Vitroceramic Hob

User Manual



IRCM 260

EN - RU - KK

01M-9219383600-0926-01

CONTENTS

ENGLISH	**3-24**
РУССКИЙ	**25-51**
KAZAKH	**52-76**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Indesit appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	**WARNING:** Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	**WARNING:** Warning for danger of fire.
	**WARNING:** Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Indesit products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.

1.2 Installation

Electrical shock hazard

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

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

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

1.6 Cut hazard

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

1.7 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the wiring rules.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with

a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Store the product in its original packaging according to the instructions on the packaging.

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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.



The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service,or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment,recovery and recycling of this product, please contact your local city office,your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1.9 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.

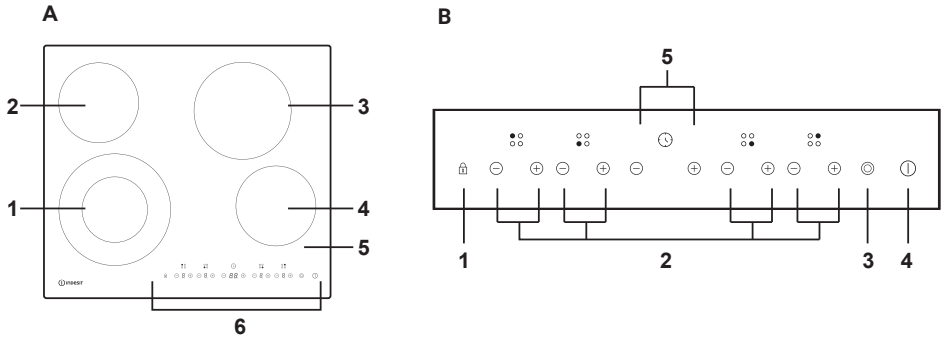
1.10 Package Information



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 overview

2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

1. Max. 1000/2200 W zone
2. Max. 1200 W zone
3. Max. 1800 W zone
4. Max. 1200 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

B. Control panel

1. Key lock button
2. Power regulating control/ Heating zone selection button
3. Dual zone control
4. ON/OFF button
5. Timer button

2.2 Technical data

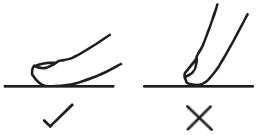
Electrical type	CLASS I
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	5800-7000W
Product size (L*W*H)	590*520*51 mm
Building-in Dimensions (A*B)	560*480 mm

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

3 Before first use

3.1 Using the touch controls

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

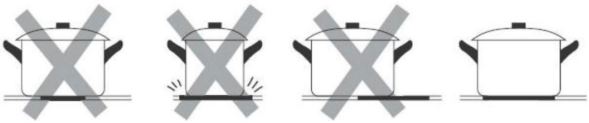


3.2 Choosing the right cookware

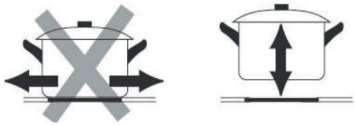
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

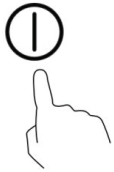


4 Operation of the appliance

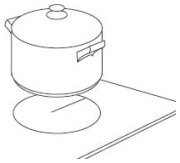
4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "-" or "--".



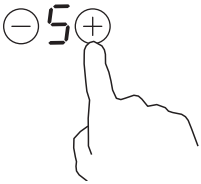
2. Place a suitable pan on the selected cooking zone.



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

3. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.

- If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

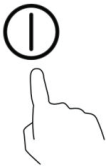


4.2 Finish cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to " 0 " or touching "-" and "+" control together.



2. To switch off cooking zones by touching ON/OFF control.



3. Beware of hot surfaces "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



4.3 Locking the controls

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

To lock the controls

Touch the key lock control, the timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the lock control for a while.

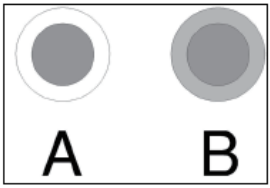


4 Operation of the appliance

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

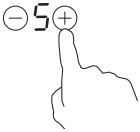
4.4 Using the dual zone function

- The function only work in 1# cooking zone.
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once.



Activate the Double zone

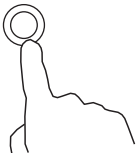
1. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.



2. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9. (e.g. 6)



3. Central section of the dual cooking zone will switch on.



4. Touching the dual zone control "◎" , you can activate the outer section as well.



5. A neon above the dual cooking zone control will light.

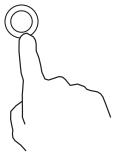


6. The cooking zone indicator show "=" and "6" alternately.



Deactivate the Double zone

Touching dual zone control "◎" again, the dual zone function is deactivated. The cooking zone indicator show "6".



The double loop is available only in 1# cooking zone.

You can select the function from level 1 to level 9.

You can active the Dual zone only when the 1# cooking zone is selected.

4.5 Using the timer

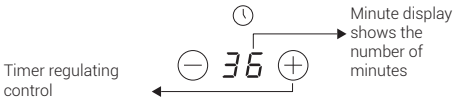
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.

4 Operation of the appliance

- You can set the timer up to 99 minutes.

Timer overview



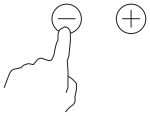
Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

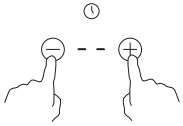
1. Make sure the cooktop is turned on.

You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

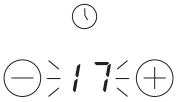
2. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



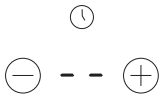
3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

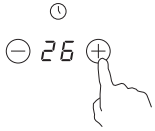
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

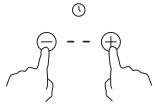
1. Touch the or of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the or control of the timer.



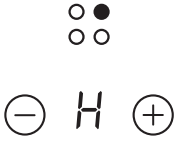
3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



4 Operation of the appliance

- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

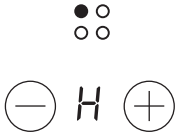
The red dot next to power level indicator will flash.



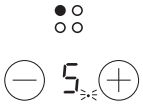
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



1. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.6 Over-temperature protection

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

4.7 Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you to keep away from it.

4.8 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Heat	Suitabilit
1 - 2	• warming small quantities of food • melting chocolate and butter • gentle simmering • slow warming

4 Operation of the appliance

3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

5 Cooking guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

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

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the cooker is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

