



Built-in Hob

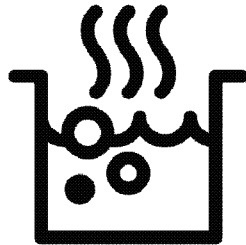
User Manual

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



IRT 660

EN / RU / KK

185.2622.45/R.AA/14.03.2023

7757186345



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Indesit product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual. Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Technical specifications.....	9

3 Installation 10

Before installation	10
Installation and connection	10
Future Transportation.....	13

4 Preparation 14

Tips for saving energy	14
Initial use.....	14
First cleaning of the appliance.....	14

5 How to use the hob 15

General information about cooking	15
Using the hobs.....	15
Control panel.....	16

6 Maintenance and care 22

General information.....	22
Cleaning the hob.....	22

7 Troubleshooting 23

8 Guarantee Details Error! Bookmark not defined.

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- 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.

- The appliance is not to be used 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.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation,

according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **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.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **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.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents. Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating

and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

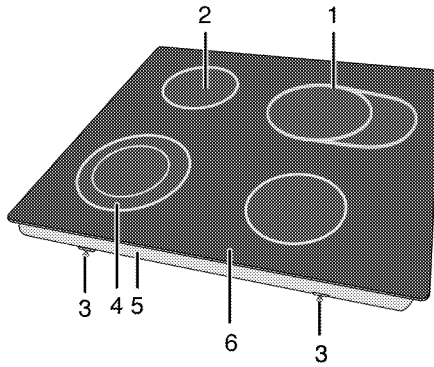
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information


Overview





- | | | | |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Extended cooking plate | 4 | Dual-circuit cooking plate |
| 2 | Single-circuit cooking plate | 5 | Base cover |
| 3 | Assembly clamp | 6 | Burner plate |

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6900 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	2000/1100 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

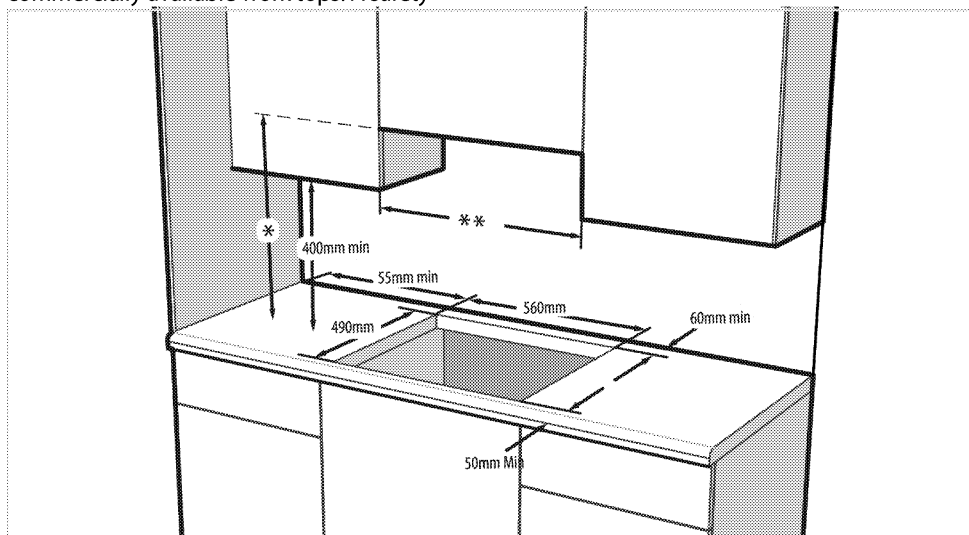
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1standard.



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

- i** Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

- !** The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

- !** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

- !** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

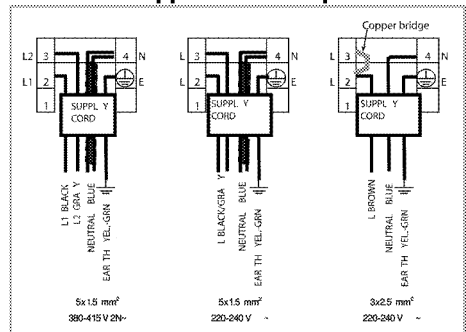
Connecting the power cable

- i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.


1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.


If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:



- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» OR

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

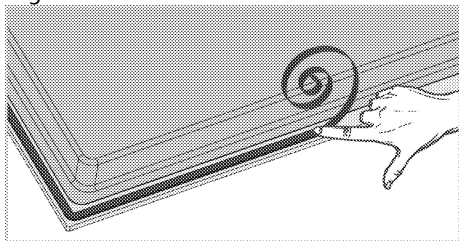
3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)

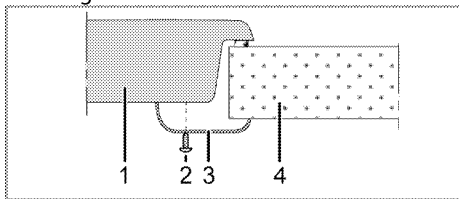
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- » or
- Black cable = L1 (Phase 1)
 - Grey cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



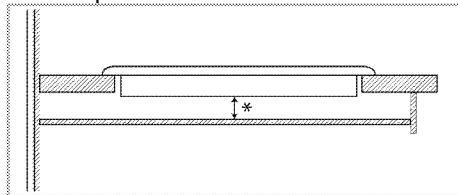
3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

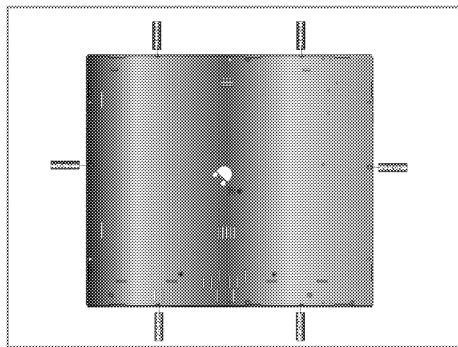
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.

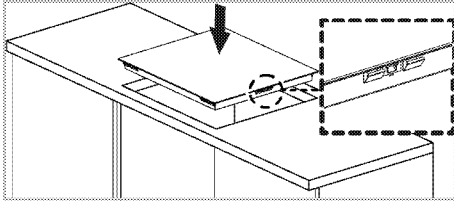


! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the

product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy


The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance

-  The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking



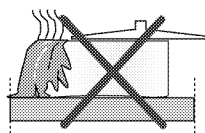
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

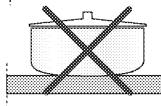
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

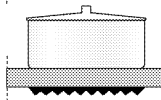
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



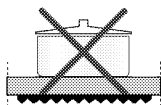
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.

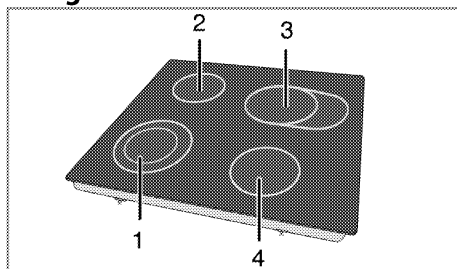


Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs

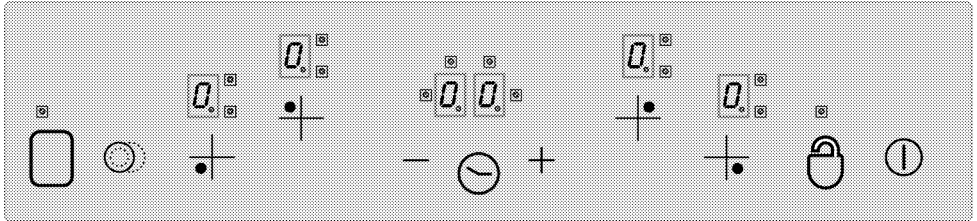


- 1 Dual-circuit cooking plate 21-23/12-14 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 3 Extended cooking plate 14-16/25-27 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 16-18 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.












! Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.
In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

i Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Control panel





Specifications



-  Main key - ON/OFF key
-  *Keylock
-  Temperature setting/Increasing timer
-  Temperature setting/Decreasing timer
-  ** Dual/Triple cooking zone selection key
-  * Enable/disable timer
-  ** Enable/disable cooking zone
-  Cooking zone selection controls
-  Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)
-  Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)
-  * Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)

i This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.

i Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.

 (*) If your hob is equipped with a timer.

******  If your hob is equipped with these functions

  In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

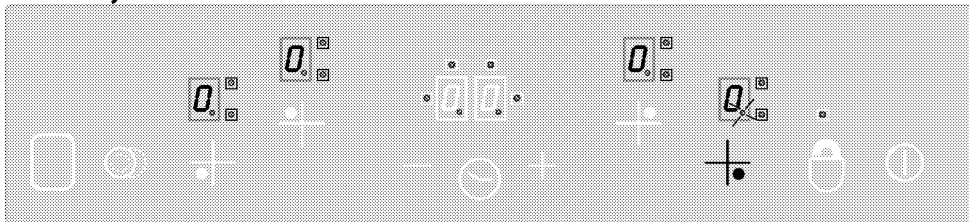
Turning on the hob

Touch the "ⓘ" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key

"0" is being operated.

