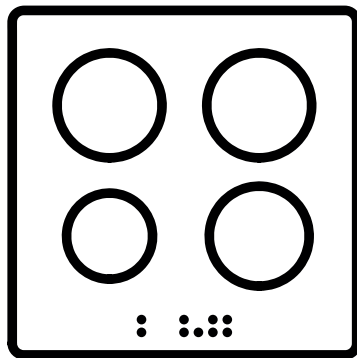


carino



RU

ENG

Варочная панель из стеклокерамики **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

60 см



Этот продукт производится на современных предприятиях, которые бережно относятся к окружающей среде, не нанося ей вреда.

This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming it.



Дорогие клиенты!

Благодарим вас за доверие к нашей продукции. Наша задача - предоставить вам возможность оптимального и эффективного использования данного продукта, произведенного на наших современных предприятиях, где каждый щепетильно относится к своему труду, не нанося вреда окружающей среде, в соответствии с общепринятыми высокими стандартами качества.

Для того, чтобы встроенная духовка сохраняла свои функции первого дня в течение длительного времени, мы рекомендуем вам внимательно прочитать данную пользовательскую инструкцию перед началом использования духовки, постоянно хранить ее и использовать в качестве справочника.

Примечание: Данная пользовательская инструкция предназначена для нескольких моделей. Некоторые функции, указанные в инструкции, могут отсутствовать на вашей печи.

Схемы и таблицы, приведенные в пользовательской инструкции, выполнены схематично, и могут полностью не совпадать с вашим продуктом. Ваша печь была произведена на современных предприятиях, на которых бережно и с заботой относятся к окружающей среде, не нанося вреда природе.

Поскольку данный продукт содержит определенные электрические компоненты, его сборка должна выполняться только уполномоченными сервисными специалистами. В противном случае производитель не несет ответственности за любые проблемы, которые могут возникнуть в данной связи.

Характеристики, возле которых указан знак «*», являются опциональными.

«Соответствует директиве WEEE».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
2. УСТАНОВКА.....	4
3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	5
4. ОБЗОР ПРОДУКТА.....	8
5. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ.....	11
6. ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ.....	12
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	12
8. БЛОКИРОВКА КОМПОНЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ.....	13
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА.....	15
10. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	18
11. НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ.....	19
12. УХОД И ЧИСТКА.....	20
13. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	20
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	21
15. УСТАНОВКА.....	22
16. СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ WEEE И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ.....	26

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

2. УСТАНОВКА

Опасность удара электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания прибора прежде всего отключите его от электричества.
- Крайне важно, чтобы электрическое соединение было подключено к правильной системе питания.
- Изменения, которые будут производиться в домашней электропроводке, должны выполняться только квалифицированным электриком. Несоблюдение данной рекомендации может привести к удару электрическим током или к смерти.

Опасность порезов

- Обратите внимание, что края варочной панели острые.
- Неаккуратное обращение может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием прибора.
- Ни в коем случае не кладите легковоспламеняющиеся материалы или продукты поверх прибора.
- Пожалуйста, сообщите данную информацию лицу, ответственному за установку устройства.
- Данный прибор должен быть установлен в соответствии с указанными инструкциями по установке, чтобы избежать опасности.
- Данный прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, содержащей предохранитель, что позволит обеспечить его полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий или отклонению претензий по ответственности.

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность удара электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей плите. В случае трещины или раскола поверхности варочной панели немедленно выключите прибор от сети (настенного выключателя) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключите варочную панель на настенном выключателе перед чисткой или обслуживанием.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут привести к ожогам.
- Не допускайте прикасания к стеклу панели телом, одеждой или любыми другими предметами, пока поверхность не остынет. На варочную панель следует ставить только подходящие кастрюли.
- Не кладите на поверхность варочной панели такие предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Держите детей подальше от варочной панели.
- Ручки кастрюль могут так сильно нагреться, что об них можно обжечься. Следите за тем, чтобы ручки кастрюли не нависали над другими открытыми конфорками. Храните ручки в недоступном для детей месте. Несоблюдение данной рекомендации может привести к ожогам и повреждению кожи.

Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Кипящая вода приводит к образованию пара и разбрызгиванию масла, что может вызвать возгорание.
- Никогда не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или инструменты поверх прибора.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или поддержания тепла в комнате.

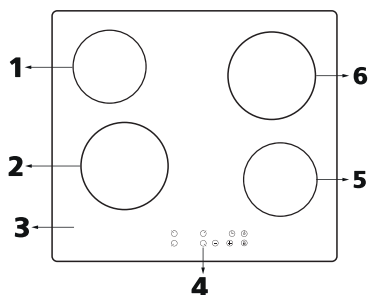
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель (с помощью сенсорного управления), как описано в данной пользовательской инструкции.
- Не позволяйте детям играть с прибором, садиться на него, забираться и стоять на нем.
- Не держите предметы, которые привлекут внимание детей, в шкафах над прибором. Если дети заберутся на печь, они могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в месте, где используется варочная панель.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые не позволяют им пользоваться прибором, должны находиться в сопровождении ответственных и компетентных лиц, которое проинструктирует их по использованию прибора. Человек, несущий за ребенка или за инвалида ответственность, должен убедиться, что он может использовать устройство, не причиняя вреда себе или окружающим.
- Не ремонтируйте и не модифицируйте какую-либо часть прибора, если это специально не рекомендовано в пользовательской инструкции. Любое другое техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на плите.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями на стеклянной поверхности варочной панели и не перетаскивайте сковороды по поверхности, иначе можно поцарапать стекло.
- Не используйте чистящую проволоку или другие агрессивные и абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, иначе стекло варочной панели можно поцарапать.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать возникновения опасности.

•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следите за тем, чтобы не прикасаться к легковоспламеняющимся зонам.

- Не следует допускать детей младше 8 лет к варочной панели, если они не находятся под постоянным присмотром взрослых.
- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, ментальными или умственными способностями, и лицами с ограниченным или недостаточным опытом и знаниями исключительно под наблюдением и контролем, или им необходимо предоставить полную информацию о безопасном использовании прибора и связанных с ним опасностях.
- Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять очистку или техническое обслуживание без контроля.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасно жарить на масле или на растительном масле, оставляя печь без присмотра, это может привести к пожару.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой. Следует отключить прибор и погасить пламя, например, накрыв крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не кладите предметы на варочную поверхность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность, защищающая электрические детали, треснула, выключите прибор, чтобы избежать удара электрическим током.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

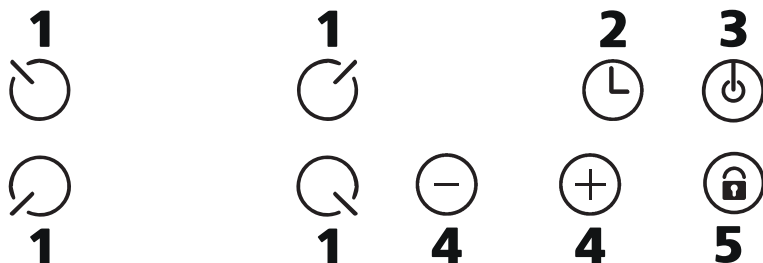
4. ОБЗОР ПРОДУКТА

Вид сверху



1	Зона горения Ø155 мм, мощность: 1200 Вт
2	Зона горения Ø185 мм, мощность: 1800 Вт
3	Стекло
4	Панель управления
5	Зона горения Ø155 мм, мощность: 1200 Вт
6	Зона горения Ø185 мм, мощность: 1800 Вт

