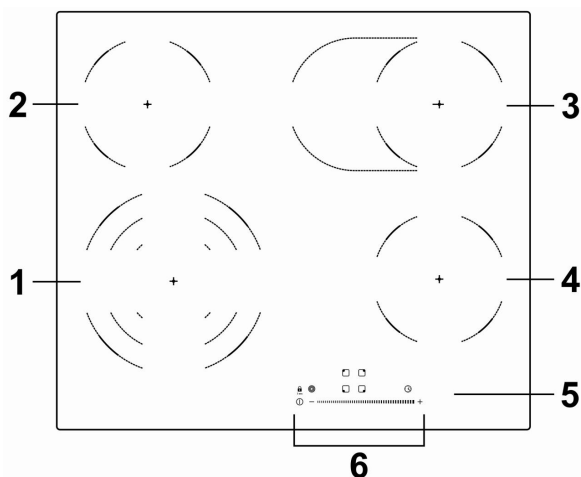
- 1. Зона 1800 Вт
- 2. Зона 1200 Вт
- 3. Зона 1800 Вт
- 4. Зона 1200 Вт
- 5. Стекло
- 6. Панель управления

HHY-C64DVB и HHY-C64DFB



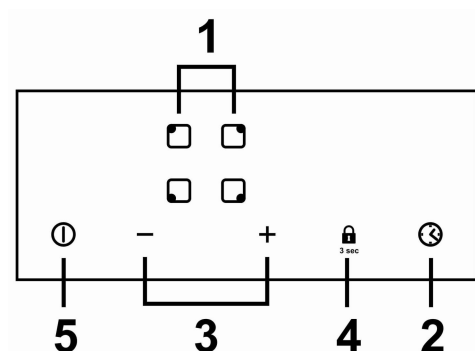
1. Зона 2200 Вт/1000 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Стекло
6. Панель управления

HHY-C64TOVB и HHY-C64TOFB



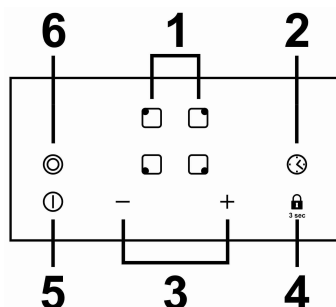
1. 1. Зона 2300 Вт/1600 Вт/800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 2000 Вт/1100 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Стекло
6. Панель управления

Панель управления ННУ-С64NVB и ННУ-С64NFB



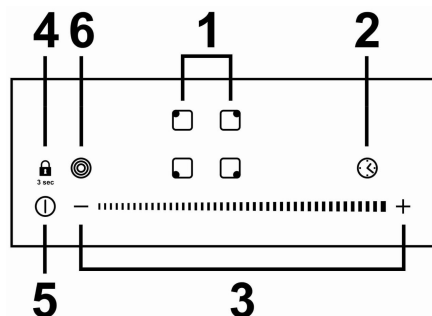
1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ

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

Сведения о керамической варочной панели

Микропроцессорная керамическая варочная панель может удовлетворять различным требованиям кухни благодаря нагреву проводов высокого сопротивления, микрокомпьютерному управлению и выбору нескольких значений мощности, и является оптимальным выбором для современных семей.

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.

- Приготовление пищи на варочной панели основано на технологии нагрева инфракрасным излучением, хромоникелевые провода 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 индукционной и керамической 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.

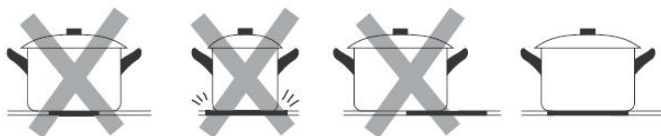


Выбор кухонной посуды

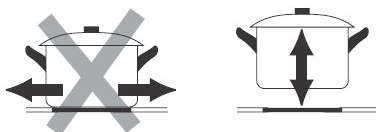
Не применяйте кухонную посуду с зазубренными краями или искривленным дном.



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.

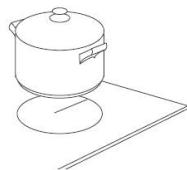


Использование керамической варочной панели

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.

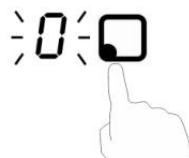
1. Коснитесь элемента управления ON/OFF, и на всех индикаторах отобразятся "-" или "- -", показывая, керамическая варочная панель вошла в режим ожидания.