"0" and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

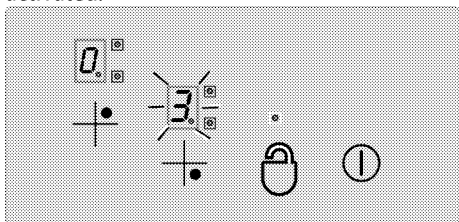
If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.



1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0" decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

3. Touch "+" or "-" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1". "+" and "-" keys are equipped with repeat function. If you touch any of these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds. If you start with "+" key, "1" appears on display. If you start with "-" key, set value appears on display (e.g., half second "A" and half second "9"). This indicates that Booster is activated.



When your hob gets overheated;

- If the active cooking zones are set to a higher than the 7th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 7 and the cooking zones can not be selected higher than this level.

If you press main key "0" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

Selecting the cooking zones

- If overheating persists; if the active cooking zones are set to a higher than the 5th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 5 and the cooking zones can not be selected higher than this level.

If hob temperature rises excessively, it can turn itself off for protection and the cooking zones can not be operated.

Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9"). Once the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

Enabling the Booster function:

1. Turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Use "-" key to set the cooking zone temperature value to "9". Once the temperature setting is made, "9" and "A" will appear on the display alternately. This indicates that temperature value is set to "9" and Booster function is activated.

i If your hob gets overheated, booster function cannot be set for protection.

- Then, use "—" key within 10 seconds to select the temperature setting you want to be activated for the remainder of cooking process after the Booster time is over. Use "+" or "—" keys to set the cooking zone to a value between "1" or "9" (it is supposed that level 6 is selected for the example).
- "A" and "6" appears alternately on the display during Booster function (at the end of Booster period, "6" will be displayed continuously).

Turning off the Booster function:

- Touch "—" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

Turn off the hob.

If you press main key "Ⓜ" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

If there is residual temperature that can be used after the hob is turned off, this will be indicated with "R" symbol that appears on the relevant cooking zone display continuously.

Turning off cooking zones individually:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

- By touching "+" and "—" keys simultaneously.
- By decreasing the temperature level to "0" with "—" key.
- By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

1.Touching "+" and "—" keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key "+". Decimal point appears on "0" cooking zone display. Touch "+" and "—" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with "—" key

Furthermore, cooking zone can also be turned off by decreasing the temperature level to "0".

3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

Furthermore, when the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Turning on Dual/Triplet cooking zones**

Turning on the dual cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "Ⓜ" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"0.0" LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "Ⓜ" Status of the dual cooking zone will change when you touch the key for a second time: dual cooking zone will switch between on and off statuses.

Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

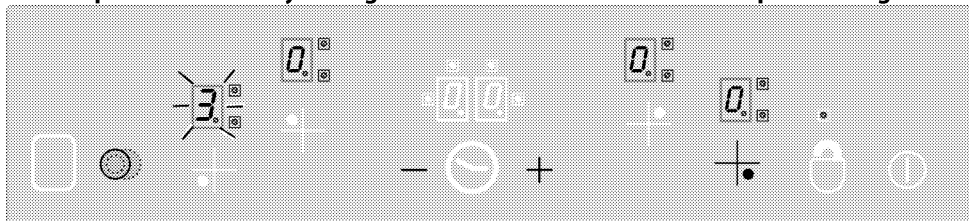
Turning on the triplet cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "Ⓜ" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"0.0" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "Ⓜ" key again, "0.0" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

When you touch "Ⓜ" key once again triplet zone of the cooking zone turns off again.

Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.

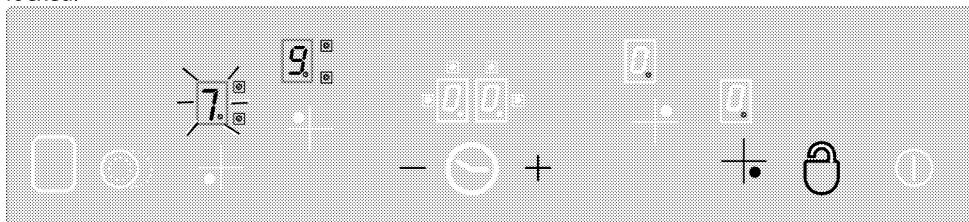


Enabling the double and triplet zones by touching the "1" key of the selected cooking zone.

Keylock * (in models with clock)

Touch the "1" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "1" LED will flash and all cooking zones will be locked.

Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main key "1" can be operated. "1" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



"1" key will allow you to lock or unlock the touch control in operation mode.

Touch "1" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.

Then, "1" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

Child Lock (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Locking the module:

1. Touch main key "1" to turn on the hob.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "+" key once again.

» Child Lock function is activated and "L" appears on all cooking zone displays.

Disabling the Child Lock: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

You can disable the child lock as you have activated it.

1. Touch main key "1" to turn on the hob.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "+" key once again.

» "L" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "L" will disappear when the lock is deactivated successfully.

Timer function * (in models with clock)

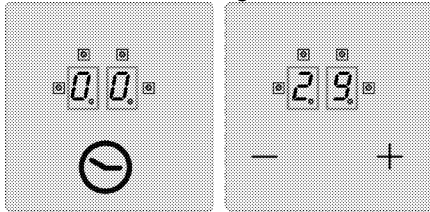
This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected.

Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

Timer as an alarm

Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.

1. Touch "⊖" key to enable the alarm timer. "00" and "0:00" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.
2. Then, set the desired time value by touching "+" and "-" keys.
3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.



» When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Cooking zone timer:

The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "⊖" key. "00" and "0:00" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
3. You must touch "⊖" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.

4. Set the desired time value by touching "+" and "-" keys.

To set the hob timers:

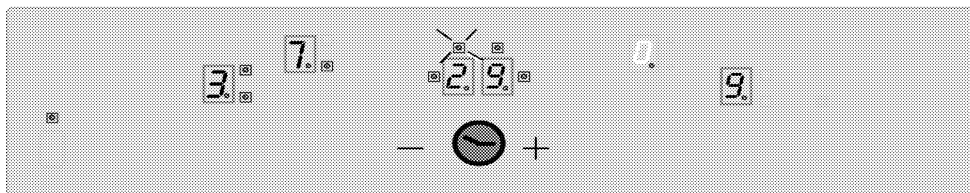
1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "⊖" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "0" LED.
2. Set the desired time value by touching "+" and "-" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "0" LED.
 - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⊖" key once again.
 - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - "0:00" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
 - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of "⊖" key. A flashing front right "0" LED always shows an assignment. If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "⊖" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "-" key.
- By touching "+" and "-" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch "0" key to activate the Keep Warm function.

Then, "0" LED flashes. Touch "0" key again to disable the cooking zone.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on unintentionally, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time. (see, Table-1).

Operation time limit depends on the selected temperature setting. If there is a timer assigned for the cooking zone, "00" appears on the timer display for 10 seconds (10 seconds later, residual heat indicator turns on). Then, timer display is turned off.

After disabling the cooking zone automatically as described above, it becomes operational again and maximum operation time is applied for this temperature setting.

Table-1: Temperature setting parameters; Cycle time 47.0 seconds

Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a "RH" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display.

When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual heat time

is over or the cooking zone is selected and enabled.

i When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration.

i If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the product screen, consult the service.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: "IHP Appliances Sales"

Address: 125040, Moscow, district Begovoy, Leningradskiy pr-kt, 15, building 10, floor 1

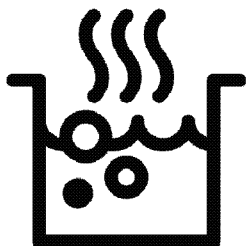
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Indesit». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности.....	4
Электробезопасность.....	5
Безопасность изделия.....	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей.....	8
Утилизация старого изделия.....	8
Утилизация упаковочных материалов.....	9

2 Общие сведения 10

Обзор.....	10
Технические характеристики.....	11

3 Установка 12

До начала установки.....	12
Установка и подключение.....	13
Для будущей транспортировки.....	16

4 Подготовка к эксплуатации 17

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	17
Подготовка к эксплуатации.....	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	17

5 Правила эксплуатации варочной панели 18

Общие сведения о приготовлении пищи.....	18
Эксплуатация варочных панелей.....	19
Панель управления.....	19

6 Уход и техническое обслуживание 27

Общие сведения.....	27
Чистка варочной панели.....	27

7 Поиск и устранение неисправностей 28

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и

обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за

повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку

заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети

электропитания.

Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к

устройству без контроля взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не

- оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.
 - **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате

использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы продукт не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU).

Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

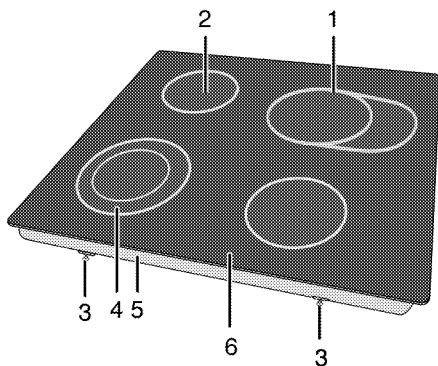
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор






- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Расширенная зона нагрева | 4 | Двухконтурная зона нагрева |
| 2 | Одноконтурная зона нагрева | 5 | Нижний корпус прибора |
| 3 | Монтажный зажим | 6 | Варочная поверхность |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6900 Вт
Тип кабеля/сечение	мин.H05V2V2-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм (Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	210/120 мм
Мощность	2200/750 Вт
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Расширенная зона нагрева
Размеры	140/250 мм
Мощность	2000/1100 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт
Класс защиты - I	


Степень защиты IP 44


-  При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
-  Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.


