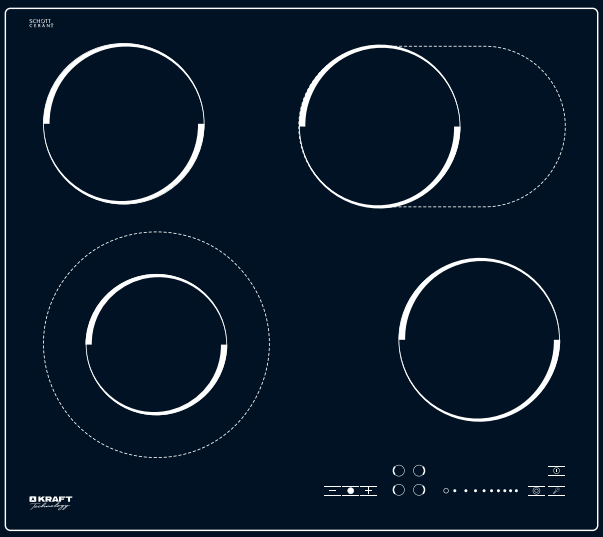
KRAFT Technology

ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

BUILT-IN ELECTRIC HOB

АС ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН КІРІКТІРІЛЕТІН ЭЛЕКТР ПАНЕЛІ



TCH-EHK6001
TCH-EHK6602
TCH-EH3202

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE • ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением встраиваемой электрической варочной панели KRAFT Technology. Уверены, что она станет вашим надежным помощником. Перед началом эксплуатации варочной панели внимательно изучите данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования прибора, пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. После хранения встраиваемой электрической варочной панели при низких температурах или после транспортирования в зимних условиях включать его можно не раньше, чем через 6 часов пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.

СОДЕРЖАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ....3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА....6
УСТАНОВКА....7
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ....12
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ....20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....21
УТИЛИЗАЦИЯ....22
СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ....22
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН....23

Данное бытовое устройство соответствует положениям
Директив и Регламентов Европейского Союза:
2014/35/EC (низковольтное оборудование)
2014/30/EC (электромагнитная совместимость)
2012/19/EC (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)
2009/125/EC (сокращение энергопотребления за счет экологического дизайна)
2011/65/EC (ограничение использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании)
1935/2004/EC (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
1907/2006/EC (производство, оборот и регистрация всех химических веществ)
2016/426/EC (оборудование, работающее на сжигаемом газообразном топливе)

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью.

Прежде, чем использовать прибор в транспортных средствах, предназначенных для отдыха (семейные автофургоны и т.д.), также прочтите внимательно инструкцию по технике безопасности и установке.

Использование данного прибора не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

При эксплуатации прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Прибор предназначен для приготовления и подогрева пищи исключительно в бытовых условиях, может быть встроен в кухонный гарнитур и должен быть использован только по назначению. Не используйте его для других целей.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.
- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации прибора.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или газового шланга ни в коем случае не включайте его в розетку, перекройте подачу газа и вызовите сервисную службу!
- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть прибора, а также следите, чтобы электрошнур не касался нагревающихся элементов.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой.
- При возникновении повреждений обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Замена деталей и ремонт прибора не должны осуществляться

пользователем.

- Не повреждайте, не перекручивайте, не перегибайте, не наращивайте шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании, очистке или ремонте прибор должен быть полностью остывшем и обесточенным, вилка должна быть выдернута из электросети.
- Убедитесь, что помещение, в котором будет установлен прибор, правильно проветривается (естественное проветривание или установленная вытяжка с вытяжным каналом).
- Не размещайте на одной конфорке посуду весом более 5 кг и более 10 кг на всех конфорках одновременно.
- Не кладите и не бросайте на прибор тяжелые предметы
- Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам. После использования, выключайте варочную панель. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность.
- Дети не должны играть с элементами прибора. Чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра при использовании жира или масла. Это может быть опасно и привести к несчастному случаю или возгоранию.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети и вызовите квалифицированного специалиста.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Прибор следует содержать в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Во время использования поверхность прибора становится горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхности, пока она не остынет.

- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться.
- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки поверхности прибора и его элементов, так как они могут поцарапать поверхность.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего прибора. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

Во избежание получения ожогов

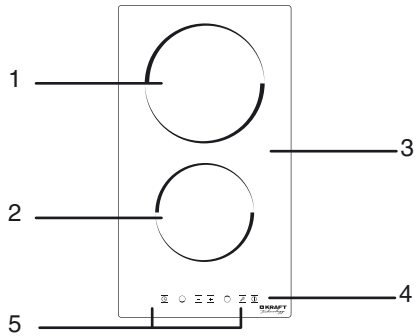
- Во время использования поверхность прибора становятся горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.***

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Электрическая варочная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Не размещайте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, телефоны, MP3-плееры) рядом с устройством, так как они могут быть испорчены.***

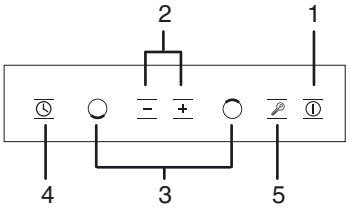
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Модель TCH-EH3202



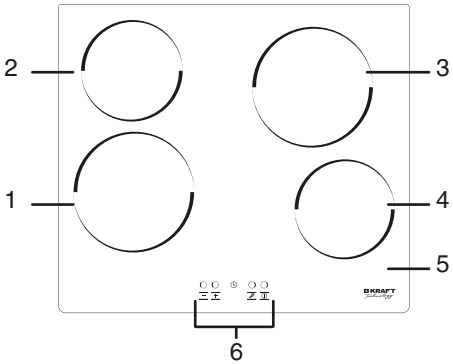
1. Зона с макс. мощностью 1800 Вт
2. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
3. Стеклянная панель
4. Кнопка ВКЛ / ВЫКЛ
5. Панель управления

Панель управления TCH-EH3202



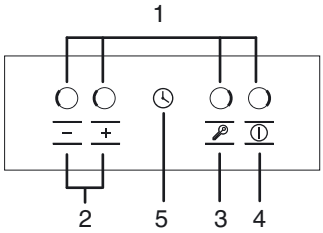
1. Кнопка ВКЛ / ВЫКЛ
2. Кнопка регулировки мощности и таймера
3. Кнопки регулировки рабочих зон
4. Кнопка таймера
5. Кнопка блокировки

Модель TCH-EHK6001



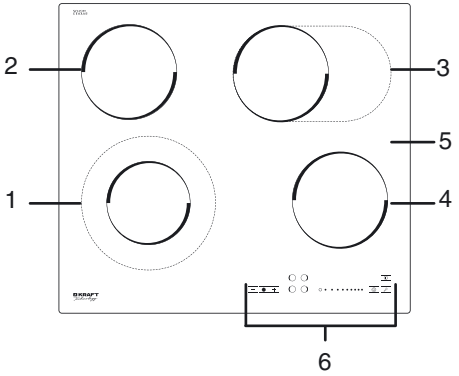
1. Зона с макс. мощностью 1800 Вт
2. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
3. Зона с макс. мощностью 1800 Вт
4. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

Панель управления TCH-EHK6001



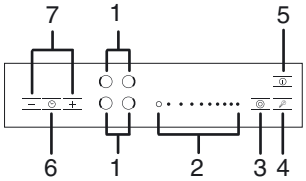
1. Кнопки регулировки рабочих зон
2. Кнопка регулировки мощности и таймера
3. Кнопка блокировки
4. Кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ
5. Кнопка таймера

Модель TCH-EHK6602



1. Зона с максимальной мощностью 800 / 1600 / 2300 Вт
2. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1100 / 2000 Вт
4. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления TCH-EHK6602



1. Область выбора зоны нагрева
2. Сенсорный регулятор мощности
3. Кнопка регулировки двойной зоны
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка ВКЛ / ВЫКЛ
6. Кнопка таймера
7. Кнопки регулировки таймера

УСТАНОВКА

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть установлен квалифицированным установщиком, который знаком с действующими правилами установки.***

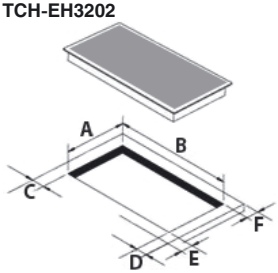
- Данное изделие следует устанавливать и использовать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Помещение должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией, позаботьтесь о хорошем проветривании. Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100 см2 и должны быть защищены от случайного блокирования (защита с металлическими решетками или сетками).
- Поток воздуха между соседним помещением и помещением, где установлен прибор, должен быть свободным через постоянные отверстия (которые могут быть получены путем увеличения зазора между дверью и полом).
- Кухонный гарнитур, в который будет установлена варочная панель, должен быть устойчив к температуре на 65°C выше температуры помещения. Пластик или клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.

- Убедитесь, что прибор надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.

TCH-EH3202



A
268+4-0 мм

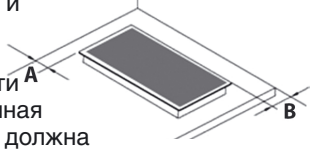
B
500 +4-0 мм

C	D
50 мм	50 мм

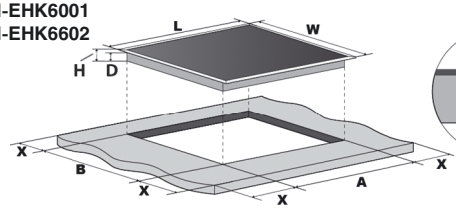
E	F
50 мм	50 мм

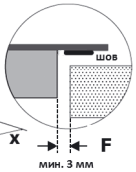
Варочная поверхность может быть установлена и использована на верхней части стола. Варочная поверхность должна располагаться горизонтально как показано на рисунке.

A	B
50 мм	50 мм



TCH-EHK6001
TCH-EHK6602





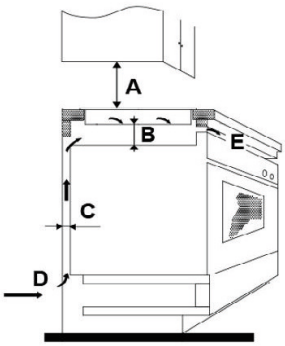
L	W	H	D	A
590 мм	520 мм	60 мм	56 мм	560+4 мм + 1

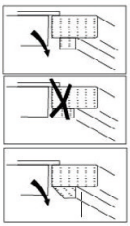
B	X	F
490+4 мм + 1	50 мм мин.	3 мм мин.

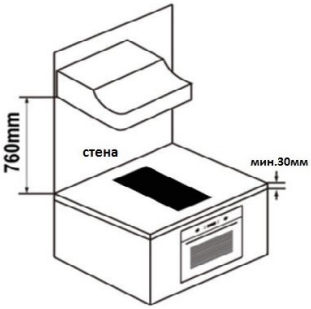
Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.***

⚠ ***ВНИМАНИЕ! расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.***

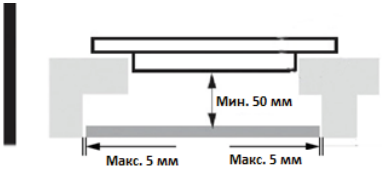






⚠ ***ВНИМАНИЕ! Требуется обеспечение хорошей вентиляции.***

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуху ничего не мешает циркулировать. Во избежание ожогов от горячего воздуха или удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии нс менее 50 мм от нижней части варочной панели.



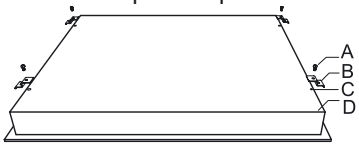
Убедитесь, что вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны не заблокированы столешницей, после установки в рабочее положение.

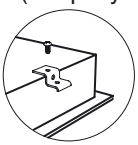
- Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150 °C), чтобы панель в последствии не отклеилась.
- Стенки, прилегающие и окружающие поверхность должны быть сделаны из термостойкого материала (не ниже 90 °C).

УСТАНОВКА КРЕПЕЖА

Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

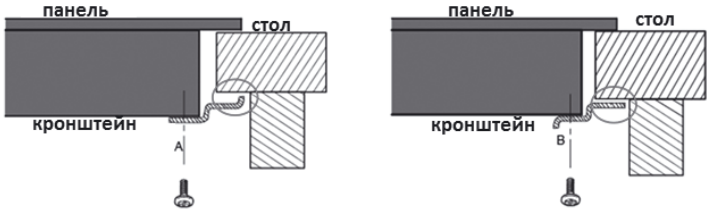
Закрепите на рабочей поверхности, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки.





A	B	C	D
винт	кронштейн	винтовое отверстие	основание

Отрегулируйте положение кронштейна до подходящею в зависимости от толщины стола.

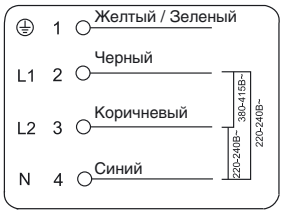


⚠ ***ВНИМАНИЕ! Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.***

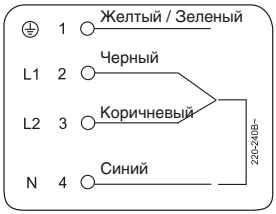
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

Варочная поверхность должна подключаться непосредственно к электрической сети с установкой отдельного выключателя. При этом расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не меньше 3 мм. Рекомендуется подключение к отдельной линии с установкой на ней защитного устройства. Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует характеристикам устройства. Убедитесь, что сечение проводов достаточно для заявленной мощности устройства.

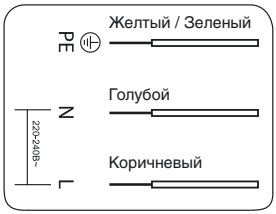
Вариант подключения для 1-фазной сети для моделей TCH-EHK6001 и TCH-EHK6602



Вариант подключения для 2-фазной сети для моделей TCH-EHK6001 и TCH-EHK6602



Вариант подключения для 1-фазной сети для модели TCH-EH3202

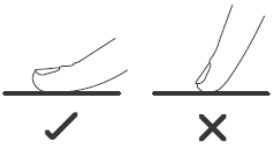


- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
- Электрический кабель должен быть расположен так, чтобы не соприкасаться с нагреваемыми поверхностями, а его температура не должна превышать 75 °C.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.
- Убедитесь, что электрический кабель находится вне пределов досягаемости после установки. Выключатель, напротив, должен быть легко доступен для пользователя.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мультипереключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, стеклокерамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд.
- Перед использованием новой варочной панели прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ



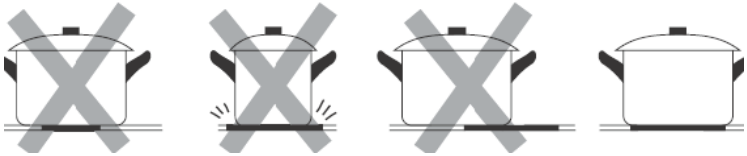
- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

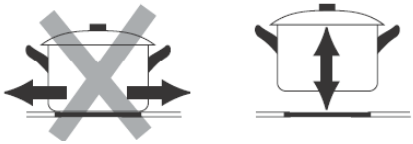
- Используйте только ту посуду, которая подходит для индукционной панели. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.



- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



- Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, что и конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.

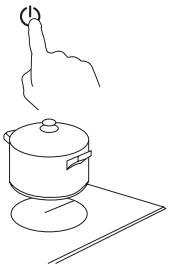


- Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности — не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

1. Коснитесь кнопки **ВКЛ / ВЫКЛ** ⏻. Все индикаторы покажут «–»
2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.
3. Коснитесь кнопки регулировки рабочей зоны (например, зоны 3).



- Выберите уровень мощности коснувшись «–» или «+» кнопки регулировки мощности.
- Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минута, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1.
- Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи.
- Удерживая любую из этих кнопок, можно регулировать значение мощности вверх или вниз.



Выключите варочную поверхность нажатием кнопки регулировки мощностипока значение не достигнет «О» или одновременным нажатием кнопок «–» и «+».



Выключите варочную панель посредством нажатия на панели управления кнопки **ВКЛ / ВЫКЛ** ⏻.



⚠ ***ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь горячих поверхностей!***

Индикатор «**H**» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.



БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не могли играть с ней.
- Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме

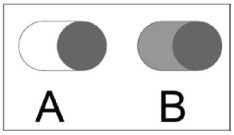
кнопки **ВКЛ / ВЫКЛ** ⏻ отключены.

Блокировка управления: Нажмите кнопку блокировки 🔒 на панели управления. Индикатор покажет «Lo».
Разблокировка управления: Убедитесь, что варочная поверхность включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 🔒 некоторое время.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ / ВЫКЛ ⏻ . В экстренном случае вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.***

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА ДЛЯ МОДЕЛИ TCH-EHK6602

- Функция работает только в зонах нагрева #1 и #3.
- Двойная зона нагрева имеет две зоны для приготовления пищи, которые можно использовать: центральную секцию и внешнюю секцию. Вы можете использовать центральную секцию (A) независимо друг от друга или обе секции (B).