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

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

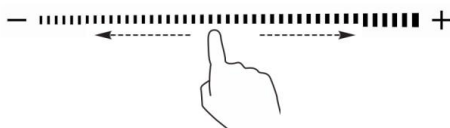
3. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, и индикатор, расположенный рядом с кнопкой, начнет мигать



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

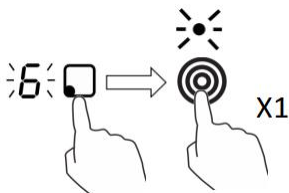


Или

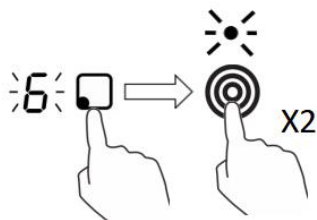


- Если вы не выбрали настройку нагрева в течение одной минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Не следует снова начинать с шага 1.
- Настройку нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления пищи.
- При удержании нажатием любой из этих кнопок значение будет увеличиваться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

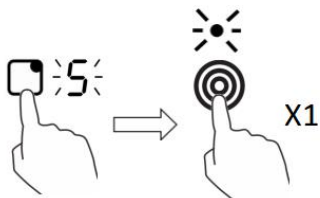
5. Активировать двойную зону: Коснитесь элемента управления выбора тройной зоны , затем начнет мигать индикатор этой зоны. Активируйте двойную зону, нажав на  один раз.



Активировать тройную зону: Коснитесь элемента управления выбора тройной зоны , затем начнет мигать индикатор этой зоны. Активируйте двойную 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.



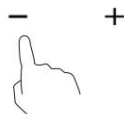
Выключите двойную зону/тройную зону/овальную зону, нажав на элемент управления выбором соответствующей зоны, а затем нажмите на  два раза / один раз / один раз.

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.



Или



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



4. Остерегайтесь нагретых поверхностей

Индикатор "H" 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

Коснитесь кнопки управления блокировкой на 3 секунды. На индикаторе таймера отобразится "Lo".



Разблокировка элементов управления

1. Проверьте, что керамическая варочная панель включена.
2. Коснитесь кнопки управления блокировкой  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.

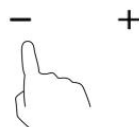
Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи.

30

2. Сенсорное управление, 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.

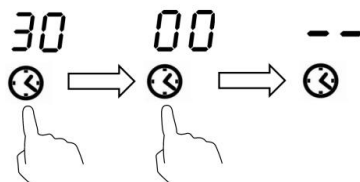


Совет: Однократное касание на сенсорные кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 1 минуту.

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 "--".



36

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

60



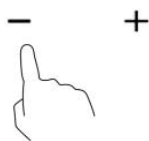
для которой вы хотите настроить таймер (например, зона 1#).

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



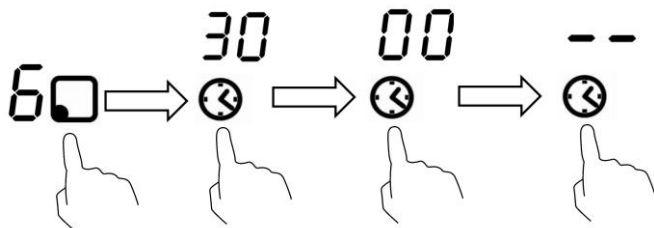
3. Касаясь кнопок таймера "-", "+" установите время.

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".

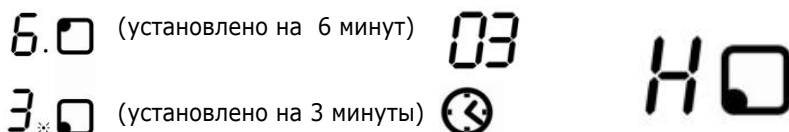


Настройка таймера на выключение нескольких зон приготовления пищи

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 лучше он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы перед подачей на стол он смягчился и стал нежным.

Жарка в масле

1. Выберите удобный керамический вок с плоским основанием или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Жарка в масле должно 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. Медленно помешивайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавать сразу.

Настройки нагрева

Настройка нагрева	Область применения
1 - 2	• Легкий нагрев небольшого количества еды • Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов • Легкое тушение • Медленный нагрев
3 - 4	• Повторный нагрев • Быстрое тушение • Приготовление риса
5 - 6	• Блинчики
7 - 8	• Пассировка • Приготовление пасты
9	• 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)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите электропитание варочной панели.	• 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.

Следы перелива и плавления, а также сахарные разводы на стекле	Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления: 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.	• 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.
Следы перелива на сенсорных элементах управления	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.	• 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
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	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.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. указания в разделе "Применение индукционной варочной панели".
Сенсорные элементы с трудом поддаются управлению.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды или, возможно, вы касаетесь элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к органам управления подушечкой пальца.