-  Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

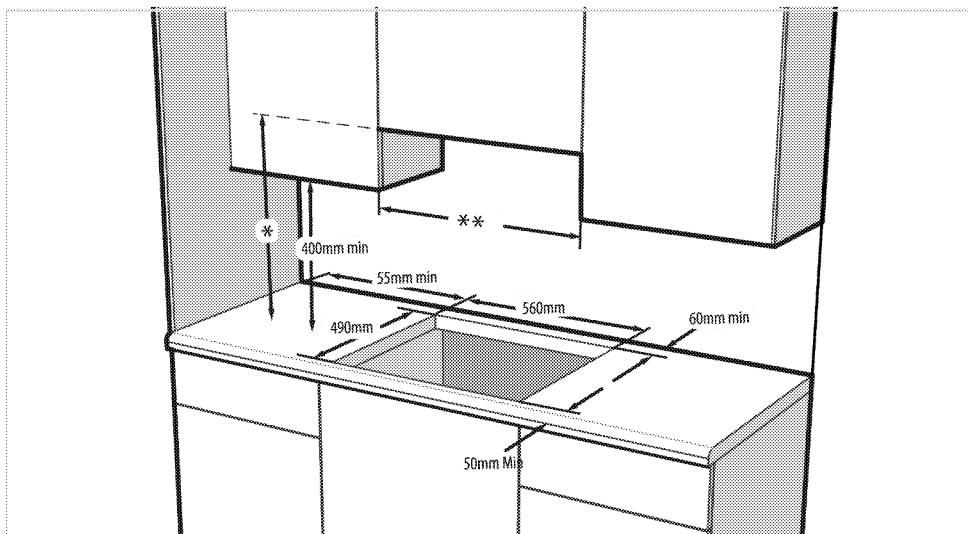
 Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукт. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу

фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

i Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие

использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

! Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

! Шнур питания не должен быть сжат, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.

- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

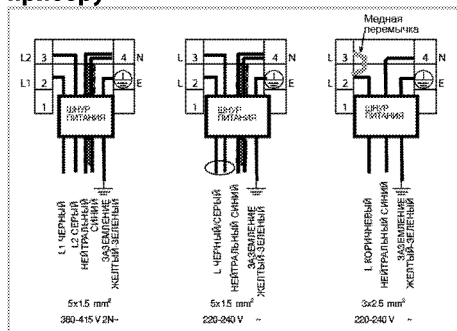
Подключение кабеля питания





При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.



Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. Инструкция по подключению к

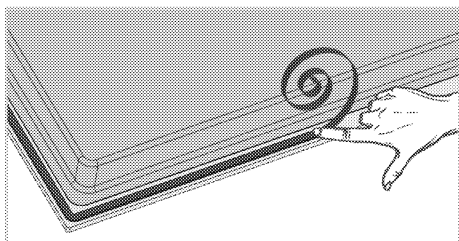
- однофазной электрической сети
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)  (земля)
- » или
- серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)  (земля)

3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

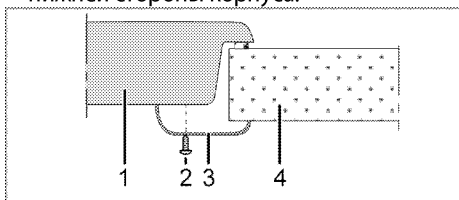
- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
 - черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)  (земля)
- » или
- черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)  (земля)

Инструкция по монтажу

1. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



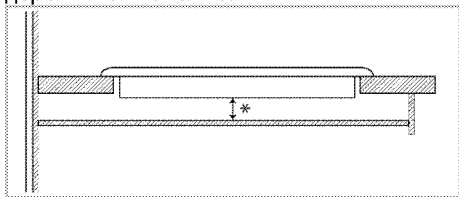
3. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
4. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

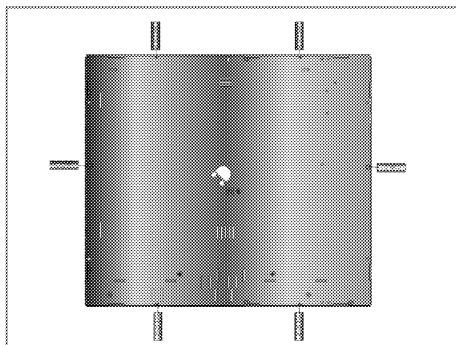
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.

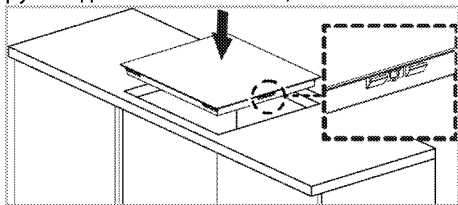


! Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

! Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на столешнице следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

Простая установка: некоторые модели поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию. Для этих моделей игнорируйте монтажные пружины и инструкции по установке кронштейна, описанные в руководстве. Поместите ваш продукт прямо в место, где оно будет размещено, как показано на рисунке ниже. Для этих моделей считайте размеры

ширины и глубины, указанные в руководстве пользователя, на 10 мм больше.



Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

- i** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации


Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

 Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



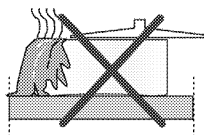
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жаркой следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на варочную поверхность таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду - это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды - это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

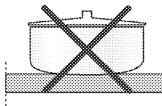
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

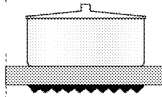
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



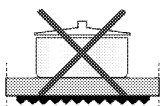
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



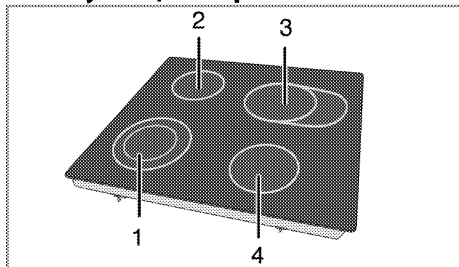
Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно. Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.



Эксплуатация варочных панелей



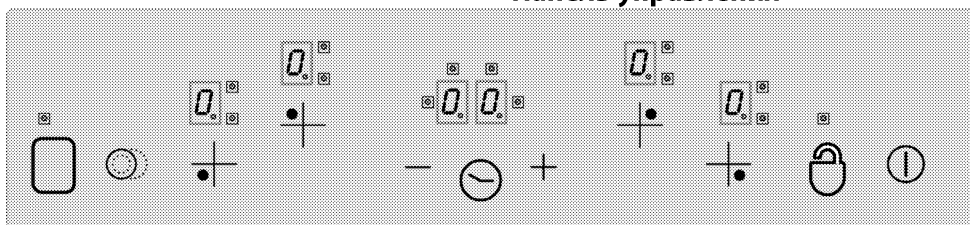
- 1 Двухконтурная зона нагрева 21-23/12-14 см
 - 2 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
 - 3 Расширенная зона нагрева 14-16/25-27 см
 - 4 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см
- Указаны рекомендованные диаметры посуды для использования на соответствующих конфорках.

! Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

i Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не следует смотреть на яркий свет.

Панель управления



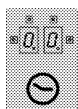
Технические характеристики

- Главный выключатель
- *Блокировка кнопок
- Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
- Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
- ** Включение двух или трех контуров нагрева
- * Включение/отключение таймера
- ** Включение/отключение конфорки
- Кнопки выбора конфорок

- Цифровой индикатор конфорки (уровни температуры от 0 до 9)
- Светодиодные индикаторы включения второго и третьего контуров нагрева (рядом с цифровым индикатором конфорки)
- * Цифровые индикаторы таймера (рядом расположены 4 светодиодных индикатора – для каждой из четырех конфорок)

i Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. В моделях с таймером каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.



(*) В моделях с таймером

**



В моделях, где есть эти функции



В моделях с часами

Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид прибора и его функции могут отличаться от описанных.

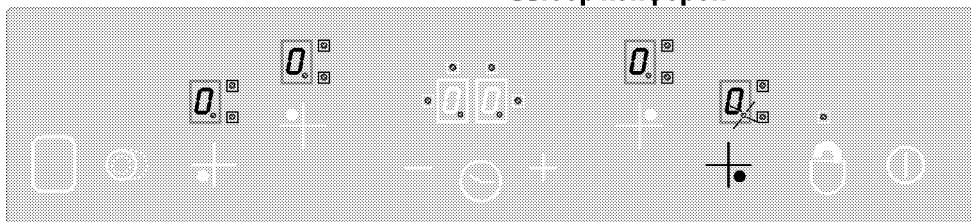
Включение варочной панели

Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "1" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки. Во время нажатия главного выключателя "1" другие элементы управления использовать нельзя. На цифровых индикаторах всех конфорок будет отображаться мигающий символ "0." и десятичная точка.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Если нажимать главный выключатель "1" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Выбор конфорок

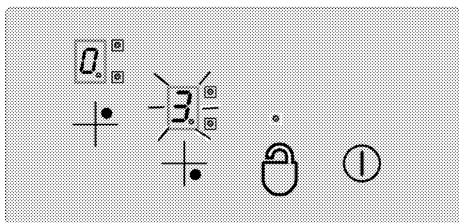


1. Включите варочную панель.
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора. После выбора конфорки варочной панели "0." на цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

3. Установите нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9", повышая его с помощью кнопки "+" или понижая с помощью кнопки "-".

