



## **Built-in Hob**

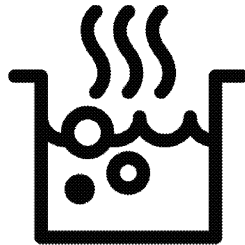
User Manual

## **Встраиваемая варочная поверхность**

Руководство пользователя

## **Кірістірілген темір пеш**

Пайдаланушы нұсқаулығы



**IRT 130**

**EN / RU / KK**

185.9302.09/R.AB/13.12.2024

7724088331



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.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

# 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 .....	8

## **3 Installation** **9**

Before installation .....	9
Installation and connection .....	9
Future Transportation .....	12

## **4 Preparation** **13**

Tips for saving energy .....	13
Initial use .....	13
First cleaning of the appliance .....	13
Initial heating .....	13

## **5 How to use the hob** **14**

General information about cooking .....	14
Using the hobs .....	14
Control panel .....	15

## **6 Maintenance and care** **19**

General information .....	19
Cleaning the hob .....	19
Cleaning the control panel .....	19

## **7 Troubleshooting** **20**

## **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:**

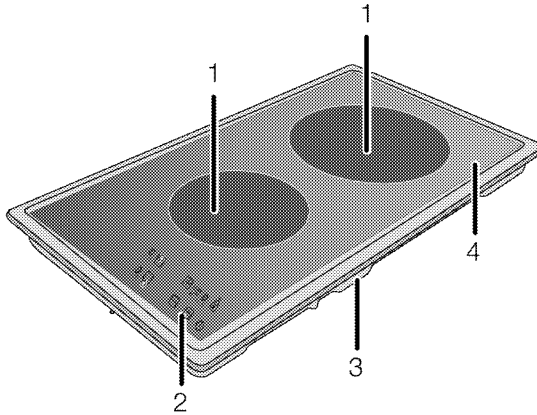
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### **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 Single-circuit cooking plate  
2 Control panel  
3 Base cover  
4 Burner plate

### Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50-60 Hz
Total power consumption	3 kW
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/288 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	268 mm/490 mm
<b>Burners</b>	
Front	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W

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

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

**i** 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.

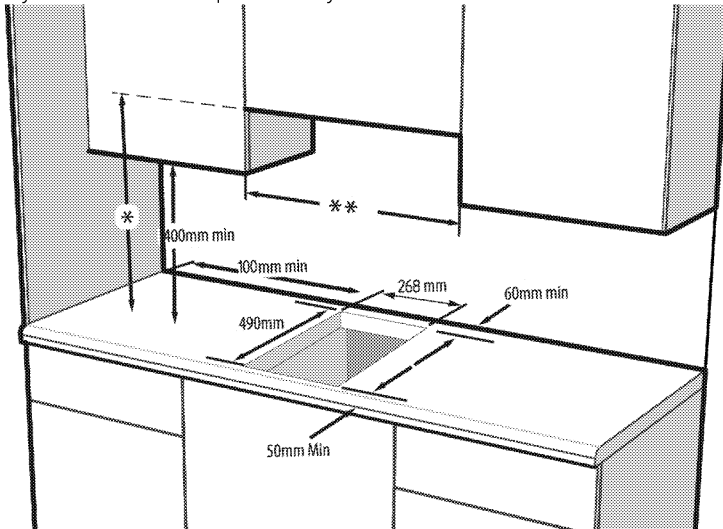
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### 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's 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 30-1-1 standard.



\* 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!

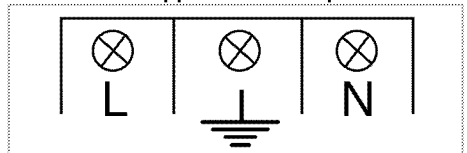
## Connecting the power cable

- 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:



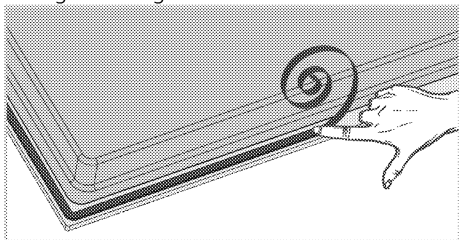
2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

- 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)

### 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

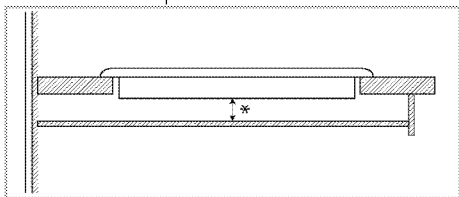
remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



3. Place the hob on the counter and align it.

**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.

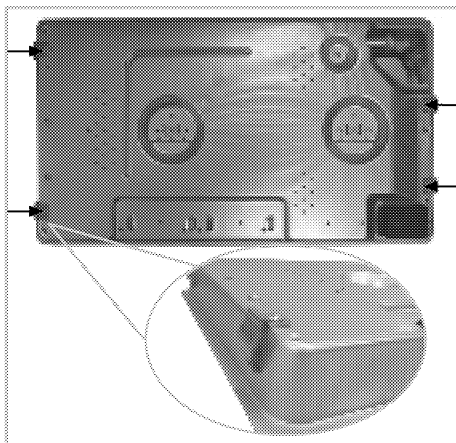
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



\* min. 15 mm

### Rear view (connection holes)

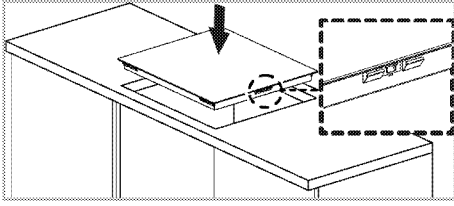
**i** Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



**!** Connection clamps will be supplied as installed onto the hob. 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.

#### Initial heating

-  Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



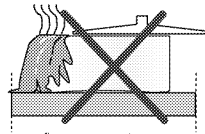
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

**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.

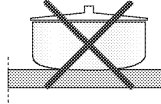
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. 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

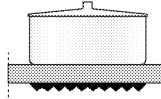
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels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



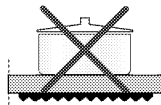
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.

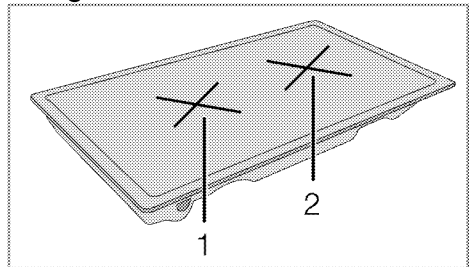


Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



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

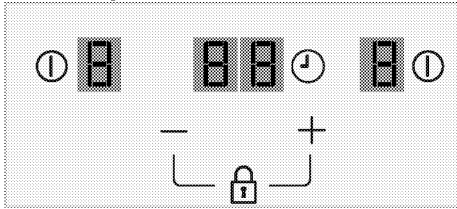
### Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 18-20 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.