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	С220-240В/С380-415В, 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	С 220-240В/С 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	С220-240В/С380-415В , 50-60 Гц	
Установленная электрическая мощность	6130-7295Вт	
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	590Х520Х52	
Размеры для встраивания А×В (мм)	560Х490	

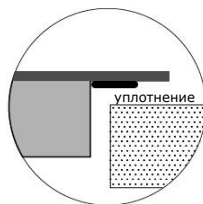
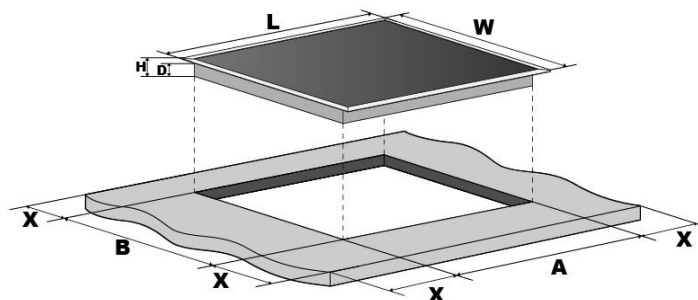
Установка

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:



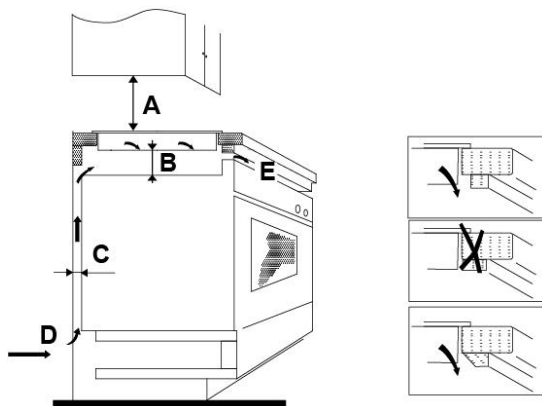
Д(мм)	Ш(мм)	В(мм)	Г(мм)	А(мм)	В(мм)	Х(мм)
590	520	52	48	560	490	не менее 50

При любых обстоятельствах обеспечьте хорошую вентиляцию керамической варочной панели, а отверстия входящего и выходящего воздуха 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 760 мм.



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

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная 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

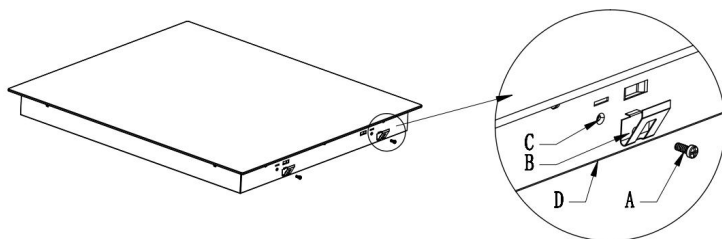
основание варочной панели

- 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

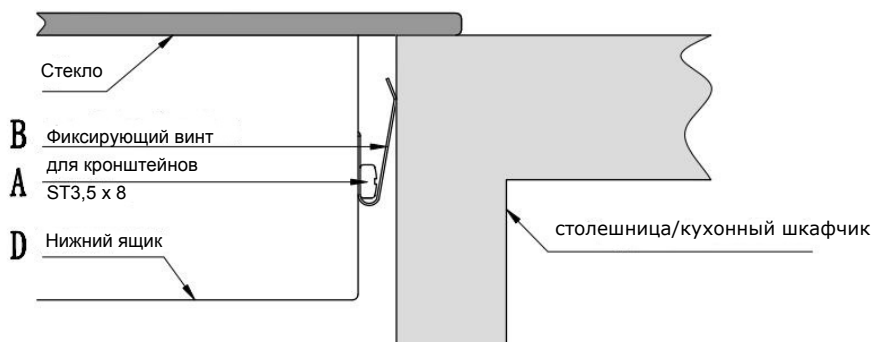
Перед расположением крепежных кронштейнов