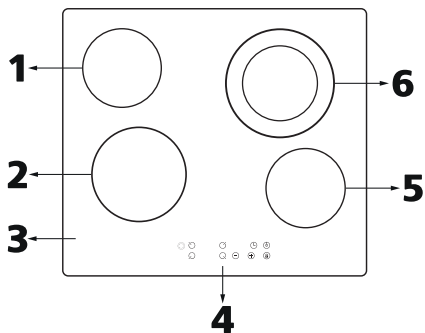
Панель управления



1	Кнопка выбора зоны нагрева
2	Управление таймером
3	Кнопка включения/выключения
4	Кнопка регулировки мощности/таймера
5	Кнопка блокировки от детей

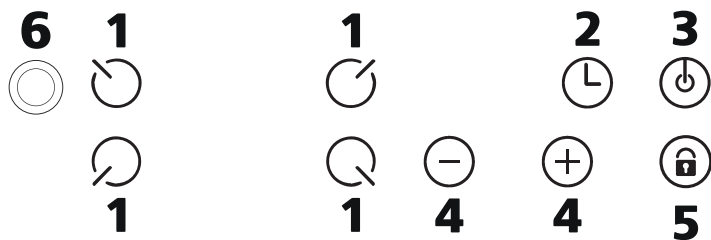
ОБЗОР ПРОДУКТА

Вид сверху



1	Зона горения Ø155 мм, мощность: 1200 Вт
2	Зона горения Ø185 мм, мощность: 1800 Вт
3	Стекло
4	Панель управления
5	Зона горения Ø155 мм, мощность: 1200 Вт
6	Зона горения Ø215мм/Ø138мм, Мощность: 1100 Вт/2200 Вт

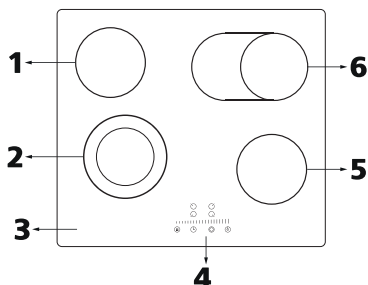
Панель управления



1	Кнопки выбора зоны нагрева
2	Управление таймером
3	Кнопка включения/выключения
4	Кнопка регулировки мощности/таймера
5	Кнопка блокировки от детей
6	Кнопка усиления

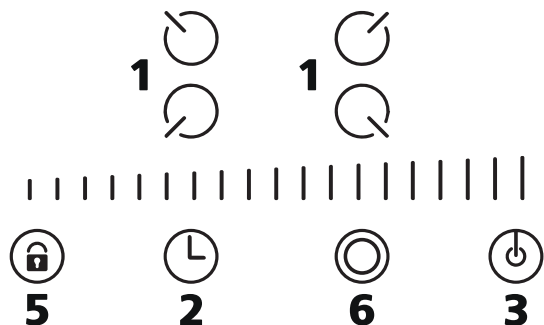
ОБЗОР ПРОДУКТА

Вид сверху



1	Зона горения Ø155 мм, мощность: 1200 Вт
2	Зона горения Ø185/Ø128 мм, мощность:1000/2000 Вт
3	ЭСтекло
4	Панель управления
5	Зона горения Ø155 мм, мощность: 1200 Вт
6	Зона горения Ø150 мм x 255 мм, Мощность: 1100/2000 Вт

Панель управления



1	Кнопка выбора зоны нагрева
2	Управление таймером
3	выключения
4	Кнопка регулировки мощности/таймера
5	Кнопка блокировки от детей
6	Кнопка усиления

5. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

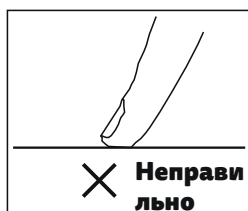
Стеклокерамические варочные панели управляются картой управления, они могут удовлетворить ваши потребности на кухне благодаря различным зонам горения. Это действительно лучший выбор для современных семей. Варочная панель из стеклокерамики ориентирована на клиента и предлагает индивидуальный дизайн. Варочная панель обеспечивает безопасное и надежное использование, что позволит значительно упростить хлопоты и в полной мере насладиться комфортной жизнью.

Перед использованием новой варочной панели

Прочтите данную пользовательскую инструкцию, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».

Использование сенсорных кнопок

- Сенсорные кнопки реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно применять силу давления на них
- Используйте подушечку пальца, а не кончик пальца
- Вы услышите звуковой сигнал при каждом прикосновении.
- Следите за тем, чтобы области сенсорных кнопок всегда оставались чистыми и сухими, а также чтобы на них не было поставлено никаких предметов (емкостей или тряпки). Даже тонкий слой воды может спровоцировать работу сенсорных кнопок.



6. ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ



Брызги и переливы могут повредить поверхность варочной панели и вызвать пожар.



Не используйте емкости с вогнутым или выпуклым дном.



Если диаметр емкости меньше диаметра нагревателя, энергия будет тратиться впустую.




Используйте только кастрюли или сковороды с ровным дном.

Убедитесь, что дно сковороды или кастрюли ровное, правильно стоит на стекле и имеет тот же размер, что и конфорка. Всегда ставьте сковороду по центру конфорки.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Как начать приготовление пищи

• После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы будут мигать в течение 1 секунды, затем погаснут, указывая на то, что керамическая варочная панель перешла в режим ожидания.


1. Коснитесь кнопки включения  выключения. Все индикаторы отображают «-»



2. Поставьте сковороду, подходящую для конфорки, которую вы хотите использовать.

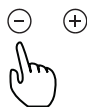
• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.





3. При нажатии на кнопку выбора зоны нагрева рядом с кнопкой  на дисплее будет мигать «0».



4. Для регулировки мощности: После выбора зоны нагрева на дисплее рядом с зоной будет мигать цифра «5», для выбора уровня мощности нажмите кнопку - или +.



5. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, а затем дважды на клавишу , зона усиления начнет работать. Загорится светодиодный индикатор, расположенный с левой стороны клавиши управления усиления. Если вы хотите отменить зону усиления, дважды нажмите на клавишу  еще раз. Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, керамическая варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. Вы можете изменить режим нагрева в любой момент во время приготовления.

По завершении приготовления пищи

1. Коснитесь элемента кнопки зоны нагрева, которую нужно отключить.



2. Выключите панель, прикоснувшись к зоне нагрева конфорки, убедитесь, что на дисплее отображается цифра «0».



3. Обратите внимание на горячие поверхности: «Н» указывает на то, какая конфорка горячая на ощупь. Показатель исчезнет, когда поверхность остынет и достигнет безопасной температуры. Если вы хотите разогреть другие сковороды, используйте ту часть варочной панели, где она еще горячая, в целях энергосбережения.



4. Выключите все варочные панели, коснувшись кнопки «включение/выключение».



8. БЛОКИРОВКА КОМПОНЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Чтобы предотвратить нежелательное использование (например, когда дети случайно включают конфорки), вы можете заблокировать кнопки.
- Когда кнопки заблокированы, все элементы управления, кроме кнопок включения/выключения, будут отключены.