6.2 After Installing the Hob, make sure that:

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

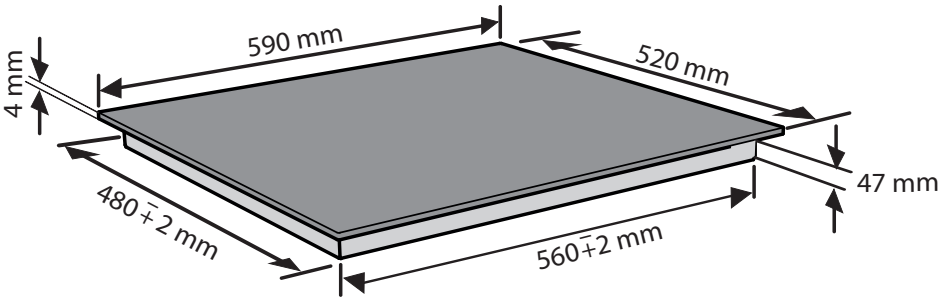
6.3 Selection of installation equipment

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

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

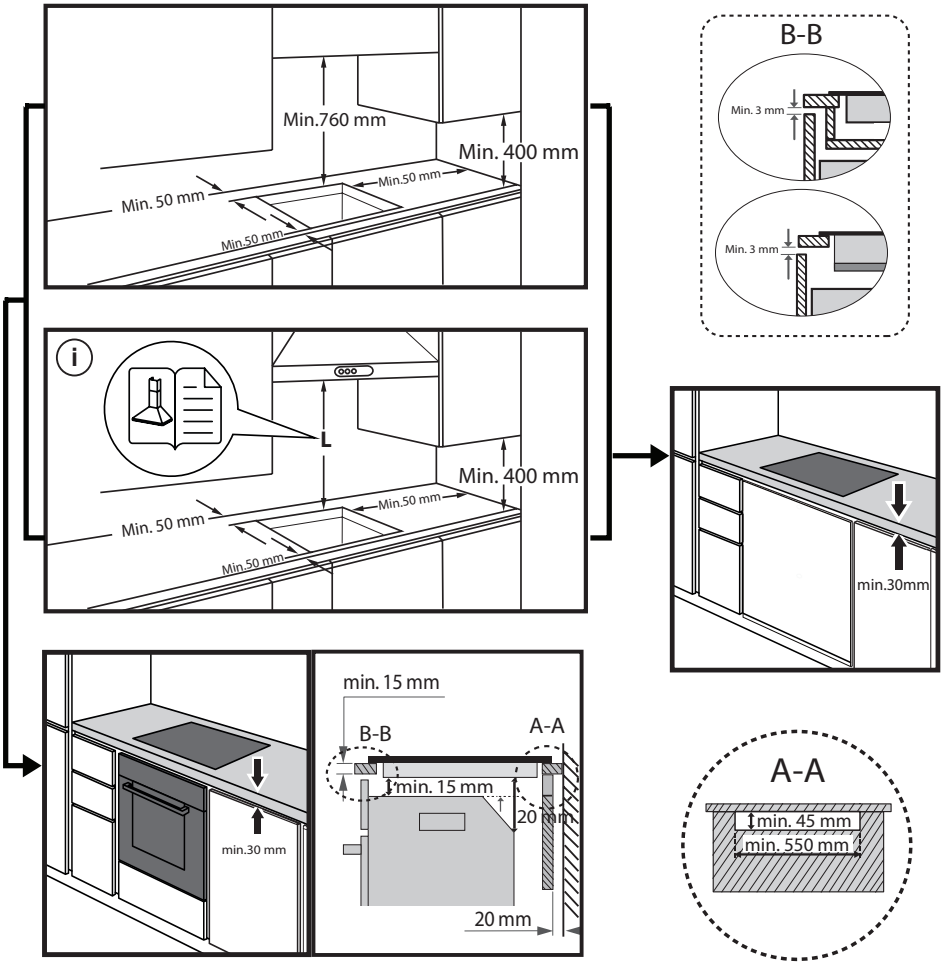


The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

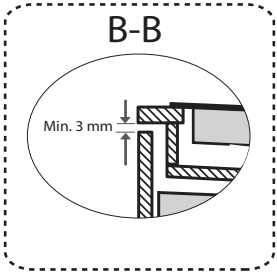


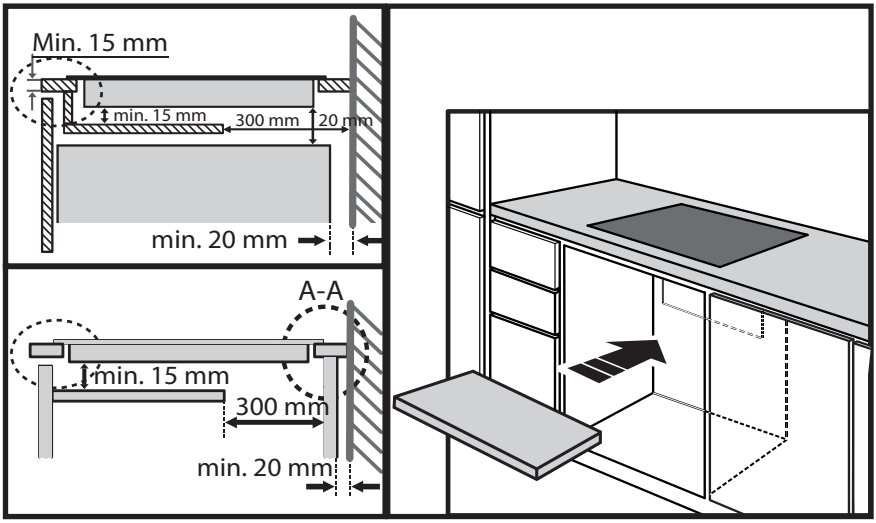
6 Installation of appliance

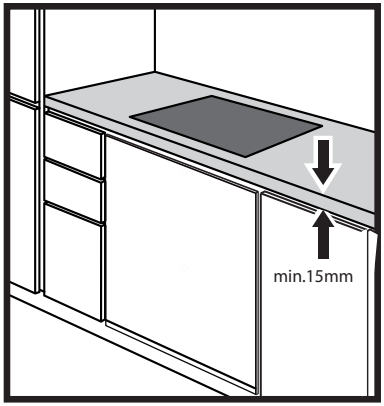
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

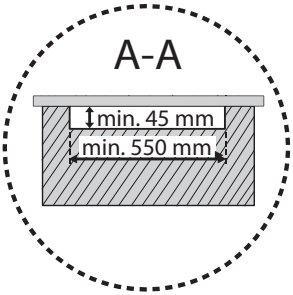


6 Installation of appliance



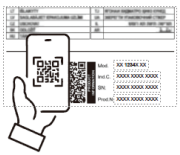


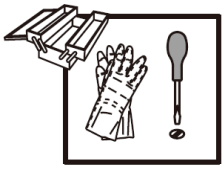


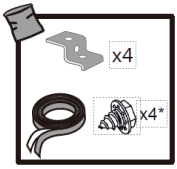


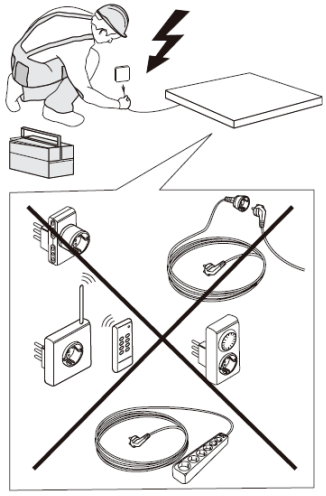
6 Installation of appliance

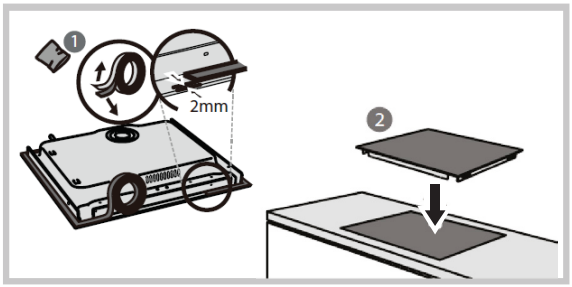


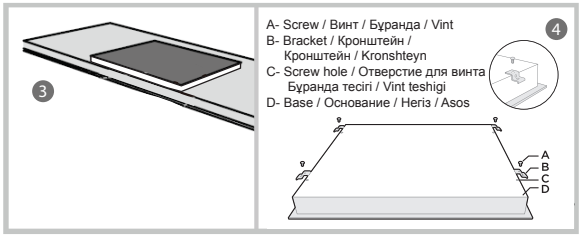












CAUTIONS

- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

6.4 Connecting the cooker to the mains power supply

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

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

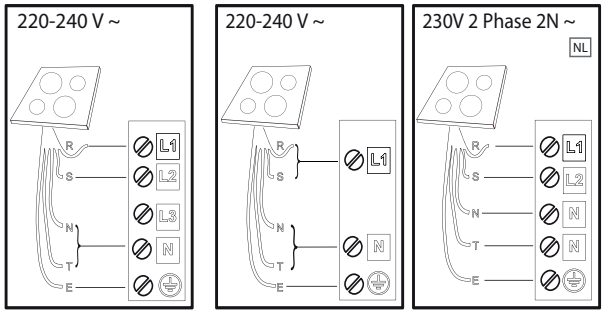
6 Installation of appliance

The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚**E:**yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.

6 Installation of appliance

5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

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

Failure display and inspection for cooking zone. If an abnormality comes up, the cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes.

Troubleshooting	Root Cause	Help
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure.	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure--open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure--short circuit.	

8 Troubleshooting

EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	Inspect whether water exists on the operation area. When water exists on the operation area clean and dry it.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the cooker.

Стеклокерамическая Варочная Поверхность

Руководство Пользователя



IRCM 260

RU

01M-9219383600-0926-01

Пожалуйста, сначала прочтите это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель,

Благодарим вас за выбор этого прибора Indesit. Мы надеемся, что вы получите наилучшие результаты от своего устройства, изготовленного с использованием высококачественных и самых современных технологий. По этой причине, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство пользователя и все другие сопроводительные документы перед использованием устройства и сохраните его в качестве справочного материала для будущего использования. Если вы передаете прибор кому-то другому, дайте также руководство пользователя. Следуйте инструкциям, обращая внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя.

Помните, что это руководство пользователя может также применяться к другим моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Значения символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы об использовании.



ВНИМАНИЕ:Предупреждения об опасных ситуациях, касающихся безопасности жизни и имущества.



ВНИМАНИЕ:Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ:Предупреждение о электрическом ударе.

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

Важные инструкции по безопасности внимательно прочитайте и сохраните на будущее

1.1 Общая безопасность

Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут защитить от риска пожара, поражения электрическим током, воздействия утечки микроволновой энергии, травм или повреждения имущества. Несоблюдение этих инструкций аннулирует любую гарантию.

- Продукция Indesit соответствует применимым стандартам безопасности, поэтому в случае каких-либо повреждений прибора или кабеля питания он должен быть отремонтирован или заменен дилером, сервисным центром или специалистом и авторизованным сервисным центром, чтобы избежать любой опасности. Неисправные или неквалифицированные ремонтные работы могут быть опасными и представлять опасность для пользователя.

1.2 Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от сетевого электроснабжения перед проведением на нем каких-либо работ или технического обслуживания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Преобразования в системе внутренней проводки должны быть сделаны только квалифицированным электриком.

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

• Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

• Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно отключите прибор от источника питания (настенного выключателя) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

• Перед чисткой или обслуживанием выключите варочную панель.

• Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.4 Опасность здоровью

• Это устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

1.5 Опасность горячей поверхности

• Во время использования доступные части этого прибора станут достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.

• Не допускайте контакта вашего тела, одежды или любых предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.

• Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться на варочную поверхность, так как они могут нагреваться.

• Держите детей по-

дальше.

- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Удостоверьтесь, что ручки кастрюли не нависают над другими зонами приготовления пищи, которые включены. Не позволяйте детям прикасаться к ручкам.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и травмам.

1.6 Опасность порезов

- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажено, когда защитная крышка убрана. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасности и в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

1.7 Важные инструкции безопасности

- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием этого устройства.
- Никакие горючие материалы или продукты не должны быть помещены на этот прибор в любое время.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен в соответствии с данными инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть правильно уста-

новлен и заземлен только квалифицированным специалистом.

- Этот прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания в соответствии с правилами подключения.
- Неспособность правильно установить устройство может аннулировать любые претензии по гарантии или ответственности.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Выкипание может стать причиной задымления, а брызги масла могут стать причиной возгорания.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей или складской поверхности.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.
- Никогда не используйте прибор для отопления или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления пищи и варочную панель, как описано в этом руководстве (то есть, с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или лазить на нем.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, взбирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей

одних или без присмотра в месте, где используется прибор.

- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, должны иметь ответственное и компетентное лицо, которое проинструктирует их по его использованию. Инструктор должен быть уверен, что они могут использовать прибор без опасности для себя или своего окружения.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные услуги должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на своей варочной панели.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не перетаскивайте сковороды по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицирован-

ным персоналом, чтобы избежать опасности.

- Этот прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как:
  - Кухонные зоны персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - Фермерские дома;
  - Клиентами в гостиницах, мотелях и других помещениях жилого типа;
  - Отели концепции Bed & Breakfast (с завтраком.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. Следует позаботиться о том, чтобы не касаться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны содержаться подальше, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они получили надзор или инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Уборка и обслуживание пользователей не должны осуществляться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на плите с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить

огонь водой, но выключите прибор, а затем закройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на кухонных поверхностях.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, для поверхностей плит из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают части под напряжением.
- Паровой очиститель использовать не следует.
- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления пищи должен быть под контролем. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен постоянно контролироваться.
- Храните изделие в оригинальной упаковке согласно инструкциям на ней.

1.8 Соответствование требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора:

Данное устройство соответствует Директиве ЕС WEEE по ограничению использования вредных веществ (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Такой знак означает, что после завершения эксплуатации прибор запрещается выбрасывать вместе с прочими бытовыми отходами. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых был приобретен продукт. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация отработавшего устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружаю-

щей среды и здоровья человека.