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

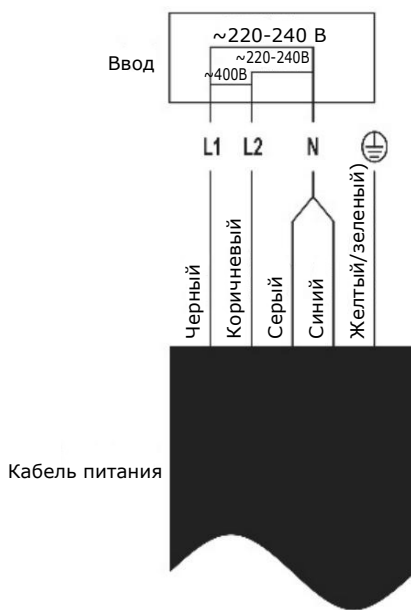
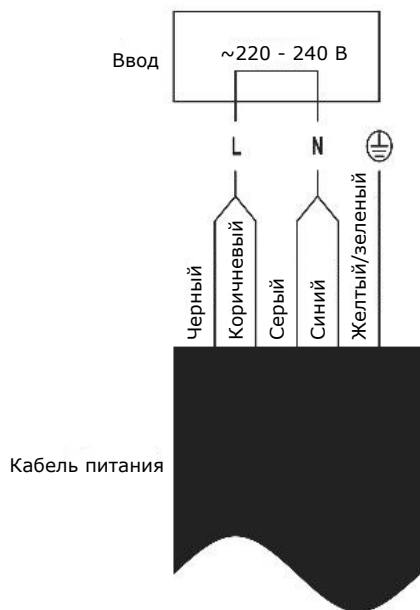
1. Керамическая варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или специалистами.

У нас есть профессионалы, готовые обслужить вас. Не выполняйте операции самостоятельно.

2. Не следует присоединять керамическую варочную панель к холодильному оборудованию, посудомоечным машинам и вращающимся сушилкам.
3. Керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее тепловыделение, улучшающее ее надежность.
4. Стена и зона индукционного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, нагрев следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клеевого 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 варочной панели к источнику питания

Источник питания следует подключать в соответствии с действующим стандартом или однополюсный автоматический выключатель. 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 поможете 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 можно 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	ЕС _{электрическое приготовление}	Зона 1 : 188 Зона 2 : 186 Зона 3 : 188 Зона 4 : 186	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{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-С64TOVB ННУ-С64TOFB	
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

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:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

— на сайт www.haier.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.

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 процессі 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 өндірушімен 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.**

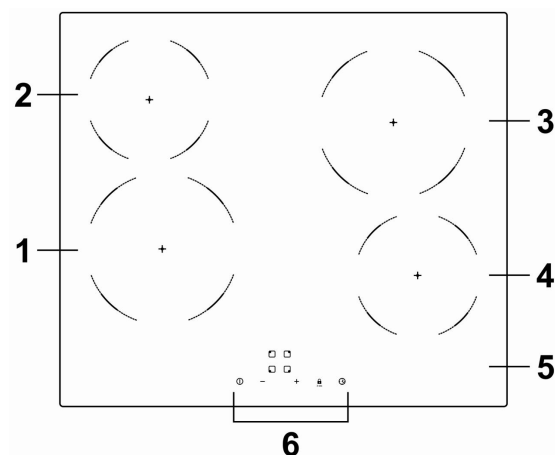
Құрылғыны орнатуды және оның жұмыс істеуін толық білу үшін осы Нұсқаулық / Орнату жөніндегі нұсқаулықты оқып шығуға біршама уақыт бөлуге кеңес береміз.

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.