Кнопки "+" и "-" имеют функцию повтора ввода. Это означает, что при длительном нажатии кнопки уровень температуры будет постоянно повышаться или понижаться с интервалом 0,4 секунды. Если начать настройку с нажатия кнопки "+" на индикаторе конфорки появится цифра "1". Если же начать настройку с нажатия кнопки "-", на индикаторе появится заданный уровень температуры (например, будут попеременно отображаться символ "A" и цифра "9" с интервалом 0,5 секунды). Это означает, что включена функция ускоренного нагрева.



Ускоренный нагрев

Эта функция облегчает приготовление пищи. При включении режима ускоренного нагрева конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности (см. таблицу 1). Период ускоренного нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Это отображается чередованием мигающего символа "А" и мигающего значения заданной температуры (например, полсекунды отображается символ "А" и полсекунды – цифра "9"). По окончании периода ускоренного нагрева мощность конфорки снизится, а значение температуры будет светиться постоянно. Функция ускоренного нагрева предусмотрена во всех конфорках.

Включение режима ускоренного нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите уровень температуры "9" с помощью кнопки "—". После установки температуры на цифровом индикаторе начнут попеременно отображаться цифра "9" и символ "А". Это означает, что задан уровень температуры "9" и включена функция ускоренного нагрева.
4. Затем в течение 10 секунд с помощью кнопки "+" нужно выбрать уровень температуры, который будет использоваться для приготовления пищи по окончании периода ускоренного нагрева. Для установки уровня температуры конфорки (от "1" до "9") используйте кнопки "+" и "—". Предположим, что задан уровень 6.
5. Во время действия режима ускоренного нагрева на индикаторе будут

попеременно отображаться символ "А" и цифра "6", а по окончании периода ускоренного нагрева на индикаторе будет постоянно светиться цифра "6".

Выключение режима ускоренного нагрева

- Чтобы выключить режим ускоренного нагрева раньше времени, установите с помощью кнопки "—" уровень нагрева "0".
- Если для продолжения приготовления пищи после завершения периода ускоренного нагрева не установлен более низкий уровень температуры, а выбран уровень "9", то через 10 секунд мигание прекратится. Это означает, что режим ускоренного нагрева выключен.

Выключение варочной панели

Если нажимать главный выключатель "ⓘ" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Символ "H" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки указывает на наличие остаточного тепла, которое можно использовать после выключения варочной панели.

Выключение отдельных конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. одновременное касание кнопок "+" и "—";
2. снижение уровня температуры до "0" с помощью кнопки "—";
3. выключение конфорки по таймеру (при наличии).

1. Одновременное касание кнопок "+" и "—".

Выбрать нужную конфорку с помощью кнопки выбора конфорок (например, "+"). При этом на цифровом индикаторе выбранной конфорки "0" появится десятичная точка. Затем одновременно коснуться кнопок "+" и "—". Конфорка выключится.

2. Снижение уровня температуры конфорки до "0" с помощью кнопки "—".

Отдельную конфорку можно выключить, снизив уровень температуры до "0".

3. Выключение конфорки по таймеру (при наличии)

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры "0" и "00". Индикатор включения двух или трех контуров нагрева и светодиодные индикаторы конфорок рядом с цифровым индикатором таймера погаснут. Кроме того, по истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Включение конфорок с двумя или тремя контурами нагрева**

Включение двухконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с двумя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка. Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "☉".

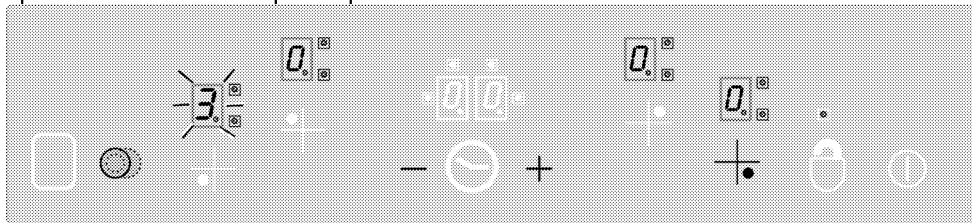
Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8" начнет непрерывно мигать. "☉" При каждом прикосновении к кнопке режим работы

двухконтурной конфорки изменяется: второй контур включается или отключается. Дополнительный контур нагрева можно включить только в том случае, если для основного контура установлен уровень температуры от "1" до "9".

Включение трехконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с тремя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка. Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "☉". Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8" начнет светиться постоянно. При повторном прикосновении к кнопке "☉" включится третий контур нагрева и начнет мигать светодиодный индикатор "8" третьего контура.

При следующем прикосновении к кнопке "☉" третий контур конфорки отключится. Каждый раз при выполнении этого действия режим работы двух- или трехконтурных конфорок изменяется.



включения второго и третьего контура выбранной конфорки с помощью кнопки "☉".

Блокировка кнопок* (в моделях с часами)

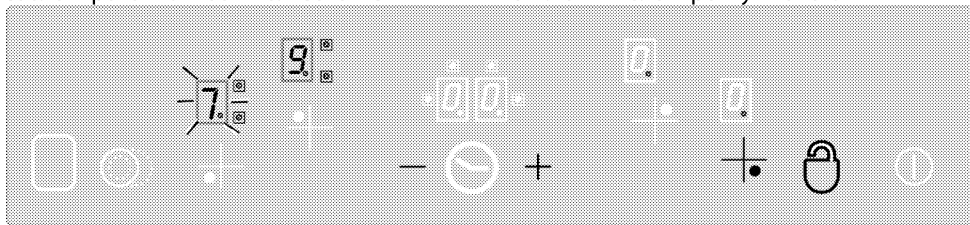
Если прикоснуться к кнопке "🔒" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого начинает мигать светодиодный

индикатор "🔒" и кнопки всех конфорок блокируются.

Блокирование кнопок управления конфорками возможно только в рабочем режиме. Если конфорки заблокированы: действует только главный выключатель "🔌". Пока кнопки заблокированы, светодиодный индикатор "🔒" будет мигать. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем

включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться

варочной панелью, сначала нужно отключить блокировку кнопок.



"⊕" В рабочем режиме блокировка и отмена блокировки кнопок сенсорной панели управления выполняется с помощью кнопки .

Чтобы снять блокировку кнопок управления конфорками, прикоснитесь к кнопке "⊕" на 2 секунды. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом.

После этого светодиодный индикатор "⊕" погаснет. Это означает, что сенсорная панель управления разблокирована и ею можно пользоваться, как обычно.

Блокировка от детей (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Для блокировки доступа детей к сенсорной панели предусмотрена специальная усложненная процедура. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки сенсорной панели

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "⊕".
2. Одновременно коснитесь кнопок "+" и "-" и не отпускайте не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "+".
» Функция блокировки от детей включена и "L" отображается на всех цифровых индикаторах конфорок.

Отключение блокировки от детей (Данная функция — дополнительная.

Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Снятие блокировки выполняется тем же способом, что и включение.

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "⊕".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "-" и не отпускайте их не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "-".
» Пока включена блокировка от детей, на цифровых индикаторах всех конфорок отображается символ "L". Символ "L" исчезнет, когда блокировка будет успешно отключена.

Таймер * (в моделях с часами)

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Таймер обеспечивает такие возможности: с помощью сенсорной панели управления можно одновременно устанавливать таймеры для каждой из четырех конфорок, а также один сигнальный таймер. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.

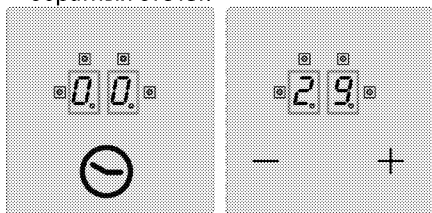
Сигнальный таймер

Сигнальный таймер действует независимо от конфорок, поэтому не имеет значения, выбрана ли какая-либо конфорка или нет.

1. Чтобы включить сигнальный таймер, коснитесь кнопки "⊕". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "00:00", а справа внизу появится

десятичная точка. Это значит, что сигнальный таймер включен.

- Затем задайте нужное время с помощью кнопок "+" и "-".
- После установки времени таймер начнет обратный отсчет.



» По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Таймер конфорки

Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

- Сначала включите варочную панель и нужную конфорку (для конфорки должен быть установлен уровень температуры от 1 до 9).
- Включите таймер конфорки, так же как и сигнальный таймер, – кнопкой "⌚". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "0.0", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что таймер конфорки готов к работе.
- Чтобы включить таймер конфорки, нужно снова нажать кнопку "⌚". После этого можно задать время таймера.
- Задайте нужное время с помощью кнопок "+" и "-".