1.9 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

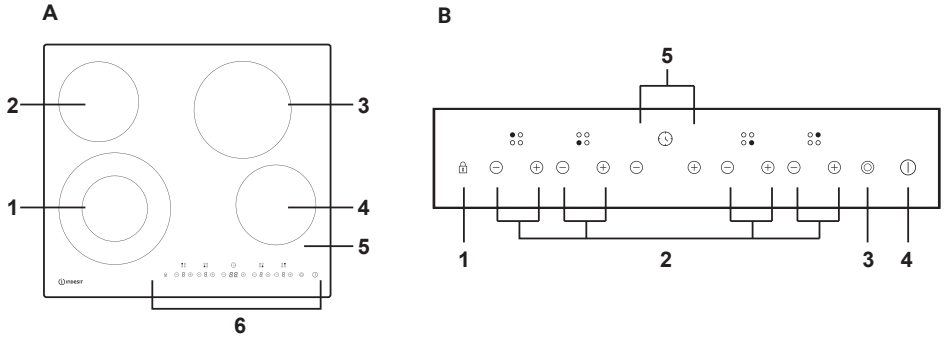
1.10 Информация об упаковке



Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими национальными нормами по защите окружающей среды. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в точки сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

2 Общий обзор

2.1 Обзор



Элементы управления

A. Обзор

1. Максимум. Зона 1000/2200 Вт
2. Максимум. Зона 1200 Вт
3. Максимум. 1800 Вт зона
4. Максимум. Зона 1200 Вт
5. Стеклянная тарелка
6. Панель управления

Б. Панель управления

1. Кнопка блокировки клавиш
2. Управление регулировкой мощности/Зона нагрева Кнопка выбора
3. Двойной контроль зоны
4. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
5. Кнопка таймера

2.2 Технические данные

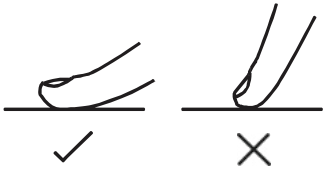
Тип электрооборудования	КЛАСС I
Зоны приготовления пищи	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В ~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	5800-7000 Вт
Размер продукта (Ш*Г*В)	590*520*51 мм
Ниша для встраивания (А * В)	560*480 мм

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать наши продукты, мы можем изменять спецификации и дизайн без предварительного уведомления.

3 Перед первым использованием

3.1 Использование сенсорного управления

- Органы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно оказывать давление.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда регистрируется прикосновение.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что нет никаких предметов (например, посуда или ткань), покрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

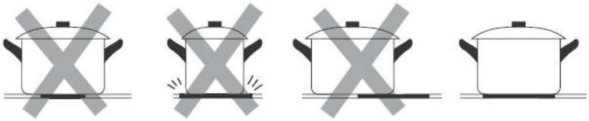


3.2 Выбор правильной посуды

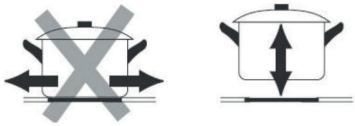
- Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



- Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте сковороды, диаметр которых равен диаметру рисунка выбранной зоны. Используя посуду немного больше диаметром, зона будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего диаметра, эффективность может быть меньше, чем ожидалось. Всегда центрируйте сковороду на зоне приготовления пищи.



- Всегда поднимайте посуду со стеклокерамической поверхности, без скольжения, иначе стекло может поцарапаться.



4 Работа прибора

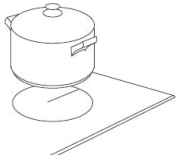
4.1 Как начать готовить

- После включения зуммер издает звуковой сигнал один раз, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что поверхность перешла в режим ожидания.

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, все индикаторы покажут «-» или «-».



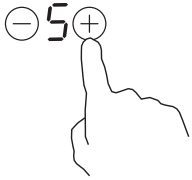
2. Поместите подходящую посуду в выбранную зону приготовления.



Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

3. Выберите настройку нагрева, коснувшись управления «-» или «+».

- Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать сначала на шаге 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.
- Удерживая одну из этих кнопок, значение будет регулироваться вверх или вниз.

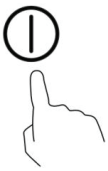


4.2 Завершение приготовления

1. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до «0» или одновременно коснувшись управления «-» и «+».



2. Чтобы выключить зоны приготовления, коснувшись управления ВКЛ/ВЫКЛ.



3. Остерегайтесь горячих поверхностей «H» покажет, какая зона приготовления горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать как функцию энергосбережения, если вы хотите дополнительно нагреть сковороды, используйте еще горячую конфорку.



4.3 Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включили зоны приготовления пищи).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления
Коснитесь клавиши управления блокировкой, индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления
1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

4 Работа прибора

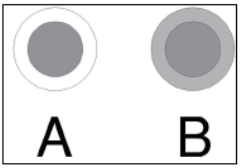
2. Коснитесь и удерживайте клавишу управления блокировкой некоторое время.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ, вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью управления ВКЛ/ВЫКЛ в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель перед следующим использованием.

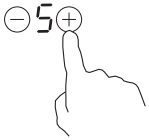
4.4 Использование функции двойной зоны

- Функция работает только в зоне приготовления 1#.
- Двойная зона приготовления пищи имеет две зоны приготовления пищи, которые вы можете использовать как центральную секцию и внешнюю секцию. Вы можете использовать центральную секцию (A) самостоятельно или обе секции (B) сразу.

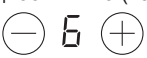


Активировать двойную зону

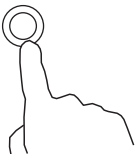
1. Выберите настройку нагрева, коснувшись управления «-» или «+».



2. Отрегулируйте настройку нагрева между уровнями мощности 1 и 9 (например, 6).



3. Центральная секция двойной зоны приготовления включится.



4. Прикосновением к клавише двойной зоны «◎», Вы также можете активировать внешний раздел.



5. Загорится световой индикатор над управлением двойной зоной.

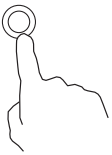


6. Индикатор зоны приготовления показывает «-» и «6» Поочередно.



Деактивировать двойную зону

При повторном прикосновении к управлению двойной зоной функция двойной зоны отключена. Индикатор зоны приготовления показывает «6».



Двойная зона доступна только в зоне приготовления 1#.
Вы можете выбрать уровень нагрева от уровня 1 до уровня 9.
Вы можете активировать двойную зону, только если выбрана зона приготовления 1#.

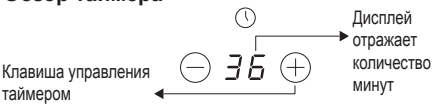
4 Работа прибора

4.5 Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как счетчик минут. В этом случае таймер не отключит зону приготовления пищи по истечению установленного времени.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких зон приготовления пищи по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер до 99 минут.

Обзор таймера



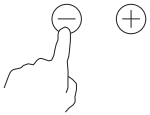
Использование таймера в качестве счетчика минут

Если вы не выбираете зону приготовления пищи

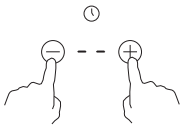
1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Вы можете использовать функцию таймера, даже если вы не выбираете зоны приготовления пищи.

2. Отрегулируйте настройку таймера, коснувшись управления «-» или «+». Индикатор минут начнет мигать и отобразится на дисплее таймера.



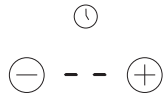
3. Отрегулируйте настройку таймера, коснувшись управления «-» или «+». Индикатор минут начнет мигать и отобразится на дисплее таймера.



4. Когда время будет установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



5. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--», когда время установки закончится.



Нажмите кнопку «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить его на 1 минуту.
Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить его на 10 минут.
Если время настройки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется на 0 минут.

Установка таймера для выключения одной зоны приготовления пищи

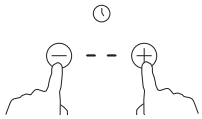
1. Коснитесь соответствующей зоны приготовления пищи, для которой вы хотите установить таймер.



2. Установите время, коснувшись таймера или управления им.



3. При одновременном касании «-» и «+» таймер отменяется, и «-» отображается на дисплее минут.



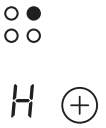
4. Когда время будет установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится

4 Работа прибора

оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать.



5. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена; На дисплее отобразится «H», что означает горячую поверхность;

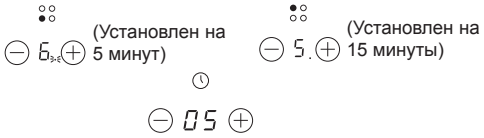


- Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.
- Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам нужно начать с шага 1.

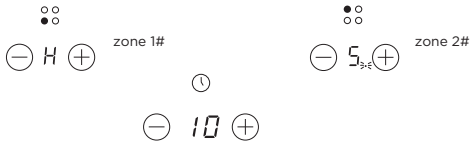
Установка таймера для отключения более одной зоны приготовления пищи

1. Если эта функция используется для более, чем одной зоны нагрева, индикатор таймера покажет наименьшее время. (например, время установки зоны 1 # составляет 5 минут, время установки зоны 2 # составляет 15 минут, индикатор таймера показывает «5».)

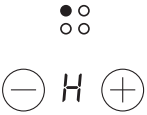
Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



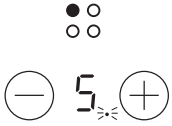
2. Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем отобразится новый мин. таймер, и точка соответствующей зоны будет мигать.



3. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.



Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.



1. Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам нужно начать с шага 1.

4.6 Защита от перегрева

Датчик температуры может контролировать температуру внутри варочной панели. При контроле чрезмерной температуры варочная панель автоматически останавливает работу.

4.7 Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная поверхность работает в течение некоторого времени, будет некоторое остаточное тепло. Буква «H» (индикатор остаточного тепла) появляется на дисплее в качестве предупреждения о возможных травмах от горячих поверхностей.

4.8 Автоматическое отключение

Еще одной особенностью безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Функция защиты активируется всякий раз,

4 Работа прибора

когда вы забываете выключить зону нагрева. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

4.9 Настройки нагрева

Настройки ниже являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество, которое вы готовите.

Уровень мощности	Тип приготовления
1 - 2	• Согревание небольших количеств пищи • Плавление шоколада и масла • Несильное кипение • Медленное нагревание
3 - 4	• Разогрев • Быстрое кипение • Приготовление риса
5 - 6	• Блинчики
7 - 8	• Соте • Приготовление макарон
9	• Размешивание-жарка • Интенсивный нагрев • Доведение супа до кипения • Кипящая вода

5 Кулинарные рекомендации



При жарке следует проявлять осторожность, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете PowerBoost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, и это представляет серьезную опасность возгорания.

5.1 Кулинарные советы

- Когда блюдо дойдет до кипения, уменьшите настройку температуры.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой настройке и уменьшите настройку, когда еда нагреется.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит ниже точки кипения, около 85 ° C, когда пузырьки просто иногда поднимаются на поверхность готовящейся жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным рагу, потому что ароматы развиваются без пережаривания пищи. Вы также должны готовить подливы и соусы ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать настройки выше самой низкой настройки, чтобы гарантировать, что пища приготовлена должным образом в рекомендованное время.