## Control panel



## Specifications



Main key - ON/OFF key



Keylock symbol



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



\* Enable/disable timer



Cooking zone symbols



Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)



\* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)

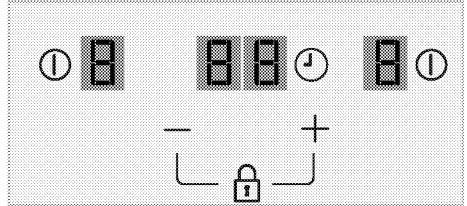
**i** This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

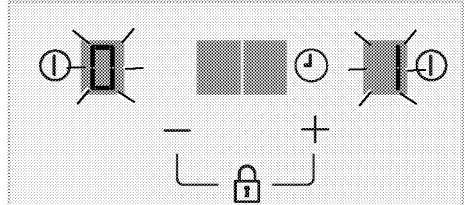
**i** Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

## Turning on the hob

1. Plug in the power cable. When the oven is first powered the "8" appear on all zone display and an audible alarm will sound.



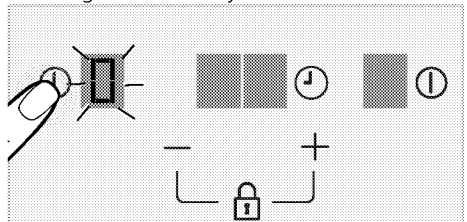
2. After a few second the "8" symbols disappear and "0" appear on front zone display, "1" appear on rear zone display.



3. After a few second all symbols disappear on all zone display and an audible alarm will sound. and return to Standby mode.

## Switching on the cooking zone and adjusting the temperature level

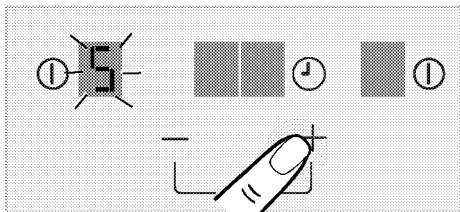
1. On the control panel, touch the "⏻" key of the cooking zone you want to switch on.  
» "0" appears on the cooking zone display. Cooking zone is ready for use.



**i** The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.

2. Adjust the desired temperature level by touching the "+"/"-" keys. It can be

set level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1".



» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

### Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

#### 1. By touching the "⓪" key of the relevant cooking zone;

Touch the "⓪" key of the cooking zone you want to switch off

#### 2. By dropping the temperature to "0" level;

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

#### 3. By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" / "00" values and "t" symbol will appear on all displays consecutively.

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

**i** If "H" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

### Residual heat indicator

If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm.

**i** When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

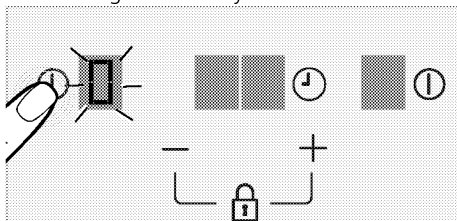
### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. When booster is activated, the

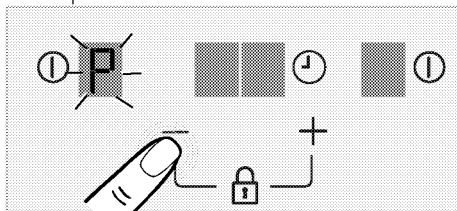
cooking will operate at maximum power for a certain period of time. Booster time depends on the selected temperature level. However, this function is not recommended for cooking a long time. All cooking zones are equipped with Booster function.

### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "⓪" key.



2. Touch "P" key to set the cooking zone temperature value to "P".



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone will switch itself off when the booster time is up.

### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

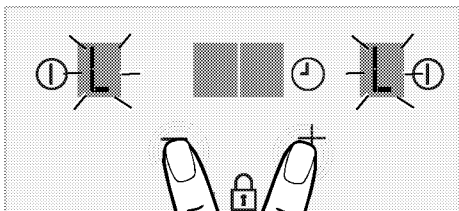
1. Touch the "0" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.

### Keylock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

### Activating the key lock

1. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds while any of the cooking zones is active.



» Only one signal sound will be heard. Key lock function is activated and "L" appears on all cooking zone displays.

**i** You can activate the key lock in the operation mode only. Only the "1" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, "L" will blink on all cooking zones to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again.

### Deactivating the key lock

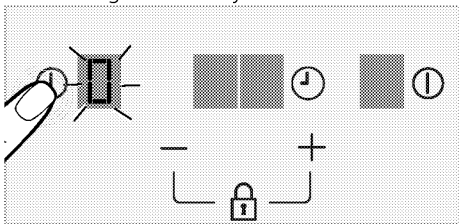
1. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds.  
» Only one signal sound will be heard. Keylock function is deactivated and "L" disappears on all cooking zone displays.

### Timer function

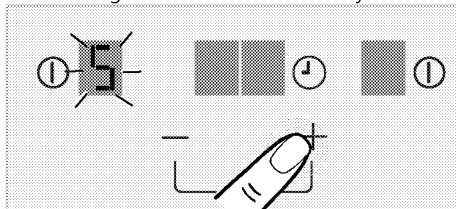
This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set. The timer value can be selected between 1 and 99 minutes. It is possible for the user to time a cooking zone at any temperature level.

### Activating the timer

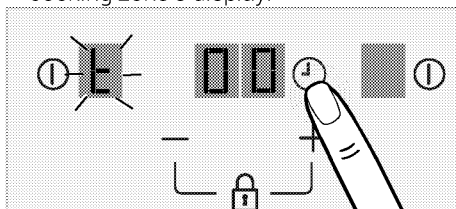
1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "1" key.



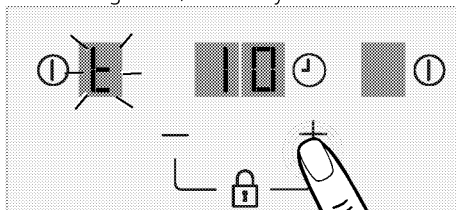
2. Adjust the desired temperature level by touching the "+" and "-" keys.



3. Activate the timer by touching the "1" key. "E" symbols will blink on related the cooking zone's display.



4. Adjust the desired cooking time by touching "+"/"-" keys.



5. After approximately 10 second, the setting will be activated.

» When the time set on the timer has run out, the timed cooking zone is switched off. A timer alarm beep sounds for one minute.

But "E" and "00" symbols starts blinking constantly until touch any key.

6. In order to set the timer of the other cooking zone, repeat the process explained above. It is possible to set the timer to both of cooking zones simultaneously. If it is set the timer to both cooking zone, the lower timer value appear on the timer display.

**i** Timer cannot be set without selecting the cooking zone.

**i** If the time is not selected before 10 seconds, the timer is switched off. If the selected time is "00" after 10 seconds the timer is switched off.

### Changing the timer

When the timer is in countdown the user can change the time at any time by touching the timer key, the countdown stops and the timer changes to time selection status waiting a time selection.

### Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:

1. Touch the timer "00" key until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.
  - » The timer will be canceled and temperature level reduced to "0" of the related zone.

### Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. If one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later. Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be reactivated by the user after it is switched off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0

Temperature level	Operation time limit - hour
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
High Power (Booster) Function	1

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

### Error Messages

**Table-2:** Error codes and error sources

Cause of error	Display
Touch control software error.	F0
Touch control zone is too hot and has turned off all the heaters.	Fc
Touch control temperature sensor can be damaged.	Ft/FE
Excessive sensitivity on any key.	Fb
Security keyboard error	FU / Fj

**i** For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.

**i** Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 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 clothing.