Включение таймеров конфорок

- После включения таймера первой конфорки еще раз коснитесь кнопки "⌚". Символ на сенсорной кнопке повернется по часовой стрелке и укажет на следующую включенную конфорку, для которой можно установить таймер. Светодиодный индикатор "⌚" указанной конфорки начнет мигать.

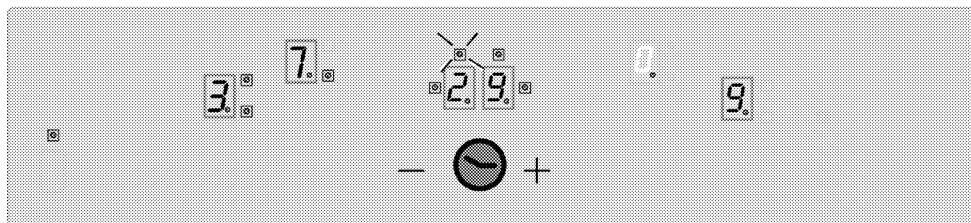
- Задайте нужное время с помощью кнопок "+" и "-".
- Светодиодный индикатор работающего таймера конфорки "⌚", который был установлен первым, будет непрерывно мигать.
- Можно установить таймеры и для других включенных конфорок – для этого нужно снова коснуться кнопки "⌚".
- Через 10 секунд на цифровом индикаторе таймера появится отсчет времени для конфорки, которую нужно выключить раньше всех.
- Светодиодные индикаторы "⌚" рядом с цифровым индикатором таймера, которые светятся постоянно, указывают работающие таймеры.
- Изменяя положение кнопки "⌚", можно увидеть показания таймеров конфорок и сигнального таймера. Светодиодный индикатор "⌚" соответствующего таймера при этом начнет мигать. Если ни один из светодиодных индикаторов не мигает, значит, на цифровом индикаторе таймера отображается отсчет для сигнального таймера.

Отключение таймеров

Сначала необходимо отобразить показания таймера, изменяя положение кнопки "⌚", пока на цифровом индикаторе не появятся показания нужного таймера. После этого можно отменить отсчет одним из двух способов:

- постепенно уменьшая время до значения "00" с помощью кнопки "-"; ;
- одновременно прикоснуться на полсекунды к кнопкам "+" и "-", после чего на цифровом индикаторе таймера появится значение "00".

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.



На цифровом индикаторе таймера отображается обратный отсчет времени для таймера 3-й конфорки (светодиодный индикатор мигает) (светятся индикаторы таймеров для конфорки 1 и 4, однако их показания не отображаются на цифровом индикаторе).

Функция подогрева (при наличии)

На конфорках с функцией подогрева можно сохранять блюда теплыми. Для этого в них предусмотрен дополнительный уровень температуры между уровнями 0 и 1.

Прикоснитесь к кнопке "□", чтобы включить функцию подогрева.

При этом начнет мигать светодиодный индикатор "□". Чтобы выключить конфорку, снова коснитесь кнопки "□".

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения

Таблица 1: Параметры регулирования температуры; продолжительность цикла 47,0 секунд

Уровень температуры	Цикл выключения (секунды)	Цикл включения (секунды)	Предельное время работы (часы)	Период ускоренного нагрева (секунды)
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-


Индикация остаточного тепла


Если определенная датчиком или указанная на цифровом индикаторе температура конфорки превышает 60°C, на цифровом

времени работы. Если одна или несколько конфорок непреднамеренно остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся см. Таблицу 1). Предельное время работы конфорки зависит от выбранной настройки температуры. Если для конфорки был установлен таймер, на 10 секунд на индикаторе таймера появятся цифры "00" (а еще через 10 секунд включится индикатор остаточного тепла). После этого таймер выключится. После такого автоматического отключения конфорку можно включить снова. При этом предельное время работы будет установлено в зависимости от выбранного уровня температуры.

индикаторе отображается символ "H". Когда температура опустится ниже 60°C, на цифровом индикаторе появится цифра "0".

При восстановлении электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, температура которых до отключения превышала 60°C, будет отображаться мигающий символ остаточного тепла. Эти символы будут мигать до окончания периода остывания или до включения конфорки.

 При включения электропитания система управления варочной панелью выполняет калибровку датчика с учетом состояния датчика и стеклокерамической поверхности, а также условий окружающей среды. Во время калибровки нельзя накрывать стеклянную поверхность в месте размещения датчика.

 Если на экране продукта появляются такие ошибки, как AF10, AF20, AF30, обратитесь в сервисную службу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут стать причиной ожогов!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Продукт не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении варочной поверхности. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*

i Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес Сейлс»

Юридический адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 1

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-3333-887.

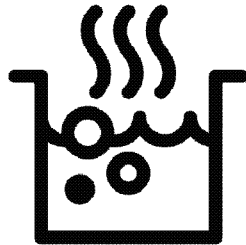
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



КК



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Indesit өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі	5
Өнім қауіпсіздігі	5
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі	7
Ескі өнімді тастау	7
Орама материалдарын тастау	8

2 Құрылғыңыз 9

Жалпы шолу	9
Техникалық сипаттамалары	10

3 Орнату 11

Орнатудан бұрын	11
Орнату және қосу	11
Келешекте тасымалдау	14

4 Дайындық 15

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер	15
Алғашқы қолдану	15
Құрылғыны алғаш рет тазалау	15

5 Кемпіректі қолдану жолы 16

Пісіру туралы жалпы мәліметтер	16
Кемпіректерді қолдану	17
Басқару тақтасы	17

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 24

Жалпы мәліметтер	24
Пісіру тақтасын тазалау	24

7 Ақаулықтарды іздеу және жою 25

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
 - Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды бермейінше қолданбауы тиіс.
- Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
 - Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыднда нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
 - Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
 - Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны

- өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін

- ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
 - Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
 - Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
 - Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.
 - **ЕСКЕРТУ:** Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Егер бүт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
 - Пеш әйнегі сынған жағдайда: Барлық конфоркаларды және электр қыздырғыш элементтерді дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғының бетіне қол тигізбеңіз. Жабдықты пайдаланбаңыз.
 - Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
 - Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, плитаның беті мен кәстрөлдердің түбінің үнемі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын

пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы

мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.

- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы

білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

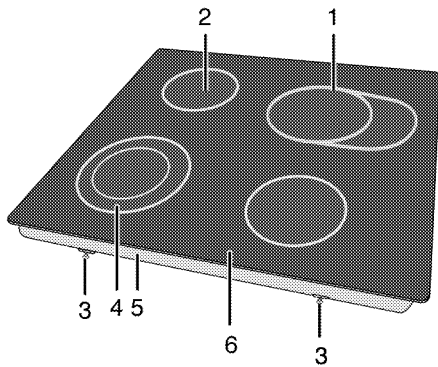
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- 1 Кеңейтілген пісіру табасы
- 2 Бір контурлы пісіру табасы
- 3 Біріктіру қысқышы

- 4 Екі контурлы пісіру табасы
- 5 Негізгі жабыны
- 6 Жанарғы тақтасы

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	6900 Вт
Сым түрі / қимасы	мин.H05V2V2-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	55 мм/580 мм/510 мм (Өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағышпен бірге келетін модельдер үшін ені мен тереңдігін өлшеуді осы өлшемдерге қарағанда 10 мм артық деп санаңыз.)
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	560 мм/490 мм
Жанарғылары	
Алдыңғы сол жақ	Екі контурлы пісіру табасы
Өлшемі	210/120 мм
Қуаты	2200/750 Вт
Артқы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Артқы оң жақ	Кеңейтілген пісіру табасы
Өлшемі	140/250 мм
Қуаты	2000/1100 Вт
Алдыңғы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	160 мм
Қуаты	1500 Вт

i Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.

i Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

i Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеру мүмкін.

3 Орнату

Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

i Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.

! Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.

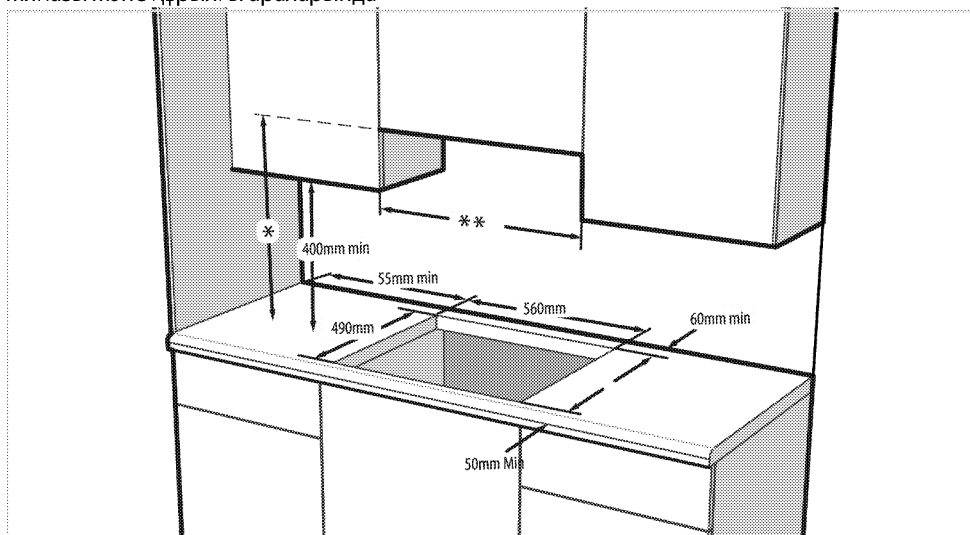
! Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында

қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы ас бөлмеплитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз. Егер сорғыштың нұсқаулығында қандай-да бір өлшем анықталмаса, онда бұл биіктік кем дегенде 650 мм болуы керек.
- Орама материалдары мен тасымалдау кілттерін шығарып алыңыз.
- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді (кем дегенде 100 °C) болуы қажет.
- Жұмыс үстелі көлдеңінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.
- Бұл өнім EN 30-1-1 стандартына сәйкес 3-сыныптағы құрылғы.