Блокировка компонентов управления



Нажмите  на кнопку блокировки от детей. На индикаторе таймера отобразится "Lo". 



Разблокировка кнопок управления

1. Убедитесь, что керамическая варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки клавиш некоторое время.
3. Теперь вы можете снова использовать плиту.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки все компоненты управления, кроме кнопки включить выключить  будут отключены. В экстренном случае вы можете в любое время отключить керамическую варочную панель при помощи кнопки , но при следующем использовании сначала нужно будет отключить блокировку печи.

Защита от перегрева

Кнопка, расположенная на варочной панели, непрерывно измеряет температуру на поверхности варочной панели. При обнаружении чрезмерно высокой температуры варочная панель автоматически выключается. Когда температура на поверхности варочной панели возвращается к норме, керамическая варочная панель снова продолжает работать.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, на поверхности варочной панели остается некоторое количество тепла.

Буква «H» будет гореть до тех пор, пока поверхность не остынет, чтобы предупредить вас о наличии остаточного тепла.



Автоматическое отключение

Еще одной особенностью безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Автоматическое включение понадобится вам, если вы забудете отключить конфорку.







Время завершения работы по умолчанию показано в таблице:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предположительное время работы (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

- С помощью таймера можно отключить одну или несколько конфорок по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер на срок до 99 минут. Если время установки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.

Установка таймера для выключения конфорки:

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева  6 
2. Коснитесь кнопки установки таймера 
3. На индикаторе таймера отображается «30» **30** 
4. Установите время, нажав - или +, чтобы выбрать таймер.  

Совет: Как только вы коснетесь кнопки таймера «-» или «+», время уменьшится или увеличится на 1 минуту. Когда вы коснетесь и удерживаете кнопку таймера «-» или «+», таймер будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.

Настройка таймера для выключения зоны конфорки

1. Если эта функция используется более чем в одной зоне нагрева, таймер покажет минимальное время. (Например, если время настройки составляет 3 минуты в зоне 1, а время настройки - 6 минут в зоне 5, на индикаторе таймера отображается "3".)

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

6 

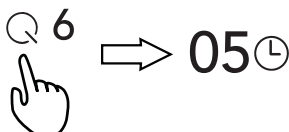
Установлено на 6 минут

 3 

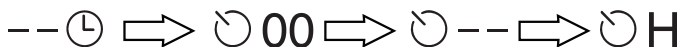
Установлено на 3 минуты

03 

Если вы хотите управлять временем настройки другой зоны нагрева, коснитесь кнопки выбора зоны нагрева. Будет показано время, установленное на таймере.



2. Когда таймер приготовления истечет, соответствующая конфорка автоматически выключится, и на дисплее отобразится буква «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДКОВ

Код ошибки	Возможная причина	Что необходимо сделать
E1	Высокая температура	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.t
E2	Разомкнутая цепь	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.t

10. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Советы по приготовлению

- Когда еда начнет закипать, уменьшите мощность плиты.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество масла или жидкости, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высоком градусе и уменьшите температуру, когда еда станет достаточно горячей.

Приготовление на слабом огне, приготовление риса

- Щадящее приготовление происходит при температуре около 85 °С, ниже точки кипения, так как пузырьки периодически поднимаются на поверхность жидкости. Эта программа незаменима для приготовления вкусных супов и тушеных блюд, потому что вкусное блюдо получается без переваривания. Также ниже температуры кипения следует готовить соусы на основе яиц и мучные соусы.
- Некоторые виды приготовления риса, включая метод абсорбции, могут потребовать более высокой температуры, чтобы обеспечить правильное приготовление в течение рекомендуемого времени.

Дареный стейк на сковороде

Чтобы приготовить сочные и вкусные стейки:

1. Дайте мясу постоять при комнатной температуре около 20 минут перед началом приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Натрите маслом обе стороны стейка. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, а затем положите мясо в горячую сковороду.
4. Переворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и от того, как долго вы хотите, чтобы он готовился. Продолжительность может варьироваться от 2 до 8 минут для обеих сторон. Надавите на стейк, чтобы понять, насколько он прожарен, и чем жестче будет мясо по ощущениям, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Дайте стейку полежать на горячей тарелке несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным перед подачей на стол.

Для жарки в воке

1. Выберите совместимый с керамикой вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все материалы и оборудование. Жарка в воке должна быть быстрой. Если вы готовите в больших количествах, готовьте еду несколькими небольшими партиями.
3. Немного разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, установите конфорку на более низкую температуру, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте, чтобы ингредиенты прогрелись.
7. Сразу же подавайте на стол.

11. НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Настройка температуры	Соответствие
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Мягкий нагрев для небольшого количества пищи• Растапливание шоколада, масла и быстрогорящих продуктов• Медленное приготовление• Медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Повторный разогрев• Быстрое приготовление• Приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Креп
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Тушение• Приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none">• Жаркое в воке• Запечивание• Варка супа• Кипячение воды

12. УХОД И ЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или пролитые на стекло несладкие вещества)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание плиты. 2. Когда стекло еще теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для плиты. 3. Промойте чистой тканью или бумажным полотенцем и промокните насухо. 4. Снова электризируйте варочную панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • При отключении питания варочной панели индикатор «горячая поверхность» не будет гореть, но варочная поверхность может быть еще горячей! Будьте очень осторожны. • Очень твердые губки для мытья посуды, некоторые нейлоновые губки для мытья посуды и агрессивные абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство для варочной панели или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, стекло может испачкаться.
Кипячение и плавление, горячие и сахаристые вещества, вылитые на стекло	<p>Немедленно удалите их лопаткой, мастихином или скребком для бритвы, подходящим для керамических стеклянных варочных панелей, но имейте в виду, что конфорка может быть горячей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите электричество плиты от стены. 2. Держите нож или инструмент под углом 30° и соскребите грязь или мусор в направлении холодного участка варочной панели. 3. Удалите грязь или мусор с помощью кухонной салфетки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4 пункта «Ежедневная грязь на стекле», как указано выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятна от расплавленных и сладких продуктов или мусора. Если им дать остыть на стекле, их будет трудно удалить, и они могут даже необратимо повредить поверхность стекла.
Мусор на кнопках сенсорного управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание плиты. 2. Намочите грязную зону. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Полностью высушите участок бумажными полотенцами. 5. Снова подключите питание к варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плита может издавать звуковой сигнал и выключаться, а кнопки сенсорного управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно протрите область кнопок сенсорного управления насухо.

13. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается	электричества	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема не устранена, вызовите специализированного специалиста.
Кнопки сенсорного управления не срабатывают.	Кнопки заблокированы.	Разблокируйте кнопки. Инструкции см. в разделе «Использование керамической варочной панели».
Мусор на кнопках сенсорного управления.	На кнопках может быть тонкий слой воды, или вы нажимаете кончиком пальца при прикосновении к компонентам управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте всю поверхность подушечки пальца при прикосновении к сенсорным кнопкам.
Стекло поцарапано.	Набор посуды с неровными краями. Использование неподходящей абразивной чистящей проволоки или чистящих средств.	Используйте горшки с плоским и гладким дном. Смотрите «Выбор правильной посуды». Смотрите «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или дребезжащие звуки.	Это может быть связано со структурой вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление и не свидетельствует о неисправности.