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.

#### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

## 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: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

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 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

### Error codes

Error code	Fault	Action
F0	Touch control software error.	If error has occurred disconnected and connect again the hob to the power supply. If error persist, call after-sales service. If error appears suddenly in a normal operation, call Authorised Service.
Fc	Touch control zone is too hot and has turned off all the heaters.	Wait until temperature goes down. Hob will automatically recovered when temperature reaches a normal value.
Ft	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call Authorised Service.

<b>Error code</b>	<b>Fault</b>	<b>Action</b>
FA	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call Authorised Service.
FC/Fd	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call Authorised Service.
Fr	Relays security error	Any relay driver can have any problem. Remove hob from the power supply, wait a minute and switch on again. If error persist, call Authorised Service.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer:

IHP Appliances Limited Liability Company, 398005, Lipetsk region, city district city of Lipetsk, Lipetsk, pl.Metallur gov, 2

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: The first two digits of the serial number indicate factory code, second two digits - the year of manufacture, and the third two digits indicate the week. For example, "7410-05-000001" means that the product was manufactured in the 5th week of 2010

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887

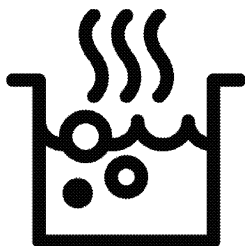
The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.





# 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..... 9  
 Утилизация упаковочных материалов . 9

**2 Общие сведения 10**

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

**3 Установка 11**

До начала установки ..... 11  
 Установка и подключение ..... 12  
 Для будущей транспортировки ..... 15

**4 Подготовка к эксплуатации 16**

Рекомендации по экономии  
 электроэнергии ..... 16  
 Подготовка к эксплуатации..... 16  
 Очистка прибора перед началом  
 эксплуатации ..... 16  
 Первоначальный прогрев..... 16

**5 Правила эксплуатации варочной панели 17**

Общие сведения о приготовлении пищи  
 ..... 17  
 Эксплуатация варочных панелей..... 18  
 Панель управления ..... 18

**6 Уход и техническое обслуживание 23**

Общие сведения..... 23  
 Чистка варочной панели..... 23  
 Чистка панели управления..... 23

**7 Поиск и устранение неисправностей 25**

## **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 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 смешению 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):**

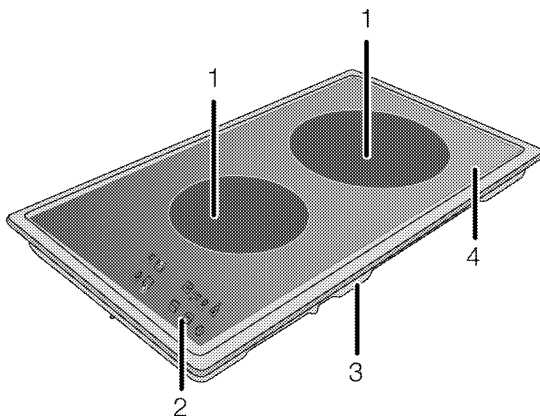
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### **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 Одноконтурная зона нагрева  
2 Панель управления  
3 Нижний корпус прибора  
4 Варочная поверхность

### Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50-60 Гц
Общая потребляемая мощность	3 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/288 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	268 мм/490 мм
<b>Конфорки</b>	
Передняя	<b>Одноконтурная зона нагрева</b>
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя	<b>Одноконтурная зона нагрева</b>
Размеры	180 мм
Мощность	1800 Вт
<b>Класс защиты - I</b>	

Степень защиты IP 44


**i** При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.


**i** Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.


**i** 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.

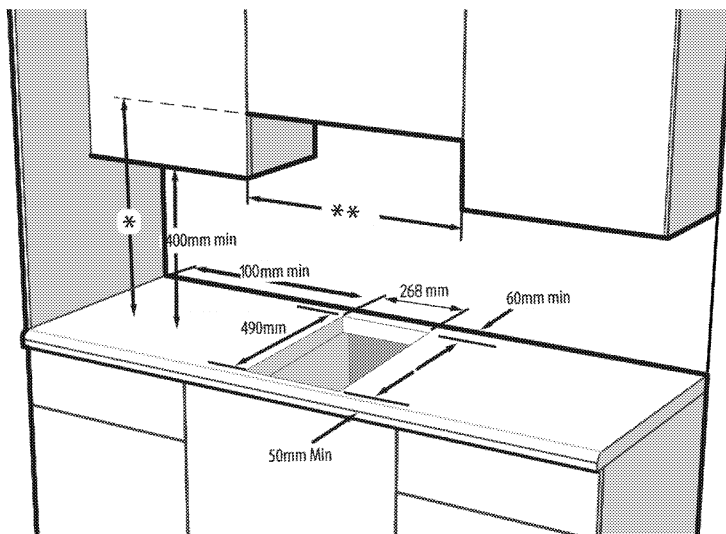
 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

 Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукта. 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 °C).
- 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 сдавлен, 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!

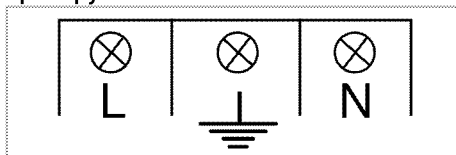
## Подключение кабеля питания



**i** 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.

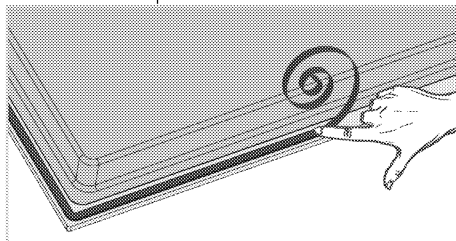
## Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



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)

## Инструкция по монтажу

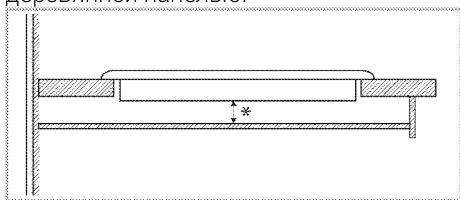
1. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



3. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.

**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.

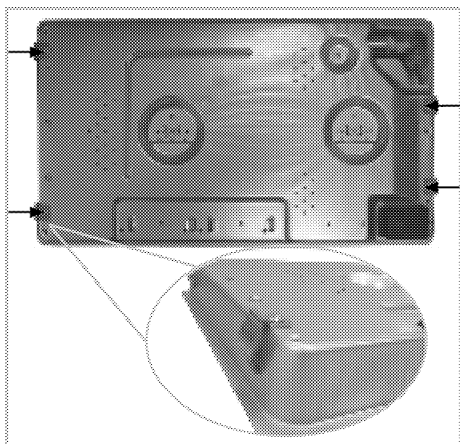
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



\* мин. 15 мм

#### Вид сзади (отверстия для подсоединения)

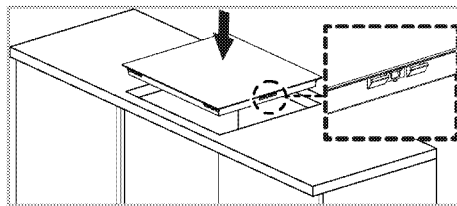
**i** Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



**!** Монтажные зажимы поставляются установленными на варочную поверхность. 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.

