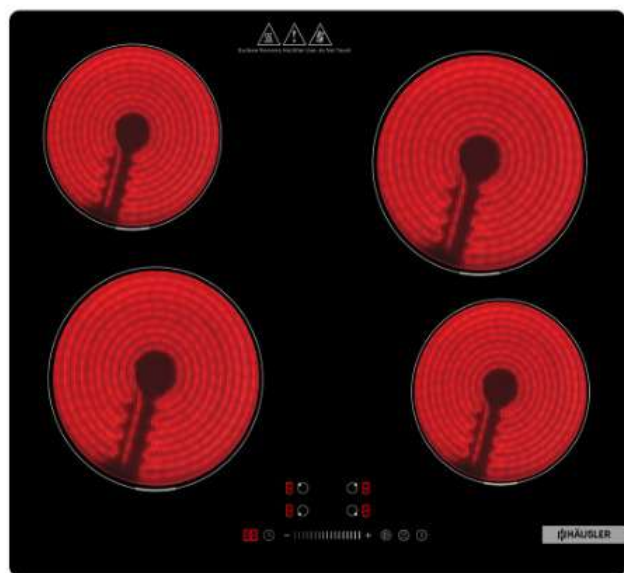
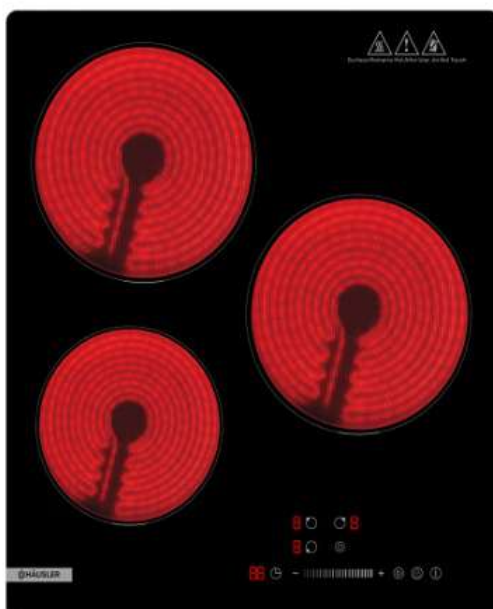
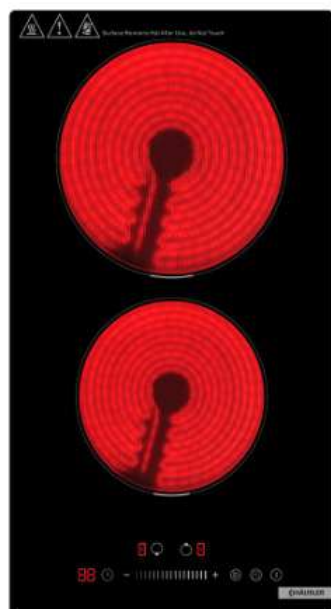


Инструкция по эксплуатации



HLS45DF3-1, HLS60DF3-2, HLS60DF4-1,
HLS60DF4-2, HLS90DF5-1, HLS30DF2-1
HLS30DF2-2, HLS60DF4IND-1

HAUSLER

Инструкция по эксплуатации

HLS45DF3-1

HLS60DF3-2

HLS60DF4-1

HLS60DF4-2

HLS90DF5-1

HLS30DF2-1

HLS30DF2-2

HLS60DF4IND-1

Предупреждения по технике безопасности

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

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является обязательным.
- Изменения в домашней электрической проводке должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность пореза

- Будьте осторожны — края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостаточным опытом и знаниями, если только за ними не осуществляется надзор или не предоставлены инструкции по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- За детьми следует наблюдать, чтобы они не играли с прибором.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

ВНИМАНИЕ: Если поверхность треснула, отключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Во время использования прибор нагревается. Следует

соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на конфорке, так как они могут нагреться.
- Прибор не должен устанавливаться за декоративной дверцей, чтобы избежать перегрева.
- На этом приборе не должно размещаться горючих материалов или изделий в любое время.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить ваши затраты на монтаж.
- Для предотвращения опасности прибор должен быть установлен согласно этим инструкциям по установке.
- Прибор должен быть установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключен к цепи с изолирующим выключателем, обеспечивающим полное отключение от электропитания.
- Неправильная установка прибора может аннулировать гарантию или лишить права на предъявление претензий.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели треснула или сломалась, немедленно отключите прибор от сети (стенной выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключите варочную панель от сети.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность ожогов (горячая поверхность)

- Во время работы доступные части прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.
- Не прикасайтесь телом, одеждой или любыми предметами к стеклянной поверхности, кроме подходящей

посуды, до её полного остывания.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.
- Держите детей подальше от плиты.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите, чтобы ручки не выступали над другими включенными зонами приготовления и были вне досягаемости детей.
- Несоблюдение этих правил может привести к ожогам и обжогам.

Опасность пореза

- Лезвие скребка для варочной панели очень острое и обнажается при открытии защитного чехла. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Закипание может вызвать дым и жирные разливы, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор как рабочую поверхность или для хранения предметов.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или кухонную посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или нагрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в этом руководстве (т.е. с помощью сенсорных органов управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором или сидеть, стоять или лазить на нём.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, лазаящие по плите, могут получить серьёзные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, мешающими безопасному использованию прибора, должны использовать его под наблюдением ответственного и компетентного лица. Инструктор должен убедиться, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте части прибора, если это специально не указано в руководстве. Все остальные работы должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте посуду с зазубринами и не скользите ею по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте абразивные губки или другие грубые чистящие средства для чистки варочной панели, так как это может поцарапать стекло.
- Если сетевой шнур повреждён, его должен заменить производитель, сервисный агент или аналогично квалифицированное лицо, чтобы избежать опасности.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, таких как: -кухни персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; -фермерские дома; -для клиентов в отелях, мотелях и других жилых помещениях; -условия типа «ночлег и завтрак».

• **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части становятся

горячими во время работы.

Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

Детей младше 8 лет следует держать подальше, если за ними не осуществляется постоянный надзор.

- Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо с недостаточным опытом и знаниями, если они получили инструктаж или наблюдаются при безопасном использовании прибора и понимают возможные опасности.
- Детям запрещено играть с прибором. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

• **ВНИМАНИЕ:** Оставлять жир или масло на включённой варочной панели опасно и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и накройте пламя, например крышкой или противопожарным одеялом.

• **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на поверхности варочных зон.

• **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают под напряжением находящиеся части.

• Не использовать пароочиститель.

• Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Обзор продукта

2.1 Вид сверху

Модель № HLS45DF3-1



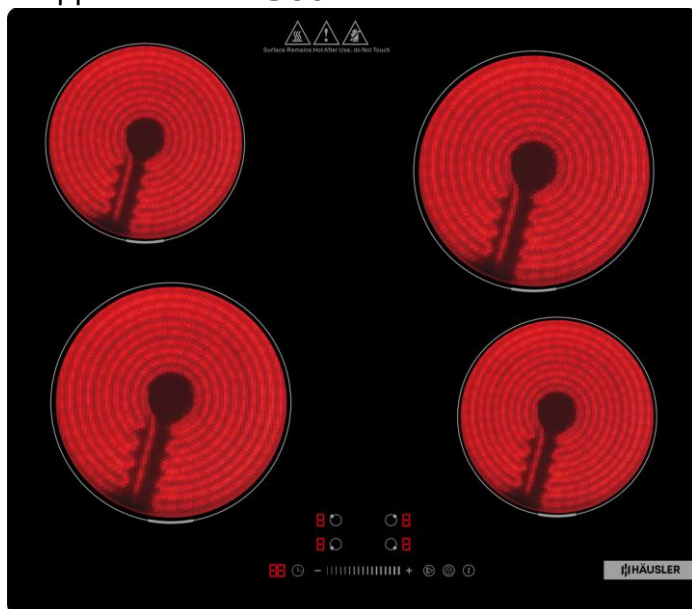
- | | |
|----|----------------------|
| 1. | Зона нагрева 1200 Вт |
| 2. | Зона нагрева 1800 Вт |
| 3. | Зона нагрева 2000 Вт |
| 4. | Стеклянная панель |
| 5. | Панель управления |

Модель № HLS60DF3-2



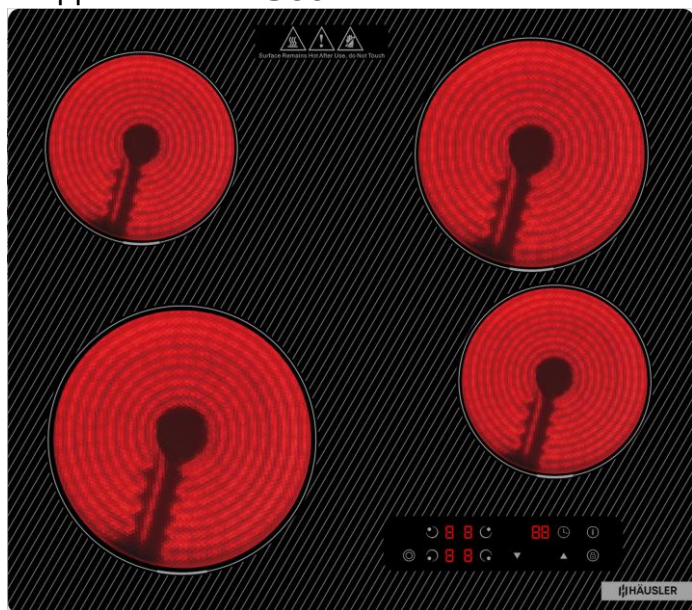
- | | |
|----|----------------------|
| 1. | Зона нагрева 1800 Вт |
| 2. | Зона нагрева 1200 Вт |
| 3. | Зона нагрева 2400 Вт |
| 4. | Стеклянная панель |
| 5. | Панель управления |

Модель № HLS60DF4-1



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

Модель № HLS60DF4-2



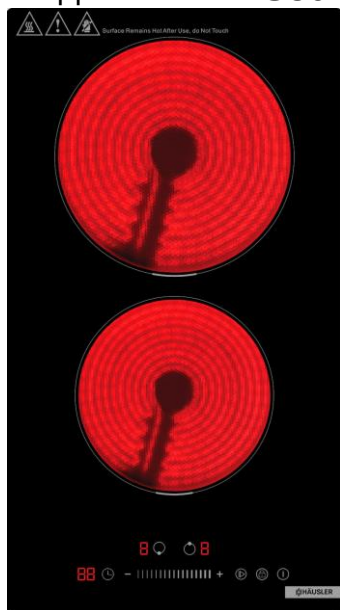
1. Зона нагрева
2200 Вт
2. Зона нагрева
1200 Вт
3. Зона нагрева
1800 Вт
4. Зона нагрева
1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель
управления

Модель № HLS90DF5-1



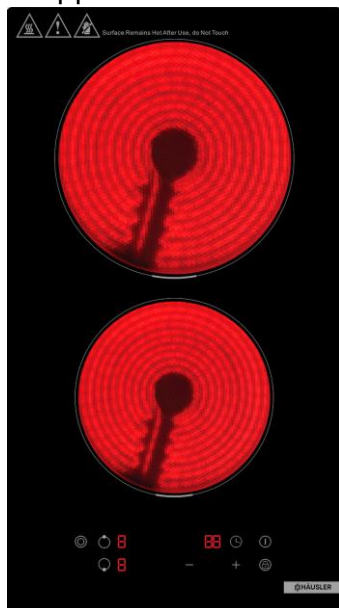
1. Зона нагрева 2300 Вт
2. Зона нагрева 1200 Вт
3. Зона нагрева 1800 Вт
4. Зона нагрева 1200 Вт
5. Зона нагрева 2000 Вт
6. Стеклопанель
7. Панель управления

Модель № HLS30DF2-1



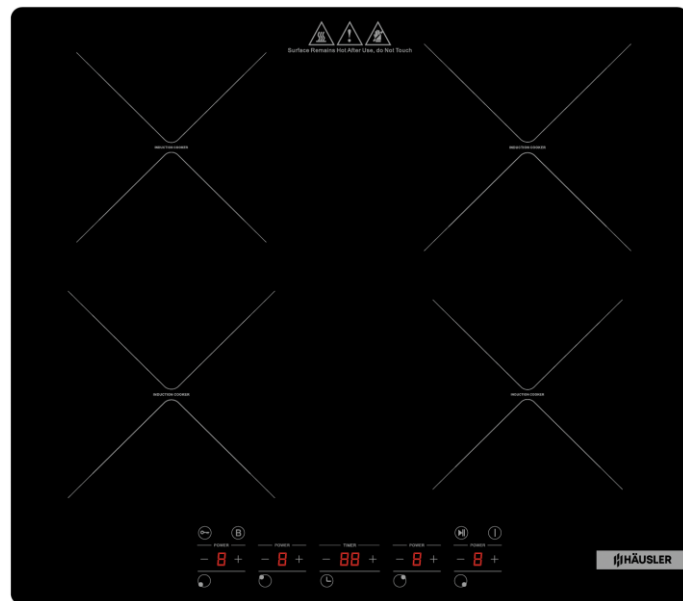
1. Зона нагрева 1200 Вт
2. Зона нагрева 1800 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Модель № HLS30DF2-2



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

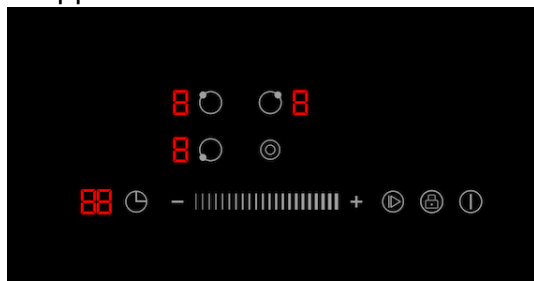
Модель № HLS60DF4IND-1



1. Зона нагрева 2000 Вт
2. Зона нагрева 1500 Вт
3. Зона нагрева 2000 Вт
4. Зона нагрева 1500 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

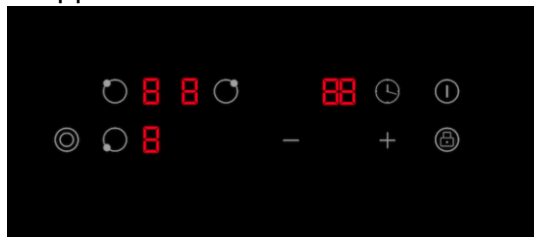
2.2 Панель управления

Модель № HLS45DF3-1



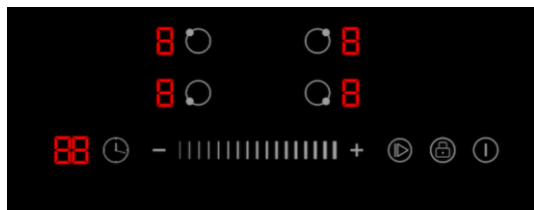
1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Пауза
4. Регулировка мощности и таймера
5. Таймер
6. Выбор зоны приготовления
7. Выбор двойной зоны нагрева

Модель № HLS60DF3



1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Регулировка мощности и таймера
4. Таймер
5. Выбор зоны приготовления
6. Выбор двойной зоны нагрева

Модель № HLS60DF4-1



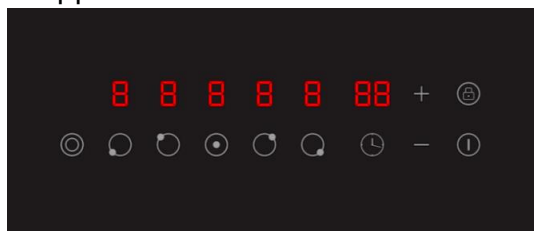
1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Пауза
4. Регулировка мощности и таймера
5. Таймер
6. Выбор зоны приготовления

Модель № HLS60DF4-2



1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Регулировка мощности и таймера
4. Таймер
5. Выбор зоны приготовления
6. Выбор двойной зоны нагрева

Модель № HLS90DF5-1



1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Регулировка мощности и таймера
4. Таймер
5. Выбор зоны приготовления
6. Выбор двойной зоны нагрева

Модель № HLS30DF2-1



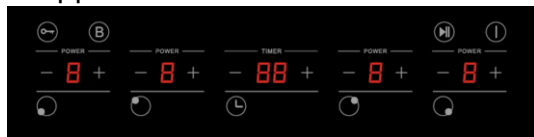
1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Пауза
4. Регулировка мощности и таймера
5. Таймер
6. Выбор зоны приготовления

Модель № HLS30DF2-2



1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Регулировка мощности и таймера
4. Таймер
5. Выбор зоны приготовления
6. Выбор двойной зоны нагрева

Модель № HLS60DF4IND-1



1. Вкл. / Выкл.
2. Блокировка
3. Регулировка мощности и таймера
4. Выбор зоны приготовления
5. Блокировка
6. Форсированный нагрев Boost(Turbo)

Технические характеристики

Модель	HLS45DF3-1
Продукт	Стеклокерамическая варочная поверхность
Зоны приготовления	3 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 5000 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	1200 + 1800 + 1000/2000 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	450x520x52
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	430x495

Модель	HLS60DF3-2
Продукт	Стеклокерамическая варочная поверхность
Зоны приготовления	3 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	1800+1200+1500/2400 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	590x520x52
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	560x490

Модель	HLS60DF4-1
Продукт	Стеклокерамическая варочная поверхность
Зоны приготовления	4 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 6000 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	1200+1800+1200+1800 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	590*520*52
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	560x490

Модель	HLS60DF4-2
Продукт	Стеклокерамическая варочная поверхность
Зоны приготовления	4 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 6400 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	1000/2200+1200+1800+1200 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	590x520x52
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	560x490

Модель	HLS90DF5-1
Продукт	Стеклокерамическая варочная поверхность
Зоны приготовления	5 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 8500 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	1200/2300+1200+1800+1200+1000/2000 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	900х520х52
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	870х490

Модель	HLS30DF2-1
Продукт	Стеклокерамическая варочная поверхность
Зоны приготовления	2 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 3000 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	1200+1800 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	288х520х52
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	270х500

Модель	HLS30DF2-2
Продукт	Стеклокерамическая варочная поверхность
Зоны приготовления	2 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 3200 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	1200+1000/2000 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	288х520х52
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	270х500

Модель	HLS60DF4IND-1
Продукт	Индукционная варочная панель
Зоны приготовления	4 зоны
Номинальное напряжение	220 В, 50 Гц / 7000 Вт
Мощность каждой зоны (Вт)	2000+1500+2000+1500 Вт
Размеры продукта ДхШхВ (мм)	590х520х62
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	560х490

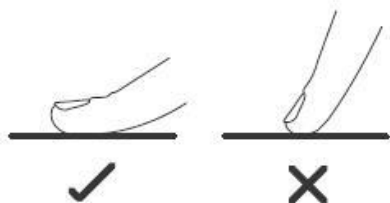
Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, технические характеристики и дизайн могут быть изменены без предварительного уведомления.

Перед использованием новой стеклокерамической варочной поверхности

- Внимательно прочитайте данное руководство, особенно раздел «Предупреждения по безопасности».
- Удалите защитную плёнку, которая может оставаться на стеклокерамической варочной поверхности

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому нет необходимости нажимать на них с усилием.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом зарегистрированном прикосновении вы услышите звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые и сухие, и что на них нет посторонних предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить работу сенсорного управления.