Активация функции двойной зоны нагрева

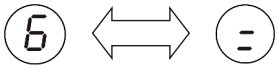
1. Коснитесь в области выбора двойной зоны нагрева той зоны, которую хотите включить (индикатор уровня мощности будет указывать **6**).



2. Когда индикатор уровня мощности начнет мигать, нажмите кнопку ◎

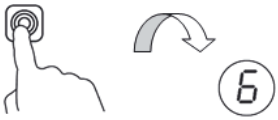


3. Через 5 секунд индикатор мощности перестанет мигать, функция двойной зоны активируется, а на экране уровень мощности будет варьироваться от «**6**» до «**=**».



Деактивация функции двойной зоны нагрева

1. Если двойная зона нагрева #1 работает в секции (**B**), коснитесь кнопки ◎ два раза, двойная зона деактивируется, будет работать секция (**A**).
2. Если двойная зона нагрева #3 работает в секции (**B**), коснитесь кнопки один раз, двойная зона деактивируется, будет работать секция (**A**).
3. После того, как двойная зона нагрева будет деактивирована, загорится индикатор мощности 6.



⚠ ***ВНИМАНИЕ! Уровень мощности доступен от 1 до 9.***
Функция двойной зоны нагрева доступна как в зоне #1, так и в зоне #3.

ПАУЗА

- Когда конфорки включены, нажмите кнопку ⏻, на дисплее начнет мигать значок 11 и подача тепла прекратится.
- Снова нажмите кнопку ⏻, на дисплее отобразится прежняя настройка, конфорки снова начнут нагреваться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ДЛЯ МОДЕЛИ TCH-EHK6001

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.

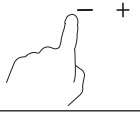
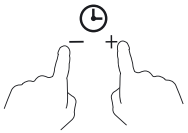
Максимальное время работы таймера — 99 минут.



Если вы не выбрали ни одну зону нагрева

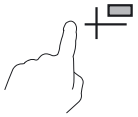
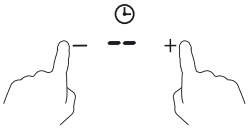
- Убедитесь, что варочная поверхность включена.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.***

1.	Нажмите кнопку таймера. Индикатор таймера покажет «–». Установите время нажатием «+» или «–» кнопок, регулирующих таймер, индикатор начнет мигать.	
2.	Нажмите «–» и «+» вместе, таймер будет отменен, а «–» покажет в минутном индикаторе.	
3.	Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
4.	Раздастся звуковой сигнал в течение 30 секунд, и когда установленное время закончится индикатор таймера покажет «––».	

- Нажмите «+» или «–» на панели управления таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте «+» или «–» на панели управления таймера уменьшая или увеличивая время на 10 минут.
- Если установочное время будет более 99 минут, таймер автоматически вернется к «0».

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОДНОЙ КОНФОРКИ

1. Коснитесь кнопки выбора рабочей зоны (например, зоны 3) Затем нажмите кнопку таймера.	
2. Установите время.	
3. Нажмите «-» или «+» одновременно, таймер отменяется, на минутном индикаторе высветится «——».	
4. Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.	

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается указывая, какая зона выбрана.***

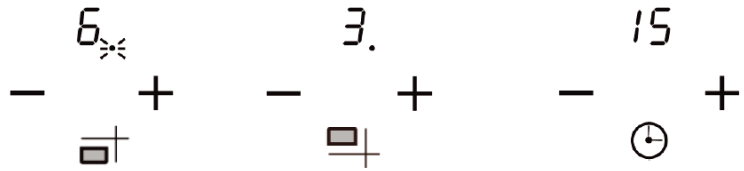
- Если вы хотите изменить время после того как таймер установлен — начните с пункта 1.



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ КОНФОРОК

Шаги установки таймера для нескольких конфорок аналогичны шагам установки таймера для одной конфорки. При выборе нескольких конфорок рядом с ними загорятся красные точки. На таймере отобразится НАИМЕНЬШЕЕ время из установленных.

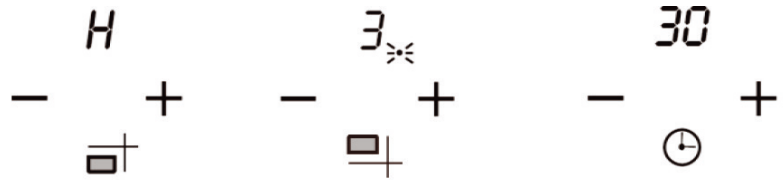
Начало работы



Установлен на 15 минут **Установлен на 45 минут** **Время на таймере**

После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.

Через 15 минут



Отключилась **Осталось 30 минут** **Время на таймере**

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Внутри керамической плиты установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, плита автоматически выключится.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ДЛЯ МОДЕЛИ TCH-EHK6602

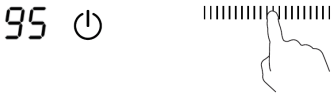
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева

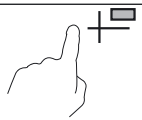
- Убедитесь, что варочная поверхность включена.

Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет мигать.	
Установите цифру, проведя по ползунку (например 5).	
Коснитесь зоны регулировки таймера снова, цифра «1» начнет мигать.	

Установите время, касаясь сенсорного регулятора (например, 9), таким образом, таймер будет установлен на 95 минут. После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время.	
По окончании времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее таймера будет отображено «—».	

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.***

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОДНОЙ ИЛИ БОЛЕЕ КОНФОРОК

Выберите и коснитесь конфорки в области выбора зоны нагрева.	
Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет мигать.	
Установите время, проведя по сенсорному регулятору (например, 6).	
Коснитесь зоны регулировки таймера снова, цифра «1» начнет мигать.	
Установите время, касаясь сенсорного регулятора (например, 9), таким образом, таймер будет установлен на 95 минут.	
Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.	

После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время. По истечении времени выбранная конфорка отключится автоматически.



⚠ ВНИМАНИЕ! Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается указывая, какая зона выбрана.

- Если вы хотите изменить время после того как таймер установлен — начните с пункта 1.



ДЛЯ ВЫБОРА НЕКОЛЬКИХ ЗОН

Шаги установки таймера для нескольких конфорок аналогичны шагам установки таймера для одной конфорки. При выборе нескольких конфорок рядом с ними загорятся красные точки. На таймере отобразится НАИМЕНЬШЕЕ время из установленных.

Начало работы



Установлен на 45 минут | **Установлен на 15 минут** | **Время на таймере**

После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.

Через 15 минут



Осталось 30 минут | **Отключилась** | **Время на таймере**

ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ

Еще одной безопасной особенностью варочной панели является автоматическое отключение. Поверхность отключается после определенного времени, если вы забыли отключить конфорку. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет

серьезную опасность пожара.

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите установленное значение температуры.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- При уменьшении количества жидкости и жира уменьшается время приготовления.
- Начните приготовление пищи с установления высокого значения температуры, а в завершении уменьшите его.

МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ (ТОМЛЕНИЕ)

Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85 °С, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхности жидкости. Это ключ к вкусным супам и рагу, так как вкусные блюда получаются без подгорания. Для загустения соусов из яиц и муки также стоит готовить их на пониженной температуре.

Некоторые блюда, могут потребовать установки более высокой температуры, чем минимальная, чтобы обеспечить правильное приготовление в рекомендованное время.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МЯСА

Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:

1. Перед началом приготовления подержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
2. Разогреть сковороду с толстым дном.
3. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.
4. Во время приготовления переверните стейк лишь один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от результата, который вы хотите получить. Время прожарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы проверить степень приготовления. Чем он тверже, тем лучше.
5. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

ЖАРКА

1. Выберите совместимую с керамической панелью глубокую сковороду.
2. Подготовьте ингредиенты и оборудование. Процесс жарки должен быть быстрым. Если у Вас большое количество пищи, готовьте ее мелкими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее 2 столовые ложки масла.
4. Сперва приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они все еще хрустящие, выберите более низкое значение температуры, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что все они до конца прогреты.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
1-2	• слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи • для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся • слабое кипение • медленный подогрев
3-4	• разогрев • сильное кипение • приготовление каши
5-6	• приготовление блинов
7-8	• пассировка • приготовление пасты
9	• обжаривание • подрумянивание мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Перед очисткой отключите прибор от электросети, убедитесь, что он полностью остыл. Чистка прибора должна осуществляться на регулярной основе. Следует проявлять осторожность во время проведения процедуры очистки.***

- Прибор следует мыть теплой водой с моющим средством после каждого его использования.
- После полного остывания варочной панели удалите остатки жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды. Не используйте абразивные салфетки или губки, которые могут поцарапать панель.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.***

- Для очистки варочной панели используйте слегка влажные губки и салфетки.
- Не используйте слишком много воды, она может проникнуть во внутренние части прибора и повредить электрические детали.
- Не погружайте прибор в воду.
- Для стойких пятен используйте обычные неабразивные моющие средства.
- Связывайтесь с квалифицированным специалистом для решения любых про-

блем, которые могут возникнуть во время использования.

⚠ ***ВНИМАНИЕ! Не допускайте попадания воды или другой жидкости на детали и внутрь прибора, это может привести к его неисправности, поражению электрическим током и/или возгоранию.***

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается.	Электропитание не включено.	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло.	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.
Индукционная панель издает низкий жужжащий звук при использовании на самой высокой температуре.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры.
Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и после отключения панели.	Это нормальное явление. Время работы вентилятора для охлаждения зависит от качества циркуляции воздуха под варочной поверхностью.

УТИЛИЗАЦИЯ



Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта.

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	**TCH-EH3202**	**TCH-EHK6001**	**TCH-EHK6602**
Материал поверхности	Стеклокерамика	Стеклокерамика / SCHOTT CERAN	
Цвет	черный	черный	черный
Тип варочной поверхности	электрическая	электрическая	электрическая
Тип установки	встраиваемая	встраиваемая	встраиваемая
Тип управления	сенсорный	сенсорный	сенсорный
Напряжение (В) / частота тока (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Количество ступеней мощности	9	9	9
Номинальная мощность (Вт)	2700-3300	5500-6600	6000-7200
Количество конфорок	2	4	4
Передняя левая конфорка (Вт)	1200	1800	1000/2200
Диаметр (см)	16,5	20	23
Задняя левая конфорка (Вт)	1800	1200	1200
Диаметр (см)	20	16,5	16,5
Задняя правая конфорка (Вт)	—	1800	1100/2000
Диаметр (см)	—	18	27
Передняя правая конфорка (Вт)	—	1200	1200
Диаметр (см)	—	16,5	16,5
Расширение зон нагрева	нет	нет	да
Размещение панели управления	спереди	спереди	спереди
Таймер	99 минут	99 минут	99 минут
Индикатор остаточного тепла	есть	есть	есть
Автоматическое отключение	есть	есть	есть
Расширение зоны нагрева конфорок	нет	нет	есть, 2-х конфорках
Блокировка от детей	есть	есть	есть
Габаритные размеры			
Размер ниши для встраивания (ШхГ) (мм)	268x500	560x490	560x490
Максимальная толщина столешницы (мм)	40	40	40
Габариты изделия (ШхГхВ) (мм)	288X520X55	590X520X60	590X520X60
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	392x610x142	690x645x115	690x645x115
Вес нетто / брутто (кг)	4,7 / 5,7	9,4 / 11	9,4 / 11
Комплектация			
Электрическая варочная панель (шт.)	1	1	1
Комплект креплений к столешнице (шт.)	1	1	1
Уплотнительная прокладка (шт.)	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1

** Производитель и импортер оставляют за собой право изменять дизайн, технические характеристики, функции, внешний вид и конфигурацию товара без предварительного уведомления потребителя.*

** Вся информация, представленная в руководстве, касающаяся конфигурации, технических характеристик, функций и цветов, носит исключительно информационный характер и ни при каких обстоятельствах не является публичной офертой.*

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

«____» _____ 20___ г.

Штамп магазина

При продаже продавец обязан заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления и серийный номер находятся на упаковке и на задней стенке товара.

Гарантийные обязательства изготовителя действительны только для электрической варочной панели марки KRAFT Technology. **Срок гарантии составляет 3 года, но не более 4-х лет с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте http://kraftltd.com или по бесплатному телефону службы поддержки +7(800)200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtd.ru.

1. Изготовитель гарантирует бесплатное устранение заводских дефектов или технических неисправностей в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем правил и условий гарантийного обслуживания. Все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при покупке товара. После покупки товара ответственность за все внешние повреждения возлагается на потребителя.
2. Гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.
3. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.
4. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
   – недействительность гарантийного талона;
   – наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного использования техники с нарушением правил эксплуатации, установки или транспортировки техники пользователем или торгующей организацией;
   – наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате действия третьих лиц или непреодолимой силы, попадания внутрь посторонних предметов и насекомых, повреждений животными;
   – установление факта отклонения от Государственных технических стандартов, питающих электрических и кабельных сетей, подачи большей мощности, чем предусмотрено изготовителем;
   – установление факта ремонта (попытки ремонта) техники самостоятельно или посторонними лицами;
   – использование изделия в промышленных или коммерческих целях.
5. Гарантийный талон является недействительным в следующих случаях:
   – неправильное или неполное заполнение талона магазином и мастером;
   – отсутствие даты продажи и штампа магазина.
6. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и помещениям по причине нарушения правил техники безопасности, транспортировки и эксплуатации прибора.
7. Гарантийное обслуживание не распространяется на установку, чистку и уход за прибором.

КОРЕШОК ТАЛОНА №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ электрической варочной панели Kraft Technology

Изъят «____» _____ 20____ г.

модель_____серийны №_____

Исполнитель_____

Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы

Линия отреза

ТАЛОН №1 на гарантийный ремонт электрической варочной панели Kraft Technology

модель _____серийный №_____

Продана _____

(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____

(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____

(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

КОРЕШОК ТАЛОНА №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ электрической варочной панели Kraft Technology

Изъят «____» _____ 20____ г.

модель_____серийны №_____

Исполнитель_____

Ф.И.О. подпись

Вид и содержание выполненных работ _____

Наименование сервисной службы

Линия отреза

ТАЛОН №2 на гарантийный ремонт электрической варочной панели Kraft Technology

модель _____серийный №_____

Продана _____

(наименование и адрес торгового предприятия)

_____

_____

_____

_____тел: _____

Дата продажи «____» _____ _____г.

Штамп магазина _____

(личная подпись продавца)

Наименование и адрес сервисной службы*

_____

(* заполняется торговым предприятием)

_____

_____

Электрическая варочная панель Kraft Technology

модель_____ серийный №_____

Владелец, его адрес _____

_____

_____

подпись

Телефон владельца _____

Причина отказа (неисправность) _____

Владелец: _____

_____

_____

подпись

Механик: _____

Ф.И.О.

Выполнены работы: _____

_____

_____

Дата «_____» _____ _____г.

Механик: _____ Владелец: _____

подпись подпись

Утверждаю _____

наименование сервисного предприятия и адрес

_____

_____ _____

должность руководителя предприятия, МП подпись
выполнившего обслуживание

Электрическая варочная панель Kraft Technology

модель_____ серийный №_____

Владелец, его адрес _____

_____

_____

подпись

Телефон владельца _____

Причина отказа (неисправность) _____

Владелец: _____

_____

_____

подпись

Механик: _____

Ф.И.О.

Выполнены работы: _____

_____

_____

Дата «_____» _____ _____г.

Механик: _____ Владелец: _____

подпись подпись

Утверждаю _____

наименование сервисного предприятия и адрес

_____

_____ _____

должность руководителя предприятия, МП подпись
выполнившего обслуживание

DEAR CUSTOMER!

Congratulations on the purchase of the built-in electric hob KRAFT Technology. We are sure that she will become your reliable assistant. Before using the hob, carefully read these instructions, which contain important information regarding your safety, as well as recommendations for proper use of the appliance and its care. If you encounter any problems while using the device, please contact us.

Thank you for your purchase!

Do not expose the device to sudden temperature changes. A sudden change in temperature (for example, bringing the device from the cold into a warm room) can cause condensation of moisture inside the device and disrupt its operability when turned on. After storing the built-in electric hob at low temperatures or after transportation in winter conditions, it can be turned on no earlier than after 6 hours of staying at room temperature unpacked.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 27
DEVICE DESCRIPTION 29
INSTALLATION 30
BEFORE FIRST USE 33
EXPLOITATION 34
CLEANING AND CARE 42
TROUBLESHOOTING 43
DISPOSAL 44
SPECIFICATION / CONFIGURATION 44
WARRANTY CARD 45

BRIEF INTRODUCTION OF THE PRODUCT

The appliance is conforming to the following European Directives and Regulations:
2014/35/EC (Low voltage appliances)
2014/30/EC (Electromagnetic compatibility)
2012/19/EC (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)
2009/125/EC (Eco design)
2011/65/EC (RoHS - Restriction of Hazardous Substances)
1935/2004/EC (Materials intended to come into contact with food)
1907/2006/EC (Restriction of chemicals)
2016/426/EC (Appliances using the burn gaseous fuel)

SAFETY INFORMATION

Improper handling may cause damage to the product, cause material damage or cause harm to health. Before using

the device in recreational vehicles (family vans, etc.), also read the safety and installation instructions carefully. The use of this device for other purposes, violation of the rules of installation, operation, cleaning and safety measures, as well as non-compliance with temperature conditions, deprives you of the right to warranty service.