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель варочной панели	МОА0-6040МЦЕСС, МОА0-6040ЕЭССС
Зоны приготовления пищи	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	6000 Вт
Размер продукта: Д x Ш x В (мм)	590x520x55
Размеры размещения АxВ (мм)	560x490

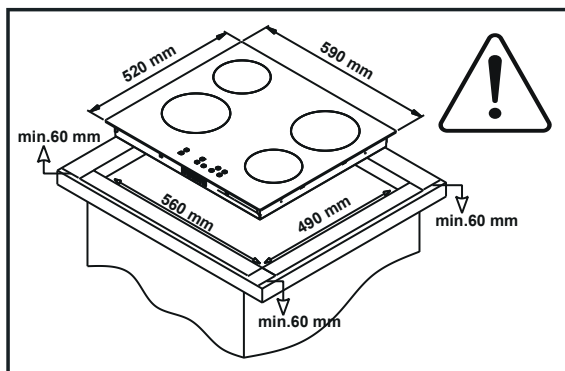
Модель варочной панели	МОА0-6040ММЕСС,МОА0-6040ЕМЕСС МОА0-6040МРЕСС,МОА0-6040ЕРЕСС
Зоны приготовления пищи	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	6400 Вт
Размер продукта: ДxШxВ (мм)	590x520x55
Размеры размещения АxВ (мм)	560x490

Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

15. УСТАНОВКА

Подбор оборудования для установки

Разрежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Для установки и использования вокруг отверстия следует оставить зазор не менее 5 см. Следите за тем, чтобы толщина рабочей поверхности составляла не менее 30 мм. Чтобы избежать большей деформации, вызванной рассеиванием тепла от плиты, выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности. Как показано ниже:



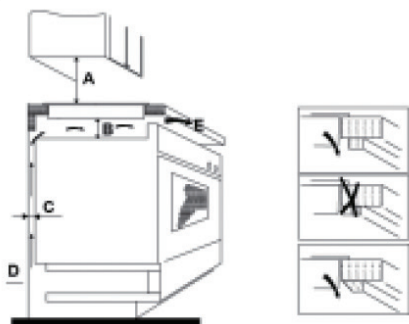
Ш (мм)	L (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	55	47	560	490	50 мин

В любом случае убедитесь, что печь Ceran хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что печь Ceran находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже.



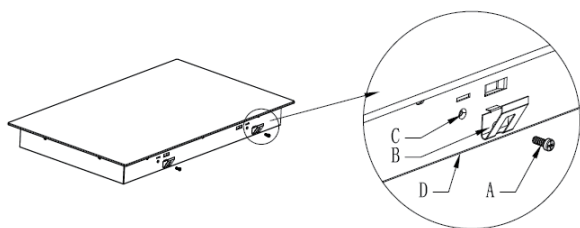
Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над плитой варочной панели должно быть не менее (A) 760 мм.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)
760	50 мини	30 мини	Воздухозаборник	Воздуховыпускное отверстие 10



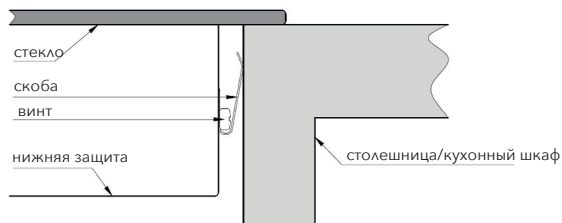
Перед установкой крепежных скоб

Устройство должно быть размещено на устойчивой и гладкой поверхности. Не прикладывайте усилия к элементам управления, выступающим на варочной панели. После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна к нижней части варочной панели (см. фото).



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Основа

Отрегулируйте положение скобы в соответствии с разной толщиной рабочей поверхности.



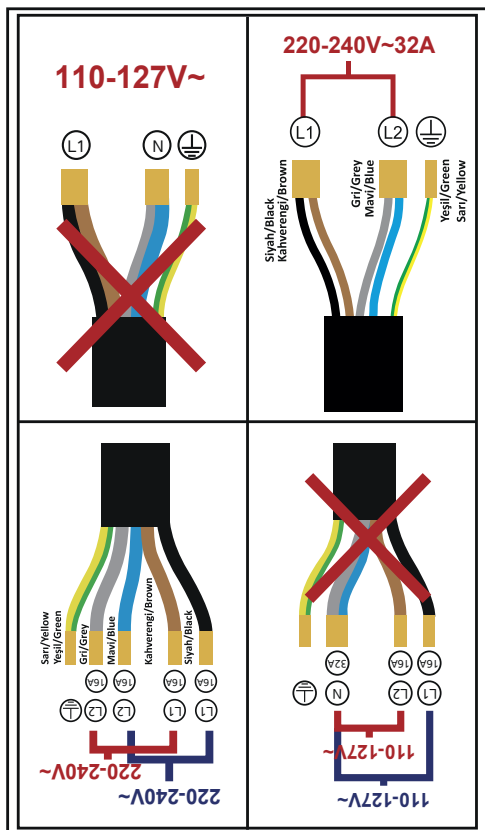
Внимание

1. Керамическая варочная панель должна быть установлена специализированным персоналом или техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не выполняйте данную работу самостоятельно.
2. Керамическую варочную панель нельзя устанавливать в холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и ротационных сушилках.
3. Керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было добиться лучшего рассеивания тепла для повышения ее надежности.
4. Стена над рабочей поверхностью и зона нагрева должны быть термостойкими.
5. Промежуточный слой и клей должны быть термостойкими, чтобы предотвратить любые повреждения.
6. Пароочиститель использовать не следует.
7. Эта керамическая плита может быть подключена только к источнику с системным сопротивлением не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь к ответственным лицам по питанию для получения информации об импедансе системы.

Подключение варочной панели к электросети

Блок питания должен быть подключен в соответствии с предусмотренным стандартом. Способ подключения показан ниже.

Использование линии электропередачи: 32 А, 5x1,5



1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием должных инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.

2. Если устройство подключено непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.

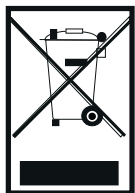
3. Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам безопасности.

4. Кабель нельзя сгибать или сжимать.

5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом с соответствующей квалификацией.

16. СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ WEEE И УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Данный продукт не содержит вредных и запрещенных веществ, указанных в Положении о контроле за отходами электрического и электронного оборудования, опубликованном Министерством окружающей среды и урбанизации Турецкой Республики. Соответствует Директиве WEEE.



Этот продукт изготовлен из высококачественных деталей, пригодных для вторичной переработки и повторного использования. Поэтому по окончании срока службы изделие не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми или другими отходами. Для переработки электрического и электронного оборудования отнесите его в пункт сбора. Узнайте в местном самоуправлении вашего района, где находятся необходимые пункты сбора. Вы сможете помочь защитить окружающую среду и природные источники, путем переработки использованной продукции. Для безопасности детей перед утилизацией продукта сначала отключите его от электрического питания и сделайте так, чтобы прибор не работал.

User Manual

Vitroc ceramic Hob

ENG

Dear customer,

Thank you for trusting our products. Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the concept of total quality, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming nature, with the best efficiency.