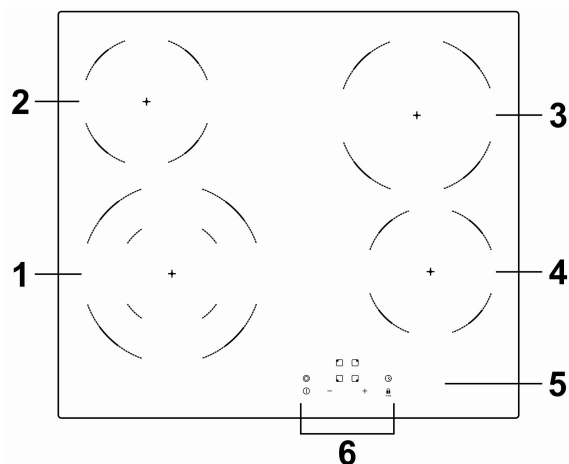
Өнімге шолу

Жоғарыдан қарағандағы көрініс HNY-C64NVB и HNY-C64NFB



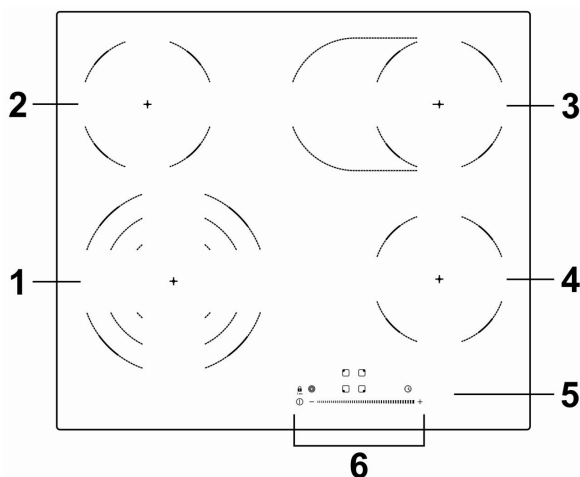
- 1.1800Вт Аймағы
- 2.1200Вт Аймағы
- 3.1800Вт Аймағы
- 4.1200Вт Аймағы
- 5.Шыны
- 6.Басқару панелі

HHY-C64DVB және HHY-C64DFB



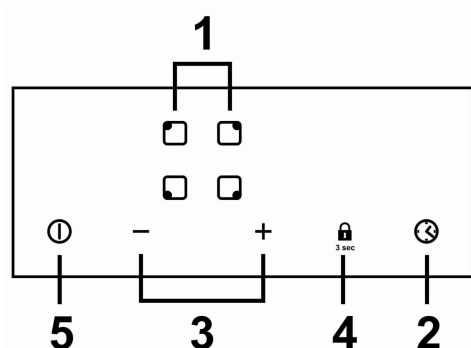
1. 2200Вт/1000Вт Аймағы
2. 1200Вт Аймағы
3. 1800Вт Аймағы
4. 1200Вт Аймағы
5. Шыны
6. Басқару панелі

HHY-C64TOVB және HHY-C64TOFB



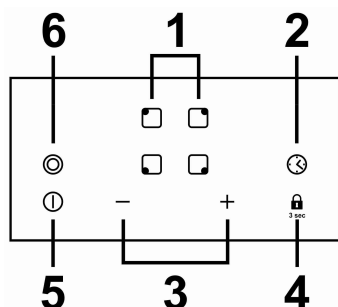
1. 2300Вт/1600Вт/800Вт Аймағы
2. 1200Вт Аймағы
3. 2000Вт /1100Вт Аймағы
4. 1200Вт Аймағы
5. Шыны пластина
6. Басқару панелі

Басқару панелі ННУ-С64NVB және ННУ-С64NFB



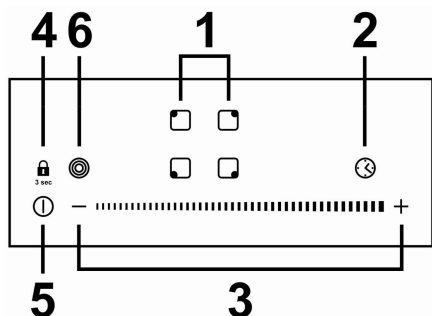
1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы

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

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.

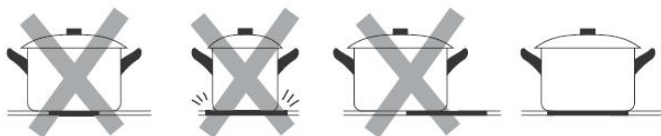


Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау

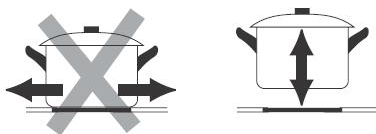
Кертік жиекті немесе иілген табанды ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның негізі тегіс, шыныға тегіс жанасып тұрғанына және пісіру алаңының өлшеміне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз. Әрдайым кәстрөліңізді пісіру аймағының ортасына орналастырыңыз.



Кәстрөлдерді әрқашан керамикалық плитадан көтеріп алыңыз - сырғып алмаңыз, әйтпесе бұл шыныны тырнап алуы мүмкін.



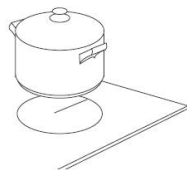
Сіздің Керамикалық плитаңызды пайдалану

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.



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



- Өзіңіз пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңына қолайлы табаны салыңыз.