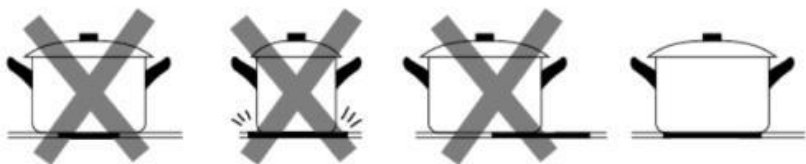


Как выбрать подходящую посуду

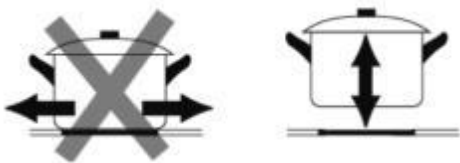
Не используйте посуду с неровными (зазубренными) краями или с изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклянной поверхности и соответствует размеру зоны приготовления. Используйте посуду, диаметр которой соответствует обозначению выбранной зоны нагрева. При использовании посуды немного большего размера энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если использовать посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда размещайте посуду по центру зоны приготовления.



Всегда поднимайте посуду при снятии с варочной панели — не сдвигайте её, так как это может поцарапать стекло..



Инструкция по использованию

Начало приготовления



1. Коснитесь кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.**

После включения питания зуммер подаёт один звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается символ «—», что означает переход варочной панели в режим ожидания.

2. Установите подходящую посуду на зону приготовления, которую вы собираетесь использовать.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

3. Коснитесь кнопки **выбора зоны приготовления** или функциональной кнопки, чтобы начать приготовление.

4. Используйте кнопки **+/- / слайдер** для регулировки мощности в диапазоне уровней от 1 до 9.

После завершения приготовления

- Выключите варочную панель, коснувшись кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.**
- После использования поверхность может оставаться горячей, не прикасайтесь к ней руками.

Блокировка управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить случайное использование (например, детьми, которые могут случайно включить зоны нагрева).
- При активной блокировке все элементы управления, кроме кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.**, отключены.

- Коснитесь кнопки  **блокировки** для активации функции. На дисплее появится «LO», что означает: элементы управления заблокированы, кроме **ВКЛ./ВЫКЛ..**

Разблокировка элементов управления

- Находясь в режиме блокировки, удерживайте кнопку блокировки  в течение 2 секунд, чтобы деактивировать функцию.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., но при следующей эксплуатации необходимо сначала разблокировать прибор.

Функция Пауза

(Для моделей:: HLS45DF3-1, HLS60DF4-1 & HLS30DF2-1)

- Когда вы готовите в режиме без блокировки, коснитесь кнопки Пауза , и варочная панель остановит приготовление.
- Коснитесь кнопки  **Пауза** снова — приготовление продолжится.

Функция Boost

(Для индукционной варочной панели модели: HLS60DF4IND-1)

- Во время приготовления выберите зону нагрева и коснитесь кнопки Boost , мощность приготовления будет увеличена.
- Коснитесь кнопки Boost  снова — функция будет отключена.
- Время работы Boost составляет 5 минут. После 5 минут варочная панель вернётся к предыдущему уровню мощности.

Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. Если обнаруживается слишком высокая температура, панель автоматически прекращает работу.

Автоотключение

Ещё одна функция безопасности — автоматическое отключение, если варочная панель не использовалась в течение 2 часов. Это срабатывает, если вы забыли выключить зону нагрева.

Предупреждение об остаточном тепле

После работы варочной панели на поверхности остаётся остаточное тепло. На дисплее появляется буква «Н», предупреждающая о том, что поверхность горячая и к ней нельзя прикасаться.

Использование таймера

- Вы можете установить таймер от 01 до 99 минут.

Настройка таймера для отключения одной зоны нагрева

- 1) Включите варочную панель и выберите функцию приготовления.
- 2) Во время приготовления нажмите кнопку **Timer** — на дисплее появится «00».
- 3) Нажмите **+** или **–**, чтобы установить время от 01 до 99 минут.
- 4) Варочная панель автоматически выключится, когда установленное время истечёт.

Советы по приготовлению

- Когда еда закипает, уменьшите мощность.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сэкономит энергию, удерживая тепло.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить на высокой мощности, затем уменьшайте её, когда еда прогрелась.

Тушение, приготовление риса

- Тушение происходит при температуре ниже точки кипения, примерно 85 °C, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность жидкости. Это важно для вкусных супов и мягких рагу, так как аромат раскрывается без переваривания еды. Яично-мучные соусы также следует готовить ниже точки кипения.
- Некоторые блюда, включая приготовление риса методом впитывания, могут требовать более высокой мощности, чем самая низкая, чтобы пища была готова за рекомендуемое время.

Жарка стейка

Чтобы приготовить сочные и вкусные стейки:

1. Дайте мясу постоять при комнатной температуре примерно 20 минут перед приготовлением.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте немного масла в горячую сковороду и положите мясо на горячую поверхность.
4. Переворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Оно может составлять от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы проверить степень готовности — чем плотнее он ощущается, тем сильнее прожарка.
5. Дайте стейку отдохнуть на тёплой тарелке несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким перед подачей.

Для быстрого жарения (Stir-frying)

1. Выберите подходящий вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Быстрое жарение должно быть быстрым. Если готовите большое количество, разделите на несколько небольших порций.
3. Коротко разогрейте сковороду и добавьте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они будут горячими, но ещё хрустящими, уменьшите мощность зоны нагрева, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они равномерно прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

8. **Уход и очистка**

Что?	Как?	Важно!
------	------	--------

Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от пищи или несахаристые проливы на стекле)	1. Выключите варочную панель из электросети. 2. Нанесите средство для очистки варочной поверхности, пока стекло ещё тёплое (но не горячее!). 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите варочную панель.	• После отключения питания индикация «горячая поверхность» отсутствует, однако зона нагрева может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Жёсткие губки, некоторые нейлоновые губки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте этикетку, подходит ли средство или губка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели — стекло может покрыться пятнами.
Выкипание, расплавленные вещества и горячие сладкие проливы на стекле	Немедленно удалите их с помощью кухонной лопатки, шпателя или скребка с лезвием, предназначенного для варочных поверхностей, соблюдая осторожность из-за горячей поверхности зон нагрева: 1. Выключите варочную панель от электросети с помощью настенного выключателя. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскоблите загрязнение или пролив на холодную часть варочной панели. 3. Удалите загрязнение или пролив кухонной салфеткой или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневные	• Удаляйте пятна от расплавленных и сладких продуктов как можно быстрее. Если они остынут на стекле, их будет трудно удалить или они могут навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность пореза: при сдвинутом защитном кожухе лезвие скребка очень острое. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.

	загрязнения на стекле», приведённого выше.	
Пролитая жидкость на сенсорных элементах управления	1. Выключите варочную панель из электросети. 2. Уберите пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Полностью вытрите поверхность насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите варочную панель.	• Варочная панель может подать звуковой сигнал и автоматически отключиться, а сенсорные кнопки могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением убедитесь, что область сенсорного управления полностью сухая.

Подсказки и рекомендации

Проблема	Возможные причины	Что делать
Стеклокерамическая	Нет электропитания.	Убедитесь, что варочная

варочная поверхность не включается.		панель подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в доме или районе. Если вы всё проверили, а проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Инструкция по использованию» .
Сенсорные элементы управления работают с трудом.	На поверхности элементов управления может быть тонкая плёнка воды, либо вы касаетесь их кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов подушечкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с неровными или острыми краями. Используются неподходящие абразивные губки или чистящие средства.	Используйте посуду с ровным и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды» . См. раздел «Уход и очистка» .

Устранение неисправностей

Если возникнет какая-либо неисправность, Стеклокерамическая варочная поверхность автоматически перейдёт в защитный режим и отобразит соответствующие коды защиты:

Коды ошибок стеклокерамической варочной поверхности		
Код ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Слишком высокое напряжение питания	Пожалуйста, проверьте напряжение электросети

E2	Слишком низкое напряжение питания	Пожалуйста, проверьте напряжение электросети
E3	Датчик поверхности разомкнут или закорочен	Подождите некоторое время, пока датчик остынет

Коды ошибок индукционной варочной панели		
Код ошибки	Возможные причины	Решение
U	На индукционной зоне нет посуды или используется неподходящая посуда	Используйте подходящую посуду или обратитесь в авторизованный сервисный центр
E1/E2	Ненормальное напряжение питания	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E3	Сработала защита от перегрева устройства	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Высокая температура датчика IGBT	Перезапустите варочную панель после её охлаждения
F3/F4/F5	Неисправность датчика температуры индукционной катушки	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
F9/FA	Неисправность датчика температуры IGBT	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

Выше приведены способы определения и проверки распространённых неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения стеклокерамической варочной панели.

Инструкция по установке

Выбор оборудования для установки

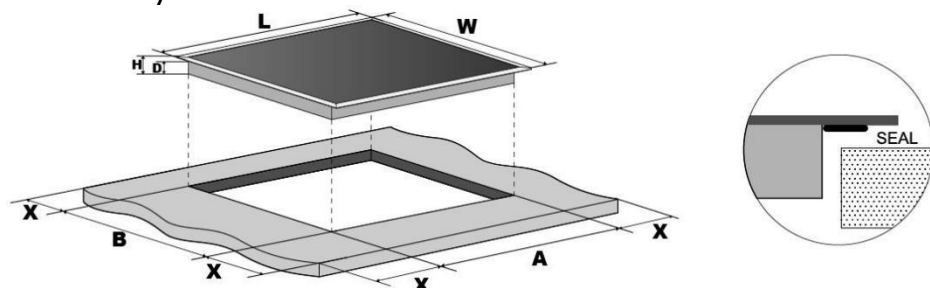
Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для обеспечения правильной установки и эксплуатации необходимо оставить **минимум 5 см свободного пространства** вокруг вырезанного отверстия.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет **не менее 30 мм**.

Пожалуйста, используйте **термостойкий материал** рабочей поверхности, чтобы избежать значительной деформации, вызванной тепловым излучением варочной панели.

См. схему ниже.



№ модели	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HLS30DF2-1	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS30DF2-2	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS45DF3-1	450	520	52	48	430	495	50 mini
HLS60DF3-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-1	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS90DF5-1	900	520	52	48	870	490	50 mini
HLS60DF4IND-1	590	520	62	48	560	490	50 mini

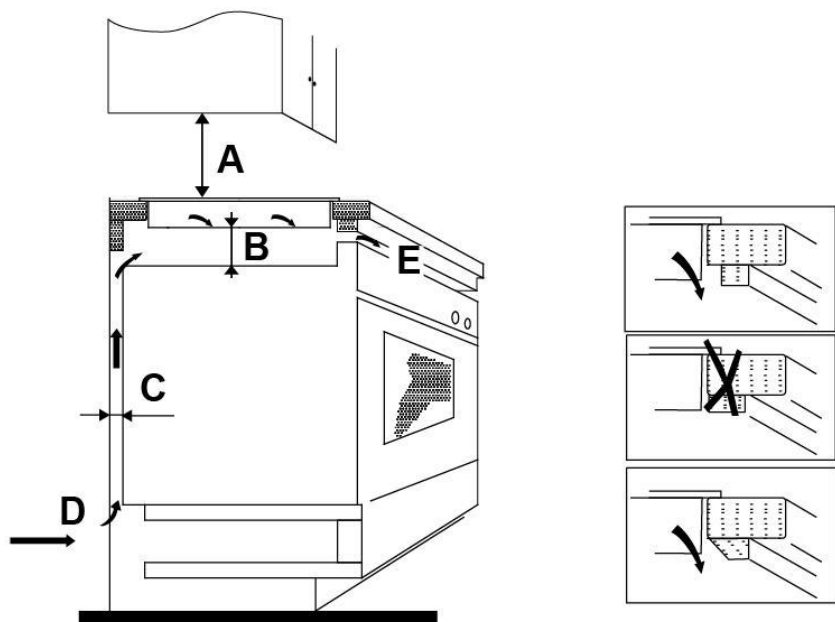
При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель **хорошо вентилируется**, а воздухозаборные и выходные отверстия **не заблокированы**. Убедитесь, что керамическая варочная панель находится в **исправном состоянии**, как показано ниже.

Пожалуйста, убедитесь, что шкаф под керамической варочной панелью оборудован вентиляционными отверстиями, иначе срок службы варочной панели будет сокращён.

Напоминание: В комплекте предусмотрены 4 ножки для свободной установки. Если пользователь предпочитает разместить варочную панель на столе, сначала соберите все 4 ножки, а затем установите панель на стол.



Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять **не менее 760 мм**.



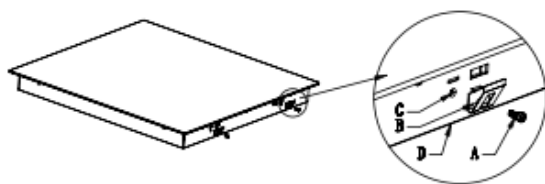
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 мин	20 мин	Воздухозабор	Выход воздуха 5 мм

- Рабочая поверхность ровная и горизонтальная, ничего не выступает в рабочую зону.
- Основание (рабочая поверхность) выполнено из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка должна иметь собственный вентилятор.
- Установка должна соответствовать всем стандартным процедурам и действующим нормативам.
- Отдельный и подходящий предохранитель должен защищать цепь и соответствовать местным требованиям.

- Предохранитель должен быть протестирован и иметь не менее 3 мм зазора вокруг всех полюсов (или всех фазных проводников, если это предусмотрено нормативами).
- Предохранитель должен быть легко доступен для монтажника.
- Если вы не уверены в установке, обратитесь к специалисту или в строительную инспекцию.
- Используйте термостойкие и легко очищаемые поверхности (например, керамическую плитку) в качестве стен вокруг зоны приготовления.

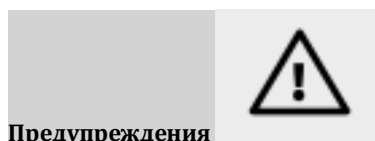
Крепление кронштейнов

- Устройство следует разместить на **стабильной, ровной поверхности** (используйте упаковку).
- **Не нажимайте** на элементы управления, выступающие из панели.
- Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, **прикрутив четыре кронштейна к её нижней части** (см. рисунок).



- A** Винт
B Кронштейн крепления
C Отверстие для винта
D Нижняя база

Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



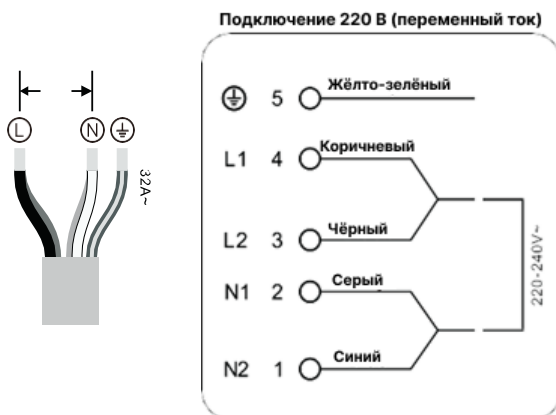
- Варочная панель **должна быть установлена** квалифицированным персоналом или техниками.
- Варочная панель **не должна устанавливаться над** холодильным оборудованием, посудомоечными машинами или сушильными машинами.
- Варочная панель **должна быть установлена так, чтобы** обеспечивалось оптимальное тепловое излучение, что повысит её надёжность.
- Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны быть **термостойкими**. Используйте **термостойкий клей**.

Подключение варочной панели к электросети

Эта варочная панель **должна подключаться к сети только квалифицированным специалистом**. Перед подключением панели к электросети убедитесь, что:

1. Домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой панелью.
2. Напряжение соответствует значению на табличке с техническими характеристиками.

3. Сечение кабеля питания выдерживает нагрузку, указанную на табличке с характеристиками.
4. Для подключения панели к электросети **не используйте адаптеры, переходники или ответвители**, так как это может привести к перегреву и пожару.
5. Кабель питания **не должен касаться горячих частей** и должен быть размещён так, чтобы его температура **не превышала 75 °C** в любой точке.
6. Монтажник должен убедиться, что подключение выполнено **в соответствии с применимыми правилами безопасности**.
7. Если прибор подключается напрямую к сети, **должен быть установлен двухполюсный автоматический выключатель** с минимальным зазором 3 мм между контактами.
8. Если кабель повреждён или требует замены, это должно выполняться **сервисным специалистом с использованием подходящих инструментов**, чтобы избежать несчастных случаев.
9. Кабель **не должен быть согнут или сдавлен**.
10. Кабель следует **регулярно проверять и заменять только квалифицированным специалистом**.
11. Для подключения установщик должен использовать **кабель H05GG-F**.





9. Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного прибора, вы помогаете предотвратить возможный вред окружающей среде и здоровью человека, который мог бы возникнуть при неправильной утилизации.
10. Символ на изделии указывает на то, что его **нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы**. Его необходимо сдавать в специальный пункт приёма для переработки электрического и электронного оборудования.
11. Данный прибор требует **специализированной утилизации**. Для получения дополнительной информации о способах обработки, восстановления и переработки данного изделия обратитесь в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели прибор.
12. **Утилизация:**
Не выбрасывайте данный продукт вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим отдельный сбор для специальной обработки.

HAUSLER

Пайдалану нұсқаулығы

HLS45DF3-1

HLS60DF3-2

HLS60DF4-1

HLS60DF4-2

HLS90DF5-1

HLS30DF2-1

HLS30DF2-2

HLS60DF4IND-1

Қауіпсіздік туралы ескертулер

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Плитаңызды қолданбас бұрын осы ақпаратты оқып шығыңыз.

Орнату

Электр тоғымен зақымдану қаупі

- Кез келген жұмыс немесе техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге тұйықтау жүйесіне қосылу міндетті.
- Үйдегі электр сымдарына өзгерістерді тек білікті электрик жүргізуі тиіс.
- Осы нұсқауларды орындамау электр тоғымен зақымдануға немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Жарақат алу қаупі (кесу)

- Абайлаңыз — панельдің шеттері өткір.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақатқа немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар

- Бұл құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдарға (балаларды қоса алғанда), немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға арналған емес, егер оларды қауіпсіздігі үшін жауапты адам бақылап немесе қолдану нұсқаулығын бермесе.
- Балаларды құрылғымен ойнамайтынын қадағалау қажет.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған.

САҚ БОЛЫҢЫЗ: Егер бетінде жарық пайда болса, электр соғу қаупін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз.

- Қолдану кезінде құрылғы қызады. Духовка ішіндегі қыздыру элементтеріне тимеу үшін абай болу қажет.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды ыстық беттік бетке қоймаңыз, өйткені олар қызуы мүмкін.

- Құрылғы декоративті есік артында орнатылмауы тиіс, өйткені бұл қызып кету қаупін тудырады.
- Құрылғының үстіне кез келген уақытта жанғыш заттар немесе өнімдер қойылмауы керек.
- Құрылғыны орнатуға жауапты адамға осы ақпаратты беріңіз, бұл орнату шығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіптің алдын алу үшін құрылғы осы орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы қажет.
- Құрылғы тек білікті маман тарапынан дұрыс орнатылып, жерге тұйықталуы керек.
- Құрылғы толық ажырату мүмкіндігі бар оқшаулағыш қосқышы бар электр тізбесіне қосылуы тиіс.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдік пен жауапкершілік талаптарын жарамсыз етуі мүмкін.