When using the device, observe the following precautions:

- The appliance is designed for cooking and heating food exclusively in domestic conditions, can be integrated into a kitchen set and should be used only for its intended purpose. Do not use it for other purposes.
- When removing the device from the package, make sure that it is intact and there is no damage. Keep the packaging materials away from children. After installing the appliance, dispose of the packaging materials correctly according to the safety and environmental conditions.
- Read the instructions before using the device.
- Before switching on for the first time, check whether the technical specifications indicated on the product correspond to the parameters of the electrical network.
- Do not use adapters, extension cords and “tees” to connect the device.
- The parts protecting the live or insulated parts of the device must be fixed so that they cannot be removed without special tools.
- Insert the plug of the power cord into the outlet only after installing the appliance. Make sure that there is free access to the power plug.
- • Inspect the appliance every time before turning it on. If there is damage to the device, the power cord, in any case, do not plug it into the outlet, call the service department!
- Do not use the device outdoors, do not expose it to rain, moisture, direct sunlight and other atmospheric phenomena.
- To avoid electric shock and fire, prevent water from entering any part of the appliance, and also make sure that the electric cord does not touch the heating elements.
- The device must be connected to the mains through an isolation device that allows all contacts to be disconnected from the mains.
- Do not operate the appliance with a damaged power cord or outlet. In case of damage, contact the service center for examination and repair. Replacement of parts and repair of the device should not be carried out by the user.
- Do not damage, twist, bend, or extend the power cord. Do not put heavy objects on it.
- To disconnect the device from the mains, do not pull the power cord, grab the plug.
- When moving, servicing, cleaning or repairing, the appliance must be completely cooled down and de-energized, the plug must be pulled out of the mains.
- Make sure that the room in which the device will be installed is properly ventilated (natural ventilation or an installed hood with an exhaust duct).
- Do not place dishes weighing more than 5 kg on one burner and more than 10 kg on all burners at the same time.
- Do not place or throw heavy objects on the appliance
- Do not leave children unattended while the appliance is running.
- Monitor the status of the device by the appropriate indicators. After use, turn off the hob. The device is not intended for use with an external timer or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons with physical or mental disabilities

(including children under 8 years of age), as well as persons who do not have sufficient knowledge and experience in its use, unless they are under the supervision of an adult responsible for their safety.

- This appliance is not intended for use by persons with physical or mental disabilities (including children under 8 years of age), as well as persons who do not have sufficient knowledge and experience in its use, unless they are under the supervision of an adult responsible for their safety.
- Children should not play with the elements of the device. Cleaning of the appliance cannot be carried out by children without adult supervision.
- Do not leave the hob unattended when using grease or oil. This can be dangerous and lead to an accident or fire.
- Do not use the appliance as a countertop or stand for any objects.
- Do not cook on a broken or cracked hob. If the cooking surface is broken or burst, immediately disconnect the appliance from the mains and call a qualified specialist.
- The appliance must be switched off after each use.
- The device should be kept clean. Leftover food can ignite and cause a fire.
- During use, the surface of the device becomes hot and can cause burns from touching it. Do not allow direct contact with body parts or clothing items from the glass-ceramic surface until it cools down.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pots on the stove, as they can heat up quickly.
- The handles of pots or pans can get very hot.
- Do not use sharp metal scrapers, caustic and abrasive cleaners to clean the surface of the device and its elements, as they can scratch the surface.
- Failure to observe precautions and safety measures can lead to damage to the device, burns, injuries, electric shock, short circuit or fire.
- In case of malfunctions, you should always contact authorized service centers, specifying the type of problem and the model of your device. Unskilled repair removes the device from warranty service.
- Only original spare parts can be used to repair the device.
- The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper use of the device or non-compliance with precautions and safety measures.

When using the device, observe the following precautions:

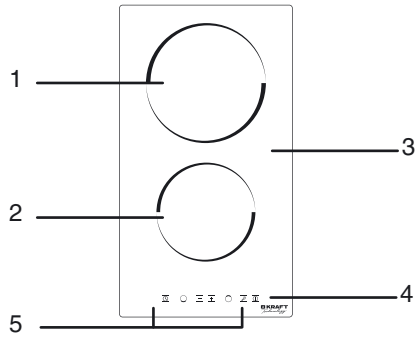
- During use, the surface of the device becomes hot and can cause burns from touching it. Do not allow direct contact with body parts or clothing items with the glass-ceramic surface until it cools down.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pots on the hob, as they can heat up quickly.
- The handles of pots or pans can get very hot.

⚠ ***ATTENTION! This device complies with electromagnetic safety standards. However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult with their doctor or the implant manufacturer before using this device to ensure that their implants will not be affected by an electromagnetic field.***

⚠ ***ATTENTION! The electric hob has a strong electromagnetic field. Do not place or leave any magnetizable items (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. phones, MP3 players) near the device, as they may be damaged.***

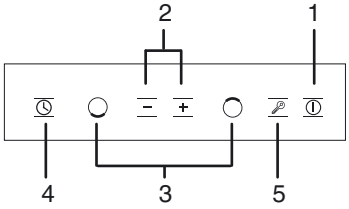
DEVICE DESCRIPTION

Model TCH-EH3202



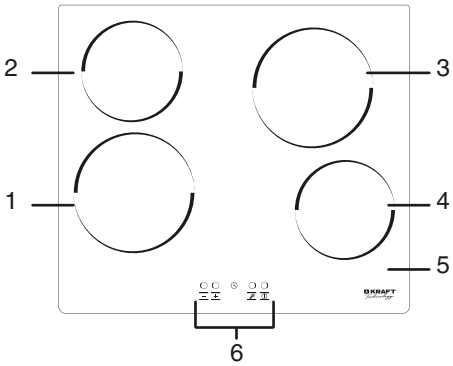
1. Zone with a maximum power of 1800 W
2. Zone with a maximum power of 1200 W
3. Glass panel
4. ON / OFF button
5. Control Panel

Control Panel TCH-EH3202



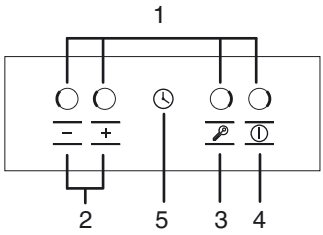
1. ON / OFF button
2. Power and timer adjustment button
3. Buttons for adjusting working areas
4. Timer button
5. Lock button

Model TCH-EHK6001



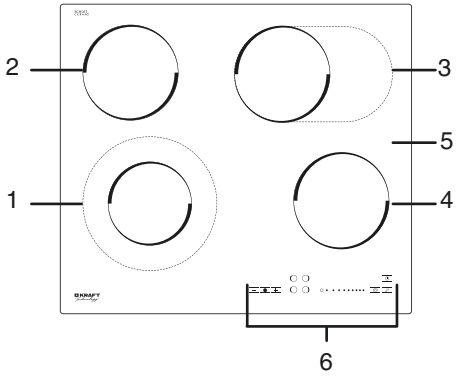
1. Zone with a maximum power of 1800 W
2. Zone with a maximum power of 1200 W
3. Zone with a maximum power of 1800 W
4. Zone with a maximum power of 1200 W
5. Glass panel
6. Control Panel

Control Panel TCH-EHK6001



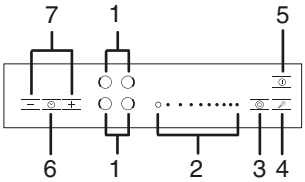
1. Buttons for adjusting working areas
2. Power and timer adjustment button
3. Lock button
4. ON / OFF button
5. Timer button

Model TCH-EHK6602



1. Zone with a maximum power of 800 / 1600 / 2300 W
2. Zone with a maximum power of 1200 W
3. Zone with a maximum power of 1100 / 2000 W
4. Zone with a maximum power of 1200 W
5. Glass-ceramic panel
6. Control Panel

Control Panel TCH-EHK6602



1. Heating zone selection area
2. Touch-sensitive power control
3. Double zone adjustment button
4. Lock button
5. ON / OFF button
6. Timer button
7. Timer adjustment buttons

INSTALLATION

⚠ ***ATTENTION! The device must be installed by a qualified installer who is familiar with the current installation rules.***

- This product should be installed and used in strict accordance with the instructions in this manual and with applicable state and local standards and regulations.
- The room should be well ventilated, with ventilation installed, take care of good ventilation. Consult with your qualified installer if you are in doubt about what kind of ventilation you will need.
- Ventilation openings must have a cross-section of at least 100 cm2 and must be protected from accidental blocking (protection with metal grilles or grids).
- The air flow between the adjacent room and the room where the device is installed must be free through permanent openings (which can be obtained by increasing the gap between the door and the floor).
- The kitchen set in which the hob will be installed must be resistant to a temperature 65 ° C above the room temperature. Plastic or adhesive panels that are not resistant to such heat may deform and become damaged.
- Make sure that the appliance is securely fixed in the housing of your furniture.
- It is not recommended to install the device near refrigerators or freezers, so as not to reduce their performance.

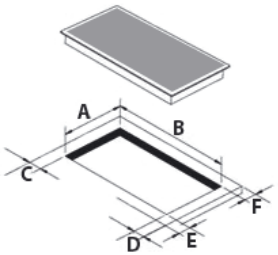
- The buyer is responsible for the installation of the device. Assistance provided by the manufacturer due to incorrect installation is not included in the warranty.

SELECTION OF EQUIPMENT FOR INSTALLATION

Drill a hole on the table surface according to the dimensions shown in the figure below. Leave at least 5 cm of the table surface around the hole.

The thickness of the table should be at least 30 mm. To prevent the table from deforming under the influence of heat, it must be made of heat-resistant material.

TCH-EH3202



A
268+4-0 mm

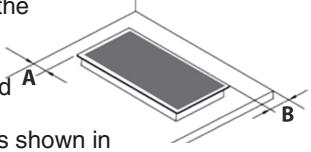
B
500 +4-0 mm

C	D
50 mm	50 mm

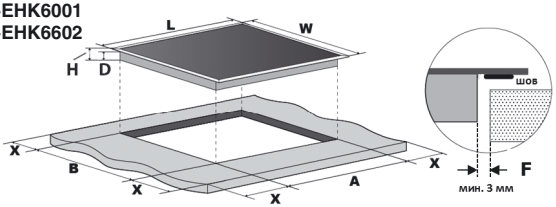
E	F
50 mm	50 mm

The hob can be installed and used on the top of the table. The cooking surface should be positioned horizontally as shown in the figure.

A	B
50 mm	50 mm



TCH-EHK6001
TCH-EHK6602



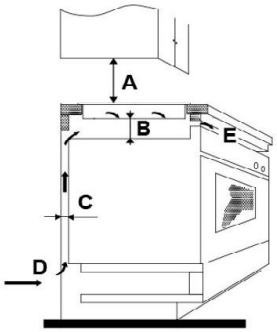
L	W	H	D	A
590 mm	520 mm	60 mm	56 mm	560+4 mm + 1

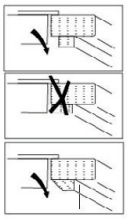
B	X	F
490+4 mm + 1	50 mm min.	3 mm min.

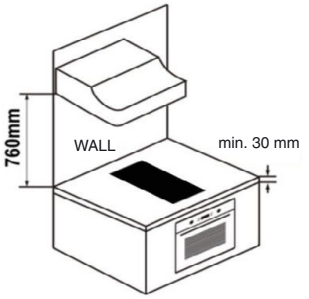
Make sure that the hob is well ventilated and nothing prevents the intake and exit of air.

⚠ ***ATTENTION! The safe distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the countertop should be at least 3 mm.***

⚠ ***ATTENTION! The distance between the hob and the hanging cabinet above the stove must be at least 760 mm.***

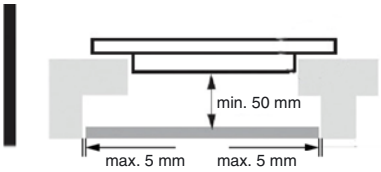






⚠ ***ATTENTION! Ensuring good ventilation***

Make sure that the hob is well ventilated and nothing prevents the air from circulating at the inlet and outlet. In order to avoid burns from hot air or electric shock during operation, it is necessary to install a wooden insert fixed with screws at a distance of at least 50 mm from the bottom of the hob.



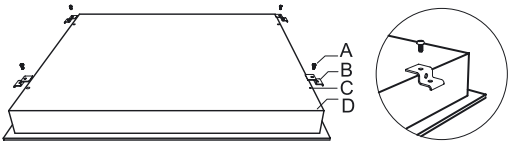
Make sure that the ventilation holes around the outside are not blocked by the countertop, after installation in the working position.

- It should be noted that the glue for attaching plastic or wooden material to furniture must be heat-resistant (withstand a temperature of at least 150 °C), so that the panel does not come off later.
- The walls, adjacent and surrounding surfaces must be made of heat-resistant material (at least 90 ° C).

INSTALLING FASTENERS

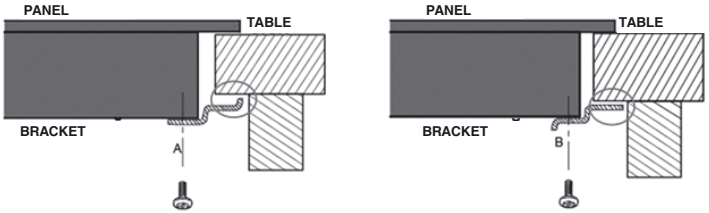
The cooking surface must be placed on a stable flat surface. Do not use force when installing controls protruding from the hob.

Secure to the work surface by screwing the four bolts into the brackets to the underside of the hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

Adjust the position of the bracket to the appropriate one depending on the thickness of the table.



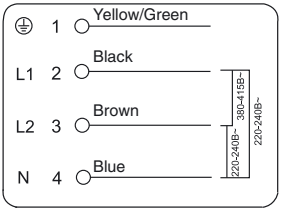
⚠ ***ATTENTION! Do not press the mounting brackets against the inner surface of the countertop, leave a small gap between them (see figure). This will prevent damage to the cooking surface in case of deformation of the countertop.***

CONNECTING TO A POWER SOURCE

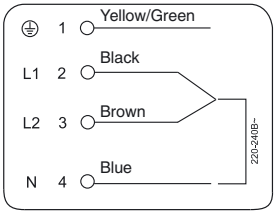
The hob must be connected directly to the electrical network with the installation of a separate switch. In this case, the distance between the open contacts should be at

least 3 mm. It is recommended to connect to a separate line with the installation of a protective device on it. Make sure that the voltage in your network corresponds to the characteristics of the device. Make sure that the cross-section of the wires is sufficient for the declared power of the device.

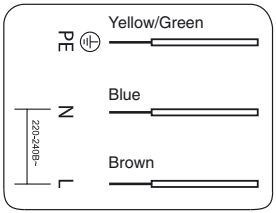
Connection option for 1-phase network for models TCH-EHK6001 и TCH-EHK6602



Connection option for 2-phase network for models TCH-EHK6001 и TCH-EHK6602



Connection option for 1-phase network for model TCH-EH3202



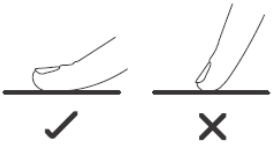
- In order to avoid accidents, if the cable is damaged, it must be replaced with the help of a qualified specialist.
- The electrical cable must be positioned so as not to come into contact with the heated surfaces, and its temperature should not exceed 75 ° C.
- The master performing the installation must make sure that the electrical connection is. correct and that the safety rules are observed.
- The cable must not be bent or pinched.
- The master should check the cable, and, if necessary, replace it.
- Make sure that the electrical cable is out of reach after installation. The switch, on the contrary, should be easily accessible to the user.

BEFORE FIRST USE

- Thanks to a high-resistance heating element, a multi-power switch and a built-in microcomputer, a glass-ceramic hob will prove to be an indispensable assistant when preparing a variety of dishes.
- Before using a new hob, read this manual, paying special attention to the “Precautions” section.
- Remove all protective film and promotional materials from the surface of the hob.