For your built-in hob to maintain its first-day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using it, keep it, and use it as a reference source.

This user manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your device.

The images in the manual are schematic and may not be exactly compatible with your product. This product is produced in modern facilities that respect the environment, without harming nature.

Since this product contains electrical parts, its installation must be done by authorized services. Otherwise, the manufacturer is not responsible for any problems that may occur.

Features marked with "*" are optional.

"It is compatible with WEEE Regulation."

CONTENTS

1. SAFETY WARNINGS.....	30
2. INSTALLATION.....	30
3. OPERATION AND MAINTENANCE.....	30
4. PRODUCT OVERVIEW.....	33
5. PRODUCT INFORMATION.....	36
6. CHOOSING THE RIGHT POT.....	37
7. USING YOUR CERAMIC HOB.....	37
8. LOCKING CONTROL COMPONENTS.....	38
9. USING THE TIMER.....	40
10. COOKING GUIDES.....	42
11. HEAT SETTINGS.....	43
12. MAINTENANCE AND CLEANING.....	44
13. TIPS AND SUGGESTIONS.....	44
14. TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	45
15. INSTALLATION.....	46
16. COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT.....	50

1. SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your hob .

2. INSTALLATION

Electric Shock Danger

- Before performing any work or maintenance on the device, disconnect the power supply.
- The electrical connection must be made to a good system.
- Changes to the home electrical installation should only be made by a qualified electrician. Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Cutting danger

- It should be noted that the panel edges are sharp.
- Failure to use caution may result in injuries or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using the device.
- Never place flammable materials or products on this device.
- Please provide this information to the person responsible for installing the device.
- This device must be installed in accordance with these installation instructions to avoid danger.
- This device must be installed and earthed only by a dully qualified person.
- This device must be connected to a circuit that contains a fuse that ensures complete separation from the power supply.
- Failure to install the device correctly may void any warranty or liability claims.

3. OPERATION AND MAINTENANCE

Electric Shock Danger

- Do not cook on a broken or cracked hob. In case of breakage or cracking of the hob surface, immediately switch off the device from the main power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Before cleaning or maintenance, turn off the hob at the wall switch. Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health Danger

- **This device complies with electromagnetic safety standards.**

Hot surface Danger

- During use, accessible parts of this device will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing, or any items other than suitable pots to touch the hob glass until the surface has cooled.
- Do not place objects such as knives, forks, spoons, and lids on the hob surface as they may become hot.
- Keep children away.
- Pot handles may be hot to touch.

Make sure pot handles do not hang over other burning burners. Keep handles out of reach of children. Failure to follow this advice may result in burns and scald wounds.

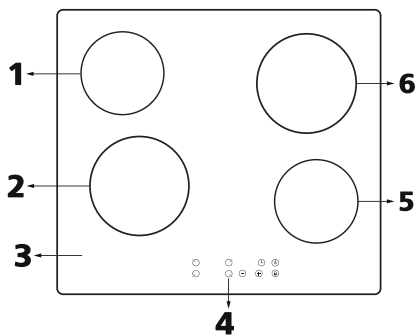
Important safety instructions

- Never leave the device unattended while using it. Boiling causes smoke and oil spills that can ignite.
- Never use your device as a work or storage surface.
- Never leave any objects or tools on the device.
- Never use your device to heat or keep a room warm.
- After use, always switch off the burners and hob as described in this manual (using touch controls).
- Do not allow children to play with, sit on, stand on, or stand on the device.
- Do not keep items that may attract children's attention in cabinets above the device. Children climbing on the hob can be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended where the device is used.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the device must be accompanied by a responsible and competent person who can instruct them on the use of the device. This person must be sure that he can use the device without harming himself or his surroundings.
- Do not repair or replace any part of the device unless specifically recommended in the manual. All other services must be performed by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on the hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use or drag pans with notched edges on the glass surface of the hob, otherwise the glass may be scratched.

- Do not use steel wool or other hard and abrasive cleaning materials to clean your hob, the hob glass may be scratched.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative, or similarly qualified persons to avoid any danger.
- WARNING: The device and its accessible parts become hot during use. Care should be taken not to touch flammable areas.**
- Children under 8 years of age should be kept away unless under constant supervision.
- This device can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the hazards involved.
- Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance cannot be performed by children without supervision.
- WARNING:** Unattended cooking with oil or fat on the hob can be dangerous and may lead to fire.
- NEVER** try to extinguish a fire with water, switch off the device, and cover the flame, for example with a lid or fire blanket.
- WARNING:** Fire danger: Do not place items on cooking surfaces.
- WARNING:** If the glass surface protecting electrical parts is cracked, turn off the device to prevent the possibility of electric shock.
- The device is not intended to be operated with an external timer or separate remote control system.

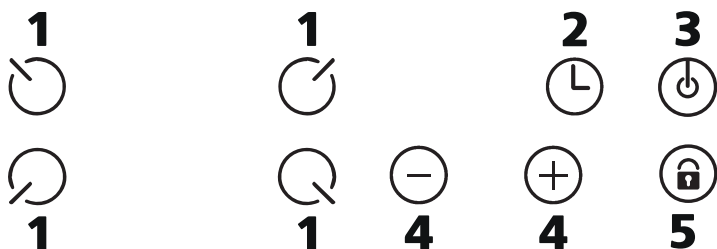
4. PRODUCT OVERVIEW

Top View



1	Burner Ø155mm, Power: 1200 W
2	Burner Ø185mm, Power: 1800 W
3	Glass
4	Control panel
5	Burner Ø155mm, Power: 1200 W
6	Burner Ø185mm, Power: 1800 W

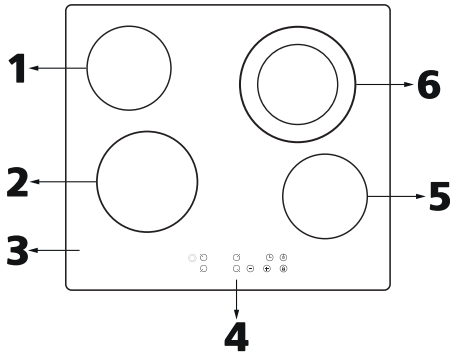
Control Panel



1	Burners selection controls
2	Timer control
3	On/off control
4	Power/timer regulation controls
5	Child lock control

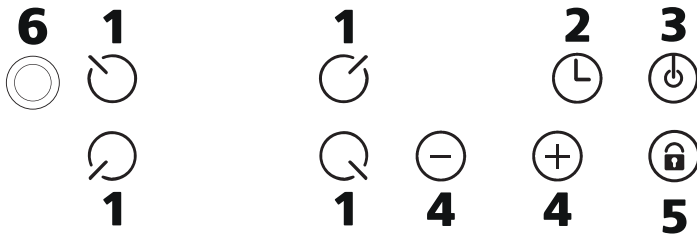
PRODUCT OVERVIEW

Top View



1	Burner \varnothing 155mm, Power: 1200 W
2	Burner \varnothing 185mm, Power: 1800 W
3	Glass
4	Control panel
5	Burner \varnothing 155mm, Power: 1200 W
6	Burner \varnothing 215mm/ \varnothing 138mm, Power: 1100 W/2200 W