Қолдану және техникалық қызмет көрсету Электр тоғымен зақымдану қаупі

- Сынған немесе жарық пайда болған пеш бетінде пісірмеңіз. Егер пеш беті сынған немесе жарық пайда болса, құрылғыны дереу желіден өшіріңіз (қабырғадағы қосқыш) және білікті техникке хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пешті желіден өшіріңіз.
- Осы нұсқауларды орындамау электр тоғымен зақымдануға немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық беттен жарақат алу қаупі

- Қол жетімді бөліктер пайдаланған кезде соншалықты қызады, ол күйікке әкелуі мүмкін.
- Дене, киім немесе пеш бетінен басқа заттар салуға болмайды, тек ыңғайлы ыдыс қолдану керек.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды пеш бетіне қоймаңыз, себебі олар қызуы мүмкін.
- Балаларды алыста ұстаңыз.
- Қазандардың тұтқалары қызуы мүмкін. Қазандардың тұтқалары басқа қосылған пеш аймақтарына шықпауын

қадағалаңыз және баланың қолы жетпейтін жерде болсын.

- Осы нұсқауларды орындамау күйікке немесе обылуға әкелуі мүмкін.

Кесу қаупі

- Пеш скребогының өткір пышағы қауіпсіздік қақпағы алынған кезде көрінеді. Оны аса сақтықпен пайдаланыңыз және әрдайым балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақатқа немесе кесікке әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар

- Құрылғыны пайдаланған кезде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау кезінде түтін және май шашырауы болуы мүмкін, бұл өрт қауіпін тудырады.
- Құрылғыны жұмыс үстелі немесе сақтау орны ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы үстінде ешқандай заттар немесе ыдыстар қалдырмаңыз.
- Құрылғыны бөлмені жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Қолданғаннан кейін әрдайым пеш аймақтарын және пешті осы нұсқаулықта көрсетілгендей (сенсорлық басқару арқылы) өшіріңіз.
- Балаларды құрылғымен ойнауға, отыруға, тұруға немесе оған өрмелеуге жол бермеңіз.
- Балалар қызығатын заттарды құрылғы үстіндегі шкафтарға қоймаңыз. Пешке өрмелейтін балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғы пайдаланылып жатқан аймақта балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балалар немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға мүмкіндік бермейтін мүгедектігі бар адамдар құрылғыны жауапты және білікті адам қадағасында пайдалану керек. Инструктор олардың құрылғыны өздеріне немесе айналасына қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі тиіс.
- Құрылғының бөліктерін тек нұсқаулықта арнайы

ұсынылған жағдайда ғана жөндеңіз немесе ауыстырыңыз. Басқа қызмет көрсету жұмыстарын білікті техник жасауы керек.

- Пешті тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пешке ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пештің үстінде тұрмаңыз.
- Қырлы немесе зақымданған қыры бар ыдысты пайдаланбаңыз және ыдысты шыны бетінде сырғытпаңыз, өйткені бұл шыныны сызатуы мүмкін.
- Пешті тазалау үшін абразивті губка немесе басқа қатты тазалау құралдарын пайдаланбаңыз, бұл шыныны сызатуы мүмкін.
- Егер қуат сымына зақым келсе, оны өндіруші, сервис агенті немесе білікті адам ауыстыруы керек, қауіптің алдын алу үшін.
- Бұл құрылғы үйде және ұқсас жағдайларда қолдануға арналған, мысалы: - дүкендер, кеңселер және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас бөлмелері; - фермерлік үйлер; - қонақүйлер, мотельдер және басқа тұрмыстық мекендерде клиенттер үшін; - «түнгі тұру және таңғы ас» типтес жағдайлар.

• **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Құрылғы және оның қол жетімді бөліктері пайдаланған кезде қызады.

Қыздыру элементтеріне тимеуге абай болу керек.

8 жасқа дейінгі балаларды үнемі бақылаусыз қалдырмаңыз.

• Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдар немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қауіпсіз пайдалануға нұсқау немесе бақылау жасалған жағдайда пайдалануға болады және қауіп-қатерді түсінеді.

• Балалар құрылғымен ойнауға болмайды. Тазалау және техникалық қызмет көрсету балаларға бақылаусыз жасалмауы тиіс.

• **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Жир немесе май қосулы пеште қалса, өрт қауіпі бар. СУМЕН ӨШІРМЕҢІЗ. Құрылғыны өшіріп,

жалынның үстін қақпақ немесе өртке қарсы жамылғымен жауып қойыңыз.

- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Өрт қаупі: пеш бетіне ешқандай зат қоймаңыз.

- **САҚ БОЛЫҢЫЗ:** Егер беті жарық болса, электр тогымен зақымданудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз, бұл шыны керамикалық немесе ұқсас материалдан жасалған пеш беттеріне қатысты, олар ток астындағы бөліктерді қорғайды.

- Бу тазалағышты қолданбаңыз.

- Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы жұмыс істеуге арналмаған.

Өнім жайлы ақпарат

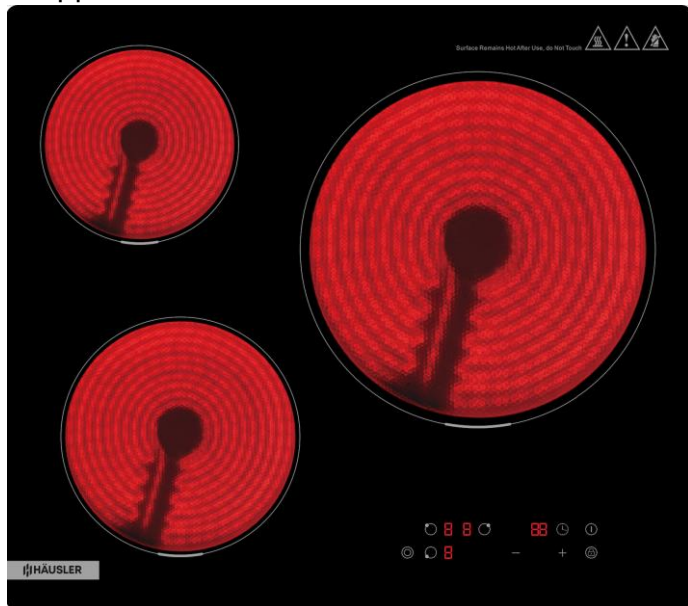
2.1 Жоғарыдан көрініс

Модель № HLS45DF3-1



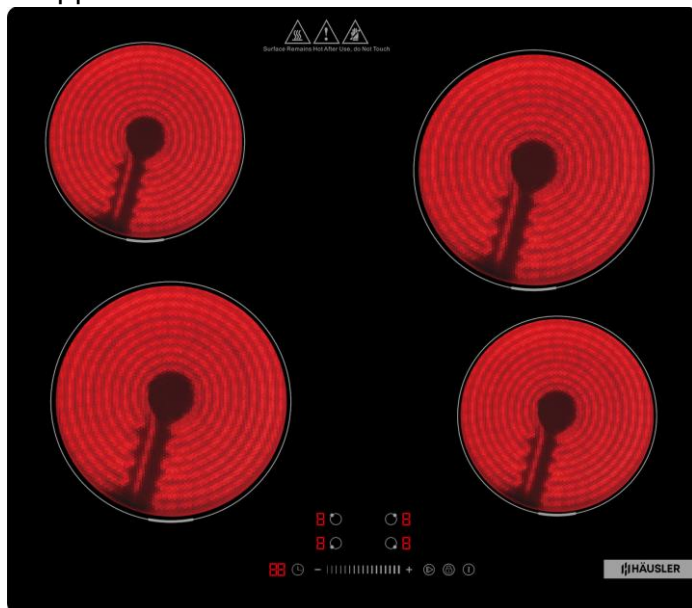
1. 1200 Вт қыздыру аймағы
2. 1800 Вт қыздыру аймағы
3. 2000 Вт қыздыру аймағы
4. Шыны панель
5. Басқару панелі

Модель № HLS60DF3-2



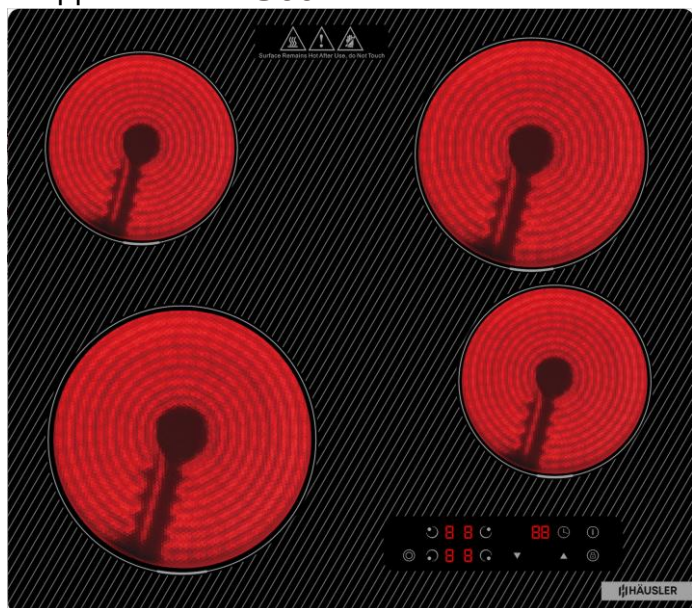
1. 1800 Вт қыздыру аймағы
2. 1200 Вт қыздыру аймағы
3. 2400 Вт қыздыру аймағы
4. Шыны панель
5. Басқару панелі

Модель № HLS60DF4-1



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

Модель № HLS60DF4-2



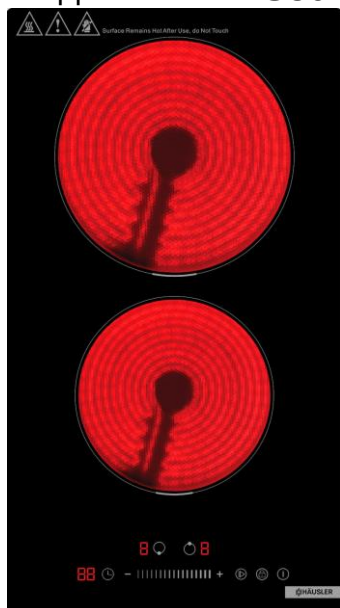
1. 2200 Вт қыздыру аймағы
2. 1200 Вт қыздыру аймағы
3. 1800 Вт қыздыру аймағы
4. 1200 Вт қыздыру аймағы
5. Шыны панель
6. Басқару панелі

Модель № HLS90DF5-1



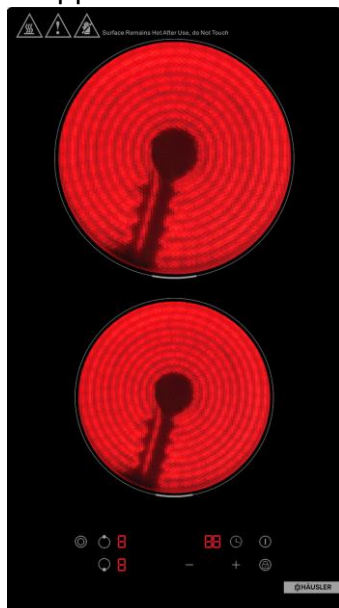
1. 2300 Вт қыздыру аймағы
2. 1200 Вт қыздыру аймағы
3. 1800 Вт қыздыру аймағы
4. 1200 Вт қыздыру аймағы
5. 2000 Вт қыздыру аймағы
6. Шыны панель
7. Басқару панелі

Модель № HLS30DF2-1



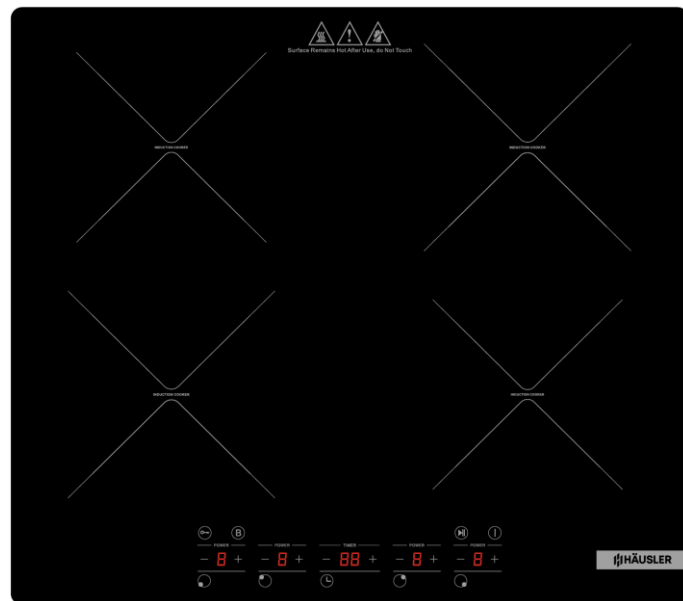
1. 1200 Вт қыздыру аймағы
2. 1800 Вт қыздыру аймағы
3. Шыны панель
4. Басқару панелі

Модель № HLS30DF2-2



1. 1200 Вт қыздыру аймағы
2. 2000 Вт қыздыру аймағы
3. Шыны панель
4. Басқару панелі

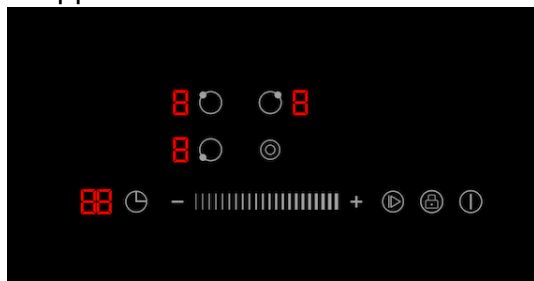
Модель № HLS60DF4IND-1



1. 2000 Вт қыздыру аймағы
2. 1500 Вт қыздыру аймағы
3. 2000 Вт қыздыру аймағы
4. 1500 Вт қыздыру аймағы
5. Шыны панель
6. Басқару панелі

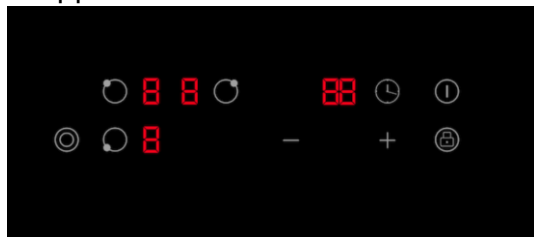
2.2 Басқару панелі

Модель № HLS45DF3-1



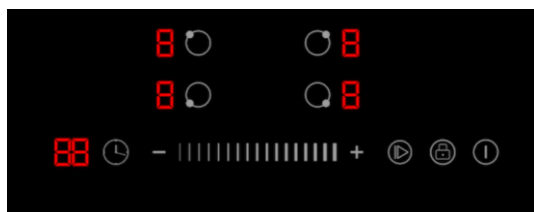
1. Қосу / Өшіру
2. Құлыптау
3. Пауза
4. Қуат пен таймерді реттеу
5. Таймер
6. Пісіру аймағын таңдау
7. Қос шеңберлі аймақты таңдау

Модель № HLS60DF3



1. Қосу / Өшіру
2. Құлыптау
3. Қуат пен таймерді реттеу
4. Таймер
5. Пісіру аймағын таңдау
6. Қос шеңберлі аймақты таңдау

Модель № HLS60DF4-1



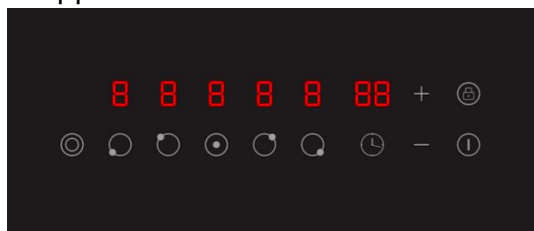
1. Қосу / Өшіру
2. Құлыптау
3. Пауза
4. Қуат пен таймерді реттеу
5. Таймер
6. Пісіру аймағын таңдау

Модель № HLS60DF4-2



1. Қосу / Өшіру
2. Құлыптау
3. Қуат пен таймерді реттеу
4. Таймер
5. Пісіру аймағын таңдау
6. Қос шеңберлі аймақты таңдау

Модель № HLS90DF5-1



1. Қосу / Өшіру
2. Құлыптау
3. Қуат пен таймерді реттеу
4. Таймер
5. Пісіру аймағын таңдау
6. Қос шеңберлі аймақты таңдау

Модель № HLS30DF2-1



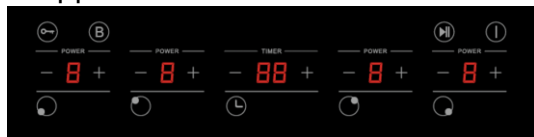
1. Қосу / Өшіру
2. Құлыптау
3. Пауза
4. Қуат пен таймерді реттеу
5. Таймер
6. Пісіру аймағын таңдау

Модель № HLS30DF2-2



1. Қосу / Өшіру
2. Құлыптау
3. Қуат пен таймерді реттеу
4. Таймер
5. Пісіру аймағын таңдау
6. Қос шеңберлі аймақты таңдау

Модель № HLS60DF4IND-1



1. Қосу / Өшіру
2. Пауза
3. Қуат пен таймерді реттеу
4. Пісіру аймағын таңдау
5. Құлыптау
6. Күшейтілген қыздыру Boost(Turbo)

Техникалық сипаттамалар

Модель	HLS45DF3-1
Өнім	Электрлік ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	3 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5000 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	1200+1800+1000/2000 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	450x520x52
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	430x495

Модель	HLS60DF3-2
Өнім	Электрлік ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	3 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	1800+1200W+1500/2400 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	590x520x52
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	560x490

Модель	HLS60DF4-1
Өнім	Электрлік ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	1200+1800+1200+1800 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	590*520*52
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	560x490

Модель	HLS60DF4-2
Өнім	Электрлік ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	1000/2200+1200+1800+1200 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	590x520x52
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	560x490

Модель	HLS90DF5-1
Өнім	Электрлік ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	5 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	1200/2300+1200+1800+1200+1000/2000 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	900x520x52
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	870x490

Модель	HLS30DF2-1
Өнім	Электрлік ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	1200+1800 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	288x520x52
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	270x500

Модель	HLS30DF2-2
Өнім	Электрлік ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	1200+1000/2000 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	288x520x52
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	270x500

Модель	HLS60DF4IND-1
Өнім	Индукциялық ас пісіру панелі
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Номиналды кернеу	220 В, 50 Гц / 5400 Вт
Әр аймақтың қуаты (Вт)	2000+1500+2000+1500 Вт
Өнімнің өлшемдері (мм)	590x520x62
Орнатылатын өлшемдер АхВ (мм)	560x490

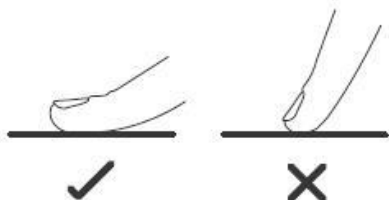
Салмақ пен өлшемдер шамамен көрсетілген. Біз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге ұмтылатындықтан, техникалық сипаттамалар мен дизайн алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Электрлік ас пісіру панелі қолданар алдында

- Осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз, әсіресе «Қауіпсіздік ескертулері» бөліміне назар аударыңыз.
- Электрлік ас пісіру панелінің бетінде қорғаныш қабықшаны алып тастаңыз.