USING TOUCH CONTROLS

- The device reacts to touch so that you do not need to apply any effort.
- Use the pad of your fingers, not the tip.
- Each touch will be accompanied by a signal.
- Make sure that the touch zones are always clean, dry and there are no objects on them (dishes, towels, etc.). Even



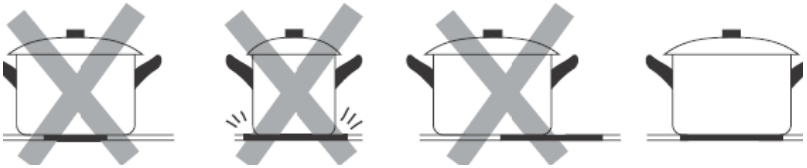
a small layer of water will make it difficult to control.

THE CHOICE OF DISHES FOR COOKING

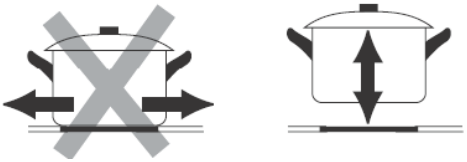
- Use only the dishes that are suitable for the glass-ceramic panel.



- Do not use dishes with uneven edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, fits snugly against the glass, and has the same dimensions as the burners. Always center the pan on the burner.



- Always lift the pots from the ceramic surface — do not move them, they may scratch the glass.

EXPLOITATION

After connecting the power supply, a single beep will sound, the indicators will light up for a second and go out. This means that the hob is in ready mode.



1. Touch the **ON / OFF** button ⏻. All indicators will show "–"
2. Place a suitable pan on the burner you want to use. Make sure that the bottom of the pan and the surface of the burner are clean and dry.
3. Touch the work area adjustment button (for example, zone 3).

- Select the power level by tapping the "–" or "+" power adjustment button.
- If you do not select the power level within one minute, the glass ceramic hob will automatically turn off. You will need to start over from point 1.

- You can change the power settings at any time during cooking.
- By holding down any of these buttons, you can adjust the power value up or down.



Turn off the hob by pressing the power adjustment button until the value reaches “O” or by simultaneously pressing the “–” and “+” buttons.



Turn off the hob by pressing the **ON / OFF** button ⏻ on the control panel**.**



⚠ ***ATTENTION! Beware of hot surfaces!***

The “**H**” indicator indicates that the working area is still hot. When it cools down, the indicator will go out. Residual heat saves electricity: you can heat a frying pan or a saucepan on it.



CONTROL LOCK

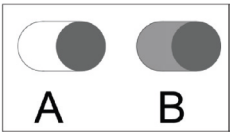
- You can lock the control panel so that children cannot play with it.
- When the control device is locked, all controls except the button **ON / OFF** ⏻, disabled.

Control Lock: Press the lock button 🔒 on the control panel.The indicator will show “Lo”.
Unlocking the control: Make sure that the hob is turned on. Press and hold the lock button 🔒 for a while.

⚠ ***ATTENTION! When the hob is locked, only the ON / OFF button ⏻ works. In an emergency, you can turn off the surface by pressing this button, but you will still need to unlock the surface to turn it on again***

USING THE DUAL HEATING ZONE FUNCTION FOR THE MODEL TCH-EHK6602

- The function only works in heating zones #1 and #3.
- The double heating zone has two cooking zones that can be used: the central section and the outer section. You can use the central section (A) independently of each other or both sections (B).



Activation of the dual heating zone function

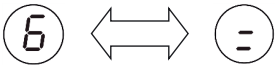
1. In the dual heating zone selection area, tap the zone you want to turn on (the power level indicator will indicate 6)



2. When the power level indicator starts flashing, press the ◎

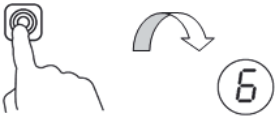


3. After 5 seconds, the power indicator will stop flashing, the dual zone function will activate, and the power level on the screen will vary from “**6**” to “**=**”.



Deactivation of the dual heating zone function

1. If double heating zone #1 is working in section (**B**), touch the button twice, double zone is deactivated, section (**A**) will work.
2. If double heating zone #3 is working in section (**B**), touch the button once, double zone is deactivated, section (**A**) will work.
3. After the dual heating zone is deactivated, the power indicator 6 will light up.



⚠ ***ATTENTION! The power level is available from 1 to 9.***
The dual heating zone function is available in both zone #1 and zone #3.

SETTING THE TIMER FOR ONE COOKING ZONE

⚠ ***ATTENTION! A red dot next to the power level indicator lights up indicating which the zone is selected.***

If you want to change the time after the timer is set, start with step 1

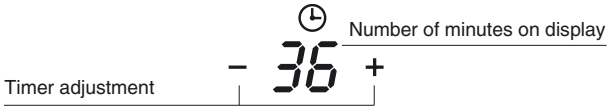
PAUSE

1. When the burners are turned on, press the button ⏻, the icon will flash on the display 11 and the heat supply will stop.
2. Press the button ⏻ again, the display will display the previous setting, the burners will start heating up again.

USING A TIMER FOR A MODEL TCH-EHK6001

You can use the timer in two different ways:

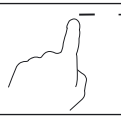
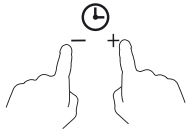
- You can use it as a minute timer. In this case, the timer will not turn off any burner when the set time has expired.
- You can configure it to turn off one burner after a set time.
  The maximum working time of the timer is 99 minutes.



If you have not selected any heating zone

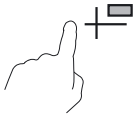
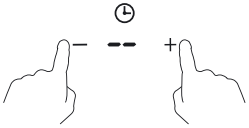
- Make sure that the hob is turned on.

⚠ ***ATTENTION! You can use the minute timer even if you have not selected any burners.***

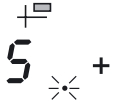
1.	Press the timer button. The timer indicator will show “–”. Set the time by pressing the “+” or “–” buttons regulating the timer, the indicator will start flashing..	
2.	Press “–” and “+” together, the timer will be canceled, and “–” will show in the minute indicator.	
3.	When the time is set, the timer will start counting down. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
4.	A beep will sound for 30 seconds, and when the set time is over, the timer indicator will show “– –”.	

- Press “+” or “–” on the timer control panel once to decrease or increase the time by 1 minute.
- Press and hold “+” or “–” on the timer control panel to decrease or increase the time by 10 minutes.
- f the set time is more than 99 minutes, the timer will automatically return to “0”.

SETTING A TIMER FOR ONE BURNER

1.	Touch the work area selection button (for example, zone 3), then press the timer button.	
2.	Set the time.	
3.	Press “-” or “+” at the same time, the timer is canceled, the minute indicator will show “– –”.	
4.	When the time is set, the timer will immediately start counting down. The remaining time will appear on the display and the indicator will flash for 5 seconds.	

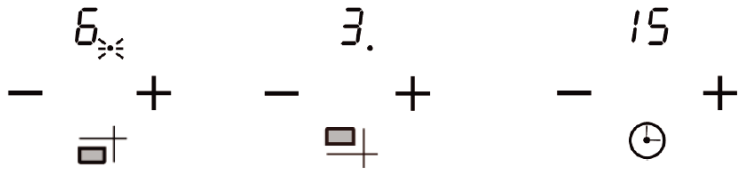
⚠ ***ATTENTION! A red dot next to the power level indicator lights up indicating which the zone is selected. - If you want to change the time after the timer is set - start from step 1.***



SETTING A TIMER FOR MULTIPLE BURNERS

The steps of setting a timer for multiple burners are similar to the steps of setting a timer for a single burner. When you select several burners, red dots will light up next to them. The timer will display the LOWEST time set.

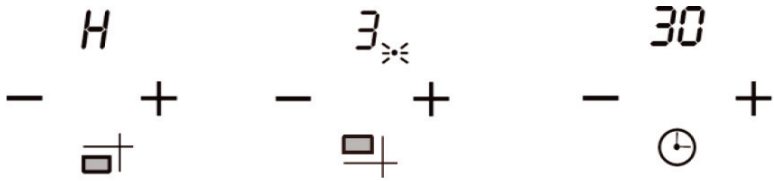
Getting started



Set for 15 minutes | **Set for 45 minutes** | **Time on the timer**

After the countdown time has expired, the corresponding burner will turn off. The red dot next to it will blink.

After 15 minutes



Disconnected | **Set for 15 minutes** | **Time on the timer**

OVERHEATING PROTECTION

A temperature control sensor is installed inside the ceramic plate. If the temperature is too high, the stove will automatically turn off

USING A TIMER FOR A MODEL TCH-EHK6602

You can use the timer in two different ways:

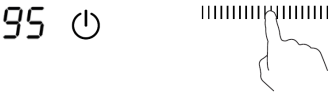
- You can use it as a minute timer. In this case, the timer will not turn on any burner when the set time has expired.
- You can configure it to turn off one burner after a set time.

The maximum working time of the timer is 99 minutes

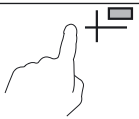
If you have not selected any heating zone

- Make sure that the hob is turned on.

⚠ ***ATTENTION! you can use the minute timer even if you haven't selected any burners.***

Touch the timer adjustment zone, the number "10" will appear on the timer display, "0" will flash	
Set the number by swiping the slider (for example 5).	
Touch the timer adjustment area again, the number "1" will start flashing.	
Set the time by touching the touch control (for example, 9), so the timer will be set to 95 minutes. After the time is set, the countdown will start. The timer display will show the remaining time.	
At the end of the time, a beep will sound for 30 seconds, and the timer display will display "—".	

SETTING A TIMER FOR ONE OR MORE BURNERS

Select and tap the burner in the heating zone selection area.	

Touch the timer adjustment zone, the number “10” will appear on the timer display, “0” will flash.	
Set the time by swiping the touch control (for example, 6).	
Touch the timer adjustment zone again, the digit “1” will start flashing.	
Set the time by touching the touch control (for example, 9), so the timer will be set to 95 minutes.	
When the time is set, the timer will start counting down immediately. The remaining time will appear on the display and the indicator will flash for 5 seconds.	
After the time is set, the countdown will start. The timer display will show the remaining time. After the time has elapsed, the selected burner will turn off automatically	

⚠ ***Attention! A red dot next to the power level indicator lights up indicating which the zone is selected.***

- If you want to change the time after the timer is set – start with step 1.

TO SELECT MULTIPLE ZONES

The steps of setting a timer for multiple burners are similar to the steps of setting a timer for a single burner. When you select several burners, red dots will light up next to them. The timer will display the SMALLEST time set.

Getting started



Set for 45 minutes



Set for 15 minutes



Time on the timer

After the countdown time has expired, the corresponding burner will turn off. The red dot next to it will blink.

After 15 minutes



30 minutes left



Disconnected



Time on the timer

DEFAULT OPERATING TIME

Another safe feature of the hob is the automatic shutdown. The surface turns off after a certain time if you forgot to turn off the burner. The default shutdown time is shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operating time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

COOKING TIPS

⚠ ***ATTENTION! BE CAREFUL when frying food, as oil and fat heat up very quickly, especially at high power. At very high temperatures, oil and grease can catch fire, which poses a serious fire hazard.***

- When the food comes to a boil, reduce the set temperature value.
- Using the lid will reduce the cooking time and save electricity by keeping warm.
- When the amount of liquid and fat decreases, the cooking time decreases.
- Start cooking by setting a high temperature value, and finally reduce it.

SLOW BOILING (LANGUOR)

Slow boiling occurs at a temperature below the boiling point, about 85 ° C, when bubbles only begin to appear from time to time on the surface of the liquid. This is the key to delicious soup and stew, as delicious dishes are obtained without burning. To thicken sauces from eggs and flour, it is also worth cooking them at a reduced temperature. Some dishes may require setting a higher temperature than the minimum to ensure proper cooking at the recommended time.

BROWNING OF MEAT

To prepare a juicy steak, you will need:

1. Before cooking, keep the meat at room temperature for about 20 minutes.
2. Preheat a frying pan with a thick bottom.
3. Grease both sides of the steak with oil. Add a small amount of oil to the pan, and then place the steak there.
4. Turn the steak over only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and the result you want to get. The roasting time can vary

from 2 to 8 minutes on each side. Press down on the steak to check the degree of cooking. The harder it is, the better.
5. Leave the steak on a warm stove for a couple of minutes before serving.

FRYING

1. Select a deep frying pan compatible with the ceramic panel.
2. Prepare the ingredients and equipment. The frying process should be fast. If you have a large amount of food, cook it in small batches.
3. Preheat the frying pan and add 2 tablespoons of oil to it.
4. First cook the meat, set it aside and keep it warm.
5. Fry the vegetables. When they are still crispy, select a lower temperature value, return the meat to the pan and add the sauce.
6. Carefully mix the ingredients to make sure that they are all heated to the end.
7. The dish can be served immediately on the table.

HEATING MODES

The parameters below are indicative. The exact setting will depend on several factors, including the cookware and the amount of food you are cooking. Experiment with ceramic hob to find the settings that work best for you.

Heating modes	Application
1-2	• weak heating for cooking small amounts of food • for melting chocolate, butter and products that melt quickly • low boiling • slow heating
3-4	• warming up • strong boiling • cooking porridge
5-6	• cooking pancakes
7-8	• passivation • cooking pasta
9	• roasting • browning of meat • bringing the soup to a boil • boiling water

CLEANING AND CARE

⚠ ***ATTENTION! Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply, make sure that it has completely cooled down. Cleaning of the device should be carried out on a regular basis. Care should be taken during the cleaning procedure.***

- The appliance should be washed with warm water and detergent after each use.
- After the hob has cooled completely, remove any remaining grease with a sponge or a damp cloth and warm soapy water. Do not use abrasive wipes or sponges that may

scratch the panel.

⚠ ***ATTENTION! Do not use a high pressure cleaner or steam jet cleaners, as penetrating moisture can lead to electric shock.***

- Use slightly damp sponges and wipes to clean the hob.
- Do not use too much water, it can penetrate into the internal parts of the appliance and damage electrical parts.
- Do not immerse the device in water.
- For persistent stains, use regular non-abrasive detergents.
- Contact a qualified professional to solve any problems that may arise during use.

⚠ ***ATTENTION! Do not allow water or other liquid to get on the parts and inside the device, this may lead to its malfunction, electric shock and/or fire.***

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reasons	Elimination
The hob does not turn on.	The power supply is not turned on.	Make sure that the hob is connected to a working power supply. Check if there has been a power outage in your home or neighborhood. If the above points did not help to fix the problem, contact a qualified specialist.
Touch controls do not respond to touch.	Unlock the controls.	Unlock the controls. See the section “Using the hob”.
Touch controls do not respond well to touch.	Water may have got on the surface of the touchpad, or you are using the tip of your finger.	Make sure that the panel with touch controls is in a dry state, and use your fingertips when touching
The glass is scratched.	The edges of the dishes are uneven or rough.	Use dishes with a flat and smooth bottom. See the sections “Precautions” and “Selection of cooking utensils”.
During cooking, the pan or frying pan makes a crackling sound.	This may be due to the structure of your dishes (layers of different metals vibrate differently).	This is normal for kitchen utensils and is not a malfunction of the hob.
The induction panel emits a low buzzing sound when used at the highest temperature.	This is due to the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should subside when the temperature decreases.
The fan built into the panel makes noise.	The fan is designed to prevent the electronics from overheating. It can continue to work even after the panel is turned off.	This is a normal phenomenon. The operating time of the cooling fan depends on the quality of air circulation under the cooking surface.

DISPOSAL



The product cannot be disposed of together with ordinary household waste.

In order to prevent a possible threat to health and the environment, the product must be disposed of as part of an approved electrical equipment disposal process. The product disposal procedure must be carried out in accordance with local environmental regulations. You can get more information about the disposal, reuse and disposal of the product.

SPECIFICATION / CONFIGURATION

Model	TCH-EH3202	TCH-EHK6001	TCH-EHK6602
Surface material	Glass ceramics	Glass ceramics / SCHOTT CERAN	
Color	Black	Black	Black
Type cooking surface	Electric	Electric	Electric
Installation	Embedded	Embedded	Embedded
Control type	Sensory	Sensory	Sensory
Voltage (V) / Frequency (Hz)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Number of power levels	9	9	9
Rated power (W)	2700-3300	5500-6600	6000-7200
Number of burners	2	4	4
Front left burner (W)	1200	1800	1000/2200
Diameter (cm)	16,5	20	23
Rear left burner (W)	1800	1200	1200
Diameter (cm)	20	16,5	16,5
Rear right burner (W)	—	1800	1100/2000
Diameter (cm)	—	18	27
Front right burner (W)	—	1200	1200
Diameter (cm)	—	16,5	16,5
Residual heat indicator	No	No	Yes
Placement of the control panel	At the front	At the front	At the front
Timer	99 minutes	99 minutes	99 minutes
Residual heat indicator	Yes	Yes	Yes
Automatic shutdown	Yes	Yes	Yes
Expansion of the heating zone of the burners	No	No	Yes, 2 burners
Child lock	Yes	Yes	Yes
Dimensions			
Built-in Niche Size (WxD) (mm)	268x500	560x490	560x490
Maximum table top thickness (mm)	40	40	40
Product dimensions (WxDxH) (mm)	288X520X55	590X520X60	590X520X60
Packing dimensions (WxDxH) (mm)	392x610x142	690x645x115	690x645x115
Net / gross weight (kg)	4,7 / 5,7	9,4 / 11	9,4 / 11
Equipment			
Electric hob (pcs.)	1	1	1
Table top mounting kit (pcs.)	1	1	1
Sealing gasket (pcs.)	1	1	1
Operating instructions with warranty card (pcs.)	1	1	1
Packaging (pcs.)	1	1	1

** The manufacturer reserves the right to make changes to the designs, technical characteristics, appearance, and configuration of the product that do not impair its consumer qualities, without prior notice to the consumer.*

** All information provided in the manual regarding configuration, specifications, functions and colors is for informational purposes only and under no circumstances is a public offer.*

WARRANTY CARD

Date of sale

«____» _____ 20___ y.