Приготовление стейков

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте сковороду на тяжелой основе.

5 Кулинарные рекомендации

3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Полейте небольшое количество масла в горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Переворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как его приготовить вы хотите. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на одну сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен-чем тверже он чувствует, тем более «хорошо приготовленным» он будет.
5. Оставьте стейк отдохнуть на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал нежным перед подачей на стол.

Интенсивное поджаривание

1. Выберите совместимый с плитой вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Есть все ингредиенты и оборудование готовы. Перемешивание-жарка должна быть быстрой. При приготовлении пищи в больших количествах готовьте пищу в несколько небольших партий.
3. Коротко разогреть кастрюлю и добавить две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Перемешать-обжарить овощи. Когда они горячие, но все еще хрустящие, отрегулируйте зону приготовления на более низкую настройку, верните мясо в кастрюлю и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они нагреты.
7. Подавать немедленно.

6 Установка прибора

6.1 Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и все детали соответствуют требованиям ниши для встраивания.
- Рабочая поверхность изготовлена из жаропрочного материала.
- Если плита установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазору и применимым стандартам и правилам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, включен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и положениями проводки. Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать 3-миллиметровое разделение контактов с воздушным зазором во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила проводки допускают это изменение требований).
- Изолирующий выключатель будет легко доступен клиенту с установленной варочной панелью.
- Вы консультируетесь с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас есть сомнения относительно установки.
- Вы используете термостойкие и простые в уходе покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность.

6.2 После установки варочной панели убедитесь, что:

- Кабель питания недоступен через дверцы или ящики шкафа.

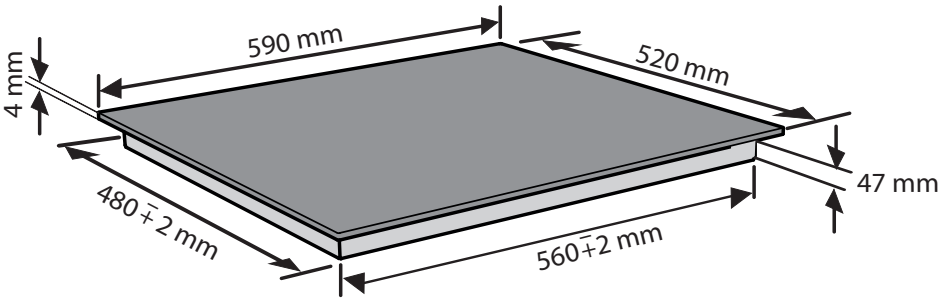
6 Установка прибора

- Существует достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- Изолирующий выключатель легко доступен для клиента.

6.3 Подбор монтажного оборудования

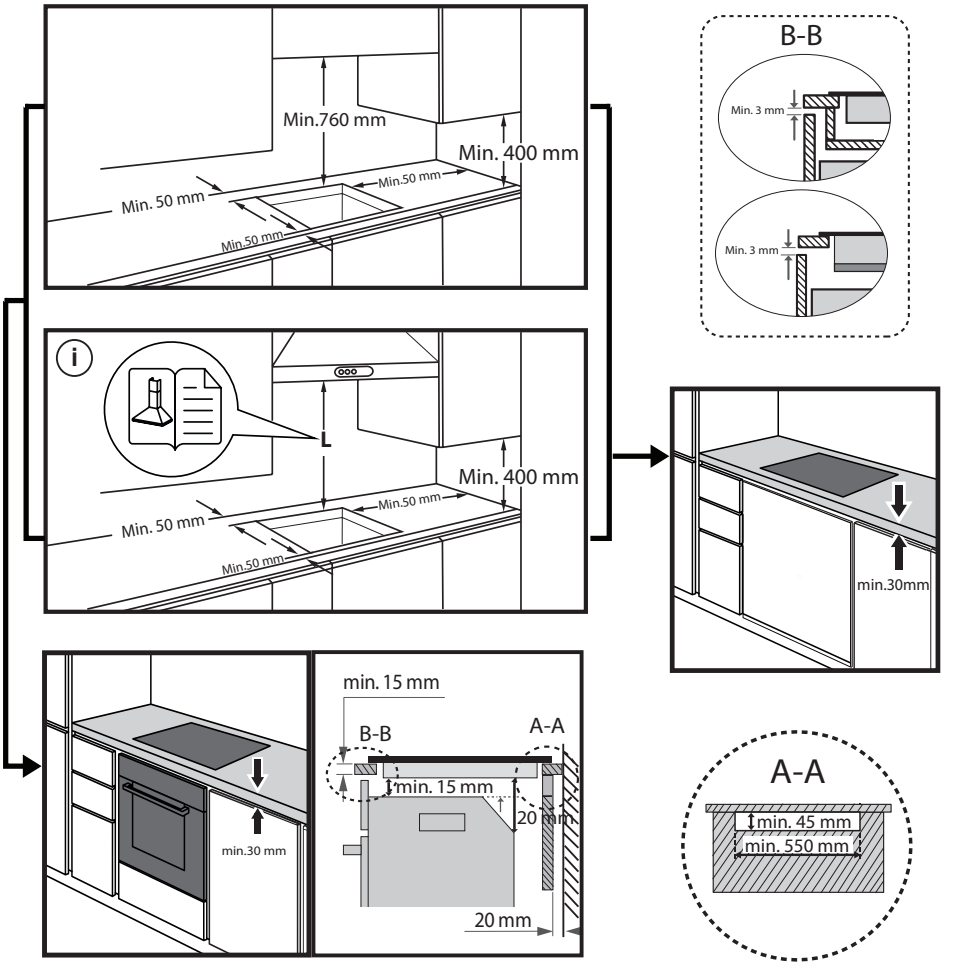
Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
При любых обстоятельствах убедитесь, что стеклокерамическая поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что стеклокерамическая поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже.

Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

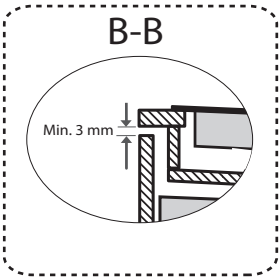


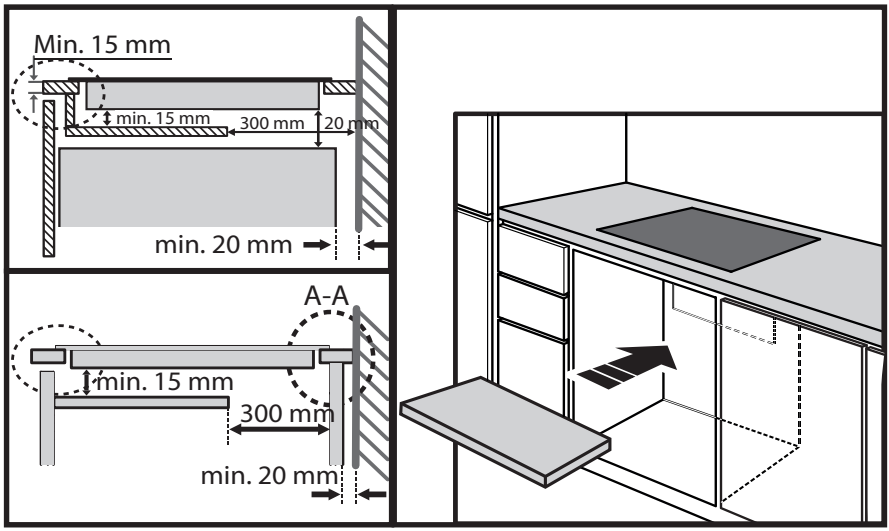
6 Установка прибора

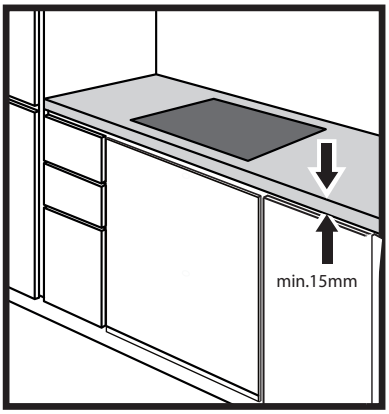
Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно быть не менее 760 мм.

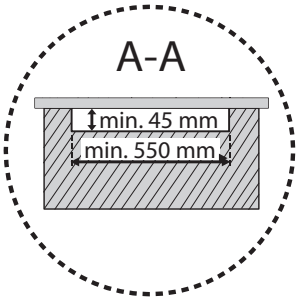


6 Установка прибора

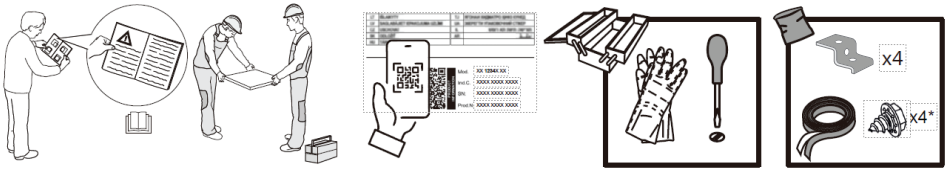


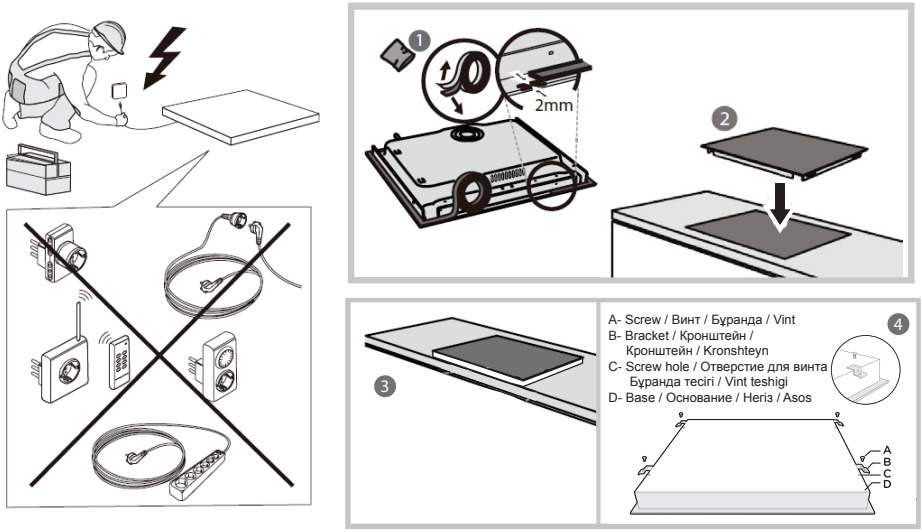






6 Установка прибора





Предупреждения

- Керамическая варочная панель должна устанавливаться только квалифицированным персоналом или техниками. Наши специалисты к вашим услугам. Пожалуйста, никогда не выполняйте установку самостоятельно.
- Керамическая варочная панель не должна устанавливаться на холодильное оборудование, посудомоечные машины или сушильные машины барабанного типа.
- Керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось эффективное рассеивание тепла для повышения её надёжности.
- Стена и зона над рабочей поверхностью, подверженная нагреву, должны быть термостойкими.
- Во избежание повреждений промежуточный слой и клей должны быть устойчивыми к высоким температурам.
- Запрещается использовать пароочиститель.