Сенсорлық басқаруды пайдалану

- Басқару элементтері жанасуға жауап береді, сондықтан қатты басудың қажеті жоқ.
- Саусақтың ұшын емес, саусақтың жұмсақ бөлігін пайдаланыңыз.
- Әрбір жанасу тіркелгенде дыбыстық сигнал естіледі.
- Басқару элементтері әрдайым таза әрі құрғақ болуын және олардың үстінде ешқандай зат (мысалы, ыдыс немесе мата) тұрмауын қадағалаңыз. Тіпті жұқа су қабаты басқаруды қиындатуы мүмкін.

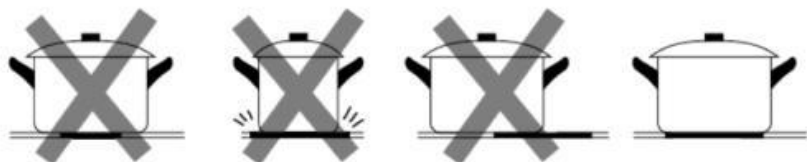


Дұрыс ыдысты қалай таңдау керек

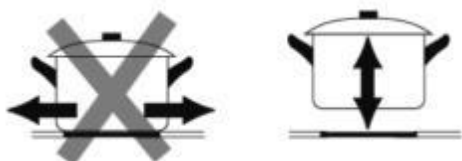
Қыры тегіс емес немесе түбі иілген ыдысты пайдаланбаңыз.



Ыдыстың түбі тегіс болып, шыны бетке толық жабысып тұруы және пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келуі керек. Таңдалған қыздыру аймағының белгісіне сәйкес диаметрі бар ыдысты пайдаланыңыз. Сәл үлкенірек ыдысты қолданғанда энергия ең жоғары тиімділікпен пайдаланылады. Кіші ыдыс қолданылса, тиімділік күткеннен төмен болуы мүмкін. Ыдысты әрдайым пісіру аймағының дәл ортасына қойыңыз.



Ыдысты пеш бетінен алған кезде әрдайым көтеріп алыңыз — сырғытпаңыз, әйтпесе шыны беті сызылып кетуі мүмкін.



Пайдалану нұсқаулығы

Пісіруді бастау



1. **ҚОСУ/ӨШІРУ** түймесін түртіңіз.

Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет шығады, барлық дисплейлерде «—» белгісі көрінеді, бұл пештің күту режиміне өткенін білдіреді.

2. Қолданғыңыз келетін пісіру аймағына жарамды ыдысты қойыңыз.

- Ыдыстың түбі мен пісіру аймағының беті таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

3. **Пісіру аймағын таңдау** немесе функция батырмасын басып, пісіруді бастаңыз.

4. Қуатты +/– / сырғытпа арқылы 1-ден 9-ға дейінгі деңгейде орнатуға болады.

Пісіру аяқталғаннан кейін

- ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасын басу арқылы пешті толық өшіріңіз.
- Қолданғаннан кейін панельдің беті ыстық болуы мүмкін, қолыңызбен тимеңіз..

Басқаруды құлыптау

- Кездейсоқ пайдалануды болдырмау үшін басқару элементтерін құлыптауға болады (мысалы, балалардың пешті байқаусызда қосуын алдын алу үшін).

- Құлыптау қосылған кезде ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасынан басқа барлық басқару элементтері сөндіріледі.
- Функцияны қосу үшін  құлыптау батырмасын басыңыз. Дисплейде «LO» белгісі пайда болады — бұл ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасынан басқа басқару элементтері құлыпталғанын білдіреді.

Басқаруды құлыптан шығару

- Құлыптау режимінде құлыптау  батырмасын 2 секунд ұстап тұрыңыз, функцияны өшіру үшін.

Пеш құлыптау режимінде болғанда барлық басқару элементтері ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасынан басқа жұмыс істемейді. Қажет жағдайда әрдайым ҚОСУ/ӨШІРУ арқылы пешті өшіруге болады, бірақ келесі қолданғанда алдымен пешті құлыптан шығару керек.

Пауза функциясы

(Модель:HLS45DF3-1, HLS60DF4-1 & HLS30DF2-1)

- Құлыптау жоқ режимде пісіріп жатқанда,  **Пауза** батырмасын басыңыз, пеш пісіруді тоқтатады.
- **Пауза**  батырмасын қайта басқанда, пеш пісіруді қайта бастайды.

Boost функциясы

(Индукциялық пеш моделі: HLS60DF4IND-1)

- Пісіріп жатқанда пісіру аймағын таңдап, Boost  батырмасын басыңыз— пісіру қуаты арттырылады.
- Boost  батырмасын қайта басқанда, функция өшіріледі.
- Boost режимінің уақыты 5 минут. 5 минуттан кейін пеш бұрынғы қуат деңгейіне оралады.

Артық қызудан қорғау

Температура сенсоры пештің ішіндегі температураны бақылайды. Егер тым жоғары температура анықталса, пеш автоматты түрде өшеді.

Автоматты сөндіру

Тағы бір қауіпсіздік функциясы — 2 сағат бойы қолданылмаса, пештің автоматты түрде сөнуі. Бұл пісіру аймағын өшіруді ұмытқан кезде, осы функция іске қосылады.

Қалған жылу туралы ескерту

- Пеш біраз уақыт жұмыс істегеннен кейін, бетіндегі қалған жылу сақталады. «Н» әрпі пайда болады, бұл жерге тимеуге кеңес береді.

Таймерді пайдалану

- Таймерді 01-ден 99 минутқа дейін орнатуға болады.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймер орнату

- 1) Пешті қосып, пісіру функциясын таңдаңыз.
- 2) Пісіріп жатқанда **Timer** түймесін басыңыз — дисплейде «00» көрсетіледі.
- 3) Уақытты 01-ден 99 минутқа дейін орнату үшін **+** немесе **-** түймесін басыңыз.
- 4) Белгіленген уақыт аяқталған кезде пеш автоматты түрде өшеді.

Пісіру бойынша кеңестер

- Тамақ қайнай бастағанда қуатты азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтап, энергияны үнемдейді.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары қуаттан бастап пісіріңіз, тағам жылығаннан кейін қуатты азайтыңыз.

Қайнату, күріш пісіру

- Қайнату нүктесінен төмен, шамамен 85 °C температурада, кейде ғана бетіндегі ауа көпіршіктері пайда болғанда орын алады. Бұл дәмді сорпалар мен жұмсақ рагу үшін маңызды, себебі дәмдер асып кетпей ашылады. Жұмыртқа немесе ұн қосылған тұздықтар да қайнату нүктесінен төмен дайындалуы керек.
- Кейбір әдістер, мысалы күрішті сіңіру әдісімен пісіру, тағамның ұсынылған уақытта дұрыс пісуі үшін ең төменгі деңгейден жоғары қуатты қажет етуі мүмкін.

Стейк қуыру

Дәмді стейктерді пісіру үшін:

1. Етті пісіру алдында шамамен 20 минут бөлме температурасында ұстаңыз.
2. Қалың түбі бар қуыру табасын қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағын маймен жағыңыз. Ыстық табаға аздап май құйып, етті ыстық табаға салыңыз.

4. Стейкті пісіріп жатқанда тек бір рет аударыңыз. Дәл пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және қалаған дайындық деңгейіне байланысты болады. Уақыты әр жақтан шамамен 2–8 минут болуы мүмкін. Стейкке басып тексеріңіз — неғұрлым қатты болса, соғұрлым жақсы піскен болады.
5. Стейкті бірнеше минут жылы табақта демалуға қалдырыңыз, сонда ол жұмсақ және дәмді болады.

Көкөністерді тез қуыру (Stir-frying)

1. Сәйкес тегіс түбі бар вокты немесе үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықты дайындаңыз. Жылдам қуыру жылдам болуы керек. Егер сіз көп мөлшерде пісірсеңіз, оны бірнеше кішкене бөліктерге бөліңіз.
3. Табаны кішкене қыздырып, 2 ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен етті қуырыңыз, оны бір жаққа қойып, жылы ұстаңыз
5. Көкөністерді қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, жылыту аймағының қуатын азайтып, етті табаға қайтарып, соусты қосыңыз.
6. Ингредиенттерді біркелкі жылыту үшін ақырын араластырыңыз.
7. Дерезе қызмет етіңіз.

8. Күтім және тазалау

Қандай?	Қалай?	Маңызды!
Шыны бетіндегі күнделікті ластану (саусақ іздері, дақтар, тағам қалдықтарынан немесе қантсыз төгілулерден қалған іздер)	1. Пешті электр желісінен ажыратыңыз. 2. Шыны әлі жылы кезде (бірақ ыстық емес!) пісіру бетіне арналған тазартқышты жағыңыз. 3. Шайып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пешті қайта қосыңыз.	• Пеш сөндірілген кезде «ыстық бет» көрсеткіші көрінбейді, бірақ пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін! Өте сақ болыңыз. • Қатты губкалар, кейбір нейлон губкалар және абразивті тазартқыштар шыныны тырнауы мүмкін. Қолданар алдында тазартқыштың немесе губканың жарамдылығын тексеріңіз. • Тазартқыштың қалдығын пеш бетінде қалдырмаңыз — шыныда дақ қалуы мүмкін.
Қайнап төгілген тағамдар, еріген заттар және ыстық қантты төгілулер (шыны бетінде)	Оларды пісіру бетіне арналған қалақша, шпатель немесе ұстара жүзді скребоктың көмегімен дереу алып тастаңыз, пісіру аймағының ыстық екенін ескеріңіз: 1. Қабырға қосқышын пайдаланып пешті электр желісінен	• Еріген және қантты тағамдардан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек алып тастаңыз. Егер олар шыны бетінде суып қалса, тазалау қиын болады немесе шыны беті біржола зақымдалуы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғаныс қақпағы ашылған кезде скребоктың жүзі өте өткір болады. Өте сақтықпен қолданыңыз және әрдайым балалардың қолы жетпейтін

	өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстаңыз және пештің суық бөлігіне ластануды немесе төгілуді сүртіңіз. 3. Ас үй майлығымен немесе қағаз сүлгімен кірді немесе төгілуді кетіріңіз. 4. Жоғарыдағы "әйнектегі күнделікті ластану" бөлімінен 2-4 қадамдарды орындаңыз.	жерде сақтаңыз.
Сенсорлық басқару панеліндегі төгілген сұйықтық	1. Пешті электр желісінен ажыратыңыз. 2. Төгілген сұйықтықты алыңыз. 3. Сенсорлық басқару аймағын таза, дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Қағаз сүлгімен бетті толығымен құрғатыңыз. 5. Пешті қайта қосыңыз.	• Пісіру тақтасы дыбыстық сигнал беріп, автоматты түрде өшіп қалуы мүмкін, ал сенсорлық батырмалар сұйықтық болған кезде жұмыс істемеуі мүмкін. Қайта қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағының толығымен құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Кеңестер мен ұсыныстар

Мәселе	Мүмкін себептері	Не істеу керек
Электрлік ас пісіру панелі қосылмайды.	Электр қуаты жоқ.	Пештің электр желісіне қосылғанын тексеріңіз. Үйде немесе ауданда электр қуатын өшіру бар-жоғын тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару батырмалары жауап бермейді.	Басқару панелі құлыпталған.	Басқару панелін құлыптан босатыңыз. «Пайдалану нұсқаулығы» бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару батырмалары басылуы қиын болса	Басқару элементтерінің үстінде жұқа су қабаты болуы мүмкін немесе батырмаларға саусақтың ұшымен тиіп жатырсыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, батырмаларды саусақтың жұмсақ бөлігімен басыңыз.
Шыны беті сырылса	Біркелкі емес немесе өткір жиектері бар ыдыс. Жарамсыз абразивті губкалар немесе тазартқыштар қолданылады.	Түбі тегіс ыдыстарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдыс таңдау» бөлімін қараңыз. «Күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.

Ақаулықтарды түзету

Егер қандай да бір ақаулық пайда болса, Электрлік ас пісіру панелі автоматты түрде қорғаныс режиміне өтеді және сәйкес қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Электрлік ас пісіру панелінің қате кодтары		
Қате коды	Мүмкін себептері	Шешімі
E1	Қуат кернеуі тым жоғары	Электр желісінің кернеуін тексеріңіз
E2	Қорек кернеуі тым төмен	Электр желісінің кернеуін тексеріңіз
E3	Беттік сенсор ашық немесе қысқа тұйықталған	Сенсор суығанша біраз уақыт күтіңіз

Индукциялық пештің қате кодтары		
Қате коды	Мүмкін себептері	Шешімі
U	Индукциялық пеште ыдыс жоқ немесе арнайы ыдыс қолданылмаған	Жарамды ыдысты пайдаланыңыз немесе уәкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз
E1/E2	Қорек кернеуі қалыпты емес	Электр желісінің кернеуі қалыпты екенін тексеріңіз
E3	Құрылғының қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылды	Уәкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз
E5	IGBT температура сенсорының температурасы жоғары	Пеш суығаннан кейін қайта іске қосыңыз
F3/F4/F5	Индукциялық катушка температура сенсорының ақауы	Уәкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз
F9/FA	IGBT температура сенсорының ақауы	Уәкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз

Жоғарыда жиі кездесетін ақауларды анықтау және тексеру тәсілдері көрсетілген. Қауіпсіздік пен шыны-керамикалық пештің зақымдануын болдырмау үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Орнату нұсқаулығы

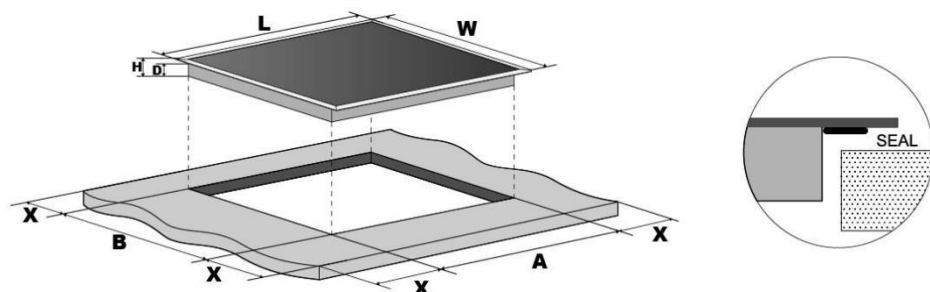
Орнату жабдығын таңдау

Сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс бетінде ойық кесіңіз. Орнату және пайдалану үшін ойықтың айналасында **кемінде 5 см бос орын** қалдырылуы тиіс.

Жұмыс бетінің қалыңдығы **кемінде 30 мм** екеніне көз жеткізіңіз.

Пештен шығатын жылу сәулесінің әсерінен болатын деформацияны болдырмау үшін **жылуға төзімді материалды** тандаңыз.

Төмендегі сызбаны қараңыз.



Модель нөмірі	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HLS30DF2-1	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS30DF2-2	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS45DF3-1	450	520	52	48	430	495	50 mini
HLS60DF3-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-1	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS90DF5-1	900	520	52	48	870	490	50 mini
HLS60DF4IND-1	590	520	62	48	560	490	50 mini

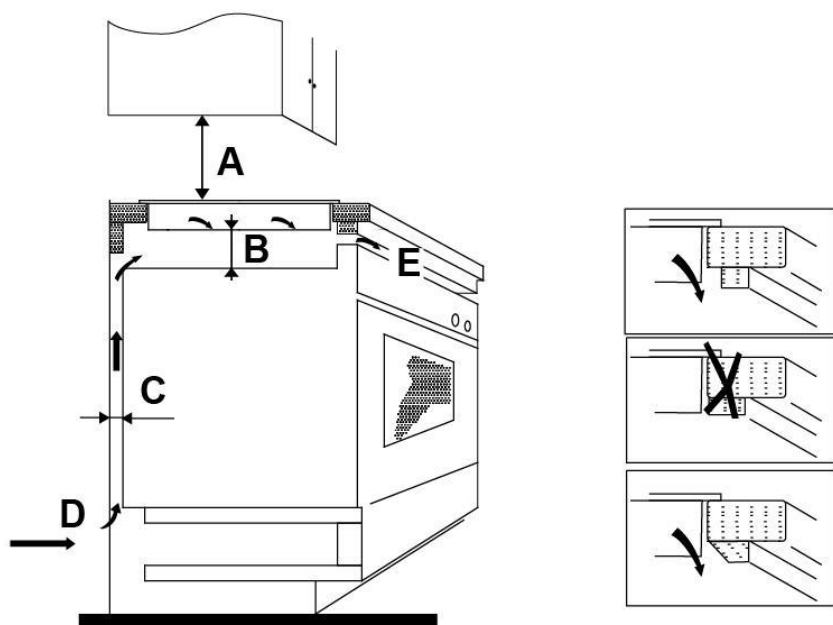
Кез келген жағдайда пештің **жақсы желдетілетінін** және ауа кіретін және шығатын саңылауларының **бітелмегенін** тексеріңіз. Керамикалық пештің **жұмыс күйінде екеніне** көз жеткізіңіз, төмендегі суретте көрсетілгендей.

Электрлік ас пісіру панелінің астындағы шкафта желдету тесіктерінің бар екеніне көз жеткізіңіз, әйтпесе пештің қызмет ету мерзімі қысқарады.

Ескерту: Төменгі бөлігіне арналған **4 бөлек аяқшалар** бар. Егер пайдаланушы пешті үстелге қоюды қаласа, **пешті үстелге қоюдан бұрын барлық 4 аяқшаны орнатыңыз.**

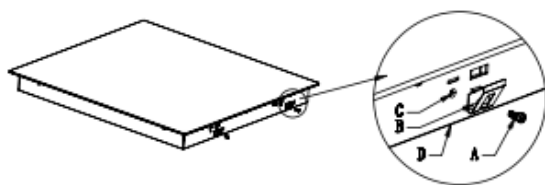


Ескерту: Пештің үстіндегі шкаф пен пештің үстелгісі арасындағы **қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм** болуы керек.



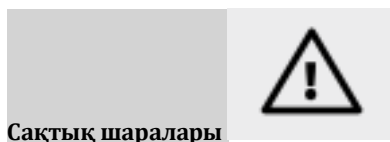
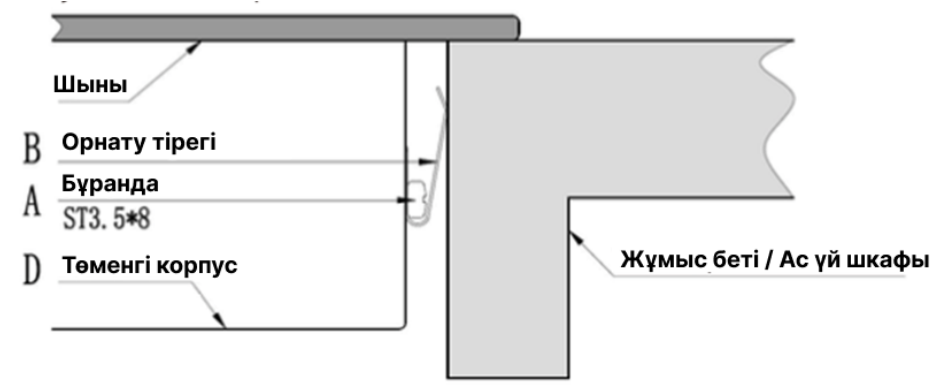
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 мин	20 мин	Ауа кіріс	Ауа шығуы 5 мм

- Жұмыс беті **тегіс және көлденең**, ештеңе жұмыс аймағына шықпауы керек.
- Негізі (жұмыс беті) **жылуға төзімді материалдан** жасалған.
- Егер пештің үстіне орнатылса, пештің **өз вентиляторы болуы керек**.
- Орнату **барлық стандартты операциялық процедуралар мен нормативтік талаптарға сәйкес** болуы тиіс.
- Жеке және сәйкес келетін **тұрақты сақтандырғыш** тізбекті қорғауы керек және жергілікті талаптарға сай болуы тиіс.
- Сақтандырғыш **тексеріліп, барлық полюстердің айналасында кемінде 3 мм бос орын** болуы керек (немесе егер нормативтерде көрсетілген болса, барлық фазалық өткізгіштер).
- Сақтандырғыш **монтаждаушы үшін оңай қол жетімді** болуы тиіс.
- Орнатуға сенімді болмасаңыз, **мамандарға немесе құрылыс бақылау органына хабарласыңыз**.
- Дайындалатын аймақтың айналасындағы қабырғалар үшін **жылуға төзімді және оңай тазаланатын беттерді** (мысалы, керамикалық плитка) пайдаланыңыз.
- **Қолдауларды бекіту**
- Құрылғыны **тұрақты, тегіс бетке** орналастырыңыз (қаптаманы пайдаланыңыз).
- Панельден шыққан басқару элементтеріне **қысым жасамаңыз**.
- Пешті жұмыс бетіне бекітіңіз, **төменгі жағында орналасқан төрт қолдауды бұрап** (суретке қараңыз).