Store stamp

When selling, the seller is obligated to fill out the warranty coupons. The date of manufacturing and serial number can be found on the packaging and on the back side of the product.

The manufacturer's warranty obligations are valid only for the KRAFT Tecnnology built-in electric hob. **The warranty period is 3 year from the date of purchase. The service life of the product conducted 10 years.**

Information about authorized service centers is available on the website http://kraftltd.com or by calling the support service toll-free +7(800)200-79-97. If you have any questions or problems related to KRAFT products, please contact in writing to the address: ZAO "LEBEDINSKIY TORGOVIY DOM", str. Dnepropetrovskaya, 50 V, Rostov-on-Don, 344093, Russia, or by e-mail service@lbtd.ru.

1. The manufacturer guarantees free elimination of factory defects or technical faults during the warranty period if the Buyer complies with the terms and conditions of warranty service. All claims in appearance should be presented to the seller when purchasing the product. After purchasing the product, the consumer is responsible for all external damage.
2. The warranty applies only to products used for non-commercial personal, family or household purposes. Otherwise, the warranty period is 3 months from the date of purchase.
3. The seller reserves the right to conduct a technical examination of the product quality within the time frame established by law.
4. Warranty repairs are not performed in the following cases:
   – invalidity of the warranty card;
   – the presence of damage and malfunctions resulting from improper use of equipment in violation of the rules of operation, installation or transportation of equipment by the user or a trading organization;
   – the presence of damage and malfunctions resulting from the action of third parties or force majeure, ingress of foreign objects and insects, damage caused by animals;
   – establishment of the fact of deviation from the State technical standards, supplying electrical and cable networks, supplying more power than provided by the manufacturer;
   – establishment of the fact of repair (attempt to repair) equipment independently or by unauthorized persons;
   – using of the product for industrial or commercial purposes.
5. The warranty card is invalid in the following cases:
   – incorrect or incomplete filling of the card by the store and the master;
   – absence of the sale date and the store stamp.
6. The manufacturer is not responsible for damage caused to people, animals and premises due to violation of safety regulations, transportation and operation of the device.
7. The warranty service does not cover installation, cleaning and maintenance of the device.

Tear-off coupon №1 for warranty repair
Built-in electric hob Kraft Technology model_____
serial №_____

Withdrawn «____» _____ 20____ y.

Executant _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name _____

Cutting line

COUPON №1 for warranty repair
Built-in electric hob Kraft Technology

model _____ **serial №**_____

Sold by _____
(name and address of the commercial enterprise)

_____

_____

_____

_____ tel: _____

Date of sale «____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address

_____
(* to be filled in by the commercial enterprise)

_____

_____

Tear-off coupon №2 for warranty repair
Built-in electric hob Kraft Technology model_____
serial №_____

Withdrawn «____» _____ 20____ y.

Executant _____ _____
Full name signature

Type and content of the work performed _____

_____

Service department's name _____

Cutting line

COUPON №2 for warranty repair
Built-in electric hob Kraft Technology

model _____ **serial №**_____

Sold by _____
(name and address of the commercial enterprise)

_____

_____

_____

_____ tel: _____

Date of sale «____» _____ _____y.

Store stamp _____
(personal seller's signature)

Service department's name and address*

_____
(* to be filled in by the commercial enterprise)

_____

_____

Built-in electric hob Kraft Technology

model_____**serial №**_____

Owner, his address_____

_____

_____

signature

Owner's phone_____

Reason for failure (malfunction)_____

_____

_____

_____

Owner: _____

signature

Mechanic:_____

Full name

Completed works: _____

_____

Date «_____» _____ _____y.

Mechanic: _____ Owner: _____

signature signature

Approve _____

service company name and address

_____

_____ _____

the position of the head of the company, that performed the service Stamp signature

Built-in electric hob Kraft Technology

model_____**serial №**_____

Owner, his address_____

_____

_____

signature

Owner's phone_____

Reason for failure (malfunction)_____

_____

_____

_____

Owner: _____

signature

Mechanic:_____

Full name

Completed works: _____

_____

Date «_____» _____ _____y.

Mechanic: _____ Owner: _____

signature signature

Approve _____

service company name and address

_____

_____ _____

the position of the head of the company, that performed the service Stamp signature

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Сізді KRAFT Technology ас пісіруге арналған кіріктірілетін электр панелін сатып алуыңызбен құттықтаймыз. Біз оның сіздің сенімді көмекшіңіз болатынына сенеміз. Ас пісіруге арналған панельді пайдаланбас бұрын өзіңіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпаратты, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оған күтім жасау жөніндегі ұсыныстарды қамтитын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз. Егер сіз осы аспапты пайдалану барысында қиындықтарға тап болсаңыз, бізбен хабарласыңыз

Сауда жасағаныңыз үшін рақмет!

Құрылғыны күрт өзгеретін температурада пайдаланбаңыз. Температураның күрт өзгеруі (мысалы, құрылғыны аяздан жылы бөлмеге кіргізу) құрылғы ішінде ылғал конденсациясын тудыруы және қосқан кезде жұмысқа жарамдылығына кедергі келтіруі мүмкін. Ас пісіруге арналған кіріктірілетін электр панельді төмен температурада сақтағаннан кейін немесе қыс мезгілінде тасымалдағаннан кейін оны бөлме температурасында кемінде 6 сағат ұстағаннан кейін ғана қаптамасынан шығаруға болады.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ 49
АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ 51
ОРНАТУ 52
АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА 56
ПАЙДАЛАНУ 57
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 65
АҚАУЛАРДЫ ТҮЗЕТУ 66
КӘДЕГЕ ЖАРАТУ 67
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ 68
КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ 69

Бұл тұрмыстық құрылғы Еуропалық Одақтың Директивалары мен Регламенттерінің ережелеріне сәйкес келеді:
2014/35/ЕО (төмен вольтты жабдық)
2014/30/ЕО (электр-магниттік үйлесімділік)
2012/19/ЕО (электр және электронды жабдықтардың қалдықтарын кәдеге жарату)
2009/125/ЕО (экологиялық дизайн есебінен энергия тұтынуды азайту)
2011/65/ЕО (электр және электронды жабдықтарда белгілі бір қауіпті заттарды пайдалануды шектеу)
1935/2004/ЕО (тамақ өнімдерімен жанасуға арналған материалдар)
1907/2006/ЕО (барлық химиялық заттардың өндірісі, айналымы және тіркелуі)
2016/426/ЕО (жанатын газ тәрізді отынмен жұмыс істейтін жабдық)

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Бұйымды дұрыс тұтынбау оның сынуына және пайдаланушының денсаулығына залал немесе материалдық зиян тигізуіне алып келуі мүмкін. Аспапты демалуға арналған көлік құралдарында (отбасылық автофургондар және т.б.) пайдаланбас бұрын қауіпсіздік техникасы және орнату жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Осы аспапты арналымына сай пайдаланбау, орнату, пайдалану, тазалау ережелерін және қауіпсіздік шараларын бұзу, сондай-ақ температура шарттарын сақтамау Сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.

Осы аспапты пайдалану кезінде келесі сақтық шараларын ұстану қажет:

- Аспап тағамды тек тұрмыстық жағдайда дайындауға және жылытуға арналған, оны ас үй гарнитурының құрамына кіріктіруге болады және оны тек мақсатына сай пайдалану керек. Басқа мақсаттарда пайдаланылмайды.
- Аспапты қаптамадан шығарғанда оның бүтін екеніне және бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз. Аспапты орнатқаннан кейін қаптамалық материалдарды қауіпсіздік және қоршаған орта жағдайларына сәйкес дұрыс тастаңыз.
- Аспапты пайдаланбуды бастамас бұрын осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Алғашқы қосқан кезде бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларына, электр желісінің параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Аспапты жалғау үшін адаптерлер, ұзартқыштар және “үштіктерді” пайдаланбаңыз.
- Аспаптың ток өтетін немесе оқшауланған бөліктерін қорғайтын тетікте оларды арнайы құралдарсыз алып тастау мүмкін болмайтындай етіп бекітілуі тиіс.
- Электрмен қоректендіру бауының ашасын құралды орнатқаннан кейін ғана розеткаға тығыңыз.
- Электрмен қоректендіру ашасына еркін қол жеткізілетініне көз жеткізіңіз.
- Әрбір қосқан сайын аспапты қарап шығыңыз. Аспап немесе желілік бауы бүлінген болса, еш жағдайда аспапты розеткаға қоспаңыз, сервистік қызметті шақырыңыз!
- Аспапты сыртта пайдаланбаңыз, оны жаңбыр, ылғал, тікелей күн сәулесінің және басқа атмосфералық құбылыстар әсеріне ұрындырмаңыз.
- Электр тогына соғылуға немесе тұтануға жол бермеу үшін аспаптың кез-келген бөлігіне су тимеуін, сондай-ақ электр бауына қызып тұрған элементтердің тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Аспап барлық түйіспелерді желіден ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулау құрылғысы арқылы электр желісіне қосылуы тиіс.
- Электрмен қоректендіру бауы немесе розеткасы бүлінген аспапты пайдаланбаңыз.
- Ақаулары пайда болған жағдайда сараптама және жөндеу жүргізу үшін сервис орталығына хабарласыңыз Бөлшектерді ауыстыру мен аспапты жөндеуді пайдаланушы жүзеге асырмауы тиіс. Электрмен қоректендіру бауын бүлдірмеңіз, бұрамаңыз, майыстырмаңыз, ұзартуға болмайды. Оның үстіне ауыр заттар қоймаңыз.
- Аспапты электр желісінен ажырату үшін электрмен қоректендіру бауын тартпаңыз, ашадан ұстаңыз.
- Орнын ауыстыру, қызмет көрсету, тазалау немесе жөндеу кезінде аспап әбден суытылып және токтан ажыратылуы тиіс, аша электр желісінен суырылуы тиіс.
- Аспап орнатылатын бөлмежайдың дұрыс желдетілгеніне көз жеткізіңіз (табиғи түрде желдетілуі тиіс немесе сору каналы бар сорғыш каналы бар сорғыш орнатылуы тиіс).
- Бір конфоркаға салмағы 5 кг асатын және барлық конфоркаларға бір мезгілдегі салмағы 10 кг асатын ыдысты қоймаңыз.
- Аспапқа ауыр заттарды қоймаңыз немесе лақтырмаңыз
- Балаларды жұмыс істеп тұрған аспаптың жанында жалғыз қалдырмаңыз.
- Құрылғының күйін тиісті индикаторлар бойынша бақылаңыз. Пайдаланғаннан кейін ас пісіруге арналған панельді өшіріңіз. Аспап сыртқы таймермен немесе қашықтан басқарудың бөлек жүйесімен басқарып жұмыс істеуге арналмаған.

- Бұл аспап физикалық және ойлау мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (соның ішінде 8 жасқа дейінгі балалардың), сондай-ақ өздерінің қауіпсіздігі үшін жауапты ересек адамның қадағалауынсыз аспапты пайдалану жөніндегі білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдардың пайдалануына арналмаған.
- Балаларға аспап элементтерімен ойнауға болмайды. Аспапты тазалауды балалар ересектердің қарауынсыз жүзеге асырмауы тиіс.
- Майды немесе тоң майды қолданған кезде ас пісіретін панельді қараусыз қалдырмаңыз. Бұл қауіпті болуы мүмкін және апатқа немесе өртке әкелуі мүмкін.
- Аспапты қандай болмасын заттар үшін үстел беті немесе тіреп қойғыш ретінде пайдаланбаңыз.
- Сынған немесе жарылған пісіру панеліне тамақ пісірмеңіз. Егер тамақ пісіруге арналған беті сынған немесе жарылған болса, аспапты дереу электр желісінен ажыратып, білікті маманды шақырыңыз.
- Аспапты әр пайдаланған сайын тазалап отыру қажет.
- Аспапты таза ұстау қажет. Тамақ қалдықтары тұтануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Пайдалану кезінде аспаптың беті ыстық болады және тиіп кеткенде күйдіруі мүмкін. Денеңіз немесе киім элементтері оның шыны-керамикалық бетіне әбден суығанша тимеуі тиіс.
- Ешқашан металл заттарды (мысалы, ас үй ыдыстары) немесе бос кәстрөлдерді ас пісіруге арналған панельде қалдырмаңыз, өйткені олар тез қызып кетуі мүмкін.
- Кәстрөлдердің немесе табалардың тұтқалары өте ыстық болуы мүмкін.
- Аспап пен оның элементтерін тазалау үшін өткір металл қырғыштарды, жебір және абразивті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз, өйткені олар құралдың бетін сызып тастауы мүмкін.
- Сақтық шараларын қолданбау және қауіпсіздікті ұстанбау құралдың бүлінуіне, күйіп қалуға, жарақаттануға, электр тогына соғылуға, қысқа тұйықталу немесе өртке әкелуі мүмкін.
- Ақаулар туындаған жағдайда газ аспабыңыздың моделін және пайда болған ақау түрін көрсете отырып, дереу авторизацияланған сервис орталығына жүгініңіз. Білікті түрде жасалмаған жөндеу аспапқа берілетін кепілді қызмет көрсетудің күшін жояды.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануға болады. Өндіруші аспапты дұрыс пайдаланбау немесе сақтық пен қауіпсіздік шараларын сақтамау салдарынан туындаған ақаулар үшін жауап бермейді.

Күйіп қалмас үшін

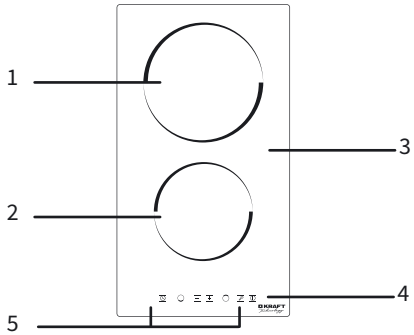
- Пайдалану кезінде аспаптың беті ыстық болады және тиіп кеткенде күйдіруі мүмкін. Денеңіз немесе киім элементтері оның
- шыны-керамикалық бетіне әбден суығанша тимеуі тиіс.
- Ешқашан металл заттарды (мысалы, ас үй ыдыстары) немесе бос кәстрөлдерді ас пісіруге арналған панельде қалдырмаңыз, өйткені олар тез қызып кетуі мүмкін.
- Кәстрөлдердің немесе табалардың тұтқалары өте ыстық болуы мүмкін.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұл аспап электр-магниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді. Алайда кардиостимуляторлары немесе басқа электрлік имплanттары (мысалы, инсулин помпалары) бар адамдар имплантанттардың электр-магниттік өріске әсер етпейтініне көз жеткізу үшін осы құрылғыны қолданар алдында дәрігерімен немесе имплантат өндірушісімен кеңесуі керек

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ас пісіруге арналған электр панельдің күшті электр-магниттік өрісі бар. Магниттелетін заттарды (мысалы, несие карталары, жады карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, телефондар, MP3 ойнатқыштары) оған жақын жерге орналастырмаңыз немесе қалдырмаңыз, өйткені олар бұзылуы мүмкін.