6.4 Подключение поверхности к электросети

Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

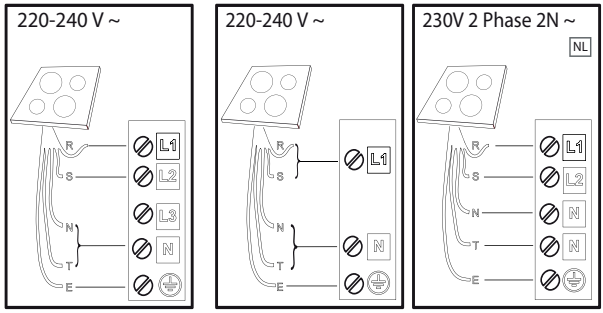
1. Домашняя система проводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.

6 Установка прибора

2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.

Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения плиты к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвительные устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75 ˚C в любой точке.
Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система проводки без изменений. Изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E:yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Если кабель повреждён или требует замены, его должен заменить сервисный техник с использованием соответствующих инструментов во избежание несчастных случаев.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.

6 Установка прибора

3. Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение в соответствии с требованиями безопасности.
4. Кабель нельзя сгибать или сдавливать.
5. Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только квалифицированным специалистом.



После установки нижняя поверхность варочной панели и её сетевой кабель недоступны.

7 Очистка и уход

Что	Как	Важно
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или несладкие пятна на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите снова питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели отключено, индикация «горячей поверхности» не будет, но зона приготовления может все еще быть горячей! Примите крайнюю осторожность. • Сверхмощные мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка. • Никогда не оставляйте чистящие остатки на варочной панели: стекло может испачкаться.
Следы выкипания жидкости, плавления, горячего сахара на стекле	Немедленно удалите это с помощью лопатки, шпателя или скребка с лезвием, подходящего для стеклянных варочных поверхностей, но будьте осторожны — поверхности зон приготовления могут быть горячими: 1. Включите питание на варочной панели. 2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите загрязнения или разливы в прохладном месте варочной панели. 3. Очистите загрязнения или промокните салфеткой для посуды или бумажным полотенцем. 4. Следуйте шагам 2-4 для «Ежедневное загрязнение стекла» выше.	• Удалите пятна, оставленные пролившихся или расплавленных продуктов как можно скорее. Если их оставить остыть на стекле, впоследствии их будет трудно или невозможно удалить с поверхности. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие в скребке становится острым, как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасности и в недоступном для детей месте.
Жидкости на сенсорной панели управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Протереть и впитать жидкость 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите участок полностью насухо бумажным полотенцем. 5. Включите снова питание варочной панели.	• Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Убедитесь, что вы вытрите область сенсорного управления насухо, прежде чем снова включить варочную панель.

8 Устранение неполадок

Устранение неполадок	Коренная причина	Помощь
Варочная поверхность не включает	Нет питания	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, есть ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, и проблема сохраняется, позвоните квалифицированному специалисту.
Сенсорное управление не реагирует.	Управление заблокировано	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе «Эксплуатация прибора»
С сенсорным управлением сложно работать.	Может быть небольшая пленка воды над элементами управления, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте шарик пальца при прикосновении к элементам управления.
Стекло царапается.	Посуда с грубым краем.	Используйте посуду с плоским и гладким основанием. Смотрите «Выбор правильной посуды».
	Неподходящие, абразивные или чистящие средства используются.	Смотрите 'Уборка и забота'.

8 Устранение неполадок

Отображение неисправностей и проверка зоны нагрева. При возникновении неисправности варочная поверхность автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды.

Устранение неполадок	**Коренная причина**	**Помощь**
E0	Нулевая ошибка.	Вставьте соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания.
E1	Отказ датчика температуры керамической пластины-обрыв цепи.	Проверьте подключение или замените датчик температуры керамической пластины.
E2	Неисправность датчика температуры керамической пластины--короткое замыкание.	
E7	Неисправность датчика температуры керамической пластины.	
C1	Высокая температура керамической плиты Датчик.	Дождитесь температуры керамической пластины Вернуться к нормальной жизни. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезагрузить устройство.
E3	Датчик температуры отказа NTC-обрыв цепи.	Замените панель дисплея.
E4	Датчик температуры отказа NTC-короткое замыкание.	
EL	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Пожалуйста, проверьте, есть ли источник питания Нормальный. Включите питание после нормального питания.
EH	Напряжение питания выше номинального напряжения.	
EU	Ошибка связи.	Вставьте соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.
EF	Ошибка переполнения	Проверьте, есть ли вода в рабочей зоне. Если в рабочей зоне есть вода, очистите и высушите её.

Выше рассмотрены стандартные сложности и рекомендации по их устранению.
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений стеклокерамической поверхности.

Производитель: “Arçelik A.S.”
Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445, Турция
Сделано в Китае

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес», 398040, Россия, Липецкая область, г.о. город Липецк, г. Липецк, пл. Металлургов, д. 2

Дата изготовления включена в серийный номер, указанный на этикетке, рас положенной на продукте, следующим образом: 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.
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на го рячую линию 8-800-3333-887.

Алдымен осы пайдаланушы нұсқаулығын оқып шығыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Осы Indesit құрылғысын таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапалы және заманауи технологиямен жасалған құрылғыңыздан ең жақсы нәтижелерге қол жеткізесіз деп үміттенеміз. Осы себепті құрылғыны пайдаланбас бұрын осы пайдаланушы нұсқаулығын және оған ілеспе құжаттарды мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер құрылғыны басқа біреуге берсеңіз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерге назар аудару арқылы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы басқа модельдерге де қолданылуы мүмкін екенін есте сақтаңыз. Модельдер арасындағы айырмашылықтар нұсқаулықта нақты сипатталған.

Рәміздердің мағыналары

Төмендегі таңбалар осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде қолданылады:

	Маңызды ақпарат және пайдалану туралы пайдалы кеңестер.
	**ЕСКЕРТУ:**Өмір мен мүліктің қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайларға қатысты ескертулер.
	**ЕСКЕРТУ:**Өрт қаупі туралы ескерту.
	**ЕСКЕРТУ:**Электр тогының соғуы туралы ескерту.

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

Маңызды қауіпсіздік нұсқауларын мұқият оқып, болашаққа сақтаңыз

1.1 Жалпы қауіпсіздік

Анықтама Бұл бөлімде өрт қаупінен, электр тогының соғуынан, микротолқынды пештің энергиясының ағып кетуінен, жеке жарақаттанудан немесе мүліктің зақымдануынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары бар. Осы нұсқауларды орындамау кез келген кепілдікті жарамсыз етеді.

- Indesit өнімдері қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді, сондықтан құрылғыға немесе қуат кабеліне қандай да бір зақым келген жағдайда, оны кез-келген қауіп-қатерді болдырмау үшін оны жөндеу немесе дилер, қызмет көрсету орталығы немесе маман және уәкілетті қызметпен алмастыру керек. Ақаулы немесе біліктілікке ие емес жөндеу жұмыстары қауіпті болуы мүмкін және пайдаланушыға қауіп төндіруі мүмкін.

1.2 Орнату

Электр тогының соққысы қаупі

- Құрылғыны қандай да бір жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын электр қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жақсы жер сымдары жүйесіне қосылу маңызды және міндетті болып табылады.
- Тұрмыстық сымдар жүйесіне өзгерістерді тек білікті электрик жүргізуі керек.
- Осы кеңестерді орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге

әкелуі мүмкін.

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогының соққысы қаупі

- Сынған немесе сынған аспаздық үстелде пісірмеңіз. Егер пештің үстіңгі беті сынса немесе жарылса, құрылғыны дереу электр қуат көзінен (қабырға қосқышы) ажыратып, білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында аспаздық үстелді қабырғаға сөндіріңіз.
- Осы кеңестерді орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.4 Денсаулыққа қауіп

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

1.5 Ыстық бетке қауіп

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қол жетімді бөліктері күйіп қалу үшін жеткілікті ыстық болады.
- Бет салқын болғанша денеңіздің, киіміңіздің немесе қолайлы ыдыстан басқа кез келген заттың әйнекке тиіп кетуіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл бұйымдарды пештің бетіне орналастыруға болмайды, өйткені олар ыстық болуы мүмкін.
- Балаларды алыс ұстаңыз.
- Тұздықтардың тұтқалары қол тигізу үшін

ыстық болуы мүмкін. Құмыраның тұтқалары қосылған басқа пісіру аймақтарына әсер етпейтінін тексеріңіз. Қолданбаларды балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.

- Осы кеңестерді орындамау күйік пен тыртыққа әкелуі мүмкін.

1.6 Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде пісіргіштің ұсақ-түйек пышағы ашылады. Мұқият пайдаланыңыз және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын қолданбау жарақатқа немесе кесуге әкелуі мүмкін.

1.7 Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар

- Осы құрылғыны орнатпас бұрын немесе пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға кез келген уақытта жанғыш материал немесе өнімдер орналастырылмауы керек.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты адамға қолжетімді етіңіз, себебі ол орнату шығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғыны орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- Бұл құрылғыны тек тиісті білікті адам ғана дұрыс орнатып, жерлеу керек.
- Бұл құрылғы сымдар ережелеріне сәйкес

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін оқшауланған коммутаторды қамтитын тізбекке қосылуы керек.

- Құрылғыны дұрыс орнатпау кез-келген кепілдік немесе жауапкершілік талаптарын жарамсыз етуі мүмкін.
- Пайдалану кезінде құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнату темекі шегуді және тұтануы мүмкін майлы шашырауды тудырады.
- Құрылғыны ешқашан жұмыс немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыда ешқашан ешқандай заттарды немесе ыдыс-аяқтарды қалдырмаңыз.
- Бөлмені жылыту немесе жылыту үшін құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін, әрқашан осы нұсқаулықта сипатталғандай пісіру аймақтарын және пісіру үстелін өшіріңіз (яғни сенсорлық басқару құралдарын пайдалану арқылы).
- Балаларға құрылғымен ойнауға, отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
- Балалардың қызықтыратын заттарды құрылғыдан жоғары шкафтарда сақтамаңыз. Асүй үстеліне көтерілген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Балаларды құрылғы қолданылатын жерде жалғыз қалдырмаңыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдалану мүмкіндігін шектейтін балалар немесе мүгедектер оны қолдануға жауапты және

құзыретті тұлғаға ие болуы керек. Нұсқаушы құрылғыны өзіне немесе айналасына қауіп төндірместен пайдалана алатындығына қанағаттануы керек.