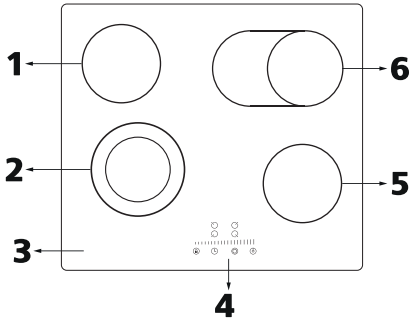
Control Panel



1	Burner selection controls
2	Timer control
3	On/off control
4	Power/timer regulation controls
5	Child lock control
6	Boost control

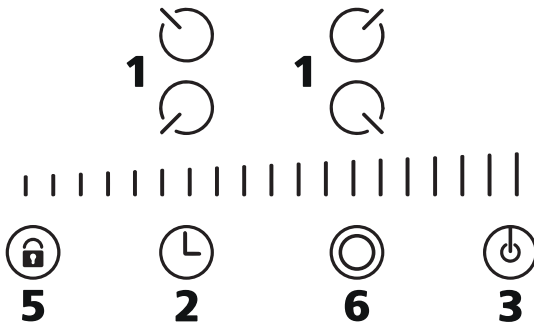
PRODUCT OVERVIEW

Top View



1	Burner Ø155mm, Power: 1200 W
2	Burner Ø185/Ø128mm, Power:1000/2000W
3	Glass
4	Control panel
5	Burner Ø155mm, Power: 1200 W
6	Burner Ø150mm x 255mm, Power: 1100/2000 W

Control Panel



1	Burner selection controls
2	Timer control
3	On/off control
4	Power/timer regulation controls
5	Child lock control
6	Boost control

5. PRODUCT INFORMATION

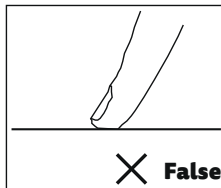
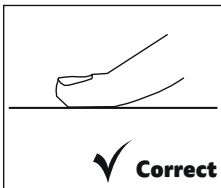
Vitroc ceramic hobs are controlled by a control card and can meet your kitchen needs thanks to their different burners. It is truly the most suitable choice for modern families. The Vitroc ceramic hob is customer-oriented and offers personalized design. The hob has a safe and reliable use that will make your life comfortable and allow you to fully enjoy life.

Before using your new hob

Read this manual, paying particular attention to the "Safety Warnings" section.

Using Touch Controls

- The controls respond to tap, so you don't need to apply any pressure.
- Use the fingerprint part, not your fingertip.
- You will hear a beep every time a tap is detected.
- Always ensure that the control components are clean, dry, and free of any objects (e.g. a container or cloth). Even a thin layer of water can make control components difficult to operate.



6. CHOOSING THE RIGHT POT



Splashes and over-boilings can damage the hob surface and cause a fire.



Do not use containers with concave or convex bottoms.



If the pot diameter is smaller than the burner diameter, energy is wasted.



Only use pots or pans with smooth bottoms.

Make sure the bottom of your pan or pot is smooth, lies smoothly against the glass, and is the same size as the burner. Always center your pan on the burner.

7. USING YOUR CERAMIC HOB

To start cooking

• After powering on, the buzzer beeps once, all indicators flash for 1 second and then turn off, indicating that the ceramic hob has entered standby mode.


1. Tap the on/of  control. Appears on all displays






2. Place a pan suitable for the burner you want to use.



• Make sure that the bottom of the pot and the surface of the burner are clean and dry.




3. When the burner selection control is tapped,  "0" flashes in the indicator next to the button.






4. To set the power; After selecting the Burner,  
"5" will flash in the indicator next to the burner, 
tap - or + to select the power level.


5. Tap the burner selection control and then the  double button and the boosting will start operating. The LED indicator on the left side of the boost control button will light up. If you want to cancel the boosting, tap the  double button again. If you do not select a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will turn off automatically. You must start from step 1 again. You can change the heat setting at any time during cooking.

When you finish cooking

1. Tap the burner selection control you want to turn off 

2. Tap the burner to turn it off, and make sure the 
display shows "0". 



3. Watch out for hot surfaces "H" indicates which burner is hot to the touch. It will disappear when the surface cools to a safe temperature. If you want to heat other pans, use the currently hot part of the hob as an energy-saving function. 

4. Turn off all burners by tapping the "on/off" button. 

8. LOCKING CONTROL COMPONENTS

- You can lock control components to prevent unintended use (e.g. children accidentally turning on the burners).
- When control components are locked, all control components except the on/off control are disabled.

To lock control components



Tap the child lock  control. The timer display will display "Lo". 



To unlock control components

1. Make sure the ceramic hob is on.
2. Tap and hold the key lock control.
3. You can now start using your hob again.



When the cooktop is in lock mode, all control components except on/off  are disabled, in an emergency you can always turn off the ceramic cooktop with the on/off  control, but in the next operation you must unlock the cooktop first.

High Temperature Protection

A sensor located in the hob continuously measures the temperature on the hob surface. If an excessively high temperature is detected, the hob is automatically turned off. When the temperature on the hob surface returns to normal, the ceramic hob becomes operational again.

Remaining Heat Warning

When the hob operates for a while, some heat will remain on the hob surface. The "H" indicator will light up until the surface cools to alert you.



Automatic Shutdown

Another safety feature of the hob is automatic shut-off.

Activates when you forget to switch off a burner.





Default shutdown times are shown in the table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

9. USING THE TIMER

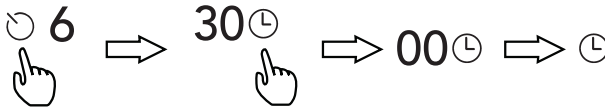
- You can use the timer to set one or more burners to turn off after the set time has elapsed.
- You can set the timer for up to 99 minutes. The timer will automatically return to 0 minutes if the setting time exceeds 99 minutes.


Setting the timer to turn off a burner:

1. Tap the burner and select control 
2. Tap timer control 
3. The timer display shows "30". 
4. Set the time by tapping - or + to select the timer. 

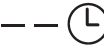
Tip: Once you tap the "-" or "+" control of the timer, it will decrease or increase by 1 minute. Tap and hold the timer's "-" or "+" control and the timer will decrease or increase by 10 minutes.

5. After taping the burner selection control, tap Timer, press and hold "-" until "00" is displayed, the timer is canceled, and "-" is displayed on the minute display



6. Once the time is set, it will start counting down immediately. The display shows the remaining time and the timer indicator flashes for 5 seconds. 

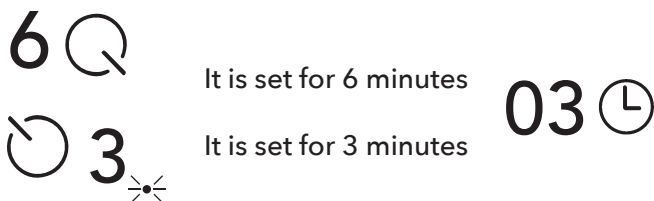
NOTE: The red dot next to the power level indicator lights up to indicate that the burner is selected.

7. When the set time is up, the buzzer will beep for 30 seconds and the timer display will display "--". 

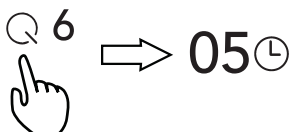
Setting the timer to turn off a burner

1. If this function is used in more than one burner, it will show a low time on the timer display. (e.g. if the setting time in burner 1 is 3 minutes and in burner 5 is 6 minutes, the timer display will display "3".)