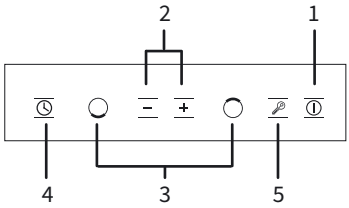
АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Моделі TCH-EH3202



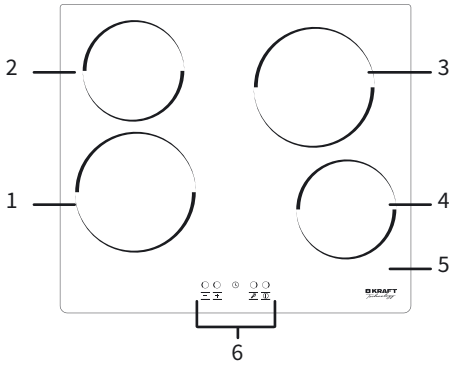
1. 1800 Вт макс. қуат аймағы
2. 1200 Вт макс. қуат аймағы
3. Шыны панель
4. ВКЛ / ВЫКЛ (ҚОСУ/ӨШІРУ) батырмасы
5. Басқару панелі

Басқару панелі TCH-EH3202



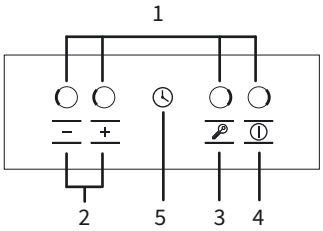
1. ВКЛ / ВЫКЛ (ҚОСУ/ӨШІРУ) батырмасы
2. Қуат пен таймерді реттеу батырмасы
3. Жұмыс аймағын реттеу батырмалары
4. Таймер батырмасы
5. Бұғаттау батырмасы

Моделі TCH-EHK6001



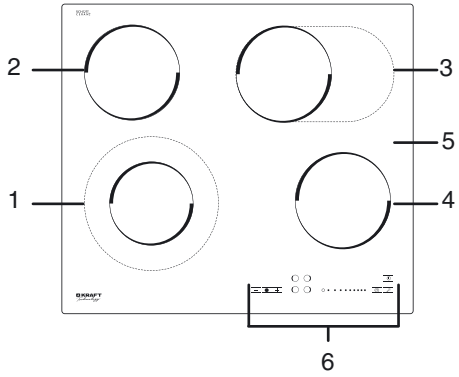
1. 1800 Вт макс. қуат аймағы
2. 1200 Вт макс. қуат аймағы
3. 1800 Вт макс. қуат аймағы
4. 1200 Вт макс. қуат аймағы
5. Шыны панель
6. Басқару панелі

Басқару панелі TCH-EHK6001



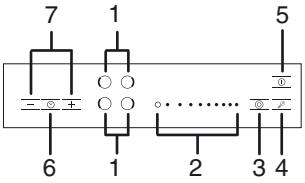
1. Жұмыс аймағын реттеу батырмалары
2. Қуат пен таймерді реттеу батырмасы
3. Бұғаттау батырмасы
4. ВКЛ / ВЫКЛ (ҚОСУ / ӨШІРУ) батырмасы
5. Таймер батырмасы

Моделі TCH-EHK6602



1. 800 / 1600 / 2300 Вт макс. қуат аймағы
2. 1200 Вт макс. қуат аймағы
3. 1100 / 2000 Вт макс. қуат аймағы
4. 1200 Вт макс. қуат аймағы
5. Шыны-керамикалық панель
6. Басқару панелі

Басқару панелі TCH-EHK6602



1. Жылыту аймағын таңдау аумағы
2. Сенсорлық қуат реттегіші
3. Қос қыздыру аймағын реттеу батырмасы
4. Бұғаттау батырмасы
5. ВКЛ / ВЫКЛ (ҚОСУ / ӨШІРУ) батырмасы
6. Таймер батырмасы
7. Таймер реттеу батырмасы

ОРНАТУ

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты қолданыстағы орнату ережелерімен танысып шыққан білікті орнатушылар орнатуы тиіс.

- Осы бұйымды осы нұсқаулықты және қолданыстағы мемлекеттік және жергілікті стандарттар мен нормативтерді басшылыққа ала отырып, оларға дәл сәйкестікте орнату және пайдалану керек.
- Үй-жай жақсы желдетілуі керек, желдеткіштер орнатылған болуы тиіс, желдің келіп тұруын қарастырыңыз. Егер Сіз өзіңізге қандай желдеткіштер қажет екеніне күмәндансаңыз, білікті орнатушымен кеңесіңіз.
- • Желдеткіш саңылауларының кемінде 100 см 2 қимасы болуы тиіс және кездейсоқ бұғаттаудан (металл торлармен немесе шілтермен қорғалған болуы тиіс) қорғалуы тиіс.
- Көрші бөлме мен аспап орнатылған бөлме арасындағы ауа ағыны тұрақты саңылаулар арқылы еркін өтіп тұруы тиіс (есік пен еден арасындағы алшақтықты арттыруға да болады).
- Ас пісіру панелі орнатылатын ас үй гарнитуры бөлме температурасынан 65°C жоғары температураға төзімді болуы керек. Мұндай ыстыққа төзбейтін пластик немесе желімді панельдер деформацияланып, бүлінуі мүмкін.

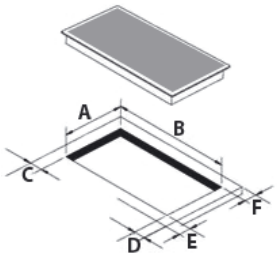
- Аспаптың жиһаз корпусына мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Аспапты олардың өнімділігін төмендетпеу үшін тоңазытқыштарға немесе мұздатқыштарға жақын қоюға болмайды.
- Сатып алушы аспаптың орнатылуы үшін жауапты болады. Қате орнату салдарынан өндіруші компания көрсететін көмек кепілдікке енгізілмейді.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Плитаны сызбаларда көрсетілген өлшемдерге сәйкес орнату керек.***

ОРНАТУ ҮШІН ЖАБДЫҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Төмендегі суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес үстелдің бетінен саңылау бұрғылаңыз. Саңылаудың айналасында үстелдің бетінен кем дегенде 5 см қалдырыңыз. Үстел қалыңдығы кемінде 30 мм болуы тиіс. Үстел жылу әсерінен деформацияланбауы үшін оны ыстыққа төзімді материалдан жасау керек.

TCH-EH3202



A
268+4-0 мм

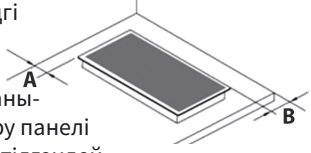
B
500 +4-0 мм

C	D
50 мм	50 мм

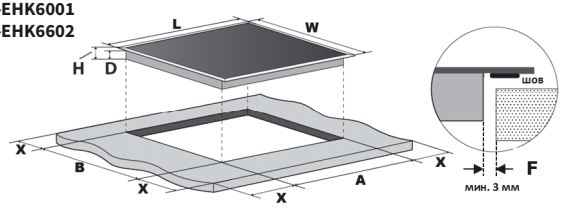
E	F
50 мм	50 мм

Ас пісіруге арналған панель үстелдің үстіңгі жағына орнатылуы және пайдаланылуы тиіс. Пісіру панелі суретте көрсетілгендей көлденеңінен орналасуы керек.

A	B
50 мм	50 мм



TCH-EHK6001
TCH-EHK6602



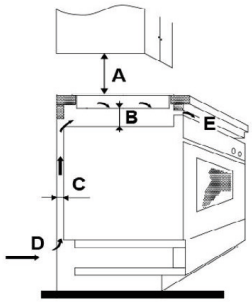
L	W	H	D	A
590 мм	520 мм	60 мм	56 мм	560+4 мм + 1

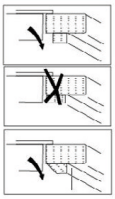
B	X	F
490+4 мм + 1	50 мм мин.	3 мм мин.

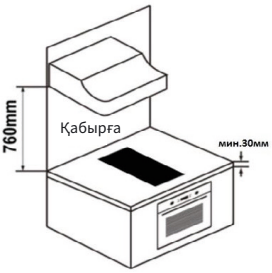
Ас пісіруге арналған панель жақсы желдетілуі және ауаның еркін кіріп-шығуына ештеңе кедергі келтірмеуі тиіс.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ас пісіру панелі мен аспалы шкафтың арасындағы қашықтық кем дегенде 760 мм құрауы тиіс.***

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ас пісіруге арналған панельдің бүйірлері мен үстелдің ішкі беті арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 3 мм болуы тиіс***

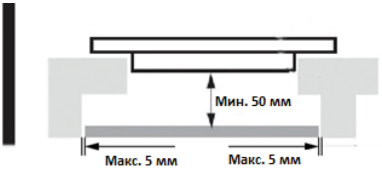






⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жақсы желдетуді қамтамасыз ету қажет.***

Ас пісіруге арналған панельдің жақсы желдетіліп, ауаның еркін кіріп-шығуына ештеңе кедергі келтірілмейтініне көз жеткізіңіз. Жұмыс кезінде ыстық ауаға күйіп қалмау немесе электр тогына соғылмау үшін ас пісіретін панельдің төменгі бөлігінен кемінде 50 мм қашықтықта бұрандалармен бекітілген ағаш қыстырма орнату қажет.



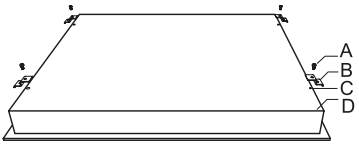
Жұмыс қалпына орнатқаннан кейін желдеткіш саңылаулардың сыртқы жағын үстел беті жауып тастамағанына көз жеткізіңіз.

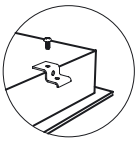
- Панель соңынан екіге ажырап кетпес үшін, пластик немесе ағаш материалды жиһазға жабыстыруға арналған желім ыстыққа төзімді болуы тиіс (150 °C-тан төмен емес температураға төтеп беруі керек).
- Қабырғалар, іргелес және қоршаған заттардың беті ыстыққа төзімді материалдан жасалуы тиіс (90°C-тан төмен болмауы тиіс).

БЕКІТКІШТЕРДІ ОРНАТУ

Ас пісіруге арналған панель орнықты тегіс нәрсенің бетіне орналастырылуы керек. Ас пісіретін панельден шығып тұратын басқару элементтерін орнату кезінде күш салмаңыз.

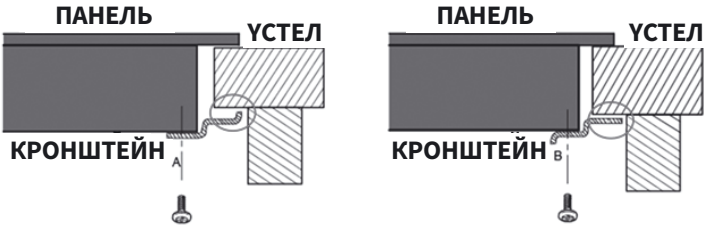
Орнатқаннан кейін төрт болтты ас пісіретін панельдің төменгі бөлігіне кронштейндерге бұрап, жұмыс бетіне бекітіңіз (суретті қараңыз).





A	B	C	D
Бұранда	кронштейн	бұрандалы саңылау	тұғыры

Кронштейннің орналасатын орнын үстелдің қалыңдығына қарай реттеңіз.

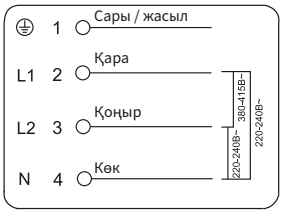


⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Орнатқыш кронштейндерді үстелдің ішкі бетіне тым тақамаңыз, олардың арасында кішкене бос орын қалдыру керек (суретті қараңыз). Бұл үстел бетінің бұзылуы салдарынан ас пісіретін панельді бүлінуден сақтайды.***

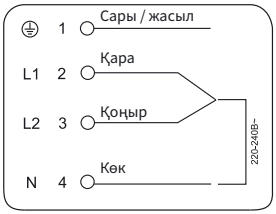
ҚОРЕКТЕНДІРУ КӨЗІНЕ ҚОСУ

Ас пісіруге арналған панельді электр желісіне тікелей қосу үшін бөлек айырғышты орнату қажет. Бұл ретте ажырайтын түйіспелердің арасындағы қашықтық 3 мм-ден кем болмауы тиіс. Бөлек желіге қосу үшін оған қорғау құрылғысын орнату ұсынылады. Желідегі кернеу құрылғының сипаттамаларына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Сымның көлденең қимасы құрылғының көрсетілген қуаты үшін жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз.

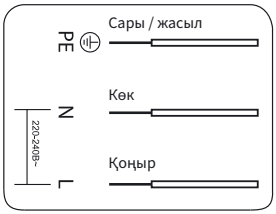
Қосылу нұсқасы
1 фазалық желі үшін
модельдер үшін
TCH-EHK6001, TCH-EHK6602



Қосылу нұсқасы 2 фазалық
желі үшін модельдер үшін
TCH-EHK6001, TCH-EHK6602



Қосылу нұсқасы 1 фазалық
желі үшін модельдер үшін
TCH-EH3202



- Кабель бүлінген жағдайда жазатайым оқиғаларға жол бермеу үшін оны білікті маманның көмегімен ауыстыру қажет.
- Электр кабелін қыздырылатын беттермен жанаспайтындай етіп орналастыру керек, ал оның температурасы 75°C-тан аспауы тиіс.
- Орнатуды жүзеге асыратын шебер электр қосылысының дұрыстығына және қауіпсіздік ережелерінің сақталғанына көзін жеткізуі тиіс.
- Кабель бүгілмеуі немесе қысылып қалмауы керек.
- Шебер кабельді тексеріп, қажет болған жағдайда, оны ауыстыруы керек.
- Электр кабелі орнатылғаннан кейін оған адамдардың қолы жетпейтініне көзіңізді

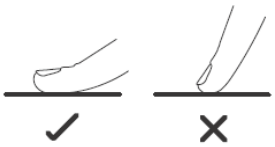
жеткізіңіз

- Айырғыш, керісінше, пайдаланушының қолы оңай жететін жерде болуы керек.

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- Жоғары кедергісі бар қыздыру элементінің, қуаттың мульти ауыстырғышының және кіріктірілген микрокомпьютердің арқасында шыны-керамикалық панель әртүрлі тағамдарды дайындауда таптырмас көмекшіңіз болары сөзсіз.
- Ас пісіруге арналған жаңа панельді қолданар алдында “Сақтық шаралары” бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Ас пісіретін панельдің бетінен барлық қорғанысш қабығы мен жарнамалық материалдарды алыңыз.

СЕНСОРЛЫҚ БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН ПАЙДАЛАНУ



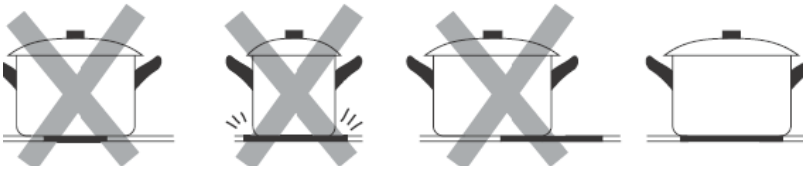
- Аспап адамның қолына бағынады, сондықтан сізге күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақтың ұшымен емес, үстіңгі ішкі жағымен басыңыз.
- Әр жанасу сигналмен сүйемелденеді.
- Сенсорлық аймақтар әрдайым таза, құрғақ екеніне және оларға ешқандай заттар (ыдыс-аяқ, сүлгі және т.б.) қойылмағанына көз жеткізіңіз. Жұқа су қабатының өзі басқаруды қиындатады.

ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ЫДЫС-АЯҚТАРДЫ ТАҢДАУ

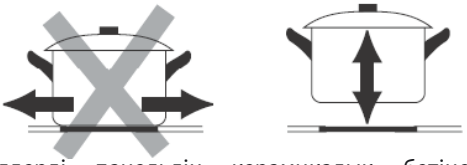
- Шыны-керамикалық панельге сәйкес келетін ыдысты ғана қолданыңыз.



- Түбі тым ойыс немесе тым дөңес ыдысты пайдаланбаңыз.



- Кәстрөлдің түбі тегіс екеніне, әйнекке тығыз тиіп тұратынына және өлшемі конфоркаға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Кәстрөлді әрдайым конфорканың ортасына қойыңыз.

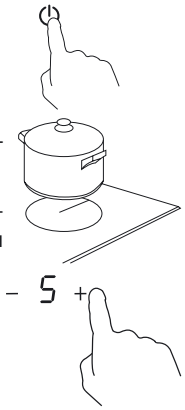


- Әрқашан кәстрөлдерді панельдің керамикалық бетінен көтеріп алыңыз -жылжытпаңыз, өйткені бетін сызып тастауы мүмкін.

ПАЙДАЛАНУ

Қоректендіру көзіне қосылғаннан кейін бір дыбыстық сигнал естіледі, индикаторлар бір секундқа жанады да өшеді. Бұл ас пісіретін панельдің дайын режимде екенін білдіреді.

1. “ҚОСУ / ӨШІРУ” (ВКЛ/ВЫКЛ) ⏻. батырмасын басыңыз Барлық индикаторлар “ - “ көрсетеді.
2. Пайдаланғыңыз келетін конфоркаға сәйкес келетін кәстрөлді қойыңыз. Кәстрөлдің түбі және конфорканың беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
3. Жұмыс аймағын реттеу батырмасын түртіңіз (мысалы, 3-аймақ).



- Қуатты реттейтін “–” немесе “+” батырмаларды түрту арқылы қуат деңгейін таңдаңыз.
- Егер сіз бір минут ішінде қуат деңгейін таңдамасаңыз, шыны-керамикалық ас пісіретін панель автоматты түрде өшеді. Сіз бәрін 1-тармақтан қайта бастауыңыз керек.
- Тамақ дайындау кезінде қуат параметрлерін кез келген уақытта өзгертуге болады.
- Осы батырмалардың кез келгенін ұстап тұрып, қуат мәнін жоғары немесе төмен қарай реттеуге болады.