A Бұранда
B Орнату тірегі
C Бұранданың тесігі
D Төменгі база

Қолдаулардың орнын жұмыс беттің қалыңдығына қарай реттеңіз.



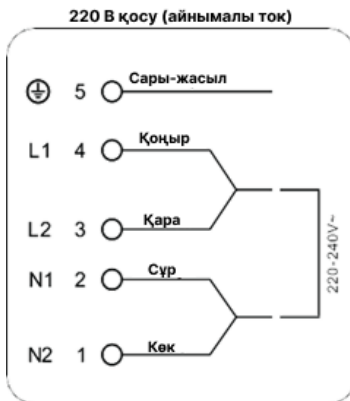
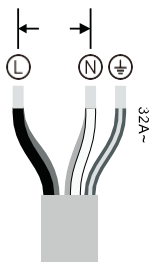
- Пеш **білікті мамандар немесе техникалар арқылы** орнатылуы тиіс.
- Пеш **тоңазытқыш, ыдыс жуу машинасы немесе айналмалы көптіргіштің үстіне** орнатылмауы керек.
- Пеш **жақсы жылу таралуын қамтамасыз ету үшін** орнатылуы тиіс, бұл оның сенімділігін арттырады.
- Жұмыс үстелінің үстіндегі қабырға мен жылытылатын аймақ **жылуға төзімді** болуы керек. **Жылуға төзімді желім** пайдаланыңыз.

Пешті негізгі электр желісіне қосу

Бұл пеш **тек білікті маман арқылы** негізгі электр желісіне қосылуы тиіс. Пешті желіге қоспас бұрын тексеріңіз:

1. Үйдің электр желісі пештің тұтынатын қуатына сәйкес болуы керек.
2. Кернеу техникалық сипаттамалардағы белгіге сәйкес болуы керек.
3. Қуат кабелінің секторы техникалық сипаттамалардағы жүктемені көтере алуы керек.

4. Пешті желіге қосу үшін адаптерлерді, редукторларды немесе тармақтағыштарды қолданбаңыз, себебі бұл қызу мен өртке әкелуі мүмкін.
5. Қуат кабелі қызған бөліктерге тимеуі тиіс және оның температурасы 75°C аспауын қамтамасыз ету керек.
6. Орнатушы қосылымның қауіпсіздік талаптарына сәйкес жасалғанына көз жеткізуі керек.
7. Егер құрылғы тікелей желіге қосылса, полюстер арасындағы минималды 3 мм үзіліспен екі полюсті автоматты ажыратқыш орнатылуы керек.
8. Кабель зақымданған немесе ауыстыру қажет болса, оны сатудан кейінгі қызмет көрсету маманы дұрыс құралдармен орындауы керек, апаттардан сақтану үшін.
9. Кабель бөгелмеуі немесе қыспауы керек.
10. Кабельді тұрақты тексеріп, тек білікті маман ауыстыруы тиіс.
11. Орнатушы H05GG-F қуат кабелін қолдануы керек.





9. Бұл құрылғы Еуропалық 2002/96/ЕС директивасына (электрлік және электрондық жабдық қалдықтары — WEEE) сәйкес таңбаланған. Құрылғыны дұрыс жою арқылы сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына келуі мүмкін зиянның алдын аласыз.
10. Өнімдегі белгі оның қарапайым тұрмыстық қалдық ретінде тастауға болмайтынын көрсетеді. Оны электрлік және электрондық қалдықтарды қайта өңдеуге арналған жинау пунктіне тапсыру қажет.
11. Бұл құрылғы **арнайы утилизациялауды талап етеді**. Өнімді өңдеу, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті әкімдікке, тұрмыстық қалдықтарды шығару қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.
12. **Жою:**
Бұл өнімді тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды. Арнайы өңдеу үшін қалдықтарды бөлек жинау қажет.

HAUSLER

INSTRUCTION MANUAL

HLS45DF3-1

HLS60DF3-2

HLS60DF4-1

HLS60DF4-2

HLS90DF5-1

HLS30DF2-1

HLS30DF2-2

HLS60DF4IND-1

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- This Appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance just for household use only.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
 - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
 - Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
 - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
 - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
 - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environment; -bed and breakfast type environments.

- WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Product Overview

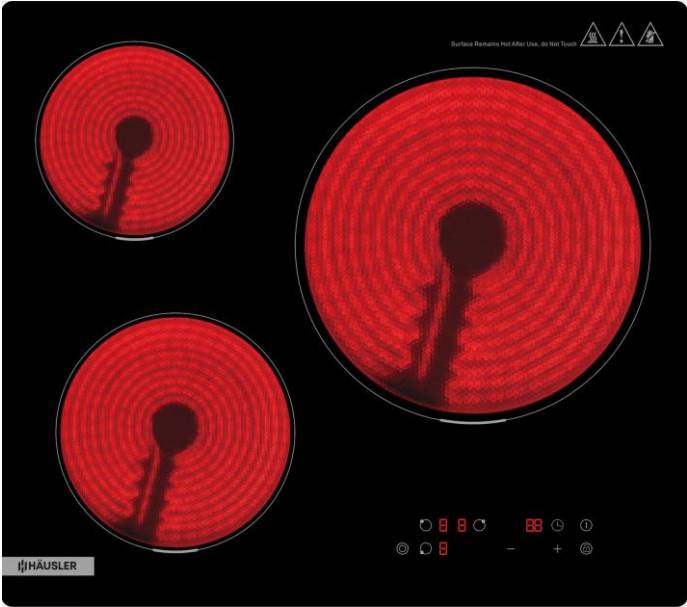
2.1 Top View

MODEL NO. HLS45DF3-1



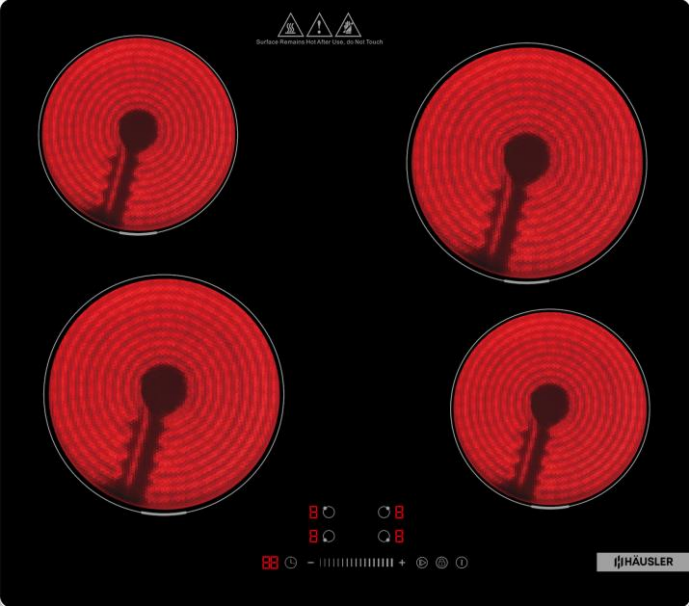
- | | |
|----|---------------|
| 1. | 1200W zone |
| 2. | 1800W zone |
| 3. | 2000W zone |
| 4. | Glass plate |
| 5. | Control panel |

MODEL NO. HLS60DF3-2



- | | |
|----|---------------|
| 1. | 1800W zone |
| 2. | 1200W zone |
| 3. | 2400W zone |
| 4. | Glass plate |
| 5. | Control panel |

MODEL NO. HLS60DF4-1



- | | |
|----|---------------|
| 1. | 1800W zone |
| 2. | 1200W zone |
| 3. | 1800W zone |
| 4. | 1200W zone |
| 5. | Glass plate |
| 6. | Control panel |

MODEL NO. HLS60DF4-2



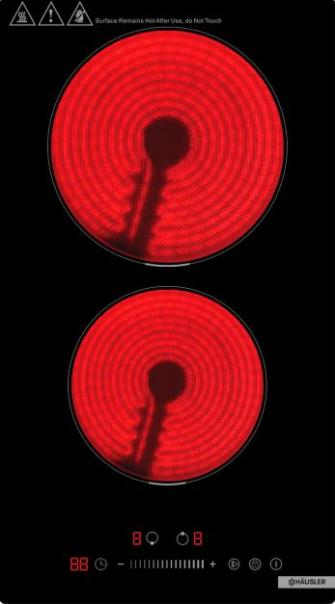
- | | |
|----|---------------|
| 1. | 2200W zone |
| 2. | 1200W zone |
| 3. | 1800W zone |
| 4. | 1200W zone |
| 5. | Glass plate |
| 6. | Control panel |

MODEL NO. HLS90DF5-1



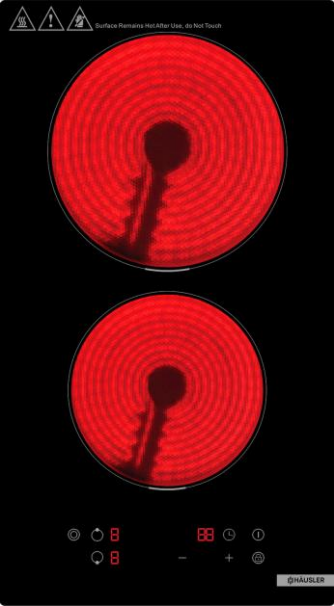
- | | |
|----|---------------|
| 1. | 2300W zone |
| 2. | 1200W zone |
| 3. | 1800W zone |
| 4. | 1200W zone |
| 5. | 2000W zone |
| 6. | Glass plate |
| 7. | Control panel |

MODEL NO. HLS30DF2-1



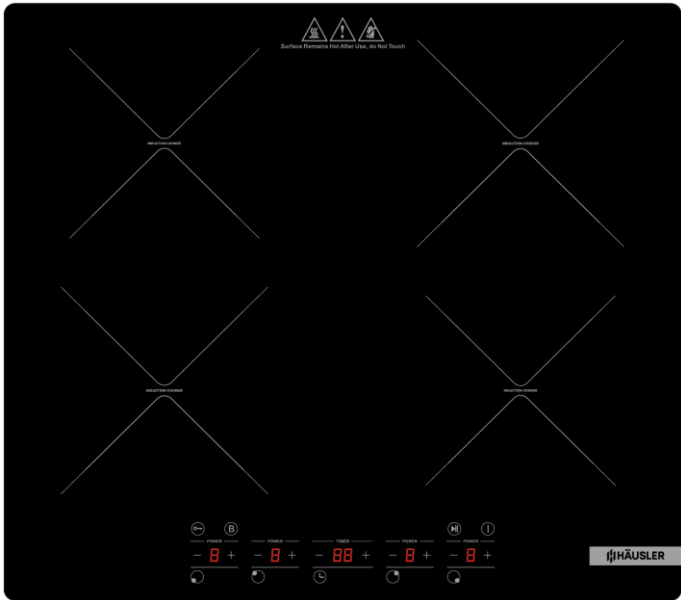
- | | |
|----|---------------|
| 1. | 1200W zone |
| 2. | 1800W zone |
| 3. | Glass plate |
| 4. | Control panel |

MODEL NO. HLS30DF2-2



- | | |
|----|---------------|
| 1. | 1200W zone |
| 2. | 2000W zone |
| 3. | Glass plate |
| 4. | Control panel |

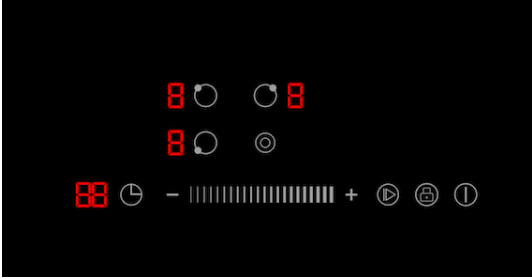
MODEL NO.HLS60DF4IND-1



- | | |
|----|---------------|
| 1. | 2000W zone |
| 2. | 1500W zone |
| 3. | 2000W zone |
| 4. | 1500W zone |
| 5. | Glass plate |
| 6. | Control panel |

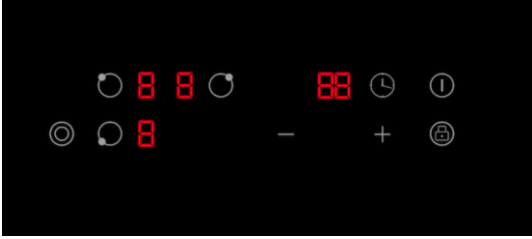
2.2 Control Panel

MODEL NO. HLS45DF3-1



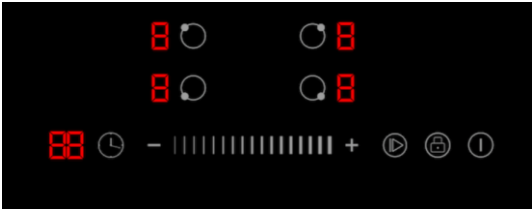
1. On/off
2. Lock
3. Pause
4. Power & timer setting
5. Timer
6. Selection of cooking zone
7. Selection of double circle

MODEL NO. HLS60DF3



1. On/off
2. Lock
3. Power & timer setting
4. Timer
5. Selection of cooking zone
6. Selection of double circle

MODEL NO. HLS60DF4-1



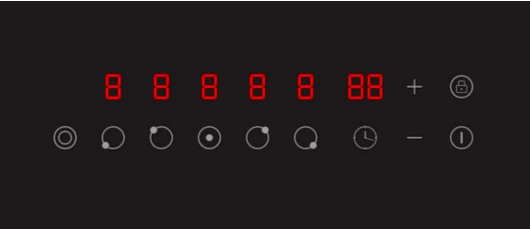
1. On/off
2. Lock
3. Pause
4. Power & timer setting
5. Timer
6. Selection of cooking zone

MODEL NO. HLS60DF4-2



1. On/off
2. Lock
3. Power & timer setting
4. Timer
5. Selection of cooking zone
6. Selection of double circle

MODEL NO. HLS90DF5-1



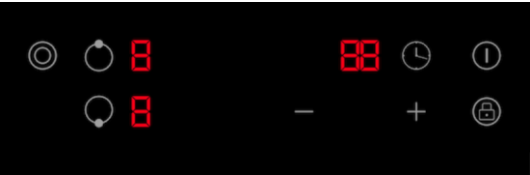
- | | |
|----|----------------------------|
| 1. | On/off |
| 2. | Lock |
| 3. | Power & timer setting |
| 4. | Timer |
| 5. | Selection of cooking zone |
| 6. | Selection of double circle |

MODEL NO. HLS30DF2-1



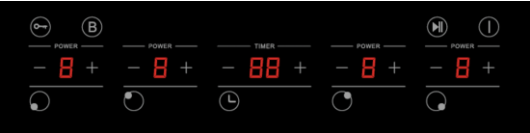
- | | |
|----|---------------------------|
| 1. | On/off |
| 2. | Lock |
| 3. | Pause |
| 4. | Power & timer setting |
| 5. | Timer |
| 6. | Selection of cooking zone |

MODEL NO. HLS30DF2-2



- | | |
|----|----------------------------|
| 1. | On/off |
| 2. | Lock |
| 3. | Power & timer setting |
| 4. | Timer |
| 5. | Selection of cooking zone |
| 6. | Selection of double circle |

MODEL NO.HLS60DF4IND-1



- | | |
|----|---------------------------|
| 1. | On/off |
| 2. | Pause |
| 3. | Power & timer setting |
| 4. | Selection of cooking zone |
| 5. | Lock |
| 6. | Boost(Turbo) |

Technical Specification

Model	HLS45DF3-1
Product	Ceramic Hob
Cooking Zones	3 zones
Rating	220V,50Hz/5000W
Power of Each Zone(W)	1200+1800+1000/2000W
Product Size LxWxH(mm)	450x520x52
Built-in Dimensions AxB(mm)	430x495

Model	HLS60DF3-2
Product	Ceramic Hob
Cooking Zones	3 zones
Rating	220V,50Hz/5400W
Power of Each Zone(W)	1800+1200W+1500/2400W
Product Size LxWxH(mm)	590x520x52
Built-in Dimensions AxB(mm)	560x490

Model	HLS60DF4-1
Product	Ceramic Hob
Cooking Zones	4 zones
Rating	220V,50Hz/6000W
Power of Each Zone(W)	1200+1800+1200+1800W
Product Size LxWxH(mm)	590*520*52
Built-in Dimensions AxB(mm)	560x490

Model	HLS60DF4-2
Product	Ceramic Hob
Cooking Zones	4 zones
Rating	220V,50Hz/6400W
Power of Each Zone	1000/2200+1200+1800+1200W
Product Size LxWxH(mm)	590x520x52
Built-in Dimensions AxB(mm)	560x490

Model	HLS90DF5-1
Product	Ceramic Hob
Cooking Zones	5 zones
Rating	220V,50Hz/8500W
Power of Each Zone	1200/2300+1200+1800+1200+1000/2000W
Product Size LxWxH(mm)	900x520x52
Built-in Dimensions AxB(mm)	870x490

Model	HLS30DF2-1
Product	Ceramic Hob
Cooking Zones	2 zones
Rating	220V,50Hz/3000W
Power of Each Zone	1200+1800W
Product Size LxWxH(mm)	288x520x52
Built-in Dimensions AxB(mm)	270x500

Model	HLS30DF2-2
Product	Ceramic Hob
Cooking Zones	2 zones
Rating	220V,50Hz/3200W
Power of Each Zone	1200+1000/2000W
Product Size LxWxH(mm)	288x520x52
Built-in Dimensions AxB(mm)	270x500

Model	HLS60DF4IND-1
Product	Induction Hob
Cooking Zones	4 zones
Rating	220V,50Hz/7000W
Power of Each Zone	2000+1500+2000+1500W
Product Size LxWxH(mm)	590x520x62
Built-in Dimensions AxB(mm)	560x490

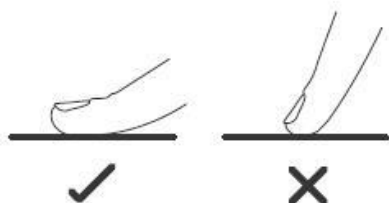
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

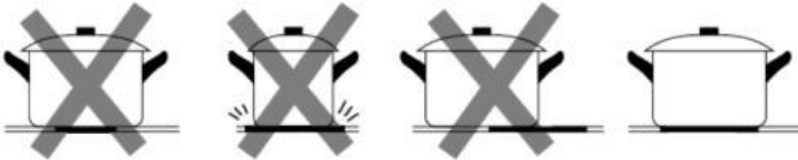


How to choose right cookware

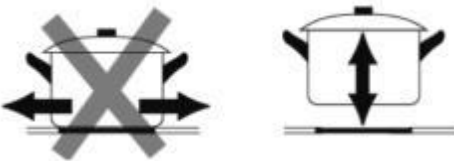
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always Centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Use Instruction

To start cooking



1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all display show “-“, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

2. Put a suitable pan on the cooking zone that you hope to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touching the “Selection of cooking zone” or function button to Start cooking.