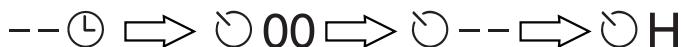
NOTE: The red dot next to the power level indicator will blink.



If you want to control the setting time of the other burner, tap the burner selection control. The time set on the timer will be displayed.



2. When the cooking timer ends, the corresponding burner will automatically turn off, and "H" will be displayed.



NOTE: If you want to change the duration after the timer is set, you need to start from step 1.

TROUBLESHOOTING

Error code	Possible cause	Things to do
E1	High temperature	Please contact the supplier.
E2	Circuit open	Please contact the supplier.

10. COOKING GUIDES

Cooking Tips

- When food starts to boil, reduce the power.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by preserving heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting once the food is hot enough.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs at approximately 85°C below the boiling point, with bubbles occasionally rising to the surface of the cooking liquid. It is a must for delicious soups and tender stews because the flavor of the food is achieved without overcooking. You should also cook egg-based and flour sauces below boiling point.
- Some cooking, including absorption cooking of rice, may require a higher setting than the lowest setting to ensure the food cooks properly for the recommended time.

Pan frying steak

To cook juicy and delicious steaks:

1. Let the meat sit at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy-based frying pan.
3. Rub oil on both sides of the steak. Drizzle a small amount of oil into the hot pan, then place the meat into the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and how long you want it cooked. The duration may vary between 2-8 minutes for both sides. Press the steak to gauge how done it is, the firmer you feel the more "well done" it is.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes so it relaxes and becomes tender before serving.

For frying in a wok

1. Choose a ceramic-compatible flat-bottomed wok or large frying pan.
2. Prepare all materials and equipment. Wok frying should be quick. If you are cooking large batches, cook the food in several small batches.
3. Briefly preheat the pan and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, set it aside, and keep warm.
5. Stir fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the burner to a lower setting, return the meat to the pan, and add your sauce.
6. Stir gently to make sure the ingredients are heated through.
7. Serve immediately.

11. HEAT SETTINGS

Heat setting	Use for
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• gentle heating for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• slow cooking• slow heating
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheat• fast cooking• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• wok frying• searing• boiling soup• boiling water

12. MAINTENANCE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Daily dirt on the glass (fingerprints, marks, stains from food or non-sugary substances spilled on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the hob from electricity. 2. Use hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Apply power to the hob again. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the hob is cut off, the "hot surface" indicator will not be on, but the cooking surface may still be hot! Be very careful. • Very hard scourers, some nylon scouring pads, and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check whether your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning agent residue on the hob, as it may stain the glass.
Hot and sugary substances resulting from boiling and melting spilled onto glass.	<p>Remove them immediately with a spatula, palette knife, or razor scraper suitable for ceramic glass hobs, but be aware that the burner may be hot:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the cooktop's electricity from the wall. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt or debris toward a cold area of the hob. 3. Remove any dirt or debris with a dishcloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 of "Usual dirt on glass" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean up stains from melted and sugary foods or spills as soon as possible. If these are allowed to cool on the glass, they may be difficult to remove and may even permanently damage the glass surface.
Spill on touch control components	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the hob from electricity. 2. Wet the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Apply power to the hob again. 	The hob may beep and shut off and may not operate when there is liquid on the touch control components. Be sure to wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

13. TIPS AND SUGGESTIONS

Problem	Possible causes	Things to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power source and turned on. Check if there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call an expert technician.
Touch control components are unresponsive.	Control components are locked.	Unlock control components. See "Using your ceramic hob" for instructions.
Spill on touch control components.	There may be a thin layer of water on the control components, or you may be using the tip of your finger when tapping the control components.	Make sure the touch control area is dry and use the pad of your finger when tapping the control components.
The glass is scratched	Rough-edged cookware set. Using unsuitable, abrasive scourers or cleaning products.	Use pots with flat and smooth bottoms. See "Choosing the right pot". See "Maintenance and cleaning".
Some pans make crackling or rattling noises.	This may be due to the structure of your pot (layers of different metals vibrate differently).	This is normal for pots and does not indicate a malfunction.

14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Hob Model	MOA0-6040MCESS, MOA0-6040ECESS
Burners	4 Burners
Supply Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Installed Electrical Power	6000 W
Product Dimension LxWxH (mm)	590x520x55
Installation Dimensions AxB (mm)	560x490

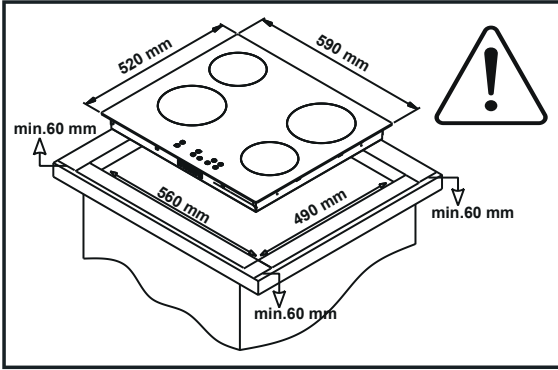
Hob Model	MOA0-6040MMESS, MOA0-6040EMESS MOA0-6040MRESS, MOA0-6040ERESS
Burners	4 Burners
Supply Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Installed Electrical Power	6400 W
Product Dimension LxWxH (mm)	590x520x55
Installation Dimensions AxB (mm)	560x490

Dimensions are approximate. As we constantly strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

15. INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut the work surface according to the dimensions shown in the image. For installation and use purposes, a space of at least 5 cm should be left around the hole. Make sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please choose heat-resistant work surface material to avoid greater deformation caused by heat dissipation from the hob plate. As shown below:



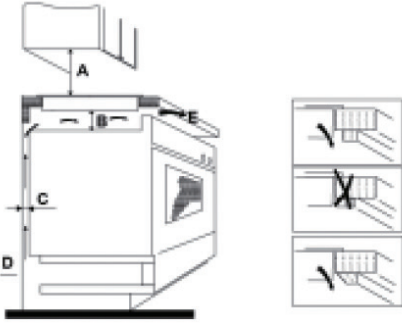
W (mm)	L (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	47	560	490	50 mini

In all circumstances, ensure that the hob is well-ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the hob is in good working order. Shown below.



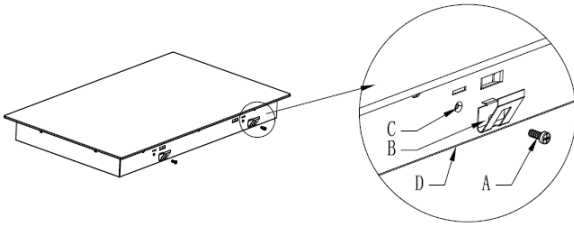
Note: The safety distance between the hob plate and the cabinet above the hob plate must be at least (A) 760 mm.

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



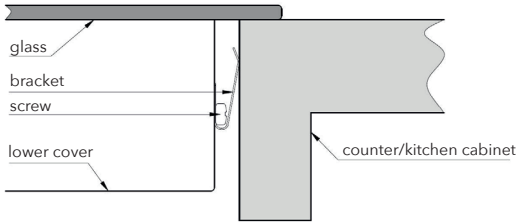
Before placing the fixing brackets

The unit should be placed on a stable and smooth surface. Do not apply force to control components protruding from the hob. After installation, secure the hob to the work surface by screwing the four brackets on the bottom of the hob (see picture).