- Егер нұсқаулықта арнайы ұсынылмаған болса, құрылғының кез келген бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызмет көрсету білікті маманмен жүзеге асырылуы керек.
- Пісіру үстелін тазарту үшін бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру үстеліне ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру үстелінде тұрмаңыз.
- Керамикалық әйнек бетінен жапырақты шеттері бар табаларды немесе сүйреп апаратын табаларды пайдаланбаңыз, өйткені бұл әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Плитаны тазалау үшін сым сүлгі немесе басқа қатты абразивті тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнекті сызатуы мүмкін.
- Егер жеткізілім сымы зақымдалса, қауіптен аулақ болу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе ұқсас білікті адамдар алмастыруы керек.
- Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас қосымшаларда қолдануға арналған, мысалы:
  - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас үйі;
  - ферма үйлері;
  - қонақ үйлердегі, мотельдердегі және

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

басқа тұрғын үй түрлеріндегі клиенттер;
– төсек және таңғы ас түріндегі орталар.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы және оның қол жетімді бөліктері жылу элементтеріне тиіп кетпеу үшін use.Care кезінде ыстық болады. 8 жасқа дейінгі балалар үздіксіз қадағаланбаса, олардан аулақ ұстауға болады.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар қолдана алады, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты қадағалау немесе нұсқаулық берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе.
- Балалар құрылғымен ойнамайды. Тазалау және пайдаланушыға қызмет көрсету балалардың бақылауынсыз жүзеге асырылмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Майлы немесе майлы пеште қараусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және fire. NEVER отты сумен сөндіруге тырысыңыз, бірақ құрылғыны өшіріп, содан кейін жалынды жауып, мысалы, қақпақпен немесе өрт көрпесімен жабыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Егер беті жарылып кетсе, электр тогының соғу мүмкіндігін болдырмау үшін, тірі бөлшектерді қорғайтын әйнек-керамикалық немесе ұқсас материалдың пеш беттері үшін құрылғыны өшіріңіз
- Бу тазартқышты

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

қолдануға болмайды.

- Құрылғыны сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.
- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процесін үнемі қадағалап отыру керек.
- Бұйымды қаптамадағы нұсқаулықтарға сәйкес түпнұсқа қаптамасында сақтаңыз.

1.8 Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:

Бұл өнім ЕО 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.

1.9 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

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

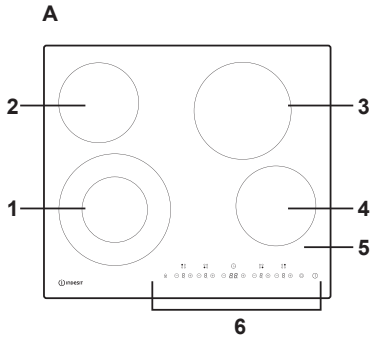
1.10 Бума ақпараты

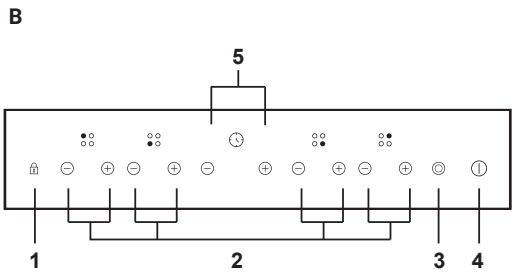


Өнімнің орамасы біздің ұлттық заңнамаға сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Бума материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге қоқысқа лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген бума материалын жинау орындарына апарыңыз.

2 Жалпы шолу

2.1 Шолу





Бақылау және бөлшектер

A. Шолу

1. Макс. 1000/2200 Вт аймағы
2. Макс. 1200 Вт аймағы
3. Макс. 1800 Вт аймағы
4. Макс. 1200 Вт аймағы
5. Шыны тақтайша
6. Басқару панелі

B. Басқару панелі

1. Кілтті құлыптау түймешігі
2. Қуатты реттейтін басқару/ Жылыту аймағын таңдау түймесі
3. Қос аймақтық бақылау
4. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі
5. Таймер түймесі

2.2 Техникалық деректер

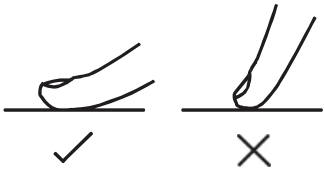
Электрлік түр	I класы
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қуат кернеуі	220-240 В~, 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	5800-7000 Вт
Өнімнің өлшемі (l*w*h)	590*520*51 мм
Құрылыс өлшемдері (a*b)	560*480 мм

Салмағы мен өлшемдері шамамен. Өнімдерімізді үнемі жетілдіруге тырысқандықтан, біз алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамалар мен дизайнды өзгерте аламыз.

3 Алғаш рет қолданар алдында

3.1 Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану

- Басқару құралдары сенсорға жауап береді, сондықтан ешқандай қысым жасаудың қажеті жоқ.
- Саусақтың ұшын емес, допты пайдаланыңыз.
- Сенсор тіркелген сайын дыбыс естисің.
- Басқару құралдары әрдайым таза, құрғақ және оларды жабатын зат (мысалы, ыдыс-аяқ немесе маталар) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тіпті жұқа су пленкасы да басқару элементтерінің жұмысын қиындатуы мүмкін.

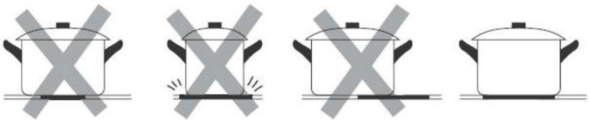


3.2 Дұрыс ыдыс-аяқ таңдау

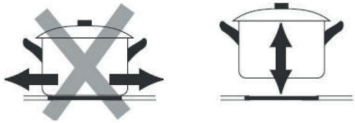
- Иілгіш жиектері немесе иілген негізі бар ыдыс-аяқтарды пайдаланбаңыз.



- Табаның негізі тегіс, шыныға қарсы тегіс және пісіру аймағымен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың графикасы сияқты үлкен табаларды пайдаланыңыз. Кәстрөлді пайдалану аздап кеңірек энергияны максималды тиімділікпен пайдаланады. Егер сіз кастрюльдің кішігірім тиімділігін қолдансаңыз, ол күтілгеннен аз болуы мүмкін. Әрқашан табаны пісіру аймағына орналастырыңыз.



- Ыдыстарды әрқашан плитадан көтеріп алыңыз – сырғытпаңыз, әйтпесе әйнекті сызуы мүмкін.

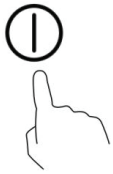


4 Құрылғыны пайдалану

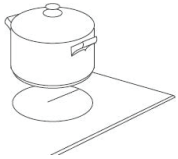
4.1 Пісіруді бастау үшін

- Қуаттандырылғаннан кейін, бузер бір рет сигнал береді, барлық индикаторлар 1 секундқа жанып, содан кейін өшеді, бұл пештің күту режиміне кіргенін көрсетеді.

1. ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз, барлық көрсеткіштер “-” немесе “--” көрсетеді.



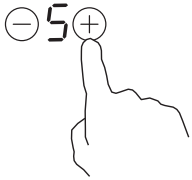
2. Таңдалған пісіру аймағына сәйкес табаны орналастырыңыз.



Табаның түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

3. «-» немесе «+» басқару тетігін басу арқылы жылу параметрін таңдаңыз.

- Егер 1 минут ішінде жылу параметрін таңдамасаңыз, керамикалық кабель автоматты түрде өшеді. Сіз 1-қадамда қайта бастауыңыз керек.
- Пісіру кезінде жылу параметрін кез келген уақытта өзгерте аласыз.
- Осы түймелердің біреуін басып тұру арқылы мән жоғары немесе төмен реттеледі.

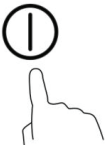


4.2 Пісіруді аяқтау

1. Пісіру аймағын « 0 » деңгейіне дейін төмен жылжыту немесе «-» және «+» бақылауын бірге түрту арқылы өшіріңіз.



2. ҚОСУ/ӨШІРУ БАҚЫЛАУЫН басу арқылы пісіру аймақтарын өшіру.



3. «H» ыстық беттерден сақ болыңыз, қай пісіру аймағына қол тигізу ыстық екенін көрсетеді. Ол беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде жоғалады. Одан әрі табаларды қыздырғыңыз келсе, оны энергияны үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады, ыстық тақтаны пайдаланыңыз.



4.3 Басқару элементтерін бұғаттау

- Қажетсіз пайдалануды болдырмау үшін басқару элементтерін құлыптауға болады (мысалы, пісіру аймақтарын кездейсоқ қосқан балалар).
- Басқару құралдары құлыпталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқаруынан басқа барлық басқару құралдары өшіріледі.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

Кілтті құлыптауды басқару құралын түртіңіз, таймер индикаторы « Lo » көрсететін болады.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Пештің қосылғанына көз жеткізіңіз.
2. Құлыптауды біраз уақыт ұстап тұрыңыз.

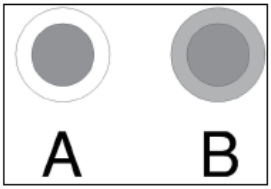


4 Құрылғыны пайдалану

Құлыптау режимінде болған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУден басқа барлық басқару құралдары өшіріледі , төтенше жағдайда керамикалық қақпақты ҚОСУ/ӨШІРУ басқару құралымен өшіруге болады, бірақ келесі операцияда қақпақты алдымен ашыңыз.

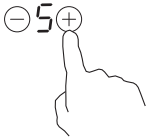
4.4 Қос аймақ функциясын пайдалану

- Функция тек 1# пісіру аймағында жұмыс істейді.
- Қос пісіру аймағында орталық бөлімді және сыртқы бөлімді пайдалануға болатын екі пісіру аймағы бар. Орталық бөлімді (A) дербес немесе екі бөлімді (B) бір уақытта пайдалануға болады.

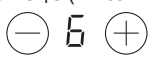


Қосарланған аймақты белсендіру

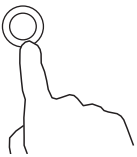
1. «-» немесе «+» басқару тетігін басу арқылы жылу параметрін таңдаңыз.