4. Touch the +/-slider to adjust the power from 1-9 level.

When you have finished cooking

- Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
- The surface may remain hot after use, please don't touch with your hand.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.



- Touch the  key to activate the function. Display will show “LO”, the controls are locked except On/Off.

To unlock the controls

- While in Lock mode, touch and hold the  key for 2 seconds to deactivate the function.

When the cooker is in the lock mode, all the controls are disable except the On/Off, you can always turn the Ceramic hobs off with the On/Off control in an emergency, but you shall unlock the cooker first in next operation.

Pause Function

(For models:HLS45DF3-1, HLS60DF4-1 & HLS30DF2-1)

- When you are cooking under unlocked mode,touch the pause key ,the cooker stops cooking.
- Touch the the pause key  again, the cooker will resume cooking.

Boost Function

(For induction hob model: HLS60DF4IND-1)

- When you are cooking, select the cooking zone, and touch the Boost function key , the cooking power will be turbocharged.
- Touch the Boost function key  again, boost function will be cancelled.
- The Boost cooking time is 5 minutes. After 5 minutes, the cooker will return to the previous cooking power level.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will stop operation automatically.

Auto Shutdown Protection

Another safety feature of the hob is auto shut down if there is no operation in 2 hours. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone.

Residual Heat Warning

- When the cooker has been working for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Using the Timer

- You can set the timer up from 01 minute to 99 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

- 1) Turn on the cooker and select the cooking function
- 2) During the cooking, press the button Timer, screen will show “00”
- 3) Press + or – to set time from 01 to 99. (minute)
- 4) The cooker will turn off automatically when the set time is up.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power setting and reduce the power setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavor develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a higher power setting than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and

then lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the

thickness of the steak and how cooked you want it. Time may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.
8. **Care and Cleaning**

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

	5. Switch the power to the cooktop back on.	
--	--	--

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The ceramic hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section Use Instruction
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.

Troubleshooting

If an abnormality comes up, the ceramic hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

CERAMIC HOB ERROR CODES		
Trouble code	Possible reasons	Solution
E1	The supply voltage too high	Please check the voltage
E2	The supply volatge too low	Please check the voltage
E3	Surface sensor is open or short circuited	Please wait for sometime till sensor is cool.

INDUCTION HOB ERROR CODES		
Trouble code	Possible reasons	Solution
U	There is no pot/pan or unsuitable pot/pan on the induction hob.	Change to a suitable pot/pan, or contact the qualified service center.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether the power supply is normal.
E3	Product overheat protection.	Please contact qualified service center.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor.	Please restart after the hob cools down.
F3/F4/F5	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact qualified service center.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact qualified service center.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob.

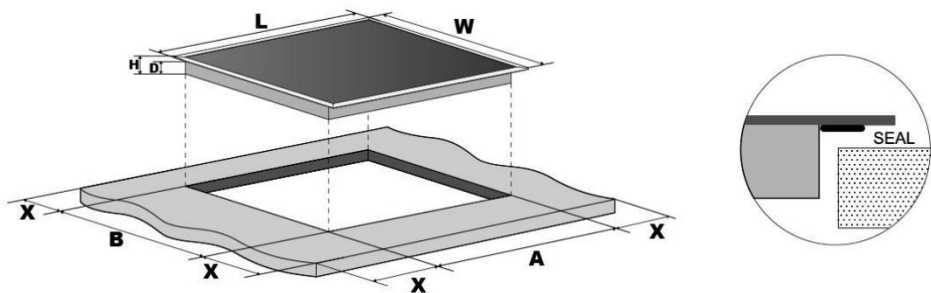
Installation instruction

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



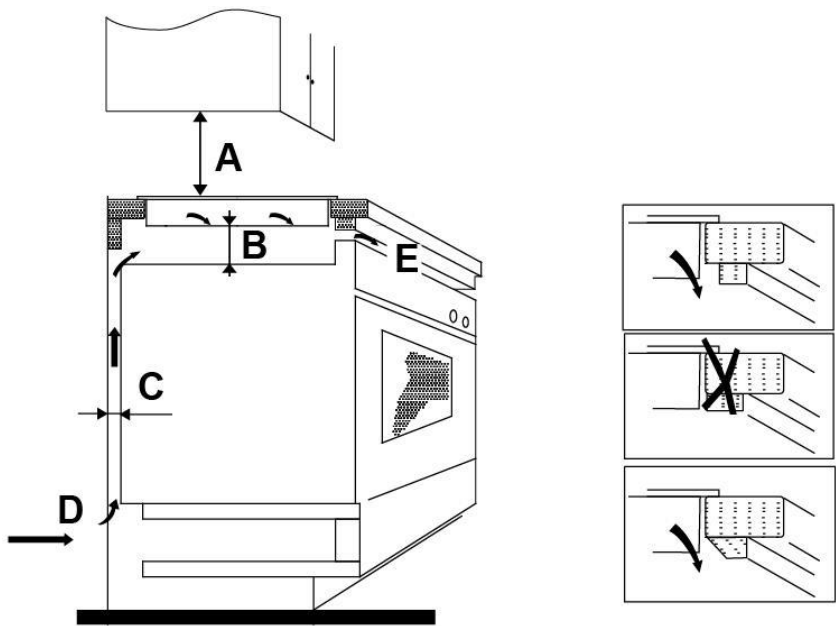
Model No.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HLS30DF2-1	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS30DF2-2	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS45DF3-1	450	520	52	48	430	495	50 mini
HLS60DF3-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-1	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS90DF5-1	900	520	52	48	870	490	50 mini
HLS60DF4IND-1	590	520	62	48	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic hob is in good work state. As shown below

Please ensure that the cabinet under the ceramic hob is equipped with vent holes, otherwise the service life of ceramic cooker will be reduced.

Remind: We will have 4 freestanding foot for the bottom, if user prefer to place the hob on the table, please assembly 4 freestanding foot before placing the hob on the table.

 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm. hotplate should be at least 760mm.

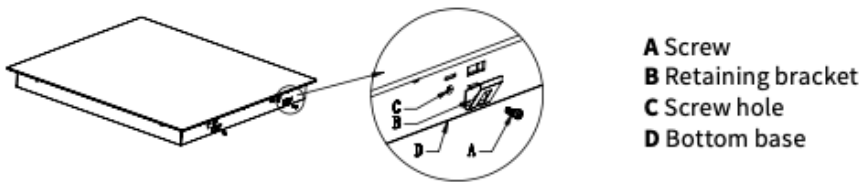


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20mini	Air intake	Air exit 5mm

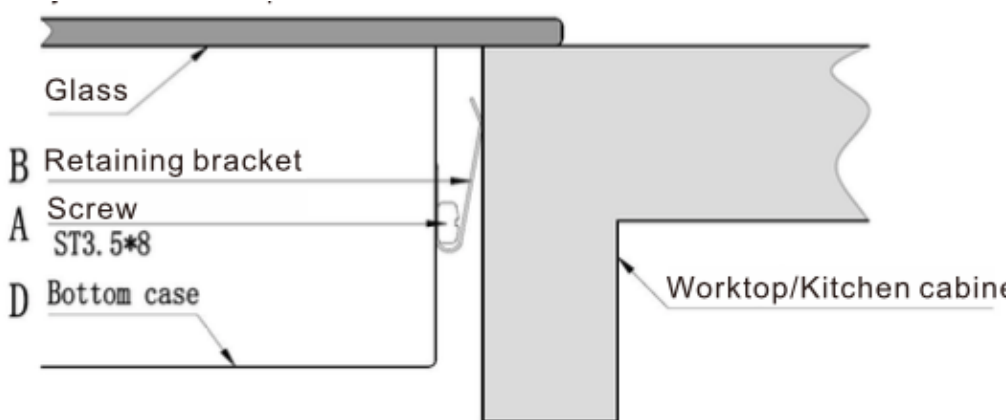
- The counter top is flat and horizontal and nothing extends into the work- space.
- The base(countertop)consists of a heat-resistant material.
- If installed above an oven, the oven must have its own fan.

- The installation must comply with all standard operation procedures and other regulations.
- A separate and suitable fuse must protect the circuit and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm of ambience around all poles (or all active [phase] conductors if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible to the installer.
- Contact a specialist or the building control authority if you are not sure about the installation.
- • Use heat resistant and easy to clean surfaces(e.g., ceramic tiles)as wall surfaces around the cooking area.
- Fixing the brackets
- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screwing four brackets on the bottom of the hob (see picture).



Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Cautions

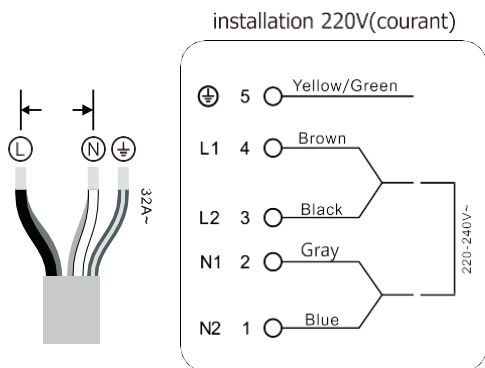
- The hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dish- washers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and heating zone above the counter top should be heat resistant. Use heat resistant adhesive.

Connecting the hob to the main power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
4. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
5. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.
6. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made in accordance with the applicable safety regulations.
7. If the appliance is connected directly to the main supply, ambipolar breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
8. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
9. The cable must not be bent or compressed.
10. The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified person.
11. The installer must use the H05GG-F power cord.





12. **This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.**
13. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
14. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.
15. **Disposal:**
Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of waste separately for special treatment is necessary.

HAUSLER

Bedienungsanleitung

HLS45DF3-1

HLS60DF3-2

HLS60DF4-1

HLS60DF4-2

HLS90DF5-1

HLS30DF2-1

HLS30DF2-2

HLS60DF4IND-1

Sicherheitshinweisesetzung

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie das Kochfeld benutzen.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vor allen Arbeiten oder Wartungsmaßnahmen vom Stromnetz.
- Der Anschluss an ein zuverlässiges Erdungssystem ist wesentlich und obligatorisch.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Schnittgefahr

- Vorsicht – die Kanten des Panels sind scharf.
- Bei unsachgemäßer Handhabung kann es zu Verletzungen oder Schnitten kommen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vorsicht ist geboten, um nicht die Heizelemente im Ofen zu berühren.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochplatte abgelegt werden, da sie heiß werden können.

- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Keine brennbaren Materialien oder Produkte dürfen zu irgendeinem Zeitpunkt auf diesem Gerät platziert werden.
- Stellen Sie diese Informationen der für die Installation des Geräts verantwortlichen Person zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten reduzieren kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Das Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt installiert und geerdet werden.
- Das Gerät muss an einen Stromkreis mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.
- Eine fehlerhafte Installation kann Garantieansprüche oder Haftungsansprüche ungültig machen.

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder rissigen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds beschädigt oder gerissen ist, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Berühren Sie die Glasoberfläche mit Ihrem Körper, Kleidung oder anderen Gegenständen außer geeignetem Kochgeschirr erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.

- Griffe von Kochtöpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass Topfgriffe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen und außerhalb der Reichweite von Kindern bleiben.
- Missachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die Rasierklinge eines Kochfeldschabers ist freigelegt, wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen wird. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- • Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen kann Rauch und fettige Verschmutzungen verursachen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Kochutensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zur Raumheizung.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld wie in diesem Handbuch beschrieben aus (d.h. über die Touch-Bedienelemente).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Gegenstände nicht in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten ernsthaft verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten zur sicheren Nutzung des Geräts sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Nutzung eingewiesen werden. Der Ausbilder muss sicherstellen, dass

sie das Gerät gefahrlos verwenden können.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich im Handbuch empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfelds.
- Legen oder fallen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere grobe Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfelds, da diese das Glas zerkratzen können.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, Serviceagenten oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.: - Personal-Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; - Bauernhäuser; - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; - Übernachtungs- und Frühstücksumgebungen.

• **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.

Vorsicht ist geboten, um die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älteren Personen sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einer Kochfläche mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Feuer führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Bei Rissen in der Oberfläche das Gerät ausschalten, um Stromschlag zu vermeiden, insbesondere bei Glaskeramik- oder ähnlichen Kochflächen, die unter Spannung stehende Teile schützen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Produktübersicht

2.1 Ansicht von oben

Modell-Nr.HLS45DF3-1



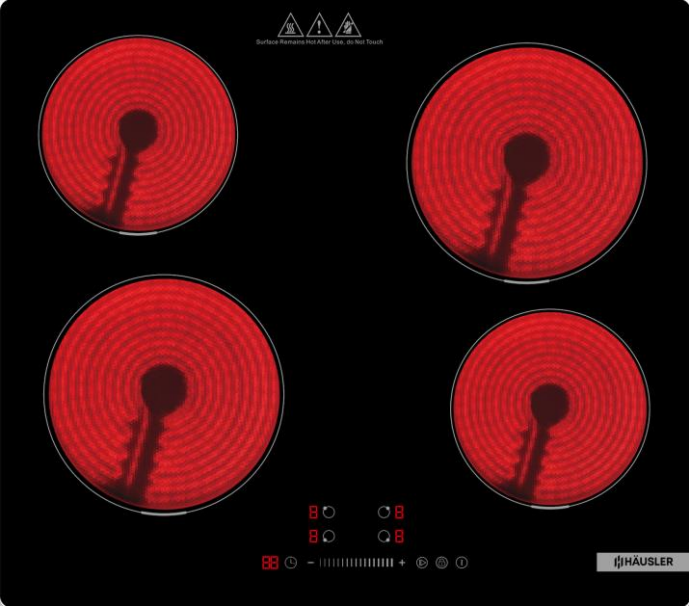
- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 1200-W-Kochzone |
| 2. | 1800-W-Kochzone |
| 3. | 2000-W-Kochzone |
| 4. | Glaskeramikplatte |
| 5. | Bedienfeld |

Modell-Nr. HLS60DF3-2



- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 1800-W-Kochzone |
| 2. | 1200W Kochzone |
| 3. | 2400W Kochzone |
| 4. | Glaskeramikplatte |
| 5. | Bedienfeld |

Modell-Nr. HLS60DF4-1



- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 1800W Kochzone |
| 2. | 1200W Kochzone |
| 3. | 1800W Kochzone |
| 4. | 1200W Kochzone |
| 5. | Glaskeramikplatte |
| 6. | Bedienfeld |

Modell-Nr. HLS60DF4-2



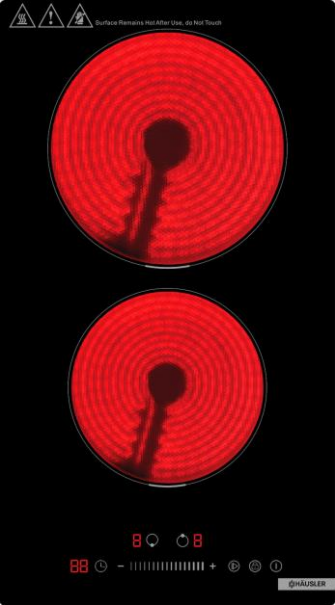
- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 2200W Kochzone |
| 2. | 1200W Kochzone |
| 3. | 1800W Kochzone |
| 4. | 1200W Kochzone |
| 5. | Glaskeramikplatte |
| 6. | Bedienfeld |

Modell-Nr. HLS90DF5-1



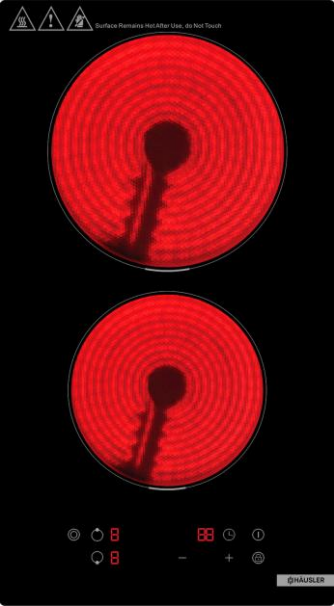
- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 2300W Kochzone |
| 2. | 1200W
Kochzone |
| 3. | 1800W Kochzone |
| 4. | 1200W Kochzone |
| 5. | 2000W Kochzone |
| 6. | Glaskeramikplatte |
| 7. | Bedienfeld |

Modell-Nr. HLS30DF2-1



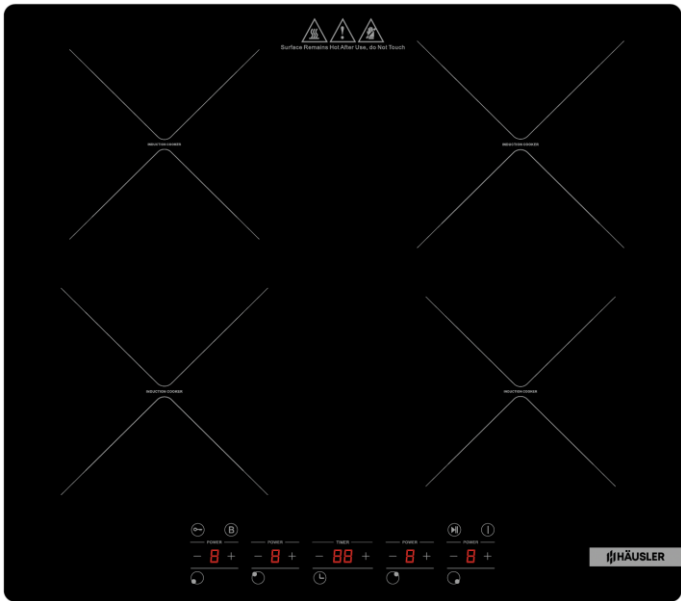
- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 1200W Kochzone |
| 2. | 1800W Kochzone |
| 3. | Glaskeramikplatte |
| 4. | Bedienfeld |

Modell-Nr. HLS30DF2-2



- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 1200W Kochzone |
| 2. | 2000W Kochzone |
| 3. | Glaskeramikplatte |
| 4. | Bedienfeld |

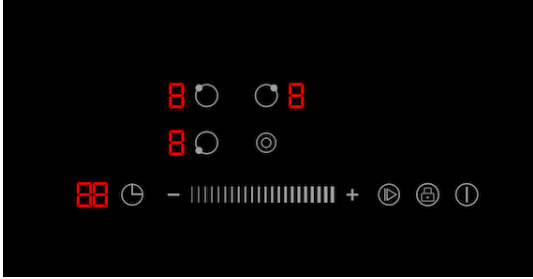
Modell-Nr. HLS60DF4IND-1



- | | |
|----|-------------------|
| 1. | 2000W Kochzone |
| 2. | 1500W Kochzone |
| 3. | 2000W Kochzone |
| 4. | 1500W Kochzone |
| 5. | Glaskeramikplatte |
| 6. | Bedienfeld |