-  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.

### Первоначальный прогрев

-  При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



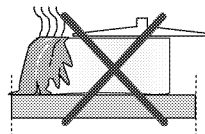
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

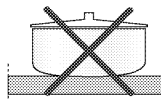
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размешайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

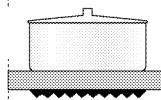
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.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



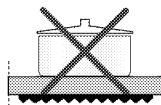
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

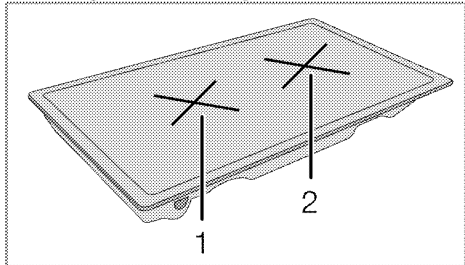


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

## Эксплуатация варочных панелей

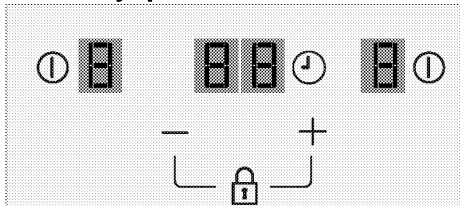


- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см. Указаны рекомендованные диаметры посуды для использования на соответствующих конфорках.



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.

## Панель управления



### Технические характеристики



Главный выключатель —  
кнопка ВКЛ/ВЫКЛ



Символ блокировки  
кнопка



Регулировка температуры/увеличение времени таймера



Регулировка температуры/уменьшение времени таймера



\* Включение/отключение таймера



Символы зон нагрева



Дисплей зоны нагрева (уровни температуры от 0 до 9)



\* Дисплей таймера (имеются 4 светодиодных индикатора для 4 зон нагрева)



Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.



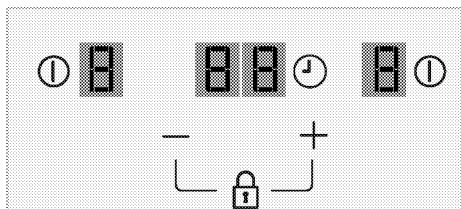
Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.



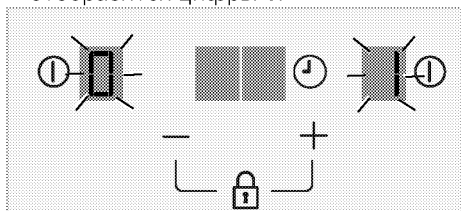
Все графические данные и рисунки приведены только в ознакомительных целях. Внешний вид прибора и его функции могут отличаться от описанных.

## Включение варочной панели

1. Вставьте вилку шнура питания в розетку. При первом включении духовки на дисплеях всех зон нагрева будут отображаться цифры **8**, и прозвучит звуковой сигнал.



2. Через несколько секунд цифры **8** погаснут, а на дисплее передней зоны нагрева отобразятся цифры **0** и на дисплее задней зоны нагрева отобразятся цифры **1**.

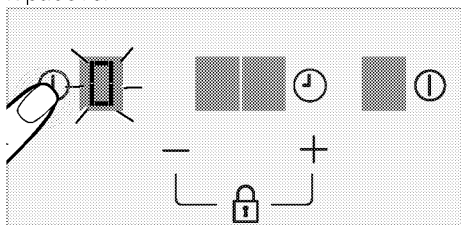


3. Через несколько секунд символы на дисплеях всех зон нагрева погаснут, и прозвучит звуковой сигнал. Прибор вернется в режим ожидания.

### Включение зоны нагрева и регулирование уровня температуры

1. На панели управления включите нужную зону нагрева, коснувшись кнопки "1".

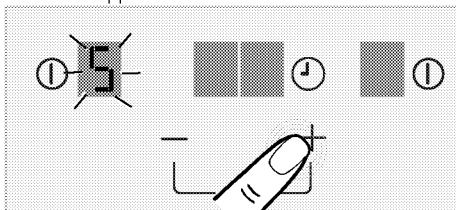
» На дисплее зоны нагрева отобразится **0**. Это означает, что зона нагрева готова к работе.



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

2. Установите нужный уровень температуры с помощью кнопок "+"  
"/" "—". Уровень можно задать,

увеличивая его с **1** до **9** или уменьшая его с **9** до **1**.



» Соответствующая зона нагрева начнет работать на заданном уровне температуры.

### Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **нажав кнопку "1" соответствующей зоны нагрева;**

Нажмите кнопку "1" зоны нагрева, которую необходимо выключить.

2. **понижив температуру до уровня «0»;**  
Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня **0**.

3. **воспользовавшись функцией выключения по таймеру для нужной зоны нагрева;**

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На всех дисплеях появятся цифры **0/00**, а затем символ **t**.

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

**i** Если символ **H** отображается на дисплее зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

### Индикатор остаточного тепла

Если на дисплее зоны нагрева мигает символ **H**, это указывает на то, что варочная панель еще горячая, и ее можно использовать для поддержания небольшого количества пищи теплой.

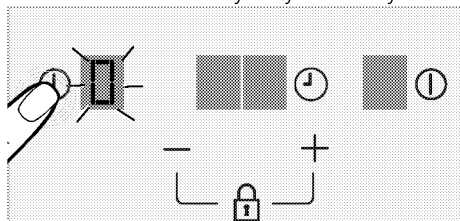
- i** При выключении питания индикатор остаточного тепла погаснет и не будет предупреждать пользователя о том, что зоны нагрева горячие.

### Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ)

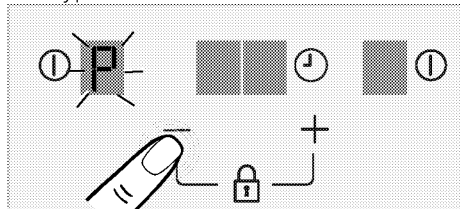
Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. При включении режима ускоренного разогрева зона нагрева в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности. Период ускоренного разогрева определяется выбранным уровнем температуры. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева предусмотрена во всех зонах нагрева.

### Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Включите необходимую зону нагрева, нажав соответствующую кнопку "1".



2. Установите температуру зоны нагрева на уровень **P** с помощью кнопки "←".



» Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной мощности, на дисплее зоны нагрева появится символ **P**. По истечении времени ускоренного

разогрева зона нагрева выключится автоматически.

### Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

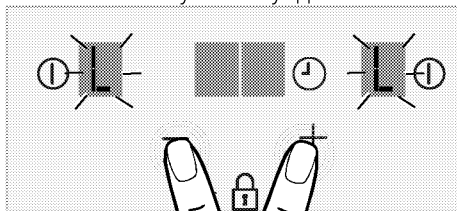
1. Чтобы выключить режим ускоренного разогрева раньше времени, выберите с помощью кнопки "←" уровень температуры **0**.

### Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

### Включение блокировки кнопок

1. Когда какая-либо зона нагрева активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "↑" и "←" и не отпускайте их как минимум 2 секунды.



» Прозвучит один звуковой сигнал. Функция блокировки кнопок включится, и на всех дисплеях зон нагрева появится символ "L".

- i** Блокировка кнопок возможна только в рабочем режиме. При включенной блокировке кнопок будет работать только кнопка "1". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать символ "L" на дисплеях всех зон нагрева, означающий, что блокировка кнопок не выключена. Если выключить варочную панель при активной блокировке кнопок, необходимо выключить блокировку, чтобы можно было включить панель снова.

## Выключение блокировки кнопок

1. Одновременно прикоснитесь к

кнопкам "+" и "-" и не отпускайте их как минимум 2 секунды.

» Прозвучит один звуковой сигнал.

Функция блокировки кнопок выключится, и со всех дисплеев зон нагрева исчезнет

символ "L".

## Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи. Не придется

наблюдать за варочной панелью в процессе приготовления. По окончании

заданного периода времени зона нагрева выключится автоматически.

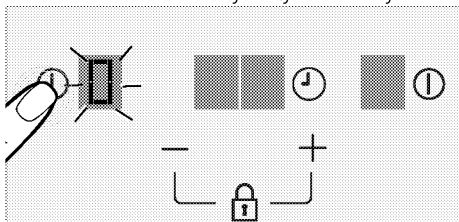
Таймер можно установить на период от 1

до 99 минут. Таймер для зоны нагрева

можно установить независимо от уровня температуры.

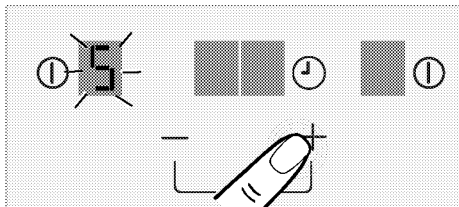
## Включение таймера

1. Включите необходимую зону нагрева, нажав соответствующую кнопку "1".



2. Установите нужный уровень

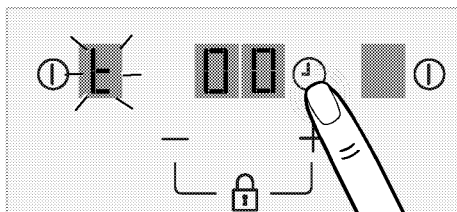
температуры с помощью кнопок "+" и "-".



3. Активируйте таймер нажатием кнопки

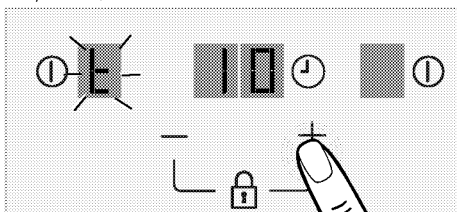
"J". На дисплее соответствующей зоны нагрева начнут мигать символы

"L".



4. Установите нужное время

приготовления с помощью кнопок "+" и "-".



5. Через 10 секунд настройка вступит в силу.

» По истечении заданного на таймере времени соответствующая зона нагрева выключится. В течение одной минуты будет звучать звуковой сигнал таймера. Однако при нажатии любой кнопки

начнут мигать символы "L" и "00".

6. Чтобы установить таймеры других зон нагрева, повторите описанные выше действия. Можно установить таймер для двух зон нагрева одновременно. Если таймер установлен для двух зон нагрева, то на таймере отображается наименьшее оставшееся время.

**i** Таймер невозможно настроить, не выбрав зону нагрева.

**i** Если время не задать в течение 10 секунд, то таймер выключается. Если задать время 00, то по истечении 10 секунд таймер выключается.


## Изменение времени таймера

Когда таймер ведет обратный отсчет, пользователь в любой момент может изменить время, нажав кнопку таймера. При этом обратный остановится, и таймер перейдет в состояние установки

времени, ожидая, когда пользователь выберет время.

### Преждевременное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймер можно досрочно отключить двумя способами.

1. Нажимайте кнопку таймера , пока на дисплее зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры 00.

» Таймер соответствующей зоны нагрева выключится, и уровень температуры будет снижен до «0».

### Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько зон нагрева остались включенными, через определенное время они автоматически выключаются (см. таблицу 1). Если для зоны нагрева был установлен таймер, то после ее выключения дисплей таймера погаснет. Предельное время работы определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы. После автоматического выключения зону нагрева можно снова включить описанным выше способом.

**Таблица 1.** Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
9	1
Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	1

### Защита от перегрева


Варочная панель оснащена несколькими датчиками защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:


- Работавшая зона нагрева может выключиться.
- Зона нагрева может переключиться на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на индикаторе не изменится.

### Сообщения об ошибках

**Таблица 2.** Коды и причины ошибок

Причина ошибки	Показания
Ошибка программного обеспечения сенсорной панели управления.	F0
Область сенсорной панели управления слишком горячая; все зоны нагрева отключены.	Fc
Датчик температуры сенсорной панели управления поврежден.	Ft/FE
Избыточная чувствительность какой-либо кнопки.	Fb
Ошибка безопасности клавиатуры	FU/Fj

 Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2.

 Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

## 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 пароочистителя, 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 являются признаком ее повреждения.

#### Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

**i** Если ваш прибор оснащен кнопками/переключателями, не снимайте переключатели-регуляторы для чистки панели управления.  
Так можно повредить панель управления!

## 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.*



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 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес", 398005, Россия, Липецкая область, г.о. город Липецк, г. Липецк, пл. Металлургов, д. 2

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 код завода, вторые две - год выпуска, а третьи две цифры – неделю.

Например, "7410-05-000001" означает, что продукт был произведен на 5ой неделе 2010 года.

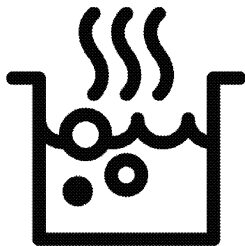
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.





## Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



KK



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ  
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ  
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

## Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

İndesit 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/İstanbul/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 .....	6
Дұрыс пайдалану .....	7
Балар қауіпсіздігі .....	7
Ескі өнімді тастау .....	8
Орама материалдарын тастау .....	8

**2 Құрылғыңыз 9**

Жалпы шолу .....	9
Техникалық сипаттамалары .....	9

**3 Орнату 10**

Орнатудан бұрын .....	10
Орнату және қосу .....	11
Келешекте тасымалдау .....	13

**4 Дайындық 14**

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер .....	14
Алғашқы қолдану .....	14
Құрылғыны алғаш рет тазалау .....	14
Бастапқы қыздыру .....	14

**5 Кемпіректі қолдану жолы 15**

Пісіру туралы жалпы мәліметтер .....	15
Кемпіректерді қолдану .....	16
Басқару тақтасы .....	16

**6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 21**

Жалпы мәліметтер .....	21
Пісіру тақтасын тазалау .....	21
Басқару тақтасын тазарту .....	21

**7 Ақаулықтарды іздеу және жою 23**

## **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 алында нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.

- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұлғаштарының 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 қауіпі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Егер бұт 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 EО 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:**

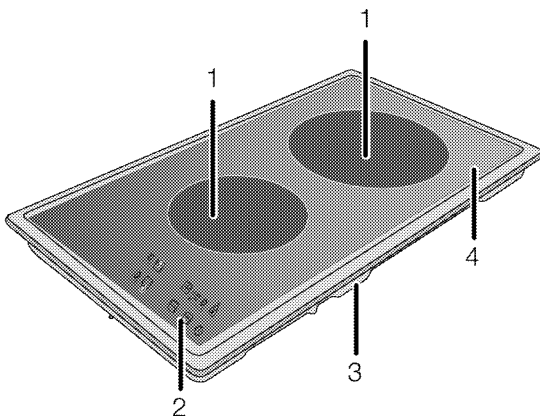
Сіз сатып алған өнім EО RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

#### **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 Бір контурлы пісіру табасы

2 Басқару тақтасы

3 Негізгі жабыны

4 Жанарғы тақтасы

### Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240 В ~ 50-60 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	3 кВт
Сым түрі / қимасы	мин.Н05V2V2-F 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> / 3 x 2,5 мм <sup>2</sup>
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	55 мм/288 мм/510 мм
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	268 мм/490 мм
<b>Жанарғылары</b>	
Алдыңғы	<b>Бір контурлы пісіру табасы</b>
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Артқы	<b>Бір контурлы пісіру табасы</b>
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1800 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.

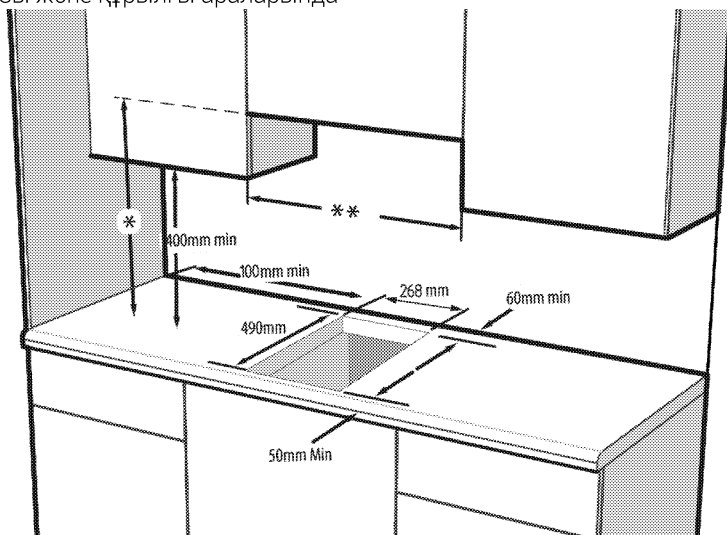
**!** Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз.  
Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

#### 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 бөлме плитасының 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" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.

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

## Қуат сымын қосу

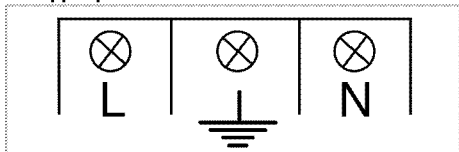
**i** Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка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

1. Тоқпен 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:

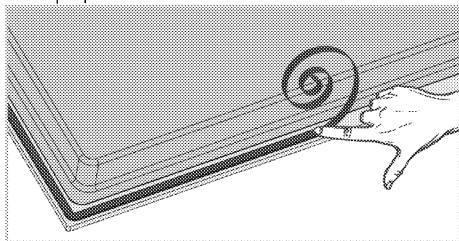
- Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

» немесе

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

**Өнімді орнату**

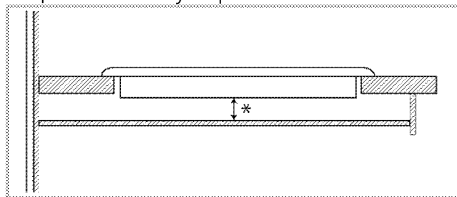
1. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
2. Пісіру панелін орнату кезінде қаптамада көзделген тығыздағыш төсемді келесі суретте көрсетілгендей, шынының сыртқы шетінен ішінде 1-ден 2 мм-ге дейін қалатынына кепілдік беріңіз.



3. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, туралаңыз.

**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.

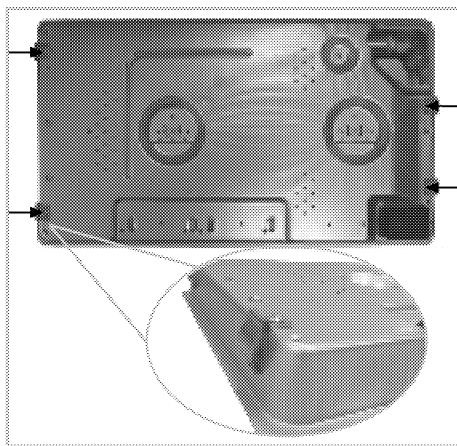
Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



\* 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.





Байланыстыру қысқыштары темірпеш қақпағына орнатылғандай қыстырылуы керек.

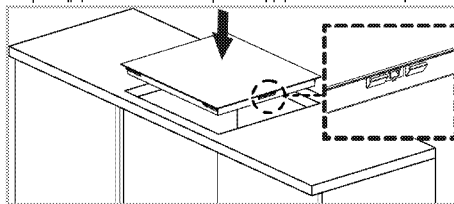
Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.



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

- i** 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.

#### Бастапқы қыздыру

- i** Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

## 5 Кемпіректі қолдану жолы

### Пісіру туралы жалпы мәліметтер



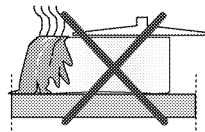
Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз.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

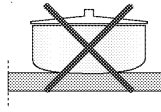
ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

### Шыны керамикалы кемпіректер туралы кеңестер

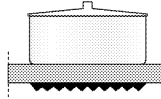
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдыстар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



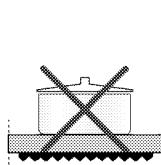
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



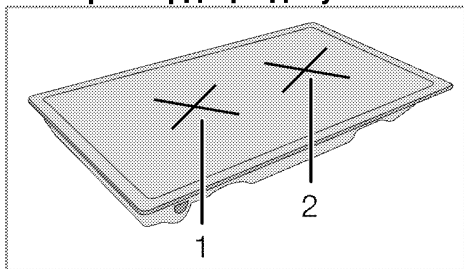
Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз. Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.



Ыстықты жақсырақ тартады. Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, қуат босқа тұтынылады.



## Кемпіректерді қолдану



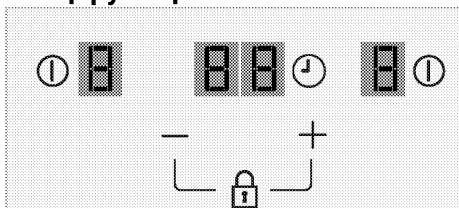
- 1 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 2 Бір контурлы пісіру табасы 18-20 см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.



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.