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

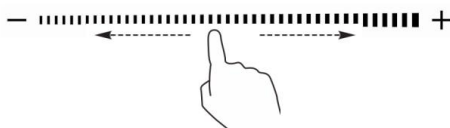
- Қыздыру аймағын таңдауды басқару батырмасын басқанда, батырманың жанындағы индикатор жанады



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

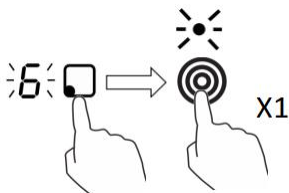


Немесе

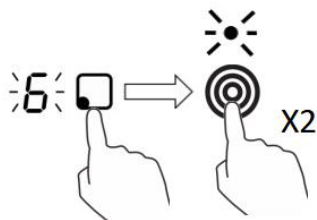


- Егер сіз 1 минут ішінде қыздыру параметрін таңдамасаңыз, керамикалық плита автоматты түрде өшіп қалады. Сіз қайтадан 1-қадамнан бастауыңыз керек болады.
- Қыздыру параметрін кез келген уақытта тамақ әзірлеу кезінде өзгертуге болады.
- Осы батырмалардың кез-келгенін басып тұрып, қыздыру мәні жоғары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

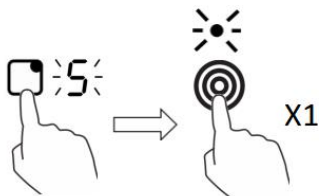
5. Белсенді қос аймақ : Үш аймақты таңдау басқару элементіне басыңыз  , содан кейін осы аймақтың индикаторы жыпылықтауды бастайды. қос аймақты бір рет басу  арқылы белсендіре аласыз.



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.



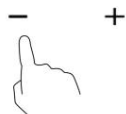
Қос аймақты / үштік аймақты / сопақ аймақты сөндіріп, тиісті басқару аймағын басыңыз, содан кейін  батырманы екі рет/ бір рет / бір рет басыңыз.

Тамақ әзірлеуді аяқтаған кезде

1. Сіз өшіргізіз 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 бұғаттаулған кезде, басқару / өшіру функцияларынан басқа барлық басқару элементтері қолжетімсіз.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін

Бұғаттау батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз. Таймер индикаторы «Lo» көрсететін болады.



Lo

Басқару элементтерін бұғаттан шығару үшін

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



Пісіру панелі бұғатталған жағдайда, ҚОСУ/ӨШІРУ ①, батырмаларынан басқа барлық басқару элементтері өшірілген, сіз әрдайым төтенше жағдай туындаған жағдайда керамикалық пісіру панелін ҚОСУ/ӨШІРУ ① 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. «Н» 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.

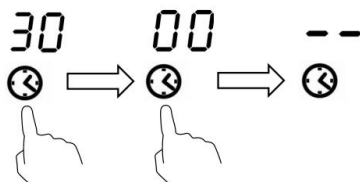
3. Таймер параметрін "-" немесе "+" басқару элементтерін басу арқылы өзгертіңіз. Минуттық көмекші жыпылықтай бастайды және таймердің дисплейінде көрінеді.

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).

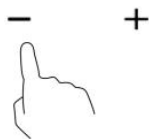
2. Таймерді басқару батырмасын басыңыз, көмекші индикаторы жыпылықтай бастайды және таймердің дисплейінде «30» көрінеді.



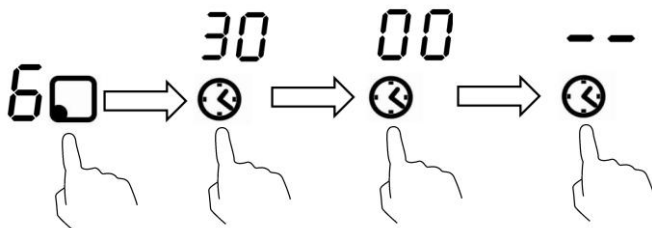
3. Таймердің «-» немесе «+» батырмаларын басып, уақытты белгілеңіз

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, қызыл аймағын таңдауды батырмасын басыңыз. Таймер оған белгіленген уақытты көрсететін болады.

6.  (6 минутқа орнатыңыз)

03

3.  (3 минутқа орнатыңыз)



H 

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	• аз мөлшерде тағамды жылыту • еритін шоколад, май және тез күйіп кететін тағамдар • нәзік қуыру • баяу жылыту
3 - 4	• қайта қыздыру • жылдам қайнау • күріш пісіру
5 - 6	• құймақ
7 - 8	• қуыру • паста дайындау
9	• 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)	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.	• 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. Тазаалағыштың немесе жуғыш заттың сәйкестігін тексеру үшін әрдайым затбелгіні оқып шығыңыз. • Ешқашан пештің үстінде тазартқыш қалдықтарын қалдырмаңыз: шыны боялуы мүмкін.