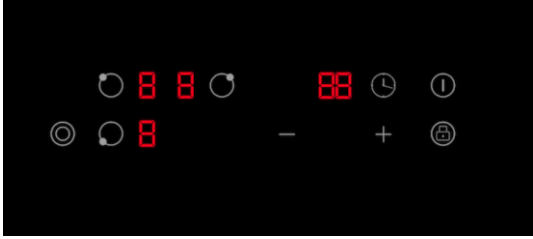
2.2 Bedienfeld

Modell-Nr. HLS45DF3-1



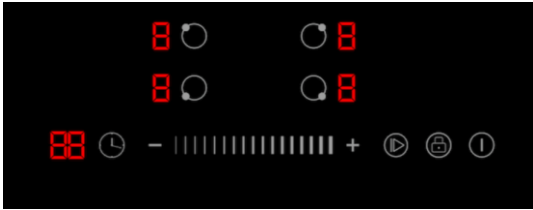
1. Ein / Aus
2. Verriegelung
3. Pause
4. Leistungs- und Timer-Einstellung
5. Timer
6. Auswahl der Kochzone
7. Auswahl der Doppelkochzone

Modell-Nr. HLS60DF3



1. Ein / Aus
2. Verriegelung
3. Leistungs- und Timer-Einstellung
4. Timer
5. Auswahl der Kochzone
6. Auswahl der Doppelkochzone

Modell-Nr. HLS60DF4-1



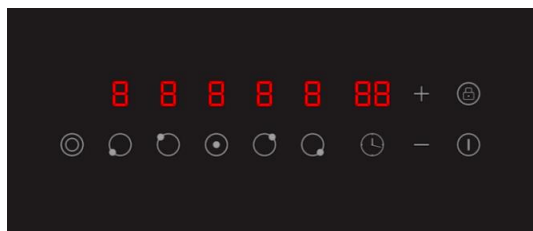
1. Ein / Aus
2. Verriegelung
3. Pause
4. Leistungs- und Timer-Einstellung
5. Timer
6. Auswahl der Kochzone

Modell-Nr. HLS60DF4-2



1. Ein / Aus
2. Verriegelung
3. Leistungs- und Timer-Einstellung
4. Timer
5. Auswahl der Kochzone
6. Auswahl der Doppelkochzone

Modell-Nr. HLS90DF5-1



1. Ein / Aus
2. Verriegelung
3. Leistungs- und Timer-Einstellung
4. Timer
5. Auswahl der Kochzone
6. Auswahl der Doppelkochzone

Modell-Nr. HLS30DF2-1



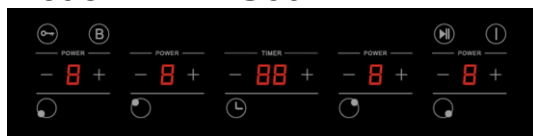
1. Ein / Aus
2. Verriegelung
3. Pause
4. Leistungs- und Timer-Einstellung
5. Timer
6. Auswahl der Kochzone

Modell-Nr. HLS30DF2-2



1. Ein / Aus
2. Verriegelung
3. Leistungs- und Timer-Einstellung
4. Timer
5. Auswahl der Kochzone
6. Auswahl der Doppelkochzone

Modell-Nr. HLS60DF4IND-1



1. Ein / Aus
2. Pause
3. Leistungs- und Timer-Einstellung
4. Auswahl der Kochzone
5. Verriegelung
6. Schnellaufheizung (Boost / Turbo)

Technische Daten

Modell	HLS45DF3-1
Produkt	Keramikkochfeld
Kochzonen	3 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/5000W
Leistung jeder Zone (W)	1200+1800+1000/2000W
Produktgröße LxBxH (mm)	450x520x52
Einbaumaße AxB (mm)	430x495

Modell	HLS60DF3-2
Produkt	Keramikkochfeld
Kochzonen	3 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/5400W
Leistung jeder Zone (W)	1800+1200W+1500/2400W
Produktgröße LxBxH (mm)	590x520x52
Einbaumaße AxB (mm)	560x490

Modell	HLS60DF4-1
Produkt	Keramikkochfeld
Kochzonen	4 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/6000W
Leistung jeder Zone (W)	1200+1800+1200+1800W
Produktgröße LxBxH (mm)	590*520*52
Einbaumaße AxB (mm)	560x490

Modell	HLS60DF4-2
Produkt	Keramikkochfeld
Kochzonen	4 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/6400W
Leistung jeder Zone (W)	1000/2200+1200+1800+1200W
Produktgröße LxBxH (mm)	590x520x52
Einbaumaße AxB (mm)	560x490

Modell	HLS90DF5-1
Produkt	Keramikkochfeld
Kochzonen	5 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/8500W
Leistung jeder Zone (W)	1200/2300+1200+1800+1200+1000/2000W
Produktgröße LxBxH (mm)	900x520x52
Einbaumaße AxB (mm)	870x490

Modell	HLS30DF2-1
Produkt	Keramikkochfeld
Kochzonen	2 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/3000W
Leistung jeder Zone (W)	1200+1800W
Produktgröße LxBxH (mm)	288x520x52
Einbaumaße AxB (mm)	270x500

Modell	HLS30DF2-2
Produkt	Keramikkochfeld
Kochzonen	2 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/3200W
Leistung jeder Zone (W)	1200+1000/2000W
Produktgröße LxBxH (mm)	288x520x52
Einbaumaße AxB (mm)	270x500

Modell	HLS60DF4IND-1
Produkt	Induktionskochfeld
Kochzonen	4 Zonen
Nennleistung	220V,50Hz/7000W
Leistung jeder Zone (W)	2000+1500+2000+1500W
Produktgröße LxBxH (mm)	590x520x62
Einbaumaße AxB (mm)	560x490

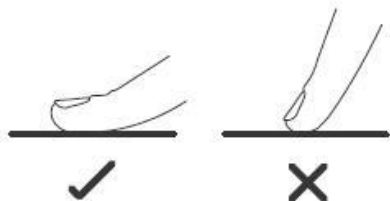
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir unsere Produkte kontinuierlich verbessern, können technische Daten und Design ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Vor der Verwendung Ihres neuen Keramikfelds

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch auf dem Keramikfeld befinden könnten.

Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, daher ist kein Druck erforderlich.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe und nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder erkannten Berührung ertönt ein Signalton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass sich keine Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder ein Tuch) darauf befinden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

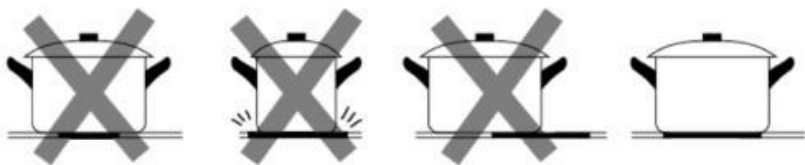


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder mit einem gewölbten Boden



Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, plan auf der Glasoberfläche aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der der Markierung der ausgewählten Kochzone entspricht. Bei der Verwendung eines etwas größeren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Bei kleineren Töpfen kann die Effizienz geringer als erwartet sein. Platzieren Sie das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochzone.



Heben Sie Kochgeschirr immer vom Kochfeld ab – schieben Sie es nicht, da sonst die Glasoberfläche zerkratzt werden kann.



Bedienungsanleitung

Kochvorgang starten



1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste.

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, auf allen Anzeigen erscheint „–“, was bedeutet, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.

2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Berühren Sie die Taste zur **Auswahl der Kochzone** oder eine Funktionstaste, um den Kochvorgang zu starten.

4. Stellen Sie die Leistung mit **+/- / Schieberegler** von Stufe 1 bis 9 ein.

Nach dem Kochen

- Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die **EIN/AUS**-Taste berühren..
- Die Oberfläche kann nach dem Gebrauch noch heiß sein, berühren Sie sie nicht mit der Hand.

Bedienfeld sperren

- • Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich Kochzonen einschalten).

- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Tasten außer EIN/AUS deaktiviert.
- Berühren Sie die  Sperrtaste, um die Funktion zu aktivieren. Auf dem Display erscheint „LO“, was bedeutet, dass alle Bedienelemente außer EIN/AUS gesperrt sind.

Entsperren der Bedienelemente

- Im Sperrmodus halten Sie die Sperrtaste  2 Sekunden lang gedrückt, um die Funktion zu deaktivieren.

Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente außer Ein/Aus deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld immer über die Ein/Aus-Taste ausschalten, beim nächsten Betrieb muss das Kochfeld jedoch zuerst entsperrt werden.

Pause-Funktion

(Für Modelle: HLS45DF3-1, HLS60DF4-1 & HLS30DF2-1)

- Wenn Sie im entsperrten Modus kochen, berühren Sie die **Pause-Taste** , das Kochfeld stoppt den Kochvorgang.
- Berühren Sie die **Pause-Taste**  erneut, um den Kochvorgang fortzusetzen.

Boost-Funktion

(Für Induktionskochfeld Modell: HLS60DF4IND-1)

- Wählen Sie beim Kochen die Kochzone aus und berühren Sie die Boost-Taste , die Kochleistung wird erhöht.
- Berühren Sie die Boost-Taste  erneut, um die Boost-Funktion zu deaktivieren.
- Die Boost-Kochzeit beträgt 5 Minuten. Nach 5 Minuten kehrt das Kochfeld zur vorherigen Leistungsstufe zurück.

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Kochfeld. Wird eine zu hohe Temperatur erkannt, stoppt das Kochfeld automatisch.

Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion ist die automatische Abschaltung, wenn 2 Stunden lang keine Bedienung erfolgt. Dies geschieht, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten.

Restwärmewarnung

- Nach längerer Nutzung verbleibt Restwärme auf der Oberfläche. Auf dem Display erscheint der Buchstabe „H“, um darauf hinzuweisen, dass die Fläche heiß ist und nicht berührt werden sollte.

Verwendung des Timers

- Der Timer kann von 01 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Timer einstellen, um eine Kochzone auszuschalten

- 1) Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die Kochfunktion.
- 2) Während des Kochens drücken Sie die **Timer**-Taste – auf dem Display erscheint „00“.
- 3) Drücken Sie **+** oder **–**, um die Zeit von 01 bis 99 Minuten einzustellen.
- 4) Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Kochtipps

- Reduzieren Sie die Leistung, wenn das Essen zu kochen beginnt.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Wärme gehalten wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit hoher Leistung und reduzieren Sie diese, sobald das Essen erhitzt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln erfolgt unterhalb des Siedepunkts, etwa bei 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist wichtig für schmackhafte Suppen und zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entwickeln, ohne das Essen zu überkochen. Eier- und mehlbasierte Saucen sollten ebenfalls unter dem Siedepunkt gegart werden.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine höhere Leistung als die niedrigste Einstellung erfordern, um sicherzustellen, dass das Essen innerhalb der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

Um saftige und geschmackvolle Steaks zuzubereiten:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor dem Kochen auf Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein..
4. Wenden Sie das Steak während des Kochens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der gewünschten Garstufe ab. Die Zeit kann je nach Seite etwa 2–8 Minuten betragen. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu prüfen – je fester es ist, desto „durchgegarter“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es entspannt und zart wird, bevor es serviert wird.

Zum Pfannenrühren (Stir-frying)

1. Wählen Sie einen passenden flachen Wok oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Geräte vor. Stir-frying sollte schnell erfolgen. Bei großen Mengen das Essen in mehreren kleinen Portionen zubereiten.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und 2 Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Zuerst das Fleisch garen, beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse anbraten. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, die Kochzone auf niedrige Stufe stellen, das Fleisch zurückgeben und die Sauce hinzufügen.
6. Die Zutaten vorsichtig umrühren, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
7. Sofort servieren.

8. Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Essensreste oder nicht-zuckerhaltige Verschüttungen)	1. Schalten Sie das Kochfeld vom Stromnetz ab. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!). 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken wischen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Nach dem Ausschalten der Stromversorgung wird keine „Heiße Oberfläche“-Anzeige angezeigt, die Kochzone kann jedoch noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Scheuerschwämme, einige Nygonschwämme sowie aggressive oder abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um sicherzustellen, dass das Reinigungsmittel oder der Schwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück — das Glas kann Flecken bekommen.
Übergekochtes, geschmolzene Rückstände und heiße zuckerhaltige Verschüttungen auf der Glasoberfläche	Diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einem für Kochfelder geeigneten Glasschaber entfernen. Vorsicht vor heißen Kochzonenoberflächen: 1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wandsteckdose aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug in	• Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen oder zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung

	einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das Verschüttete auf einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Entfernen Sie die Rückstände mit einem Tuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2–4 aus dem Abschnitt „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben.	zurückgezogen ist, ist die Klinge des Schabers rasiermesserscharf. Mit äußerster Vorsicht verwenden und stets sicher sowie außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
Verschüttete Flüssigkeit auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie das Kochfeld vom Stromnetz ab. 2. Die verschüttete Flüssigkeit aufsaugen. 3. Den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Den Bereich vollständig mit einem Papiertuch trocknen. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich vollständig trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was tun
Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrem Haushalt oder Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Bedienungsanleitung“ .
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren sie mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich trocken ist, und bedienen Sie die Tasten mit der Fingerkuppe.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen oder scharfen Kanten. Ungeeignete, abrasive Schwämme oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr auswählen“. Siehe Abschnitt „Pflege und Reinigung“.

Fehlerbehebung

Wenn eine Abnormalität auftritt, geht das Glaskeramikkochfeld automatisch in den Schutzmodus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Fehlercodes des Glaskeramikkochfelds		
Fehlercode	Mögliche Ursachen	Lösung
E1	Versorgungsspannung zu hoch	Bitte überprüfen Sie die Netzspannung
E2	Versorgungsspannung zu niedrig	Bitte überprüfen Sie die Netzspannung
E3	Oberflächensensor offen oder kurzgeschlossen	Bitte warten Sie некоторую Zeit, bis der Sensor abgekühlt ist

Fehlercodes des Induktionskochfelds		
Fehlercode	Mögliche Ursachen	Lösung
U	Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld	Geeignetes Kochgeschirr verwenden oder den autorisierten Kundendienst kontaktieren
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist
E3	Überhitzungsschutz des Geräts aktiviert	Bitte den autorisierten Kundendienst kontaktieren
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Starten Sie das Kochfeld neu, nachdem es abgekühlt ist
F3/F4/F5	Defekt des Temperatursensors der Induktionsspule	Bitte den autorisierten Kundendienst kontaktieren
F9/FA	Defekt des IGBT-Temperatursensors	Bitte den autorisierten Kundendienst kontaktieren

Oben sind die Beurteilung und Überprüfung häufiger Störungen beschrieben. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Glaskeramikkochfeld zu vermeiden.

Installationsanleitung

Auswahl der Einbauausstattung

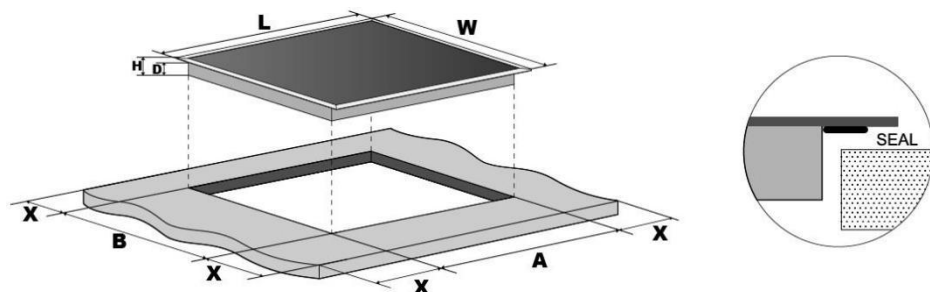
Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den im Diagramm angegebenen Maßen aus.

Für die Installation und den Gebrauch muss **ein Mindestabstand von 5 cm** um den Ausschnitt eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte eine **Mindeststärke von 30 mm** hat.

Bitte wählen Sie ein **hitzebeständiges Material**, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

Siehe Abbildung unten.



Modell-Nr.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HLS30DF2-1	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS30DF2-2	288	520	52	48	268	500	50 mini
HLS45DF3-1	450	520	52	48	430	495	50 mini
HLS60DF3-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-1	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS60DF4-2	590	520	52	48	560	490	50 mini
HLS90DF5-1	900	520	52	48	870	490	50 mini
HLS60DF4IND-1	590	520	62	48	560	490	50 mini

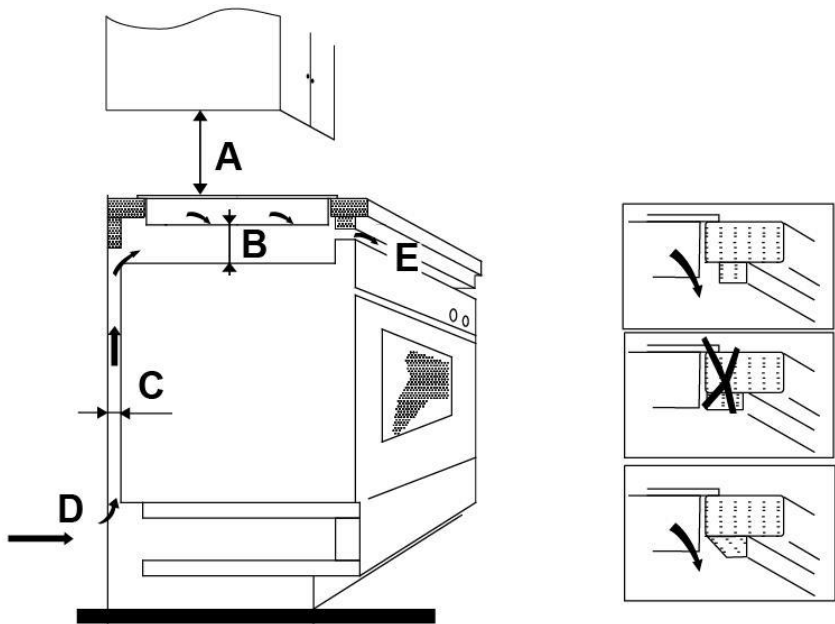
Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld **gut belüftet** ist und die Zu- und Abluftöffnungen **nicht blockiert** sind.

Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld **in einwandfreiem Zustand** ist, wie unten gezeigt.

Bitte stellen Sie sicher, dass der Schrank unter dem Glaskeramikkochfeld mit **Belüftungsöffnungen** ausgestattet ist, da sonst die Lebensdauer des Kochfelds verkürzt wird.

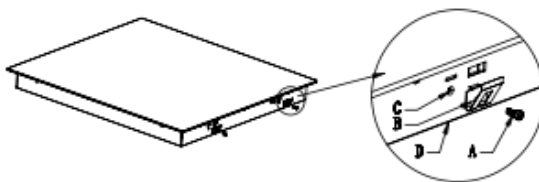
Hinweis: Für den Boden sind **4 freistehende Füße** vorgesehen. Wenn der Benutzer das Kochfeld auf einem Tisch platzieren möchte, **montieren Sie zuerst alle 4 Füße**, bevor Sie das Kochfeld auf den Tisch stellen.