* Сорып алу құралының пайдаланушы нұсқаулығында ұсынылғандай сору құралының ең аз биіктігі. Егер сорғышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықта ұсынылмаған болса, онда оның биіктігі кемінде мин.650 мм болуы керек.

** Жиһаз арасындағы ең аз қашықтық пісіру тақтасының еніне тең болуы керек

Орнату және қосу

- Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.

- i** Кемпіректі шеттері немесе бұрыштары өткір жерлерге орнатпаңыз. Шыны керамикалы бетті сындырып алу қаупі бар!

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.

! Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

! Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет. Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кестесіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

! Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

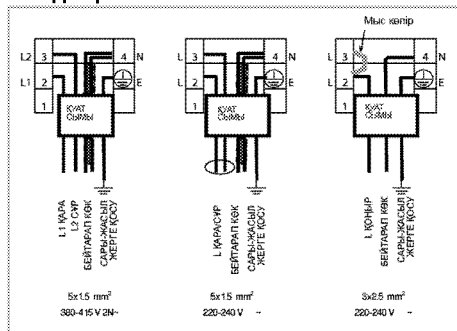
Қуат сымын қосу

i Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.


1. Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі саңылауымен (балқымалы сақтандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.




Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:



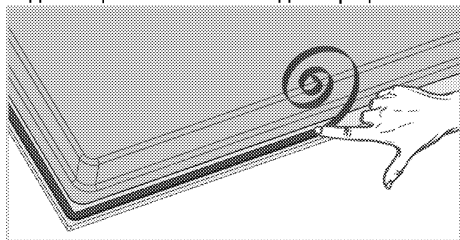
2. Бір фазалық қосылым үшін сымдарды төменде көрсетілгендей жалғаңыз:

- Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) (Жер) 
- » немесе
- Сұр/Қара сым = L (Фаза)

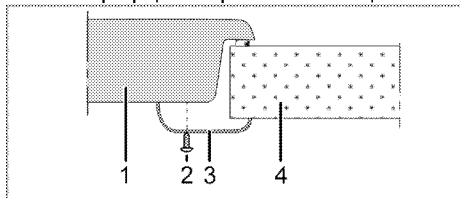
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
 - Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)
3. **Екі фазалы қосылым үшін** сымдарды төменде көрсетілгендей жалғаңыз:
- Қоңыр сым = L1 немесе L2 (Фаза 1 немесе Фаза 2)
 - Қара сым = L2 немесе L1 (Фаза 2 немесе Фаза 1)
 - Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
 - Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)
- » немесе
- Қара сым = L1 (Фаза 1)
 - Сұр сым = L2 (Фаза 2)
 - Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
 - Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

Өнімді орнату

1. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
2. Пісіру панелін орнату кезінде қаптамада көзделген тығыздағыш төсемді келесі суретте көрсетілгендей, шынының сыртқы шетінен ішінде 1-ден 2 мм-ге дейін қалатынына кепілдік беріңіз.



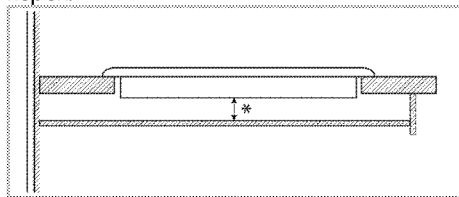
3. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, туралаңыз.
4. Орнату қысқыштарын пайдаланып темірпеш қақпағын астыңғы қаптамадағы тесіктер арқылы орнатып бекітіңіз.



- 1 Темірпеш қақпағы
- 2 Бұрама
- 3 Орнату қысқышы
- 4 Тұтқыш

i Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

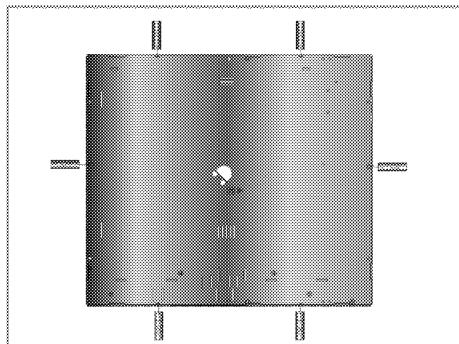
Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



* мин. 15 мм

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

i Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өніміңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.

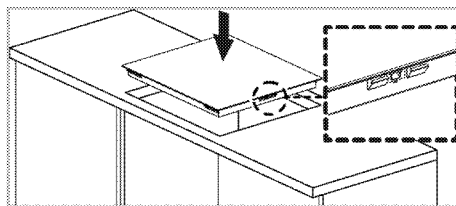


! Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.



Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.

Жеңіл орнату: Кейбір модельдерде өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағыш бар. Осы модельдер үшін нұсқаулықта сипатталған бекіту серіппелері мен кронштейнді орнату нұсқауларын ескермеңіз. Төмендегі суретте көрсетілгендей өнімді тікелей өнім орналастырылатын жерге қойыңыз. Осы модельдер үшін пайдаланушы нұсқаулығында жазылған ені мен тереңдігін 10 мм артық деп есептеңіз.



Соңғы тексеру

1. Өнімді пайдаланыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.



Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер


Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.
- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.

- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.
- Ұзақ пісірілетін тағамдар үшін, пісіру аймағын пісіру аяқталар алдында 5 не 10 минут бұрын өшіріңіз. Панельде қалған қызуды пайдалану арқылы қуатты 20%-ға үнемдеуге болады.
- ЕО 66/2014 бойынша энергия тиімділігі туралы ақпаратты өніммен бірге берілген тауарлар кестесінен табуға болады.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау

-  Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



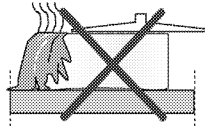
Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды.

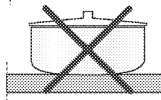
Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Шыны керамикалы кемпіректер туралы кеңестер

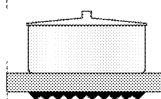
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдыстар мен табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий шыны керамикалы бетті бүлдіреді.



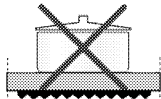
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.

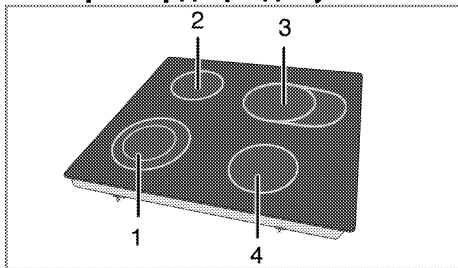


Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады.



Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, қуат босқа тұтынылады.

Кемпіректерді қолдану

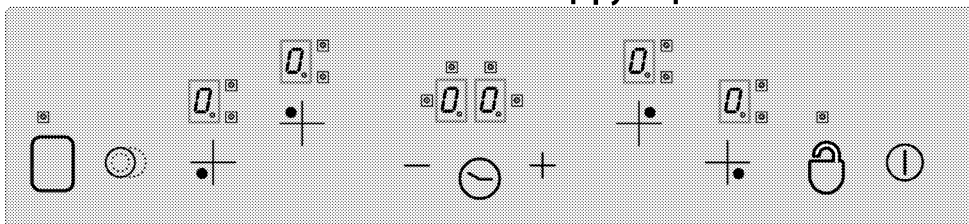


- 1 Екі контурлы пісіру табасы 21-23/12-14 см
- 2 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 3 Кеңейтілген пісіру табасы 14-16/25-27 см
- 4 Бір контурлы пісіру табасы 16-18 см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.

! Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бүлдіруі мүмкін. Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады. Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

i Жылдам қызатын шыны керамиканың кемпіректері қосылған кезде ашық жарық беріп тұрады. Ашық жарыққа тура қарамаңыз.

Басқару тақтасы



Сипаттамалар

- Басты түймешік - Қосу/Өшіру түймешігі
*Түймешіктерді құлттау
- Температураны орнату/таймерді көбейту
Температураны орнату/Таймерді азайту
** Қос/Үштік пісіру аймағын таңдау түймешігі
* Таймерді қосу/өшіру
- ** Пісіру аймағын қосу/өшіру
Пісіру аймағын таңдау басқару құрылғылары

- Пісіру аймағы бейнебеті (температураны орнату 0 ... 9)
- Қос/үштік пісіру аймағын іске қосу жарық диоды (Пісіру аймағы бейнебеті)
* Таймер бейнебеті (4 түрлі пісіру аймақтарына арналған 4 жарық диодтары бар)

i Құрылғы түртпелі басқару құралы арқылы басқарылады. Түртпелі басқару құралында таймер бар болған жағдайда түртпелі басқару құралында жасалған кез келген әрекет дыбыс сигналымен расталады.

i Басқару тақталарын әрқашан таза және құрғақ күйде ұстаңыз. Ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін.