Шыныға қайнаулар, балқулар және ыстық қанттың төгілуі	Бұларды дереу түрде керамикалық шыныға пайдалануға сәйкес келетін кескіш, мастихин немесе ұстара қырғышпен алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру алаңына назар аударыңыз: 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.	• 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.
Басқару элементтеріндегі кір	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.	• 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.

Кеңестер мен Ұсыныстар

Мәселе	Мүмкін себептер	Не істеу керек
Пісіру панелін қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	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.
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері бұғатталған.	Басқару элементтерін бұғаттаудан шығарыңыз. Нұсқауларды «Керамикалық плитаны пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану қиын.	Басқару элементтерінің үстінде шамалы су қабығы болуы мүмкін немесе басқару элементтерін ұстаған кезде саусағыңыздың ұшы пайдаланып жатқан боларсыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, басқару элементтеріне тигізген кезде саусағыңыздың жастықшасын қолданыңыз.

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	Қ220-240В/Қ380-415В , 50-60 Гц	
Орнатылған электр қуаты	5490-6533Вт	
Тауар өлшемдері Ұ×Е×Б(мм)	590Х520Х52	
Орнатылған өлшемдер А×В (мм)	560Х490	

Пісіру панелі	ННУ-С64DVB	ННУ-С64DFB
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ	
Қоректендіру кернеуі	Қ220-240В/Қ380-415В, 50-60 Гц	
Орнатылған электр қуаты	5856-6969Вт	
Тауар өлшемдері Ұ×Е×Б(мм)	590Х520Х52	
Орнатылған өлшемдер А×В (мм)	560Х490	

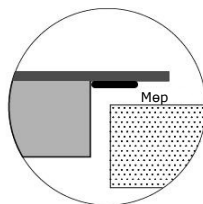
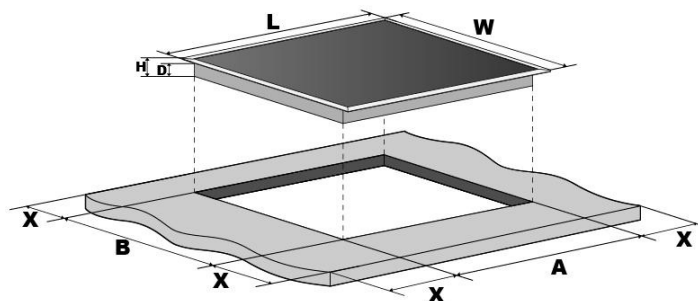
Пісіру панелі	HHY-C64TOVB	HHY-C64TOFB
Пісіру Аймақтары	4 Займақ	
Қоректендіру кернеуі	C220-240В/C380-415В , 50-60 Гц	
Орнатылған электр қуаты	6130-7295Вт	
Тауар өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	590X520X52	
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	560X490	

Установка

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:



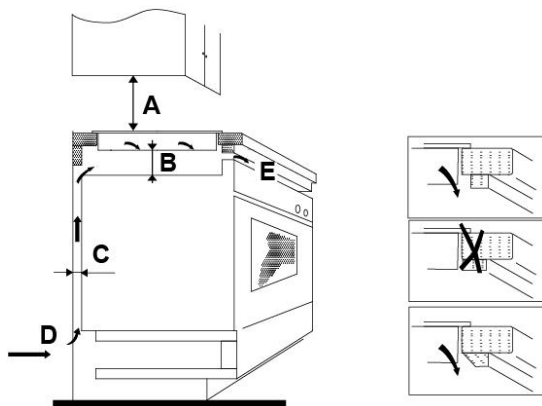
Ұ(мм)	Е(мм)	Б(мм)	Т(мм)	А(мм)	В(мм)	Х(мм)
590	520	52	48	560	490	не менее 50

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 760 мм болуы керек.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мм	30 мм	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).

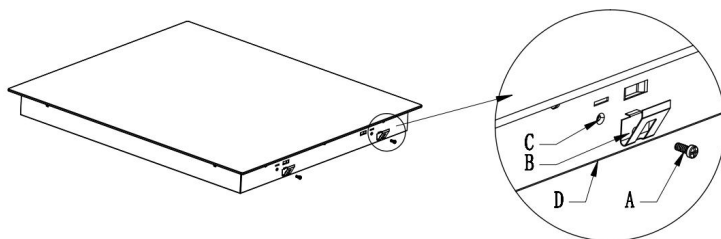
Плитаны орнатқан кезде, қуат сымы шкафтың есіктері

- немесе тартпалары арқылы қол жетімсіз екеніне көз жеткізіңіз
- шкафтың сыртынан плита негізіне дейін жеткілікті таза ауа ағыны бар