## Басқару тақтасы



### Сипаттамалар



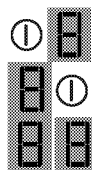
Басты түймешік -  
Қосу/Өшіру түймешігі  
Түймешіктерді құлттау  
белгісі



Температураны  
орнату/Таймерді көбейту  
Температураны  
орнату/Таймерді азайту



\* Таймерді қосу/өшіру  
Пісіру аймағының  
таңбалары



Пісіру аймағы бейнебеті  
(температураны орнату  
0 ... 9)

\* Таймер бейнебеті (4  
түрлі пісіру аймағына  
арналған 4 жарық диоды  
бар)



Құрылғы түртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Түртпелі басқару тақтасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.



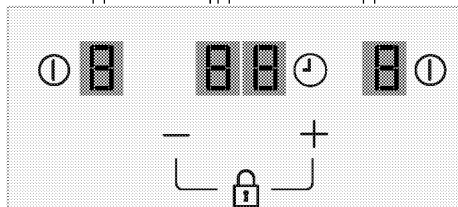
Басқару тақталарын әрқашан таза және құрғақ күйде ұстаңыз. Ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін.



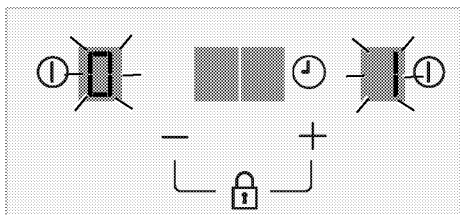
Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көрінісі немесе функциялары әр түрлі болуы мүмкін.

## Пісіру тақтасын іске қосу

1. Қуат сымын жалғаңыз. Пешті алғаш қосқан кезде барлық аймақ бейнебетінде "8" таңбасы көрсетіледі және дыбыстық дабыл естіледі.



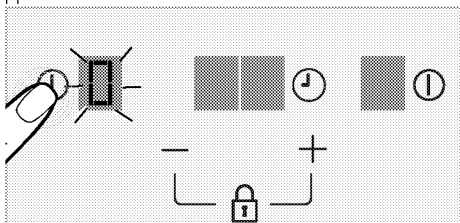
2. Бірнеше секундтан кейін "8" таңбалары жойылып, "0" таңбасы алдыңғы аймақ дисплейінде көрсетіліп, "1" таңбасы артқы аймақ дисплейінде көрсетіледі.



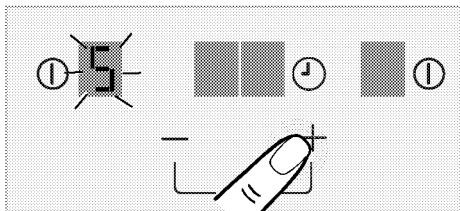
3. Бірнеше секундтан кейін барлық таңбалар барлық аймақ бейнебетінен жойылып, дыбыстық дабыл естіледі. Одан кейін Күту режиміне оралады.

### Пісіру аймағын қосу және температура деңгейін реттеу

1. Басқару тақтасынан қосу керек пісіру аймағының "ⓘ" пернесін түртіңіз.  
» Пісіру ауданы дисплейінде "0" мәні көрсетіледі. Пісіру аймағы қолданылуға дайын.



- i** 10 секунд ішінде ешбір әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне оралады.
2. "+" / "-" пернелерін түрту арқылы қалаулы температура деңгейін реттеңіз. Деңгейді "1" және "9" арасына немесе "9" және "1" арасына орната аласыз.



- » Қатысты пісіру аймағы орнатылған температура деңгейінде жұмысын бастайды.

### Пісіру аймағын өшіру:

Белсендіру пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Тиісті дайындау аймағының "ⓘ" пернесін түрту арқылы;**

Өшіру керек пісіру аймағының "ⓘ" пернесін түрту

2. **Температураны "0" деңгейіне дейін түсіру арқылы;**

Температура параметрін "0" деңгейіне реттеумен пісіру аймағын өшіре аласыз.

3. **Қажетті пісіру аймағы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы;**

Уақыт аяқталғанда, пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" / "00" мәндері және "t" таңбасы барлық бейнебеттерде көрсетіледі.

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

- i** Егер пісіру аймағы өшкеннен кейін "H" таңбасы қосылса, пісіру аймағының әлі ыстық екендігін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

### Сақталған ыстық көрсеткіші

Егер пісіру аймағы бейнебетінде "H" таңбасы жанса, бұл пісіру тақтасының әлі ыстық екендігін және кішігірім тағамды жылы ұстау үшін қолдануға болатынын білдіреді.

- i** Электр тогы болмаса, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді.

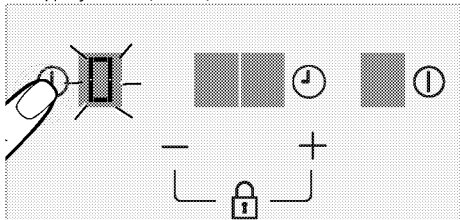
### Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш)

Күшейткіш функциясын жылдам жылытуға пайдалана аласыз. Көмекші қосылып тұрғанда, пісіру ең үлкен қуатпен нақты уақыт аралығында іске асады. Көмекші уақыты орнатылған температура деңгейіне байланысты. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт

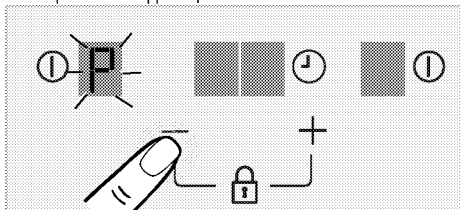
пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Пісіру аймақтарының барлығында Көмекші функциясы бар.

### Жоғары қуат параметрін (КҮШЕЙТКІШ) таңдау:

1. Қажетті пісіру аймағын "⓪" пернесін тұртумен қосыңыз.



2. Пісіру аймағы температурасының мәнін "P" мәніне орнату үшін, "—" пернесін түртіңіз.



» Таңдалған пісіру аймағы максималды қуатпен істейді және пісіру аймағы бейнебетінде "P" таңбасы көрсетіледі. Күшейткіш уақыты өткен кезде пісіру аймағы өшеді.

### Жоғары қуат параметрін (КҮШЕЙТКІШ) алдын ала өшіру:

1. Күшейткіш функциясын мерзімінен

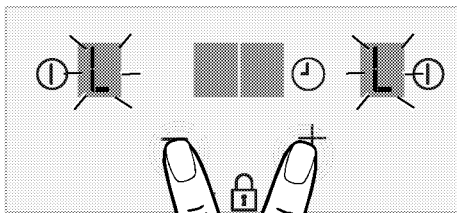
бұрын өшіру үшін, "—" пернесін температура деңгейі "0" мәніне төмендегенше түртіңіз.

### Түймешіктерді құлттау

Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, қателесіп функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында пернелер құлпы мүмкіндігін іске қосуға болады.

### Пернелер құлпын белсендіру

1. Пісіру аймақтары белсенді кезде "+" және "—" пернелерін кемінде 2 секунд басып тұрыңыз.



» Тек бір сигнал дыбысы естіледі. Пернелер құлпы функциясы белсенді және "L" таңбасы барлық пісіру аймағы бейнебеттерінде көрсетіледі.