Қуатты реттеу батырмасын “О” деңгейіне жеткенше немесе “–” және “+” батырмаларын бір уақытта басу арқылы пісіретін панельді өшіріңіз	
Ас пісіретін панельді **ҚОСУ / ӨШІРУ** (**ВКЛ / ВЫКЛ** ⏻) батырмасын біртіндеп басу арқылы өшіріңіз.	

⚠ *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыстық зат беттерінен сақ болыңыз!*

“**H**” индикаторы жұмыс аймағының әлі де ыстық екенін көрсетеді. Ол салқындаған кезде индикатор сөнеді. Қалдық жылу электр энергиясын үнемдейді: сіз оған табаны немесе кәстрөлді қойып, жылыта аласыз.



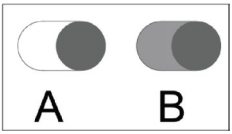
БАСҚАРУДЫ БҰҒАТТАУ

- Басқару панелін балалар онымен ойнай алмайтындай етіп бұғаттауыңызға болады.
- Басқару құрылғысы бұғатталған кезде, **ҚОСУ / ӨШІРУ (ВКЛ / ВЫКЛ)** ⏻ батырмасынан басқа барлық басқару элементтері өшеді.

Басқаруды бұғаттау: Басқару панеліндегі бұғаттау батырмасын 🔒 басыңыз.
Индикатор “Lo” деп көрсетеді.
Басқаруды бұғаттан шығару: Пісіретін панель беті қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Бұғаттау батырмасын 🔒 басып, біраз уақыт ұстап тұрыңыз

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ас пісіретін панель бұғатталған кезде тек ҚОСУ / ӨШІРУ (ВКЛ / ВЫКЛ) батырмасы ⏻ жұмыс істейді. Төтенше жағдайларда сіз осы батырманы басу арқылы панель бетін өшіре аласыз, бірақ қайта қосу үшін сіз бұғаттан шығаруды орындауыңыз керек.

ҚОС ҚЫЗДЫРУ АЙМАҒЫНЫҢ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ МОДЕЛЬ ҮШІН TCH-EHK6602



- Функция тек #1 және #3 жылыту аймақтарында жұмыс істейді.
- Қос қыздыру аймағының пайдалануға болатын екі пісіру алаңы бар: орталық бөлімі және сыртқы бөлімі. Сіз орталық (A) бөлімін бір-біріне тәуелсіз түрде немесе екі бөлімді (B) пайдалана аласыз.

Қос қыздыру аймағының функциясын іске қосу

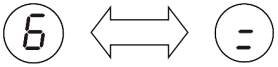
1. Қосқыңыз келетін қос қыздыру аймағын таңдау батырмасын түртіңіз (қуат деңгейінің индикаторы 6 деп көрсетіледі)



2. Қуат деңгейінің индикаторы жыпылықтай бастағанда, батырманы басыңыз. ◎

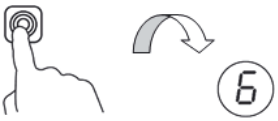


3. 5 секундтан кейін қуат индикаторы жыпылықтауды тоқтатады, қос қыздыру аймағының функциясы іске қосылады және экранда қуат деңгейі “**6**” мәнінен “**=**” мәніне өзгереді.



Қос қыздыру аймағының функциясын өшіру

1. Егер # 1 қос қыздыру аймағы (**B**) бөлімінде жұмыс істесе, батырманы ◎ екі рет түртіңіз, қос аймақ өшіп, (**A**) бөлімі жұмыс істейді.
2.Егер # 3 қос қыздыру аймағы (**B**) бөлімінде жұмыс істесе, батырманы бір рет түртіңіз, қос аймақ өшіріледі, (**A**) бөлімі жұмыс істейді.
3. Қос қыздыру аймағы өшірілгеннен кейін 6 қуат индикаторы жанады.



⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қуат деңгейі 1-9 аралығында қолжетімді. Қос қыздыру аймағының функциясы #1 аймағында да, #3 аймағында да қолжетімді.

БІР ПІСІРУ АЛАҢЫ ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте қай аймақ таңдалғанын көрсетеді.

- Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе-1-тармақтан бастаңыз.

КІДІРТУ

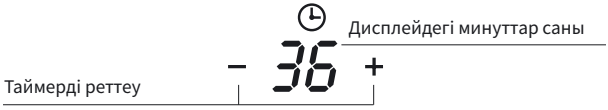
1. Конфоркалар қосылған кезде батырманы ⏻ басыңыз, дисплейде белгіше жыпылықтай 11 бастайды да, жылу беру тоқтайды.
2. Батырманы ⏻ қайтадан басыңыз, дисплейде бұрынғы баптамалар көрсетіліп, конфоркалар қайтадан қыза бастайды.

МОДЕЛЬ ҮШІН ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ TCH-EHK6001

Таймерді екі түрлі тәсілмен пайдалануға болады:

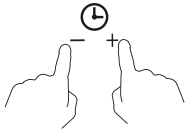
- Сіз оны минуттық таймер ретінде пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыт аяқталған кезде кез келген конфорканы өшірмейді.
- Белгіленген уақыттан кейін оны бір конфорканы өшіру үшін баптауға болады.

Таймер жұмысының ең ұзақ уақыты - 99 минут.



Сіз бірде-бір қыздыру аймағын таңдамадыңыз

- Пісіретін панель бетінің қосулы екеніне көз жеткізіңіз.

1.	“Таймер” батырмасын басыңыз. Таймер индикаторы «–» деп көрсетеді. Таймерді басқаратын “+” немесе “–” батырмаларды басу арқылы уақытты орнатқанда индикатор жыпылықтай бастайды.	
2.	“–” және “+” батырмаларын бірге басқанда таймердің күші жойылады және “–” минуттық индикаторда көрсетіледі.	
3.	Уақыт орнатылған кезде таймер кері санауды бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.	

4.	Уақыт орнатылған кезде таймер кері санауды бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.	

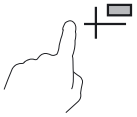
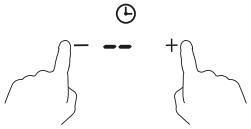
- Уақытты 1 минутқа ұлғайту немесе азайту үшін таймерді басқару панеліндегі “+” немесе “–” батырмасын басыңыз.
- Уақытты 10 минутқа ұлғайту немесе азайту үшін таймерді басқару панеліндегі “+” немесе “–” батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.
- Егер орнатылатын уақыт 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде “0” мәніне оралады.

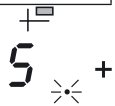
БІР НЕМЕСЕ КӨП КОНФОРКА ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте қай аймақ таңдалғанын көрсетеді.

- Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе-1-тармақтан бастаңыз.

БІР КОНФОРКА ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

1.	Жұмыс аймағын таңдау батырмасын түртіңіз (мысалы, 3-аймақ). Сосын таймер батырмасын басыңыз.	
2.	Уақытты белгілеңіз.	
3.	“-” немесе “+” батырмаларын бір уақытта басқанда, таймердің күші жойылады, минуттық индикаторда “ – –” мәні көрсетіледі.	
4.	Уақыт орнатылған кезде таймер дереу санауды бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.	

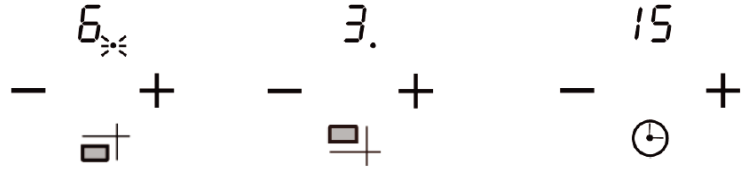
⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте қай аймақтың таңдалғанын 

көрсетеді. - Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе-1-тармақтан бастаңыз.

БІРНЕШЕ КОНФОРКАЛАР ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Бірнеше конфоркалар үшін таймерді орнату қадамдары бір конфоркаға арналған таймерді орнату қадамдарына ұқсас. Бірнеше конфорканы таңдағанда, олардың жанында қызыл нүктелер жанады. Таймерде орнатылған уақыттың ЕҢ АЗ УАҚЫТЫ көрсетіледі.

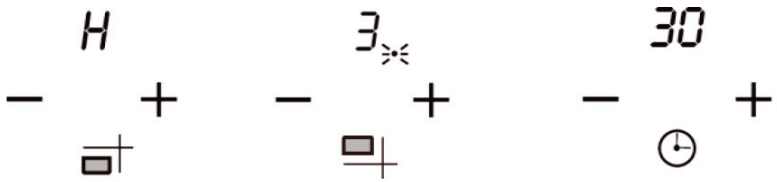
Жұмысты бастау



15 минут белгіленген **45 минут белгіленген** **Таймердегі уақыт**

Кері санау уақыты аяқталғаннан кейін тиісті конфорка өшеді. Қасындағы қызыл нүкте жыпылықтайды.

15 минуттан кейін



Ажыратылды **30 минут қалды** **Таймердегі уақыт**

ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАЛҒАН

Керамикалық плитаның ішіне температураны бақылау хабаршысы орнатылған. Егер температура тым жоғары орнатылса, плита автоматты түрде өшеді.

МОДЕЛЬ ҮШІН ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ TCH-EHK6602

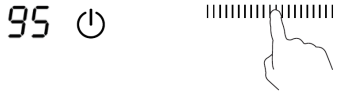
Таймерді екі түрлі тәсілмен пайдалануға болады:

- Сіз оны минуттық таймер ретінде пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыт аяқталған кезде кез келген конфорканы өшірмейді.
- Белгіленген уақыттан кейін оны бір конфорканы өшіру үшін баптауға болады.

Таймер жұмысының ең ұзақ уақыты - 99 минут.

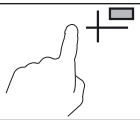
Сіз бірде-бір қыздыру аймағын таңдамадыңыз

- Пісіретін панель бетінің қосулы екеніне көз жеткізіңіз.

Таймерді реттеу аймағын түртіңіз, таймер дисплейінде “10” саны көрсетіледі, “0” жыпылықтайды.	
Жүгірткіні сырғыту арқылы санды орнатыңыз (мысалы, 5).	
Коснитесь зоны регулировки таймера снова, цифра «1» начнет мигать.	
Таймерді реттеу аймағын қайтадан түртіңіз, “1” саны жыпылықтай бастайды. Сенсорлық реттегішті түрту арқылы уақытты орнатыңыз (мысалы, 9), осылайша таймер 95 минутқа орнатылады. Уақыт орнатылғаннан кейін таймер кері санауды бастайды. Таймер дисплейінде қалған уақыт көрсетіледі.	
Уақыт аяқталғаннан кейін 30 секунд ішінде дыбыстық сигнал беріледі, ал таймер дисплейінде «—» көрсетіледі.	

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! сіз ешбір конфорканы таңдамасаңыз да, минуттық таймерді қолдана аласыз.***

БІР НЕМЕСЕ КӨП КОНФОРКА ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Қыздыру аймағын таңдау аумағында конфорканы таңдаңыз және түртіңіз	
Таймерді реттеу аймағын түртіңіз, таймер дисплейінде “10” саны көрсетіледі, “0” жыпылықтайды.	
Сенсорлық реттегішті сырғыту арқылы уақытты орнатыңыз (мысалы, 6).	

Таймерді реттеу аймағын қайтадан түртіңіз, “1” саны жыпылықтай бастайды.	
Сенсорлық реттегішті түрту арқылы уақытты орнатыңыз (мысалы, 9), осылайша таймер 95 минутқа орнатылады.	
Уақыт орнатылған кезде таймер дереу санауды бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды	
Уақыт орнатылғаннан кейін таймер кері санауды бастайды. Таймер дисплейінде қалған уақыт көрсетіледі. Уақыт аяқталғаннан кейін таңдалған конфорка автоматты түрде өшеді.	

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! - Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте қай аймақ таңдалғанын көрсетеді.***

Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе- — 1-тармақтан бастаңыз. 

БІРНЕШЕ АЙМАҚТЫ ТАҢДАУ ҮШІН

Бірнеше конфоркалар үшін таймерді орнату қадамдары бір конфоркаға арналған таймерді орнату қадамдарына ұқсас. Бірнеше конфорканы таңдағанда, олардың жанында қызыл нүктелер жанады. Таймерде орнатылған уақыттың ЕҢ АЗ УАҚЫТЫ көрсетіледі.

Жұмысты бастау



45 минут белгіленген



15 минут белгіленген



Таймердегі уақыт

Кері санау уақыты аяқталғаннан кейін тиісті конфорка өшеді. 15 минуттан кейін қасында қызыл нүкте жыпылықтайды

15 минуттан кейін



30 минут қалды



Ажыратылды



Таймердегі уақыт

ӘДЕПКІ ЖҰМЫС УАҚЫТЫ

Ас пісіретін панельдің тағы бір қауіпсіз ерекшелігі -автоматты өшірілуі болып табылады. Егер сіз конфорканы сөндіруді ұмытып кетсеңіз, беті белгілі бір уақыттан кейін өздігінен өшеді. Әдепкі өшіру уақыты төмендегі кестеде келтірілген:

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

АС ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тамақты қуырған кезде, әсіресе жоғары қуатпен қуырғанда май мен тоң май өте тез қызады. Өте жоғары температурада май мен тоң май жануы мүмкін, бұл өрт қаупін тудырады.***

- Тамақ қайнайын деп жатқанда белгіленген температура мәнін азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау кезінде энергияны үнемдейді.
- Сұйықтық пен майдың мөлшері азайған кезде пісіру уақыты қысқарады.
- Тамақ пісіруді жоғары температураны орнатудан бастаңыз және соңында оны азайтыңыз.

БАЯУ ҚАЙНАТУ (БҰҚТЫРУ)

Баяу қайнату қайнау температурасынан төмен температурада жүреді (шамамен 85 °C), сол кезде сұйықтықтың бетінде анда-санда көпіршіктер пайда болады. Бұл дәмді сорпа мен рагу дайындаудың құпиясы, өйткені осылайша тамақ күйіп кетпей, дәмді піседі. Жұмыртқа мен ұннан жасалған соустарды қоюлату үшін оларды төмен температурада пісіру керек.

Кейбір тағамдар үшін ең кіші температураға қарағанда жоғары температураны орнату қажет болуы мүмкін, сонда тамақ ұсынылған уақытта дұрыс дайындалады.

ЕТТІ ҚЫЗАРТЫП ПІСІРУ

Сөлді стейк пісіру үшін не істеу қажет:

1. Пісіруді бастамас бұрын, етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Түбі қалың табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағын маймен майлаңыз. Табаға аз мөлшерде май құйып, содан кейін стейкті салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Пісірудің нақты уақыты стейктің қалыңдығына және сіздің алғыңыз келетін нәтижеңізге байланысты болады. Қуыру уақыты әр жағынан 2-ден 8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Пісіру дәрежесін тексеру үшін стейкті басып көріңіз. Ол неғұрлым қатты болса, соғұрлым жақсы болады.
5. Дастарханға апармас бұрын стейкті жылы плитаның үстінде бірнеше минутқа қалдырыңыз.

ҚУЫРУ

1. Керамикалық панельге сәйкес келетін шұңғыл табаны таңдаңыз.
2. Ингредиенттер мен жабдықтарды дайындаңыз. Қуыруды тез жүргізу керек. Егер тамақты көп мөлшерде пісіретін болсаңыз, оны шағын бөліктерге бөліп дайындаңыз.
3. Табаны алдын ала қыздырыңыз және оған 2 ас қасық май құйыңыз.
4. Алдымен етті қуырып алып, оны жылы жерге алып қойыңыз.
5. Көкөністерді қуырыңыз. Олар әлі қытырлап тұрған кезде температураның төменгі мәнін таңдаңыз, етті табаға аударып, соусты қосыңыз.
6. Ингредиенттерді абайлап араластырыңыз, олардың бәрі толығымен қыздырылғанына көз жеткізіңіз.
7. Тағамды бірден үстелге әкелуге болады.

ҚЫЗДЫРУ РЕЖИМДЕРІ

Төмендегі параметрлер болжамдық болып табылады. Дәл баптамасы бірнеше факторларға, соның ішінде ыдыс-аяққа және сіз дайындаған тамақтың көлеміне байланысты болады. Сізге сәйкес келетін баптамаларды табу үшін керамикалық плита үстінде түрлі тәжірибелерді жасап көріңіз.