2. 1 және 9 қуат деңгейлері арасындағы жылу параметрін реттеңіз (мысалы, 6)



3. Қос пісіру аймағының орталық бөлімі қосылады.



4. Қос аймақ бақылауына қол тигізу «◎» , сіз сыртқы бөлімді де белсендіре аласыз.



5. Қос пісіру аймағын басқару үстіндегі неон жанады.

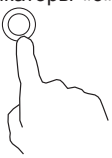


6. Пісіру аймағының индикаторлық шоуы «-« және «6« кезек-кезек.



Қосарланған аймақты өшіру

Қосарлы аймақ бақылауына қол тигізу «◎« Тағы да, қос аймақ функциясы өшірілген. Пісіру аймағының индикаторы «6».



Қос цикл тек 1# пісіру аймағында қол жетімді.
Функцияны 1-ші деңгейден 9-шы деңгейге дейін таңдауға болады.
Қос аймағын 1# пісіру аймағы таңдалған кезде ғана белсендіруге болады.

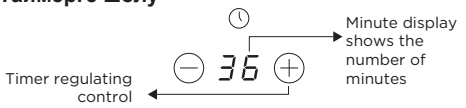
4.5 Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Сіз оны минуттық ақыл ретінде пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыт аяқталған кезде ешқандай пісіру аймағын өшірмейді.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін оны бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін орнатуға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

4 Құрылғыны пайдалану

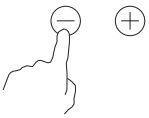
Таймерге шолу



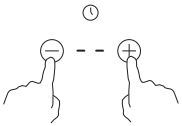
Таймерді минуттық ақыл ретінде пайдалану
Егер сіз қандай да бір пісіру аймағын таңдамасаңыз
1. Пісіру үстелінің қосылғанына көз жеткізіңіз.

Ешқандай пісіру аймағын таңдамасаңыз да, минуттық ақыл-ойды пайдалануға болады.

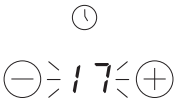
2. Таймер параметрін “-” немесе “+” басқару түймесін басу арқылы реттеңіз. Минуттық ақыл-ой индикаторы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде көрсетіледі.



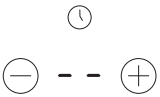
3. Таймер параметрін “-” немесе “+” басқару түймесін басу арқылы реттеңіз. Минуттық ақыл-ой индикаторы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде көрсетіледі.



4. Уақыт белгіленген кезде, ол бірден санай бастайды. Дисплей қалған уақытты көрсетеді және таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.



5. Buzzer 30 секундқа созылады және таймер индикаторы орнату уақыты аяқталған кезде «-» көрсетеді.



1 минутқа азайту немесе ұлғайту үшін таймердің «-» немесе «+» бақылауын бір рет түртіңіз.
Таймердің «-» немесе «+» бақылауын 10 минутқа азайту немесе ұлғайту үшін түртіңіз және ұстап тұрыңыз.
Егер параметр уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

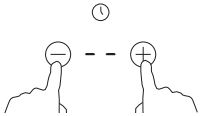
1. Таймерді орнатқыңыз келетін тиісті пісіру аймағына немесе аймағына түртіңіз.



2. Таймерді басу немесе басқару арқылы уақытты орнатыңыз.



3. «-» және «+» түймелерін бірге басқанда, таймер жойылады, ал «-» түймесі минуттық дисплейде көрсетіледі.

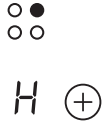


4. Уақыт белгіленген кезде, ол бірден санай бастайды. Дисплей қалған уақытты көрсетеді және таймер индикаторы 5 үшін жыпылықтайды.



4 Құрылғыны пайдалану

5. Пісіру таймерінің мерзімі аяқталған кезде тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшіріледі; дисплейде ыстық дегенді білдіретін «H» көрсетіледі;

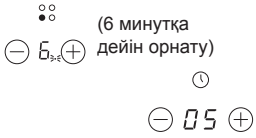


- Қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын көрсететін жарықтандырылады.
- Егер таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастау керек.

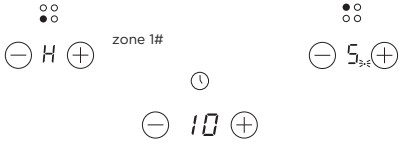
Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Егер бұл функцияны бірнеше жылыту аймақтары пайдаланса, таймер индикаторы ең төменгі уақытты көрсетеді. (мысалы, 1-бөлім# 5 минутты орнату уақыты, 2-бөлім# 15 минутты орнату уақыты, таймер индикаторы «5» көрсетеді.)

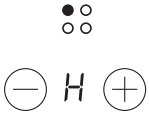
Қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жыпылықтайды.



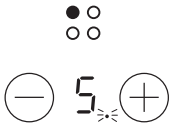
2. Кері санау таймері аяқталғаннан кейін, тиісті аймақ өшеді. Содан кейін ол жаңа мин. таймерді көрсетеді және тиісті аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



3. Пісіру таймерінің мерзімі аяқталған кезде тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшіріледі.



Қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын көрсететін жарықтандырылады.



1. Егер таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастау керек.

4.6 Шамадан тыс температурадан қорғау

Жабдықталған температура датчигі керамикалық қақпақтың ішіндегі температураны бақылай алады. Шамадан тыс температура бақыланған кезде, керамикалық кабель автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

4.7 Қалдық жылу ескертуі

Құмыра біраз уақыт жұмыс істеген кезде, қалдық жылу пайда болады. « H » әрпі одан аулақ болуыңызды ескертеді.

4.8 Әдепкі жұмыс уақыты

Қақпақтың тағы бір қауіпсіздік ерекшелігі - автоматты түрде өшіру. Бұл пісіру аймағын өшіруді ұмытқан кезде орын алады. Әдепкі өшіру уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	Әдепкі жұмыс таймері (сағат)
1	8
2	8
3	8
4	4

5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Жылу параметрлері

Төмендегі параметрлер тек нұсқаулар болып табылады. Нақты параметр бірнеше факторларға, соның ішінде ыдыс-аяққа және сіз пісіретін мөлшерге байланысты болады.

Жылу	Сәйкестік
1 - 2	• азық-түліктің аз мөлшерін жылыту • Шоколад пен майдың балқуы • жұмсақ қайнату • баяу жылыну
3 - 4	• қайта қыздыру • Жылдам қайнату • күріш пісіру
5 - 6	• Құймақтар
7 - 8	• тоңазытқыш • пісіру макароны
9	• Қуыру • үтіктеу • сорпаны қайнатуға әкелу • қайнаған су

5 Пісіру нұсқаулары



Қуырғанда абай болыңыз, өйткені май мен май өте тез қызады. Өте жоғары температурада май мен май өздігінен жанып кетеді және бұл өрт қаупін тудырады.

5.1 Пісіру кеңестері

- Азық-түлік қайнатуға келгенде, температура параметрін азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары параметрде пісіруді бастаңыз және азық-түлік қызған кезде параметрді азайтыңыз.

Қайнату, пісіру күріші

- Қайнату қайнау нүктесінен төмен, 85°C шамасында, көпіршіктер пісіру сұйықтығының бетіне мезгіл-мезгіл көтерілген кезде орын алады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік пісірудің кілті, өйткені дәм тағамдарды шамадан тыс пісірместен дамиды. Сондай-ақ, қайнау нүктесінен төмен жұмыртқа негізіндегі және ұнтақталған тұздықтарды дайындау керек.
- Кейбір тапсырмалар, соның ішінде күрішті сіңіру әдісі бойынша пісіру, тағамды ұсынылған уақытта дұрыс пісіруді қамтамасыз ету үшін ең төменгі параметрден жоғары параметрді қажет етуі мүмкін.

Стейкті отырғызу

Шырынды дәмді стейктерді дайындау үшін:

1. Етті пісірмес бұрын шамамен 20 минут бөлме температурасында тұрыңыз.
2. Ауыр негізделген қуыру табасын қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағын да маймен сүртіңіз. Майдың аз мөлшерін ыстық табаға шашыратыңыз, содан кейін етті ыстық табаға түсіріңіз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет бұраңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және оны қалай пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Уақыт бір жағынан шамамен 2 – 8 минут аралығында өзгеруі мүмкін. Стейкті қаншалықты пісірілгенін өлшеу үшін басыңыз - ол неғұрлым жақсы жасалғанын сезінсе, соғұрлым жақсы болады.
5. Стейкті қызмет етпес бұрын демалуға және нәзік болуға мүмкіндік беру үшін бірнеше минут жылы табаққа демалуға қалдырыңыз.

Қуыру үшін

1. Плитамен үйлесімді, тегіс түбі бар вок немесе үлкен қуыру табасын таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтар дайын. Қуыру жылдам болуы керек. Егер көп мөлшерде пісірсеңіз, тағамды бірнеше кішігірім партияларда пісіріңіз.
3. Табаны қысқаша қыздырыңыз және екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез-келген етті пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, пісіру аймағын төменгі параметрге бұрыңыз, етті табаға қайтарыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттердің қыздырылғанына көз жеткізу үшін оларды жұмсақ араластырыңыз.
7. Дереу қызмет етіңіз.

6 Құрылғыны орнату

6.1 Пешті орнатпас бұрын, мынаны тексеріңіз:

- Жұмыс беті шаршы және деңгейлі, ал ешқандай құрылымдық мүшелер кеңістік талаптарына кедергі келтірмейді.
- Жұмыс беті жылуға төзімді материалдан жасалған.
- Егер пеш пештің үстіне орнатылса, пештің салқындатқыш желдеткіші бар.
- Орнату барлық рұқсат талаптарына және қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес болады.
- Электр желілерінің қуат көзінен толық ажыратылуын қамтамасыз ететін қолайлы оқшаулау қосқышы жергілікті сымдар ережелері мен ережелеріне сәйкес тұрақты сымдарда орнатылады, орнатылады және орналастырылады. Оқшаулау коммутаторы бекітілген типте болуы керек және барлық полюстерде (немесе жергілікті сымдар ережелері осы талаптардың өзгеруіне мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде) 3 мм ауа ажыратымдылығын қамтамасыз етуі керек.
- Оқшаулау коммутаторы орнатылған шұңқырмен тапсырыс берушіге оңай қолжетімді болады.
- Орнатуға қатысты күмән туындаса, жергілікті құрылыс органдары мен заң шығарушы органдармен кеңесіңіз.
- Сіз құмыраны қоршап тұрған қабырға беттері үшін жылуға төзімді және оңай тазартылатын қабырғаларды (керамикалық плиткалар сияқты) қолданасыз.