**i** Пернелер құлпын тек жұмыс режимінде белсендіре аласыз. Пернелер құлпы белсендірілген кезде тек "⓪" пернесі істейді. Басқа түймені түрткен кезде пернелер құлпы белсенді екендігін көрсету үшін барлық пісіру аймақтарында "L" таңбасы жыпылықтайды. Егер пернелер құлыпталған кезде пісіру тақтасы өшсе, пісіру тақтасын қайта қосу мақсатында пернелер құлпын өшіру керек.

### Пернелер құлпын өшіру

1. "+" және "-" түймешіктерін бір уақытта кем дегенде 2 секундтай түртіңіз.

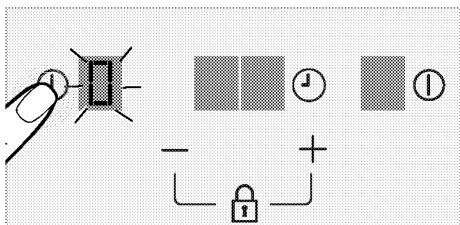
» Тек бір сигнал дыбысы естіледі. Пернелер құлпы функциясы өшірулі және "L" таңбасы барлық пісіру аймағы бейнебеттерінен жойылады.

### Таймер функциясы

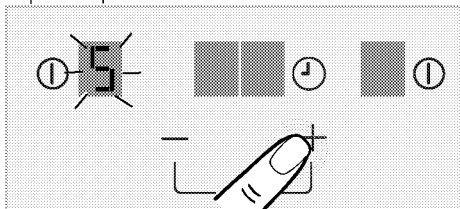
Бұл функцияны пісіру жұмысын жеңілдетеді. Толық пісіру кезеңі үшін пісіру тақтасын қарай алмайсыз. Орнатылған мерзім соңында пісіру аймағы автоматты түрде өшеді. Таймер мәнін 1\_99 минут арасынан таңдай аласыз. Пайдаланушы пісіру аймағын кез келген температура деңгейіне орната алады.

### Таймерді іске қосу

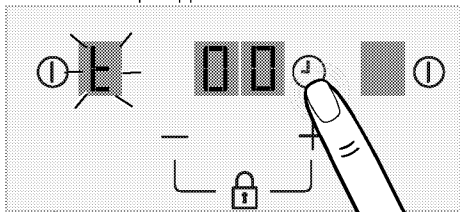
1. Қажетті пісіру аймағын "⓪" пернесін тұртумен қосыңыз.



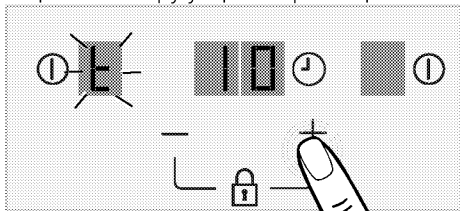
2. "+" және "-" пернелерін түрту арқылы қалаулы температура деңгейін реттеңіз.



3. "J" түймешігін түртіп таймерді белсендіріңіз. Қатысты пісіру аймағы бейнебетінде "E" таңбалары жыпылықтайды.



4. "+" / "-" пернелерін түртумен қажетті пісіру уақытын реттеңіз.



5. Шамамен 10 секундтан кейін параметр белсендіріледі.

» Орнатылған таймер өшкенде, уақыты белгіленген пісіру аймағы өшеді. Таймер дабылының дыбысы бір минут шығады.

"E" және "00" таңбалары кез келген пернені түрткенше тұрақты жыпылықтай бастайды.

6. Басқа пісіру аймағының таймерін өшіру үшін, жоғарыда түсіндірілген процесті қайталаңыз. Таймерді екі пісіру аймағына бір уақытта орнатуға болады. Егер таймер екі пісіру аймағына орнатылса, таймер бейнебетінде төменгі таймер мәні көрсетіледі.

**i** Пісіру аймағын таңдаусыз таймер орнатылмайды.

**i** Егер 10 секундтан бұрын уақыт таңдалмаса, таймер өшеді. Егер 10 секундтан кейін таңдалған уақыт "00" болса, таймер өшеді.

### Таймерлерді өзгерту

Таймер кері санақ болса, пайдаланушы таймер пернесін түртумен уақытты өзгерте алады, кері санақ тоқтап, таймер уақыт таңдауын күтететін уақыт таңдау күйіне өзгереді.

### Таймерлерді мерзімінен бұрын өшіру

Таймер алдын ала өшірілсе, пісіру тақтасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады. Таймерді екі түрлі жолмен мерзімінен бұрын өшіре аласыз:

1. Таймері белсенді пісіру аймағының бейнебетінде "00" көрсетілгенше "-" пернесін түртіңіз.

» Таймерден бас тартылып, температура деңгейі қатысты аймақтың "0" мәніне дейін қысқартылады.

### Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір не бірнеше пісіру аймағы қосұлы тұрғанда, пісіру аймағы белгілі уақыт кезеңінен кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді.

Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады.

Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта қоса алады.

**1-кесте:** Әрекет ету уақытының шегі

Температура деңгейі	Әрекет ету уақытының шегі - сағат
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
Жоғары қуат (Көмекші) функциясы	1

### Қызып кетуден қорғау

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын бірнеше сенсор бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Пайдаланатын пісіру аймағы өшуі мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

### Ақаулық туралы хабарламалар

**2-кесте:** Ақаулық кодтары және ақайлық көздері

Ақаулық себебі	Бейнебет
Түртпелі басқару бағдарламалық жасақтамасының қатесі.	F0
Түртпелі басқару аймағы тым ыстық және барлық ысытқыштарды өшіреді.	Fc
Түртпелі басқару температурасы датчигі зақымдалуы мүмкін.	Ft/FE
Кез келген перненің артық сезгіштігі.	Fb
Қауіпсіздік пернетақтасы қатесі	FU / Fj

**i** Түртпелі басқару тақтасында пайда болатын ақаулықтар туралы хабарламалар туралы ақпарат алу үшін, 2-кестені қараңыз.

**i** Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Қате әрекеттер жасалуы мүмкін.

## 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.
- Эрқашан 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 бұ 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.

#### Басқару тақтасын тазарту

Басқару тақтасын және тұтқаларды дымқыл матамен тазалап, оларды кептіріп сүртіңіз.

**i** Егер өнім  
түймешіктермен/тұтқыштармен  
жабдықталса, басқару тақтасын  
тазалау үшін басқару  
тұтқыштарын алмаңыз.  
Басқару тақтасы бүлінуі мүмкін!

## 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 Sütlüce, 34445, Turkey

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей Федерациясындағы импорттаушы / Өндіруші уәкілеттік берген тұлға:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес », 398005, Ресей, Липецк облысы, г.о. Липецк қаласы, Липецк, Металлургов алаңы, 2 үй

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтингі жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: Сериялық нөмірдің алғашқы екі саны зауыт кодын көрсетеді, келесі екі саны - шығарылған жылын, ал үшінші екі саны - нешінші аптасында өндірілгенін көрсетеді.

Мысалы, «7410-05-100001» өнім 2010 жылдың 5-ші аптасында шығарылғанын білдіреді.

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