 **Hinweis:** Der **Sicherheitsabstand** zwischen dem Kochfeld und dem Oberschrank über dem Kochfeld muss **mindestens 760 mm** betragen



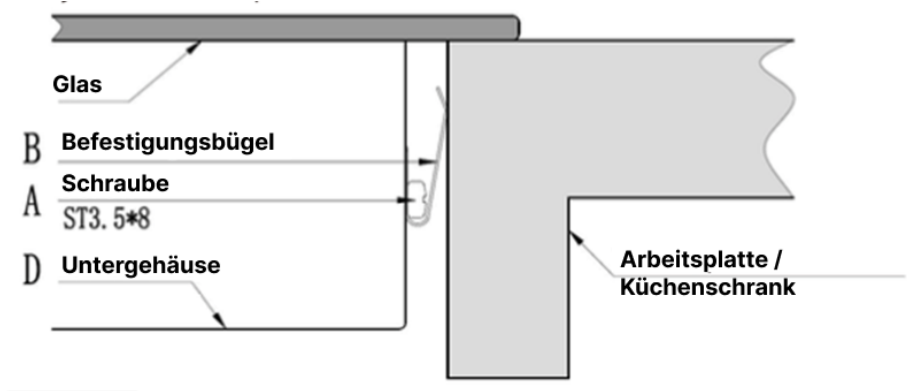
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20mini	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

- Die Arbeitsfläche muss **eben und horizontal** sein, nichts darf in den Arbeitsbereich hineinragen.
- Die Basis (Arbeitsplatte) besteht aus **hitzebeständigem Material**.
- Wenn über einem Backofen installiert, muss der Backofen **einen eigenen Ventilator** haben.
- Die Installation muss **allen Standardbetriebsvorschriften und weiteren Vorschriften** entsprechen.
- Ein **separater, geeigneter Sicherungsschutz** muss den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Sicherung muss geprüft sein und **mindestens 3 mm Abstand um alle Pole** haben (oder alle aktiven [Phasen]-Leiter, falls in den Vorschriften vorgesehen).
- Die Sicherung muss für den Monteur **leicht zugänglich** sein.
- Wenn Sie sich über die Installation unsicher sind, **kontaktieren Sie einen Fachmann oder die Bauaufsichtsbehörde**.
- Verwenden Sie **hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen** (z. B. Keramikfliesen) für die Wände um den Kochbereich.
- **Befestigung der Halterungen**
- Das Gerät sollte auf einer **stabilen, glatten Fläche** platziert werden (Verpackung verwenden).
- **Üben Sie keinen Druck** auf die aus der Kochplatte herausragenden Bedienelemente aus.
- Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie **vier Halterungen an der Unterseite** des Kochfeldes anschrauben (siehe Abbildung).



- A Schraube**
B Befestigungsbügel
C Schraubenloch
D Untere Basis

Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Arbeitsplatte an.



Vorsichtsmaßnahmen

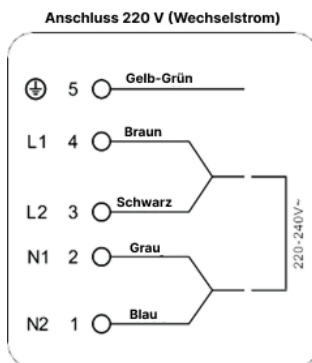
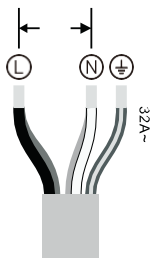
- Das Kochfeld **muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert** werden.
- Das Kochfeld **darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Rotations-Trocknern** montiert werden.
- Das Kochfeld **soll so installiert werden, dass eine optimale Wärmestrahlung gewährleistet ist**, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die Heizzone über der Arbeitsplatte müssen **hitzebeständig** sein. Verwenden Sie **hitzebeständigen Klebstoff**.

Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung

Dieses Kochfeld **darf nur von qualifiziertem Personal** an die Stromversorgung angeschlossen werden. Vor dem Anschluss prüfen Sie bitte:

1. Das Hausstromnetz ist für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.

3. Die Querschnitte des Stromkabels können die auf dem Typenschild angegebene Last tragen.
4. Zum Anschluss des Kochfelds keine Adapter, Reduzierungen oder Abzweigungen verwenden, da dies Überhitzung und Brandgefahr verursachen kann.
5. Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt sein, dass seine Temperatur nirgendwo 75 °C überschreitet.
6. Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgt ist.
7. Wenn das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss ein bipolare Schutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
8. Ist das Kabel beschädigt oder muss ersetzt werden, soll dies von einem Kundendiensttechniker mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
9. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
10. Das Kabel muss regelmäßig geprüft und nur von einer qualifizierten Person ersetzt werden.
11. Der Installateur muss das H05GG-F Stromkabel verwenden.





9. **Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts helfen Sie, mögliche Schäden für Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.**
10. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es **nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf**. Es muss zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.
11. Dieses Gerät erfordert eine **fachgerechte Entsorgung**. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Entsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
12. **Entsorgung:**
Dieses Produkt darf nicht mit unsortiertem Hausmüll entsorgt werden. Eine getrennte Sammlung zur speziellen Behandlung ist erforderlich.

Кепілдік картасы/Гарантийный талон

Өнім / Изделие	
Үлгі / Модель	
Сериялық нөмір / Серийный номер	
Сату күні / Дата продажи	
Сауда ұйымы / Торговая организация	
Сауда ұйымының мекенжайы / Адрес торговой организации	
Кепілдік мерзімі / Гарантийный срок	

сатушының мөрі үшін орын
место для печати продавца

Важно! Маңызды!

Телефон сервисного центра +7 700 252 10 10 Подключение техники

должна быть произведена только специализированным сервисом имеющим необходимые допуски, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы Жабдықты қосу тек мамандандырылған сервистік қызмет арқылы орындалуы керек; басқа жағдайда кепілді міндеттер бұзылады.

Түсініспеушіліктерді болдырмау үшін пайдаланушы нұсқаулығын, кепілдік шарттарын мұқият зерделеп, кепілдік талоны мен жеткізу пакетінің дұрыс толтырылғанын тексеруіңізді сұраймыз. Кепілдік талон дұрыс және анық көрсетілген жағдайда ғана жарамды: өнімнің үлгісі, сериялық нөмірі, сатылған күні және сатушы компанияның таза мөрлері. Өнімнің үлгісі мен сериялық нөмірі кепілдік талонында көрсетілгендерге сәйкес келуі керек. Егер бұл шарттар бұзылса немесе кепілдік талонында көрсетілген деректер өзгертілсе, өшірілсе немесе қайта жазылса, кепілдік талоны жарамсыз болып табылады. Бұл жағдайда кепілдік қызметін алу үшін өнімді сатып алу күнін растайтын фискалдық немесе басқа құжатты ұсыну қажет. Қазақстан Республикасының аумағындағы кепілдік міндеттемелері тек Қазақстан Республикасының аумағында жеткізуге және өткізуге арналған өнімге қатысты. Өндіруші кепілдік міндеттемелерін көтермейді және келесі жағдайларда өнімге тегін қызмет көрсетпейді:

- 1) егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған өнім кәсіпкерлік қызмет үшін, сондай-ақ оның мақсатына сәйкес келмейтін өзге де мақсаттарда пайдаланылса;
 - 2) пайдаланушы нұсқаулығында және өніммен бірге тұтынушыға берілетін басқа да құжаттамада белгіленген өнімді пайдалану және орнату ережелері мен шарттарын бұзу.
 - 3) өнімде біліктіліксіз жөндеудің іздері болса (түпнұсқа емес қосалқы бөлшектерді пайдалану, уәкілетті өндірушілерден басқа тұлғалардың өнімді ашуы және жөндеуі)
 - 4) егер ақау бұйымның конструкциясының немесе сұлбасының өзгеруінен немесе өндіруші көздемеген сыртқы құрылғыларды қосудан туындаса.
 - 5) егер ақау форс-мажорлық жағдайлардан, жазатайым оқиғалардан, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттерінен туындаса.
 - 6) егер өнімді тұтынушыға бергеннен кейін механикалық зақымданудан, ылғалдың әсерінен, жоғары немесе төмен температурадан, коррозиядан, тотығудан, бөгде заттардың, заттардың, басқа сұйықтықтардың, жәндіктер мен жануарлардың түсуінен туындаған ақаулар анықталса.
 - 7) егер ақау бұйымды пайдалану кезінде табиғи тозу нәтижесінде пайда болса. Бұл жағдайда табиғи тозу деп осы өнімді ұзақ уақыт пайдалану салдарынан оның техникалық жағдайы мен сыртқы түрін нашарлатқан өнімді пайдаланудың салдары түсіндіріледі.
 - 8) егер бүліну (кемшіліктер) электрмен жабдықтаудың, кабельдің, телекоммуникация желілерінің және басқа да осыған ұқсас сыртқы факторлардың стандарттарына немесе техникалық регламенттеріне сәйкес келмеуінен, өнімге сәйкес келмейтін немесе ақаулы сыртқы құрылғыларды қосудан туындаса.
 - 9) егер бүліну стандартты емес (түпнұсқа емес) және (немесе) сапасыз (бұзылған) шығын материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, аккумуляторларды, сақтау құралдарының әртүрлі түрлерін пайдаланудан туындаса.
 - 10) Егер бұл ережелер мен пайдалану шарттарын сақтамау, өнімді орнату, қасақана немесе абайсызда әрекеттер нәтижесінде орын алса, өнім адамдарға, үй жануарларына немесе мүлікке тікелей немесе жанама түрде келтірілген зиян үшін компания жауапты емес. сатып алушының (тұтынушының) немесе үшінші тұлғалардың.
- Өнімнің сенімді жұмыс істеуі, кепілдік пен тегін қызмет көрсетуі үшін де, СІЗДІҢ ҚАУІПСІЗДІГІҢІЗ үшін де дұрыс орнатудың маңыздылығына назар аударуыңызды сұраймыз.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона и комплект поставки. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а так в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным. В этом случае для получения гарантийного обслуживания необходимо предоставить фискальный или иной документ, подтверждающий дату покупки изделия.

Гарантийные обязательства на территории Республики Казахстан распространяются только на изделия, предназначенные для поставок и реализации на территории Республики Казахстан. Изготовитель не несет гарантийные обязательства и не производит бесплатное сервисное обслуживание изделия в следующих случаях:

- 1) если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а так же в иных целях, не соответствующих его прямому назначению
- 2) нарушение правил и условий эксплуатации, установки изделия, изложенных в руководстве пользователя и другой документации передаваемой потребителю в комплекте с изделием.
- 3) если изделие имеет следы неквалифицированного ремонта (использование неоригинальных запасных частей, вскрытие и ремонт изделия лицами, и не уполномоченными изготовителями)
- 4) если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных изготовителем.
- 5) если дефект вызван действием непреодолимых сил, несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц.
- 6) если обнаружены недостатки возникшие после передачи изделия потребителю вследствие механического повреждения, воздействия влаги, высоких или низких температур, коррозии, окисления, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, других жидкостей, насекомых и животных.
- 7) если дефект возник в следствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
- 8) если повреждения (недостатки) вызваны несоответствием стандартам или техническими регламентами питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей и других подобных внешних факторов, подключением к изделию других несоответствующих или неисправных внешних устройств.
- 9) если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и (или) некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различного типа.
- 10) Компания не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц.

Просим вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания, так и для ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

When using your vacuum, basic safety precautions should always be observed, including the following

1. Do not leave vacuum cleaner unattended when it is plugged in. Unplug from outlet when not in use and before pulling filters out.
2. To reduce the risk of electric shock-do not use outdoors or on wet surfaces.
3. Do not allow children to use as a toy. Close attention is necessary when used near children.
4. Use only as described in this manual. Use only manufacturer's recommended attachments.
5. Do not use with damaged cord or plug. Do not use vacuum cleaner if it has been dropped, damaged, left outdoor, or dropped into water. Return appliance to the appliance customer service for examination repair or adjustment.
6. Do not pull or carry by cord. Do not use cord as a handle. Close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not run appliance over cord. Keep cord away from heated surfaces.
7. Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
8. Do not handle plug or vacuum cleaner with wet hands. Do not use outdoors or on wet surfaces.
9. Do not put any objects into openings. Do not use with any openings blocked and do not restrict airflow. Keep all opening free of dust, lint, hair, and anything that may reduce airflow.
10. Keep hair, loose clothing, fingers, and all parts of body away from openings and moving parts.
11. Do not pick up hard or sharp objects such as glass nails, screws, coins, etc.
12. Do not pick up hot coals, cigarette, matches or any hot, smoking, or burning objects.
13. Do not use without filters in place.
14. Turn off all controls before plugging or unplugging vacuum cleaner.
15. Use extra care when vacuuming on stairs.
16. Do not pick up flammable or combustible materials (lighter fluid, gasoline, etc.) or use in the presence of explosive liquids or vapor.
17. Do not pick up toxic material (chlorine bleach, ammonia, drain cleaner, etc.)
18. Do not in an enclosed space filled with vapors given off by oil based paints, paint thinner, moth proofing, flammable dust, or other explosive or toxic vapors.
19. Always unplug this appliance before connecting or disconnecting vacuum hose. Do not allow plug to whip when rewinding.
20. Use only on dry, indoor surfaces.
21. Do not use for any purpose other than described in this user's guide.
22. Store your appliance indoor in a cool, dry area.
23. Keep your work area well dry.
24. Do not immerse the hand vacuum into water or other liquids.
25. Keep end of hose, wands and other openings away from your face and body.
26. Do not use the cleaner to clean your pets or any animal.
27. Keep the head (eyes, ear, mouth, etc.) away from the openings, when the cleaner is working or plugging.

WARNING:

Important:

If the suction openings of the unit, the hose or the tube are blocked, switch off the vacuum cleaner and remove the blocking substance before you start the unit again.

1. Do not operate the vacuum cleaner too close to heater or radiators.
2. Before inserting the power plug into the wall outlet, make sure that your hands are dry.
3. Before you start the unit, make sure to remove large or sharp objects that might damage the dust tank and hose.
4. When pulling out the power plug from the wall outlet, pull the plug not the power cord.
5. Do not use without all filters in place.
6. When using, if you learn of squeak from the cleaner, it must be suction appears to be reduced, so you must stop (make sure the cleaner is not plugging), then clean the all air filter.

Note:

If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacture, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

WARNING:

Hold the plug when rewinding the cord. Do not allow the cord to whip when rewinding.

Сервисные центры

*Гарантийное обслуживание осуществляется Авторизованными Сервисными Центрами в соответствии с требованиями, указанными в Законе РК «О защите прав потребителей».

Условия гарантии:

* Гарантийные обязательства не распространяются на расходные элементы и материалы (батареи, картриджи и т.п.), а также на ремонт или замену естественно изнашиваемых в процессе эксплуатации частей;

* В гарантийном ремонте может быть отказано, если установка или ремонт товара производились лицами, не имеющими соответствующих полномочий и квалификации;

* Перед включением техники внимательно изучите прилагаемую инструкцию, при несоблюдении условий эксплуатации право на гарантийный ремонт утрачивается.

Город	Название сервиса	Адрес	Телефон	Сервисное обслуживание / категории
Алматы	АСТРА Сервис Компани	г.Алматы, ул. Шолохово 1	2511020, 3293949, 87019596945	КБТ,МБТ
Алматы	Гарант Сервис-Центр	ул. Макатаева 33/2	8-701-724-19-60	КБТ,МБТ Сплит-системы
Актау	ИП "Сергеев Илья Евгеньевич"	мкр. 14, д.12, кв 107	8-701-414-00-21, 8-705-214-22-32	Холодильное оборудование
Актобе	ТОО "Каравелла сервис"	ул. М. Тынышбаева д 55/1	8-777-393-07-49, 8(7132) 92-49-46	КБТ
Актобе	ИП "Мискевич"		8-701-747-24-93	Сплит-системы
Астана	АСЦ "Феникс"	ул. Московская, 6	7(7172)56-09-90	КБТ,МБТ Сплит-системы
Атырау	АСЦ "Hedgehog Service"	ул. Гинаят Абдрахманов, 11	8(7122) 49-32-88, 8-775-460-18-19, 8-775-449-03-55	КБТ,МБТ Сплит-системы
Караганда	СЦ "Stimul"	мкр. Степной 2, д4/1	8-777-693-62-92. 8-701-577-35-20	КБТ,МБТ Сплит-системы
Кокшетау	ИП "Теле Hause"	г.Кокшетау, ул.Абая д. 151 кв 3	87776999618	КБТ,МБТ
Кокшетау	ТОО "Промавтоматика"	ул. Северная, 33	8(7162) 25-71-00	КБТ,МБТ
Костанай	ИП "Биктимиров Р.Р."	ул. Абая, 316а	8 (7142) 21-24-80	Холодильное оборудование
Оскемен	ТОО "ПромБытСервис"	пр. Н.А. Назарбаева 83/1	8 (7232) 77-44-12	КБТ,МБТ
Оскемен	ИП "Ананин Олег"	ул. Астана, д.34	8(7232) 76-32-98	КБТ,МБТ
Павлодар	ТОО "Electron PV"	ул. Катаева, 53	8-708-466-73-36 (бренд-менеджер), 8(7182) 68-70-07, 8-708-466-71-94 (приёмная)	КБТ,МБТ Сплит-системы
Уральск	ТОО "AV service"	пр. Абулхаир Хана, 51	8(7112) 93-99-89,93-99-49,93-99-29	КБТ,МБТ Сплит-системы
Экибастуз	ТОО "Электрон Сервис Центр"	ул. Строительная,34	8(7187) 22-22-23, 34-36-35, 40-47-07	КБТ,МБТ
Семей	ИП "Герасенко А.В."	ул. 8 марта, 85	8(7222)54-02-73, 54-02-81	КБТ,МБТ
Тараз	ИП "Михальчук С.А."	ул. Толе-би, 51	8(7262) 45-13-56	КБТ,МБТ Сплит-системы
Шымкент	СЦ "Эврика Сервис"	г.Шымкент, ул.Рускулова 22	8(7252) 39 50 02, 39-42-87,8771-597-98-14	КБТ,МБТ
Шымкент	ТОО "5-Элемент"	пр. Абая, 28/10	8-707-235-94-64	КБТ,МБТ Сплит-системы
Петропавловск	СЦ " Мир Электроники"	г.Петропавловск, ул.А.Кунанбаева 52	8 705 865 32 85, 46-03-79	КБТ, МБТ
Петропавловск	ТОО "Kvazar Сервис"	ул. Абая Кунанбаева, 86	8 (7152) 50-59-59, 8-771-081-17-79	КБТ,МБТ Сплит-системы
Туркестан	ИП "Element"		8-778-345-04-04, 8-776-234-04-04, 8-776-048-08-88	КБТ,МБТ Сплит-системы
Талдыкорган	ИП"СИЭМ"	ул. Абая 108	8-771-265-04-44	КБТ,МБТ Сплит-системы
Балхаш	ИП "Сламбеков Б"		8-700-509-99-99	КБТ,МБТ



HÄUSLER

TECHNOLOGY & DESIGN

СОВЕТСКОЕ



www.hausler.com.kz

 [hausler_tehnika](https://www.instagram.com/hausler_tehnika)

 hausler.com.kz

 [HauslerTehnika](https://www.youtube.com/HauslerTehnika)

Қытайда жасалған
“REGNUM” ЖШС
ресми өкілі
Райымбек 223Д, қ.Алматы,
Қазақстан
Телефон: +7 (700) 252- 10 - 10

Изготовлено в КНР
Официальный представитель
ТОО “REGNUM”
Райымбек 223Д, г.Алматы,
Казахстан
Телефон: +7 (700) 252- 10 - 10

EAC