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

Adjust the bracket position to fit different work surface thicknesses.



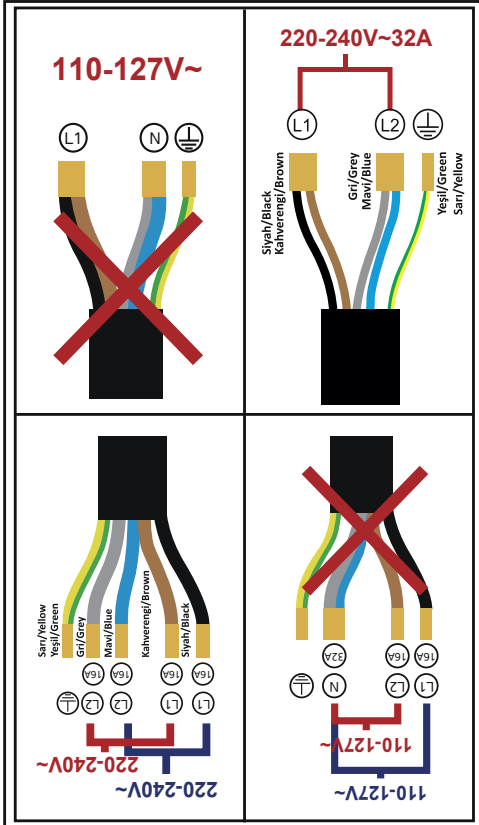
Attention

1. The ceramic hob should be installed by expert personnel or technicians. Please never do it alone.
2. The ceramic hob should not be installed in refrigeration equipment, dishwashers, and rotary dryers.
3. The ceramic hob will be installed in such a way that better heat dissipation can be achieved to increase its reliability.
4. The wall and burner above the work surface must be heat resistant.
5. The interlayer and adhesive must be heat resistant to avoid any damage.
6. Steam cleaner should not be used.
7. This ceramic can only be connected to a source with a system impedance of not more than 0.427 ohms. If necessary, please contact supply authorities for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply must be connected in accordance with the relevant standard. The connection method is shown below.

Power line usage 32A 5x1,5



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by the after-sales technician using appropriate tools to avoid any accident.

2. If the device is connected directly to mains electricity, a multi-pole circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

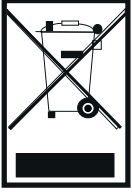
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

4. The cable must not be bent or pinched.

5. The cable must be checked regularly and replaced only by dully qualified personnel.

16. COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

This product does not contain harmful and prohibited substances specified in the Regulation on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment published by the Ministry of Environment and Urbanization of the Republic of Turkey. Complies with WEEE Regulation.



This product is manufactured from high-quality parts and materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ask your local government about these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, make sure the power plug is inoperable for the safety of children.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Уважаемый Клиент Просим Вас ознакомиться с условиями гарантийного обслуживания.

1. Производитель предоставляет **12-месячную** гарантию на мини-печь, а для Духовой шкаф, варочных панелей, Варочная панель из стеклокерамики и вытяжек срок гарантии составляет **24 месяца** с даты покупки.

2. При обращении за гарантийным ремонтом в сервисный центр необходимо предъявить полностью заполненный гарантийный талон (с указанием серийного номера прибора, даты продажи, чётко различимой печати продавца). Если талон не заполнен, потребитель для получения гарантийного ремонта может обращаться только к продавцу и/или изготовителю товара.

3. Продавец (и/или изготовитель, уполномоченный представитель изготовителя) оставляет за собой право отказать от гарантийных обязательств, если сервисной службой будет доказано, что недостатки товара возникли после передачи товара потребителю вследствие нарушения потребителем правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожар, катастрофа, др.), попадания бытовых насекомых и грызунов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, указанных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети.

4. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством РФ.

Предпродажная подготовка произведена в присутствии покупателя. Внешний вид – без повреждений, комплектность полная.

С условиями гарантийного обслуживания согласен:

_____ Подпись покупателя

Импортер фирма :		Ваше имущество;
<i>Название Фирмы:</i>	ООО «АРТТЕХНИКА»	<i>Бренд:</i> CARINO
<i>Адрес:</i>	КИЕВСКОЕ ШОССЕ 22-Й (П МОСКОВСКИЙ) КМ, ДВЛД. 4, СТР. 2, ПОМЕЩ. 68Н/2, МОСКВА Г. 108811	<i>Тип:</i> Варочная панель из стеклокерамики
		<i>Модель:</i> 60см
<i>Адрес для связи с сервисом:</i>	service@arttechnic.ru	<i>Бандероль и серийный номер:</i>
<i>Веб-адрес:</i>	www.arttechnic.ru	<i>Гарантийный период:</i> 2 года
		<i>Максимальное время ремонта:</i> 20 рабочих дней

carino

Продавец компания:

Название Фирмы:

Дата и номер счета фактуры:

Адрес:

Дата и место доставки:

Телефон:

Подпись уполномоченного лица:

Факс:

Печать компании:

Электронная почта:

Этот раздел будет подписан и печатан авторизованным дилером, у которого вы приобрели продукт.

WARRANTY TERMS

Dear Customer! Please read the terms and conditions of warranty service.

1. The manufacturer provides a **12-month** warranty for the mini oven and for built-in ovens, hobs, hoods, vitroc ceramic the warranty period is **24 months** from the date of purchase.

2. When applying for warranty repair to the service centre, it is necessary to present a fully completed warranty card (with the serial number of the device, date of sale, clearly legible seal of the seller). If the warranty card is not filled in, the consumer can apply for warranty repair only to the seller and/or manufacturer of the product.

3. The seller (and/or manufacturer, authorised representative of the manufacturer) reserves the right to refuse warranty obligations, if it is proved by the service department that defects of the goods occurred after the goods were handed over to the consumer due to the consumer's violation of the rules of use, transportation, storage, actions of third parties, force majeure (fire, catastrophe, etc.), ingress of household insects and rodents, as well as due to significant violations of the technical requirements specified in the operating instructions, including instability of the product.

4. This guarantee shall not prejudice the consumer's legal rights granted to him by the applicable laws of the Russian Federation.

Pre-sale preparation was made in the presence of the buyer.
Appearance without damage, complete set

I agree with the terms and conditions of warranty service:

_____ Buyer's signature

Manufacturer or Importer Company:		Your property:
Company Name:	ARTEKNIKA LIMITED LIABILITY COMPANY	Brand: CARINO
Address:	Kievskoe Shosse (Moskovskiy Settlement) 22 KM ,DVLD.4,STR.2, 108811	Type: Vitroc ceramic Hob
		Model: 60cm
Service Contact Address:	service@arttechnic.ru	Banderole and Serial No:
Web Address:	www.arttechnic.ru	Warranty period: 2 Years
		Maximum Repair Time: 20 working days

carino

Seller Company

Company Name:

Address:

Phone:

Fax:

email:

Invoice Date and Number:

Delivery Date and Place:

Signature of the Authorized Person:

Stamp of the Company:

This section will be signed and stamped by the Authorized Dealer from whom you purchased the product.

carino