(*) Пісіру тақтасында таймер бар болған жағдайда.

**



Егер пісіру тақтасына келесі функциялар бар болған жағдайда

Сағаты бар құрылғы үлгілерінде

Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көрінісі немесе функциялары әр түрлі болуы мүмкін.

Пісіру тақтасын іске қосу

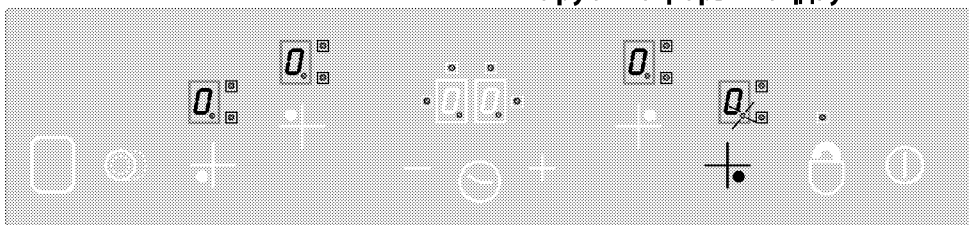
Басқару тақтасындағы "⌚" түймешігін 1 секундтай түртіңіз. Пісіру аймақтары бейнебеті жарықтандырылады. Пісіру тақтасы қолдануына дайын. Басқа пісіру аймағын келесі 10 секунд ішінде таңдауға болады. Басқа басқару құралдары "⌚" басты түймешігі іске қосылып тұрғанда жұмыс істемейді.

"0" және барлық қажетті ондық бөлгіштері барлық пісіру аймақтары бейнебетінде жыпылықтап тұрады.

10 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

"⌚" басты түймешігін 2 секундтан ұзық басқан жағдайда, пісіру тақтасы өшіп Күту режиміне қайта ауысады.

Пісіру аймақтарын таңдау

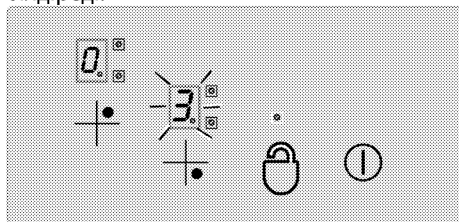


1. Пісіру тақтасын іске қосыңыз.
2. Қажетті пісіру аймағын іске қосу үшін, пісіру аймағы басқару құралдарының бірін түртіңіз. Пісіру тақтасының пісіру аймағын таңдаған соң, "0" ондық бөлгіші қажетті пісіру аймағы бейнебетінде жыпылықтайды.

10 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

3. "+" немесе "-" түймешігін температура деңгейін "1" және "9" немесе "9" бен "1" арасындағы мәнге орнату үшін түртіңіз. "+" және "-" түймешіктері қайталау функциясымен бірге жабдықталған. Осы түймешіктердің кез келгенін ұзық түртсеңіз, температура деңгейі әрбір 0,4 секундта жағырып немесе төмендеп тұрады. "+" түймешігін түртіп іске қоссаңыз, бейнебетте "1" мәні көрсетіледі. "-" түймешігін түртіп іске қоссаңыз, орнатылған

мән дисплейде көрсетіледі (мысалы, жарты секунд "A" және жарты секунд "9"). Бұл Көмекші функциясының іске қосылғанын білдіреді.



Жылдам қыздыру

Бұл функция пісіруге көмектеседі. Көмекші қосылып тұрғанда, пісіру ең үлкен қуатпен нақты уақыт аралығында іске асады (1-кестені қараңыз). Көмекші уақыты орнатылған температура деңгейіне байланысты. Бұл "A" және пісіру аймағы бейнебетінде жыпылықтап көрсетілетін орнатылған температура мәнімен

көрсетіледі (мысалы, жарты секунд "А", жарты секунд "9") Көмекшінің уақыты шыққан жағдайда, пісіру аймағының қуаты азаяды, ал температураның мәні көрсетіліп тұра береді.

Пісіру аймақтарының барлығында Көмекші функциясы бар.

Көмекші функциясын іске қосу:

1. Пісіру тақтасын іске қосыңыз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. "—" түймешігін температураны "9" мәніне орнату үшін пайдаланыңыз. Температура орнатылған соң, "9" және "А" мәндері бейнебетте көрсетіледі. Бұл температураның "9" мәніне орнатылғанын және Көмекші функциясының іске қосылғанын білдіреді.
4. Одан кейін Көмекші функциясының уақыты шыққан соң, пісіру үрдісін еске салатын құрылғыны іске қосыңыз. Ол үшін температура мәнін таңдап, "—" түймешігін 10 секунд ішінде басыңыз. "+" немесе "—" түймешіктерін пісіру аймағын "1" немесе "9" аралығындағы мәнге орнату үшін пайдаланыңыз (мысалы, 6-деңгей таңдалуы мүмкін).
5. Көмекші функциясы қосылып тұрғанда "А" және "6" мәндері бейнебетте көрсетіледі (Көмекші функциясының уақыты шыққан соң, "6" мәні көрсетіліп тұра береді).

Көмекші функциясын өшіру:

- Көмекші функциясын ертерек өшіру үшін, "—" түймешігін температура деңгейі "0" мәніне төмендегенше түртіңіз.
- "9" мәні Көмекші функциясының уақыты шыққан соң қосылатын температура деңгейі ретінде таңдалады. Бұдан басқа төменгі деңгей таңдалмайды. Бейнебеттің жыпылықтауы 10 секундтан кейін тоқталады. Көмекші функциясы өшірулі.

Пісіру тақтасын өшіріңіз.

"⓪" басты түймешігін 2 секундтан ұзық басқан жағдайда, пісіру тақтасы өшіп Күту режиміне қайта ауысады.

Пісіру тақтасы өшкеннен кейін пайдалануға болатын температура сақталса, бұл қажетті

пісіру аймағы бейнебетінде "H" белгісімен көрсетіліп тұрады.

Пісіру аймақтарын жеке өшіріңіз:

Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. "+" және "—" түймешіктерін бір уақытта түрту арқылы.
2. Температура деңгейін "0" мәніне "—" түймешігін түртіп төмендету арқылы.
3. Қажетті пісіру аймағы үшін таймер функциясын (егер болса) қолдану арқылы

1. "+" және "—" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз

"+" пісіру аймағын таңдау түймешігі арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.

Ондық бөлгіш "0" пісіру аймағы бейнебетінде көрсетіледі. Пісіру аймағын өшіру үшін, "+" және "—" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.

2. Қажетті пісіру аймағының температура деңгейін "0" мәніне "—" түймешігін түртіп төмендету

Одан кейін, пісіру аймағын температура деңгейін "0" мәніне төмендету арқылы өшіруге болады.

3. Қажетті пісіру аймағына қатысты таймерді өшіру функциясын (кез келген үлгілерде) қолдану

Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" және "00" мәндері барлық бейнебеттерде көрсетіледі. Қос/үштік пісіру аймағы мен таймерге қосылып тұрған жарық диодтары өшеді. Одан кейін, уақыт аяқталғанда дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, түртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

Қос/үштік пісіру аймақтарын іске қосу**

Қос пісіру аймағын іске қосу:

Қос аймағы бар қажетті пісіру аймағын таңдаңыз. Қажетті пісіру аймағының ондық бөлгіші жыпылықтай бастайды.

Пісіру аймағының қос аймағын іске қосу үшін, температура деңгейін **1 және 9**

Балалардан құлыптау (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

Балалардың абайсызда пісіру аймағына жақындап қалуын алдын алу мақсатында пісіру тақтасын қорғай аласыз. Балалардан құлттау функциясы тұртпелі басқару тақтасын құлттау үшін бірнеше қадамдардан тұрады. Балардан құлттау функциясы Күту режимінде ғана іске қосылып, өшеді.

Модульді құлттау:

1. Пісіру тақтасын қосу үшін, "Ⓜ" басты түймешігін түртіңіз.
2. "+" және "-" түймешіктерін бір уақытта кем дегенде 2 секундтай түртіңіз.
3. Одан кейін, "+" түймешігін қайта түртіңіз. » балардан құлттау функциясы іске қосылып, "L" белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.

Балалардан құлттау функциясын өшіру: (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

Оны іске қосқан жолмен өшіруге болады.

1. Пісіру тақтасын қосу үшін, "Ⓜ" басты түймешігін түртіңіз.
2. "+" және "-" түймешіктерін бір уақытта кем дегенде 2 секундтай түртіңіз.
3. Одан кейін, "-" түймешігін қайта түртіңіз. » Балалардан құлттау функциясы іске қосылып тұрғанын барлық пісіру аймақтарының бейнебетіндегі "L" белгісі көрсетеді. Құлттау өшірілген кезде "L" белгісі жоқ болады.