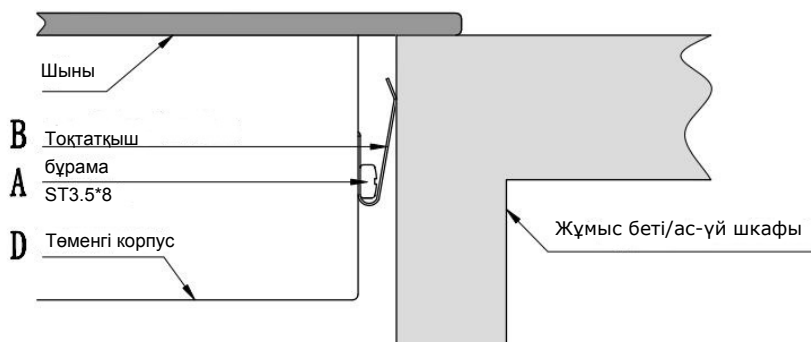
- егер плита суырманың немесе шкафтың үстіне орнатылса, плитаның астына жылу қорғаныс оқшаулағышы орнатылады
- оқшаулау қосқышына тұтынушы оңай қол жеткізе алады

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

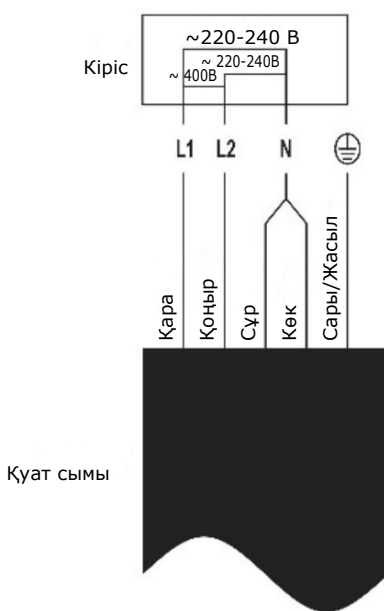
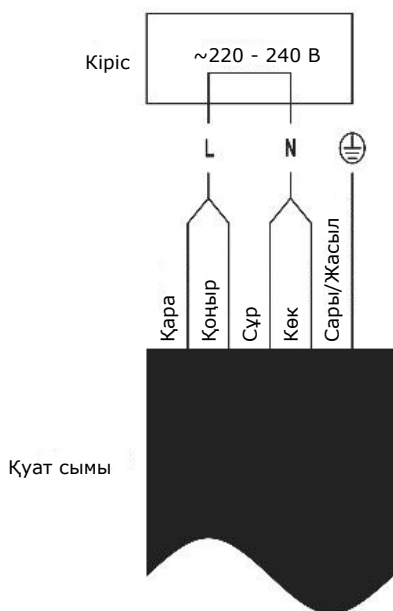
1. Керамикалық плитаны білікті мамандар немесе техниктер орнатуы керек.

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.

Подключение варочной панели к источнику питания

Источник питания следует подключать в соответствии с действующим стандартом или однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



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		HHY-C64NVB HHY-C64NFB	
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	Ø	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		HHY-C64DVB HHY-C64DFB	
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	Ø	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	ЕС _{электрлік пеш}	Аймақ1 : 167 Аймақ2 : 186 Аймақ3 : 188 Аймақ4 : 186	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	181.8	Вт/кг

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014			
	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		NNY-C64TOVB NNY-C64TOFB	
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

Материал коды : 1720722

Нұсқа : V02

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

Haier 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:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан)

— www.haier.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.

Haier

Изготовитель:

«Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»

Адрес:

Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park Hi-tech Zone, Laoshan District Qingdao, China

Импортёр:

ООО «ХАР»

Адрес импортера:

121099, г. Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601.

Өндіруші:

"Haier Overseas Electric Appliances Corp.

ЖШҚ."

Мекенжай:

Кеңсе S401, Haier брендінің ғимараты, Haier индустриалды паркі
Жоғары технологиялық аймақ, Лаошань ауданы, Циндао, Қытай

Импорттаушы:

"ХАР ЖШҚ."

Импорттаушы мекенжайы:

Новинский бульвары 8, Мәскеу, 121099, 16 қабат, 1601 кеңсе.

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства.

Шығарылған күні және кепілдік
мерзімі құрылғының заттаңбасында
көрсетілген

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, stylized, sans-serif font. The letters are black and are set against a white rectangular background. The 'E' and 'A' are connected, and the 'C' is separate. The overall design is clean and modern.