Қыздыру режимдері	Қолданылуы
1-2	• аз мөлшердегі тамақты дайындау үшін аздап қыздыру үшін • шоколадты, майды және тез еритін өнімдерді еріту үшін • бүлкілдетіп қайнату үшін • баяу жылыту
3-4	• қыздыру • қатты қайнату • ботқа дайындау
5-6	• құймақ пісіру
7-8	• сарғайтып қуыру • паста дайындау
9	• қуыру • етті қызарту • көжені қайнату • су қайнату

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тазалау алдында аспапты электр желісінен ажыратып, әбден суығанын күтіңіз. Аспапты тазалауды тұрақты негізде орындау қажет. Тазалау жұмысын жүргізу кезінде сақ болу керек.***

- Аспапты әр қолданғаннан кейін жылы сумен және жуғыш затпен жуу керек.
- Ас пісіретін панель толығымен салқындағаннан кейін, қалған майды ысқышпен немесе дымқыл шүберекпен және жылы сабынды сумен жуып алыңыз. Панельге сызат түсіретін абразивті майлықтар немесе ысқыштарды пайдаланбаңыз.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жоғары қысымды тазартқышты немесе бу ағынын пайдаланбаңыз, өйткені ішіне өтіп кеткен ылғал электр тогына соғылуға әкелуі мүмкін.***

- Ас пісіруге арналған панельді тазалау үшін сәл дымқыл ысқыштар мен майлықтарды қолданыңыз.
- Суды тым көп пайдаланбаңыз, ол аспаптың ішкі бөліктеріне еніп, электр бөлшектерін зақымдауы мүмкін.
- Аспапты ешқашан суға салмаңыз.
- Қатты дақтар үшін абразивті емес жуғыш заттарды қолданыңыз. Пайдалану кезінде туындауы мүмкін кез-келген басқа мәселелерді шешу үшін білікті маманмен байланысыңыз.

⚠ ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Басқару органдарына және аспаптың ішіне су немесе басқа сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз, бұл оның бұзылуына, электр тогының бүлінуіне және/немесе жануына әкелуі мүмкін.***

АҚАУЛАРДЫ ТҮЗЕТУ

Ақаулығы	Ықтимал себептері	Жою тәсілі
Пісіру панелі қосылмайды.	Электрмен қоректендіру қосылмаған.	Ас пісіруге арналған панель электр желісіне жалғанғанын тексеріңіз. Сіздің үйіңізде немесе ауданыңызда электр қуатының өшіп қалмағанын тексеріңіз. Егер жоғарыда аталған тармақтар мәселені шешуге көмектеспесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері қол тигізгенде қосылмайды.	Басқаруды бұғаттан шығарыңыз.	Басқару элементтерін бұғаттан шығарыңыз. “Ас пісіретін панельді пайдалану” бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жанасқанда бірден қосыла қоймайды.	Сенсорлық панельдің бетіне су түскен болуы мүмкін немесе сіз саусағыңыздың ұшын тигізіп тұрсыз	Сенсорлық басқару элементтері бар панельдің құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және қол тигізген кезде саусақтың үстіңгі ішкі жағын қолданыңыз.

Әйнегі сызылған.	Ыдыстың шеттері қисық немесе бұдыр.	Түбі тегіс және жалпақ ыдыстарды пайдаланыңыз “Сақтық шаралары” және “Пісіру үшін ыдыс-аяқтарды таңдау” бөлімдерін қараңыз.
Тамақ пісіру кезінде кәстрөл немесе таба тарсылдайды.	Бұл сіздің ыдыс-аяқтарыңыздың құрылымына байланысты болуы мүмкін (әртүрлі металдардың қабаттары әртүрлі дірілдейді).	Бұл асүй ыдыстары үшін қалыпты және ас пісіретін панельдің ақауы болып табылмайды.
Индукциялық панель ең жоғары температурада қолданылған кезде ызыңдаған жуан дыбыс шығарады.	Бұл индукциялық тамақ пісіру технологиясына байланысты.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ температура төмендеген кезде шу басылуы керек.
Панельге кіріктірілген желдеткіш шуылдайды.	Желдеткіш электрониканың қызып кетуіне жол бермеу үшін қолданылады. Ол панельді өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты нәрсе. Салқындату үшін желдеткіштің жұмыс уақыты ас пісіретін панельдің астындағы ауа айналымының сапасына байланысты.

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Өнімді қарапайым тұрмыстық қалдықтармен бірге кәдеге жаратуға болмайды. Денсаулық пен қоршаған ортаға тигізетін ықтимал қаупіне жол бермес үшін, аспапты электр жабдығын кәдеге жаратудың бекітілген процесі шеңберінде кәдеге жарату қажет. Өнімді кәдеге жарату рәсімі жергілікті экологиялық нормаларға сәйкес жүзеге асырылуы тиіс. Сіз уәкілетті бөлімшелерден өнімді кәдеге жарату және қайта пайдалану туралы толығырақ ақпарат ала аласыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Моделі	TCH-EH3202	TCH-EHK6001	TCH-EHK6602
Бетінің материалы	Шыны-керамика	Шыны-керамика / SCHOTT CERAN	
Түсі	Қара	Қара	Қара
Пісіру бетінің түрі	Электрлік	Электрлік	Электрлік
Орнату түрі	Кіріктірілетін	Кіріктірілетін	Кіріктірілетін
Басқару типі	Сенсорлық	Сенсорлық	Сенсорлық
Кернеу (В)/ Ток жиілігі (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Қуат сатыларының саны	9	9	9
Номиналды қуаты(Вт)	2700-3300	5500-6600	6000-7200
Конфоркалар саны	2	4	4
Алдыңғы сол жақ конфорка (Вт)	1200	1800	1000/2200
Диаметрі (см)	16,5	20	23
Артқы сол жақ конфорка (Вт)	1800	1200	1200
Диаметрі (см)	20	16,5	16,5
Артқы оң жақ конфорка (Вт)	—	1800	1100/2000
Диаметрі (см)	—	18	27
Алдыңғы оң жақ конфорка (Вт)	—	1200	1200
Диаметрі (см)	—	16,5	16,5
Басқару панелінің орналасуы	Алдыңғы жағында	Алдыңғы жағында	Алдыңғы жағында
Таймер	99 минут	99 минут	99 минут
Қалдық жылу индикаторы	Бар	Бар	Бар
Автоматты түрде өшіру	Бар	Бар	Бар
Конфоркалардың қыздыру аймағын кеңейту	Жоқ	Жоқ	Бар, 2 конфоркалы
Балалардан бұғаттау	Бар	Бар	Бар
Елшемдері			
Кіріктіруге арналған тауаша өлшемі (ЕхС) (мм)	268x500	560x490	560x490
Үстел бетінің максималды қалыңдығы (мм)	40	40	40
Бұйымның габариттері (ЕхСхБ) (мм)	288X520X55	590X520X60	590X520X60
Қаптамадағы габариті (ЕхСхБ) (мм)	392x610x142	690x645x115	690x645x115
Таза /жалпы салмағы (кг)	4,7 / 5,7	9,4 / 11	9,4 / 11
Жабдық			
Индукциялық пісіру панелі (дана)	1	1	1
Үстелге бекіткіштер жиынтығы (дана)	1	1	1
Тығыздағыш төсеме (дана)	1	1	1
Кепілдік талоны бар пайдалану жөніндегі нұсқаулық (дана)	1	1	1
Қаптама (дана)	1	1	1

** Дайындаушы тұтынушыға алдын ала хабарламастан, тауардың конструкциясына, техникалық сипаттамаларына, сыртқы түріне, жинақталуына оның тұтынушылық қасиеттерін нашарлатпайтын өзгерістерді тұтынушыға алдын-ала хабарламай енгізу құқығын өзіне қалдырады.*

** Конфигурацияға, техникалық сипаттамаларға, функцияларға және түстерге қатысты нұсқаулықта берілген барлық ақпарат тек ақпараттық мақсаттарға арналған және ешбір жағдайда ашық ұсыныс болып табылмайды.*

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Сату күні

«____» _____ 20_____ жыл.

Дүкеннің мөртаңбасы

Сату кезінде сатушы кепілдік талонын толтыруға міндетті. Дайындалған күні мен сериялық нөмірі қаптамасында және тауардың артқы бөлігінде берілген.

Дайындаушының кепілдік міндеттемелері тек KRAFT Technology ас пісіруге арналған кіріктірілетін электр панелі үшін жарамды. **Кепілдік мерзімі: сатып алу күнінен бастап 1 жыл. Бұйымның қызмет ету мерзімі: 10 жыл.**

Авторландырылған сервис орталықтары турал ақпарат http://kraftltd.com сайтында немесе +7 (800) 200-79-97 қолдау қызметінің тегін телефон байланысы арқылы қолжетімді. KRAFT өніміне қатысты сұрақтар немесе мәселелер туындаған жағдайда, келесі мекенжай бойынша жазбаша хабарласуыңызды сұраймыз: «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ» ЖАҚ, Днепропетровская к-сі, 50 В, Ростов-на-Дону қ., 344093, Ресей, немесе электрондық пошта: service@lbtd.ru.

1. Сатып алушы кепілдік қызмет көрсету қағидалары мен шарттарын сақтаған кезде, шығарушы зауыттық ақаулықтарды немесе техникалық ақаулықтарды пайдаланудың кепілдіктік мерзімі ішінде тегін жоюға кепілдік береді. Сыртқы түріне байанысты барлық кінәрат-талаптарды тауарды сатып алу кезінде сатушыға қойыңыз. Тауарды сатып алғаннан кейін, барлық сыртқы бұзылулар үшін жауапкершілік тұтынушыға жүктеледі.
2. Кепілдік коммерциялық емес жеке, отбасылық мақсаттарда немесе үйде пайдаланылатын бұйымдарға ғана қолданылады. Өйтпеген жағдайда, кепілдік мерзімі сатып алған сәттен бастап 3 айды құрайды.
3. Сатып алушы заңнамамен белгіленген мерзімде бұйым сапасына техникалық сараптама жүргізу құқығын өзіне қалдырады.
4. Кепілдік жөндеу келесі жағдайларда жүргізілмейді:
– кепілдік талонының жарамсыздығы;
– пайдаланушының немесе сатушы ұйымның бұйымды пайдалану, орнату және тасымал-дау қағидаларын бұза отырып, техниканы дұрыс пайдаланбауы нәтижесінде пайда болған бұзылулар мен ақаулықтар болуы;
– үшінші тұлғалардың немесе бой бермейтін күштің әсері, ішіне бөгде заттардың және шыбын-шіркейлердің кіруі, жануарлардың аспапты бүлдіруі нәтижесінде бұзылулар мен ақаулықтардың болуы;
– қуат беруші электрлік және кабельдік желілердің Мемлекеттік техникалық стандарттардан ауытқу фактісін анықтау, шығарушы қарастырғаннан көп қуатты беру;
– техникалық тұрғыда өз бетімен немесе бөгде адамдардың жөндеу жүргізу (жөндеуге тырысу) фактісінің анықталуы;
– өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда бұйымды пайдалану.
5. Кепілдік талоны келесі жағдайларда жарамсыз:
– дүкеннің және шебердің талонды дұрыс немесе толық толтырмауы;
– сатылған күнінің және дүкен мөртаңбасының болмауы.
6. Шығарушы қауіпсіздік техникасы, аспапты тасымалдау және пайдалану қағидаларын сақтамау себебінен адамдар мен жануарларға және орынжайларға келтірілген залал үшін жауапкершілік алмайды.
7. Кепілдік қызмет көрсету аспапты орнатуға, тазалауға және оны күтуге қолданылмайды.

KRAFT Technology КЕПІЛДІКПЕН ЖӨНДЕУ ҮШІН БЕРІЛЕТІН № 1 ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ

моделі_____ **сериялық №**_____

Алынғанкүні«_____»_____20_____жыл

Орындаушы _____ _____
Т.А.Ә. қолы

Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____

_____

Сервистік қызметтің атауы_____

Кесу сызығы

KRAFT Technology ac пісіруге арналған кіріктірілетін электр панелі кепілдікпен жөндеу үшін берілетін №1 талон

моделі _____

сериялық №_____

Сатылды _____
(сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)

_____

_____

_____

_____тел:_____

Сатылған күні «____» _____ _____жыл.

Дүкен мөртабаны _____
(сатушының өз қолы)

Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы*

_____
(* сауда кәсіпорны толтырады)

_____

_____

KRAFT Technology КЕПІЛДІКПЕН ЖӨНДЕУ ҮШІН БЕРІЛЕТІН № 2 ТАЛОН ТҮБІРТЕГІ

моделі_____ **сериялық №**_____

Алынғанкүні«_____»_____20_____жыл

Орындаушы _____ _____
Т.А.Ә. қолы

Орындалған жұмыстардың түрі мен мазмұны _____

_____

Сервистік қызметтің атауы_____

Кесу сызығы

KRAFT Technology ac пісіруге арналған кіріктірілетін электр панелі үшін кепілдікпен жөндеу үшін берілетін № 2 талон

моделі _____

сериялық №_____

Сатылды _____
(сауда кәсіпорнының атауы мен мекенжайы)

_____

_____

_____

_____тел:_____

Сатылған күні «____» _____ _____жыл.

Дүкен мөртабаны _____
(сатушының өз қолы)

Сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы*

_____
(* сауда кәсіпорны толтырады)

_____

_____

Ас пісіруге арналған кіріктірілетін электр панелі үшін берілетін № 1 талон KRAFT Technology
моделі _____
сериялық № _____
Иесі, оның мекенжайы _____
_____
_____
Иесінің телефоны_____
Істен шығу (ақаулық) себебі _____
_____
_____
_____
Иесі: _____
қолы
Механик: _____
Т.А.Ә.
Орындалған жұмыстар: _____
_____
Күні «_____» _____ _____жыл
Механик: _____ Иесі: _____
қолы қолы
Бекітемін_____
сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы
_____
_____ _____
қызмет көрсеткен кәсіпорын, басшысының лауазымы Мөр орны (МО) қолы

Ас пісіруге арналған кіріктірілетін электр панелі үшін берілетін № 1 талон KRAFT Technology
моделі _____
сериялық № _____
Иесі, оның мекенжайы _____
_____
_____
Иесінің телефоны_____
Істен шығу (ақаулық) себебі _____
_____
_____
_____
Иесі: _____
қолы
Механик: _____
Т.А.Ә.
Орындалған жұмыстар: _____
_____
Күні «_____» _____ _____жыл
Механик: _____ Иесі: _____
қолы қолы
Бекітемін_____
сервистік кәсіпорынның атауы және мекенжайы
_____
_____ _____
қызмет көрсеткен кәсіпорын, басшысының лауазымы Мөр орны (МО) қолы

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

Вся представленная в руководстве информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций и цветовых решений, носит сугубо информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

* The manufacturer reserves the right to change designs, specifications, appearance, configuration of the product without impairing its consumer qualities, without prior notice to the customer.

All information provided in the manual concerning the configuration, technical characteristics, functions, and colors is purely informational in nature and under no circumstances is a public offer.

* Шығарушы мен импорттаушы тауардың құрылысына, техникалық сипатталарына, функцияларына, сыртқы түріне және жиынтықталуына аспаптың тұтынушылық сапаларын нашарлатпайтын өзгертулерді алдын ала хабарламай енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Жиынтықтылыққа, техникалық сипаттамаларға, фунцияларына және түсіне қатысты нұсқаулықта көрсетілген барлық ақпарат тек ақпараттық сипатқа ие және ешбір жағдайда жария оферт болып табылмайды.

Manufacturer:
FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRIC
HITING APPLICATIONS MANUFACTURING COMPANY LIMITED
Address: No. 19 Sunlde Road, Beijiao,
Shunde, Foshan, prov. Guangdong, China

Importer:
LLC “SARMAT”.
Address: Dnepropetrovsk str., 50 V, office 2,
Rostov-on-Don, 344093, Russia
Phone: 8 (800) 200-79-97

Made in China

Изготовитель:
ФОШАНЬ ШУНДЕ МИДЕА ЭЛЕКТРИКАЛ
ХИТИНГ АППЛИАНСЕС МЭНУФЕКЧУРИНГ
КОМПАНИ ЛИМИТЕД
Адрес: № 19 Санльде Роад, Бейцзяо,
Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай

Импортер:
ООО «САРМАТ».
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В, офис 2,
г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия
Телефон: 8 (800) 200-79-97

Сделано в Китае

Дайындаушы:
ФОШАНЬ ШУНДЕ МИДЕА ЭЛЕКТРИКАЛ
ХИТИНГ АППЛИАНСЕС МЭНУФЕКЧУРИНГ
КОМПАНИ ЛИМИТЕД
Мекенжайы: № 19 Санльде Роад, Бейцзяо,
Шунде, Фошань, Гуандун пров., Қытай

Импорттаушы:
“САРМАТ” ЖШҚ.
Мекенжайы:
Днепропетровская көш., 50В, 2-кеңсе, Дондағы Ростов қ., 344093, Ресей.
Телефон: 8 (800) 200-79-97

Қытайда жасалған

KRAFT Technology

WWW.KRAFTLTD.COM

Телефон службы поддержки клиентов

Phone customer service

Клиенттерді қолдау қызметінің телефоны

+7 (800) 200-79-97

EAC