Таймер функциясы * (сағаты бар үлгілерде)

Бұл мүмкіндік пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пісіру тақтасының қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы уақыт аяқталған соң автоматты түрде өшеді. Таймер келесі мүмкіндіктерді қамтамасыз етеді: Тұртпелі басқару тақтасы ең көбі 4 пісіру аймағы таймерлерін және бір уақытқа тағайындалған бір сигналы бар пісіру таймерін басқара алады. Таймерлердің

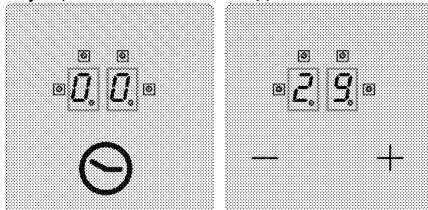
барлығы әрекет ету күйінде ғана қолданылады.

Таймер сигнал түрінде

Сигналы бар таймер басқа пісіру аймақтарынан жеке жұмыс істейді.

Сондықтан, пісіру аймағын таңдаудың қажеті жоқ.

1. Сигналы бар таймерді қосу үшін, "Ⓜ" түймешігін түртіңіз. "00" және "0:00" мәндері таймер бейнебетінде, ал нүкте төменгі оң жағында көрсетіледі. Сонда сигналы бар таймер іске қосылады.
2. Одан кейін, қажетті уақытты "+" және "-" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.
3. Таймер уақыт орнатылғаннан кейін уақытты санай бастайды.



» уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, тұртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

Пісіру аймағының таймері:

Пісіру аймақтарының таймерін пісіру аймақтары жұмыс істегенде ғана орнатуға болады.

1. Алдымен пісіру тақтасын іске қосып, одан кейін қажетті пісіру аймағын қосыңыз. (пісіру аймағы **1** және **9** аралығындағы мәнге орнатылуы қажет)
2. Сигналы бар таймердегідей, пісіру аймағының таймерін "Ⓜ" түймешігін басып, іске қосыңыз. "00" және "0:00" мәндері таймер бейнебетінде, ал нүкте төменгі оң жағында көрсетіледі. Сонда пісіру аймағы іске қосылады.
3. Пісіру аймағының таймерін іске қосу үшін, "Ⓜ" түймешігін бір секунд түртуіңіз керек. Енді уақытты тағайындауға болады.
4. Қажетті уақытты "+" және "-" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.

Пісіру тақтасының таймерлерін орнату үшін:

1. Бірінші пісіру аймағының таймерін іске қосқан соң, "⊖" түймешігін қайта түртңіз. Басқару тақтасы таймерге тағайындалған келесі белсенді пісіру аймағына қарай сағат тілімен бұралады. Тағайындау уақыты "⊕" жарық диодының жыпылықтауымен көрсетіледі.
2. Қажетті уақытты "+" және "-" түймешіктерін түртіп орнатыңыз.
3. Бірінші орнатылған пісіру аймағы үшін іске қосылған таймер "⊕" жарық диодының жыпылықтап тұруымен көрсетіледі.
- Қосымша таймерлер басқа белсенді пісіру аймақтарына "⊖" түймешігін қайта түрту арқылы белгіленеді.
- 10 секунд өткен соң, таймер дисплейі бірінші аяқталатын таймер көрінісіне оралады.
- Таймер бейнебетіндегі жыпылықтап тұрған "⊕" жарық диодтары таймердің уақытты санап жатқанын көрсетеді.
- Пісіру аймақтары таймерлерінің және үш минуттық құм сағатының орнатылған

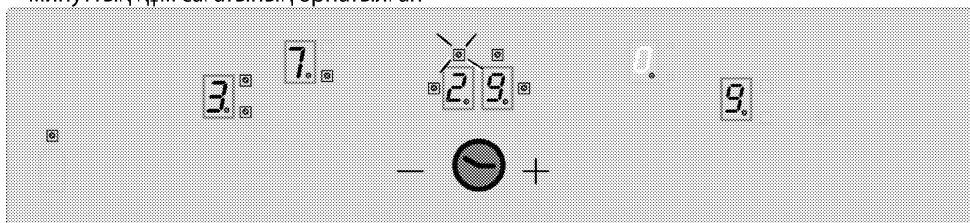
мәндерін "⊖" түймешігінің күйін өзгертіп, көрсетуге болады. Алдыңғы оң жақтағы жыпылықтып тұрған "⊕" жарық диоды әрқашан уақытты көрсетіп тұрады. Ешбір жарық диоды жыпылықтап тұрмаса, үш минуттық құм сағатының мәні таймер бейнебетінде көрсетіледі.

Таймерлерді өшіру:

Алдымен таймерді көрсетуіңіз керек. Ол үшін "⊖" түймешігінің күйін таймер белгісі пайда болғанша өзгертіңіз. Бұл мәнді кейін 2 түрлі жолмен жоюға болады:

- Мәнді біртіндеп "00" мәніне дейін "-" түймешігін түртіп, төмендетіңіз.
- "+" және "-" түймешіктерін бір уақытта жарты секунд "00" мәні таймер бейнебетінде пайда болғанша түртңіз.

Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, түртпелі басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртңіз.



3- пісіру аймағы таймерінің қалған уақытын (жарық диоды көрсеткіші жыпылықтайды) таймер бейнебетінен көрсетіңіз (1- және 4- пісіру аймақтарының белсенді таймерлерінің жарық диодтарының көрсеткіші таймер бейнебетінен көрінбейді).

Жылы ұстау функциясы (кез келген үлгілерде)

Пісіру аймағының Жылы ұстау функциясы тағамды жылы күйінде сақтауға көмектеседі. Ол үшін қосымша температура деңгейін 0 және 1 аралығын таңдаңыз. "□" түймешігін Жылы ұстау функциясын іске қосу үшін түртңіз.

Одан кейін, "□" жарық диоды жыпылықтайды. Пісіру аймағын өшіру үшін, "□" түймешігін қайта түртңіз.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймақтары абайсызда қалдырылған кезде, пісіру аймағы автоматты түрде нақты уақыт өткеннен кейін өшеді (1-кестесін қараңыз). Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура параметріне байланысты. Пісіру аймағына тағайындалған таймер болса, "00" мәні таймер бейнебетінде 10 секунд көрсетіледі (10 секундтан соң, сақталған қызу индикаторы қосылады). Одан кейін, таймер бейнебеті өшеді. Жоғарыда сипатталғандай пісіру аймағын автоматты түрде өшіргеннен кейін, ол қайта іске қосылып, әрекет ету уақыты орнатылған температура үшін қолданылады.

1-кесте: Температураны орнату параметрлері; Айналым уақыты 47.0 секунд

Температураны орнату	ӨШІРУ уақыты - секунд	ҚОСУ уақыты - секунд	Әрекет ету уақытының шегі - сағат	Көмекші функциясының уақыты - секунд
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Сақталған ыстық функциялары

Бет температурасы 60°C жоғары температураға шыдайтын немесе бейнебеті 60°C жоғары мәнді көрсететін пісіру аймағын өшіру үшін, "H" (сақталған ыстық) белгісі бейнебетте пайда болады. Сақталған ыстық температурасы 60°C-ден төмен түскенде, "0" мәні бейнебетте көрсетіледі. Жұмыс тоқталып, қуат сақталғанда және қажетті пісіру аймағының сақталған ыстығы жұмыс тоқталғанға дейін 60°C жоғары болғанда, сақталған ыстық бейнебеті жыпылықтайды. Бейнебет сақталған ыстықтың ең жоғарғы уақыты аяқталғанша

немесе пісіру аймағы таңдалып іске қосылғанда, жыпылықтайды.

i Қосымша қуат қолданылғанда, пісіру тақтасының басқару жүйесі сенсорға, шыныға және қоршаған орта шарттарына байланысты теңшеледі. Теңшелім барысында сенсордың шыны бөлігін ештеңемен жаппаңыз.

i Өнім экранында AF10, AF20, AF30 сияқты қателер пайда болса, қызметпен кеңесіңіз.

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.
Электр тогы соғуының қаупі бар!



Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.
Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.
Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы бет

Шыны керамикалы бетті (ситалл) тазалағыш зат қалдықтарын қалдырмауға көңіл бөле отырып салқын сумен сүртіңіз, сөйтіп жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін.

Шыны керамикалы бетте (ситалл) кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүздерімен, болат қырғышпен немесе ұқсас құралдармен тазалауға болмайды.
Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді қақ кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз.
Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді.
Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Ысыту мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қорапшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*



Осы бөлімде келтірілген нұсқауқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жою алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей аумағындағы инмортер: «INP Appliances Sales»

Мекенжайы: 125040, Ресей Федерациясы, Мәскеу қаласы, Беговой ауданы, Ленинградский даңғылы 15, 10 ғимарат, 1 қабат

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтингі жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: сериялық нөмірдің алғашқы екі цифры шығарылған жылын, ал соңғы екеуі айды көрсетеді. Мысалы,

«10-100001-05» белгісі өнімнің 2010 жылдың мамырында жасалғанын көрсетеді.

Сертификат нөмірін байланыс орталығымыздан (8-800-3333-887) сұрай аласыз Өндіруші электр құрылғысының модификациясына, құрылымына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