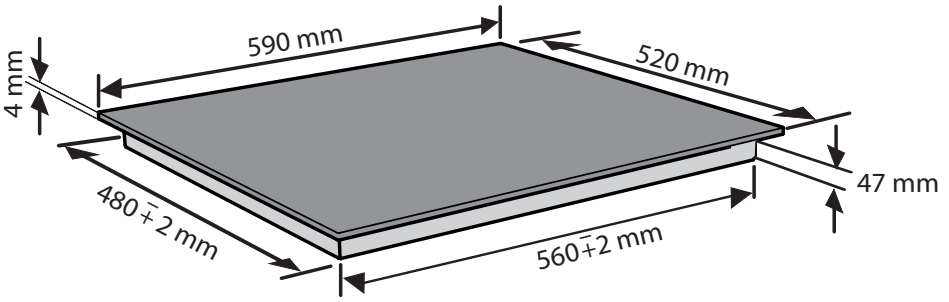
6.2 Хобты орнатқаннан кейін:

- Қуат көзі кабелі шкаф есіктері немесе тартпалары арқылы қол жетімді емес
- Шкафтың сыртынан шкафтың түбіне дейін таза ауаның жеткілікті ағыны бар.
- Егер құмыра тартпа немесе шкаф кеңістігінен жоғары орнатылса, құмыраның түбінен төмен жылу қорғаныс тосқауы орнатылады.
- Оқшаулау коммутаторына тұтынушы оңай қол жеткізе алады.

6.3 Орнату жабдығын таңдау

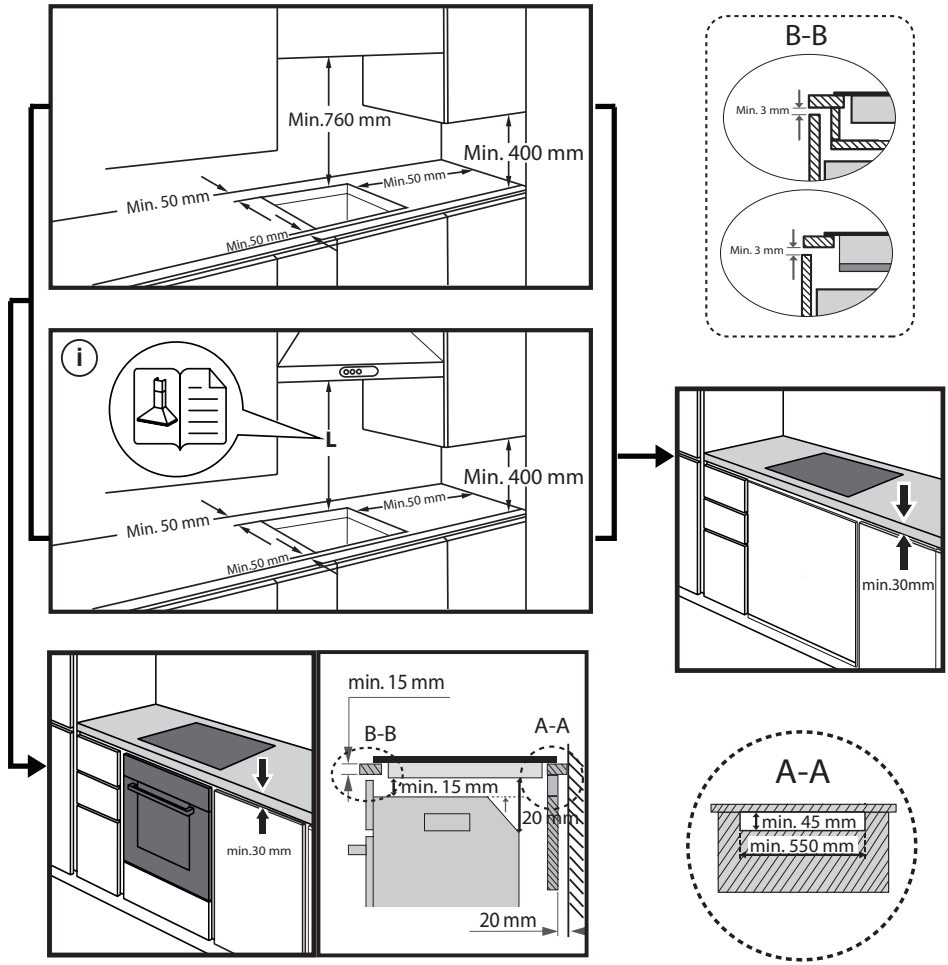
Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.
Кез-келген жағдайда, Индукция қабығы жақсы желдетілгеніне және ауа кірісі мен шығысы бұғатталмағанына көз жеткізіңіз. Индукция қабығы жақсы жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей.

Плитаның бүйір жақтары мен үстелдің ішкі беттері арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 3 мм болуы тиіс.

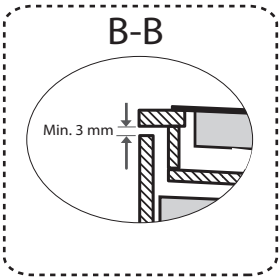


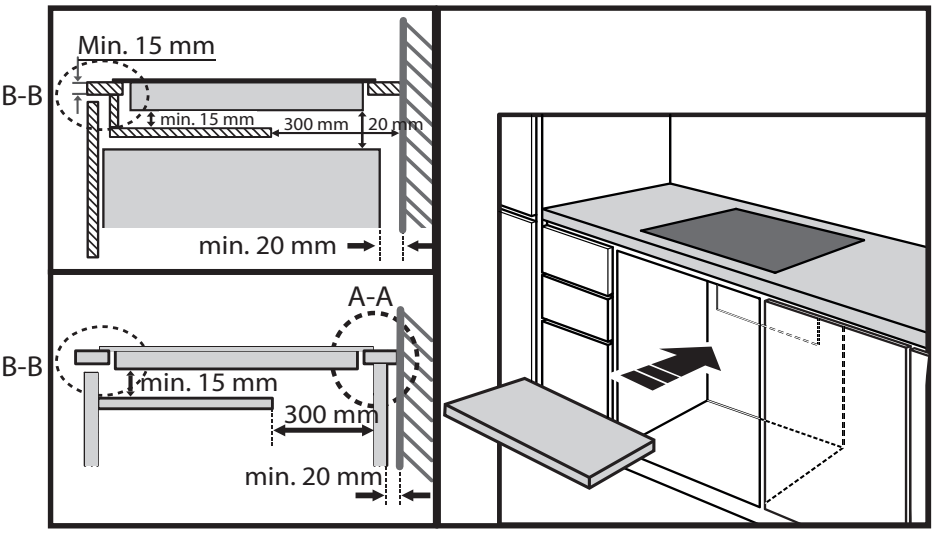
6 Құрылғыны орнату

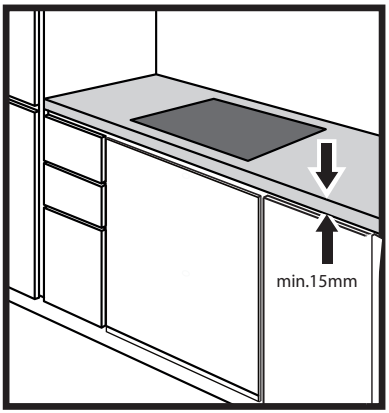
Плита мен оның үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 760 мм болуы тиіс.

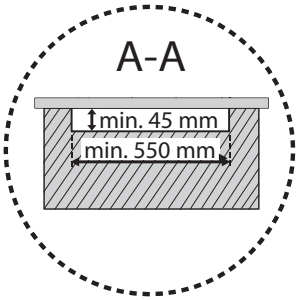


6 Құрылғыны орнату



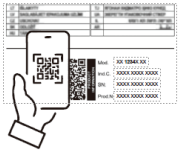




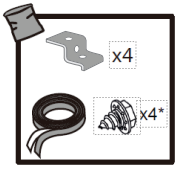


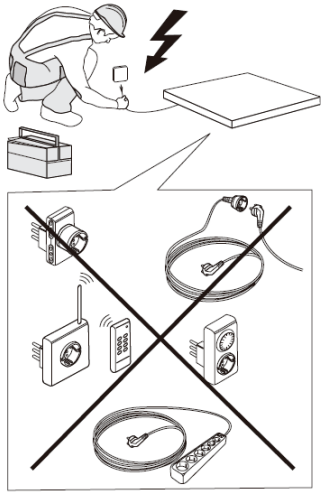
6 Құрылғыны орнату

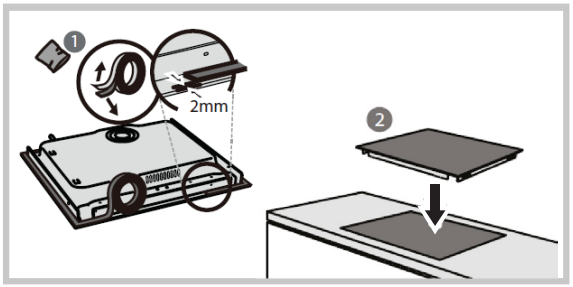


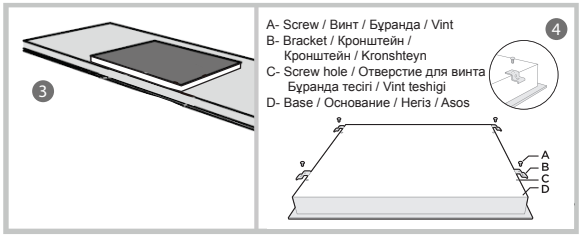












Ескертулер

- Керамикалық плита тек білікті мамандар немесе техникалық қызметкерлер тарапынан орнатылуы тиіс. Біздің мамандар сіздің қызметіңізде. Орнатуды өз бетіңізше орындамаңыз.
- Керамикалық плитаны тоңазытқыш жабдықтарының, ыдыс жуғыш машиналардың немесе барабанды кептіргіштердің үстіне орнатуға болмайды.
- Керамикалық плита сенімділігін арттыру үшін жылудың жақсы таралуын қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы тиіс.
- Жұмыс бетінің үстіндегі қабырға мен қызуға ұшырайтын аймақ ыстыққа төзімді болуы тиіс.
- Зақымдануды болдырмау үшін аралық қабат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.
- Бумен тазартқышты пайдалануға болмайды.

6.4 Пешті желілік қуат көзіне қосу

Бұл шұңқырды желілік қуат көзіне тек тиісті білікті адам қосуы керек. Шұңқырды желілік қуат көзіне қоспас бұрын, мынаны тексеріңіз:

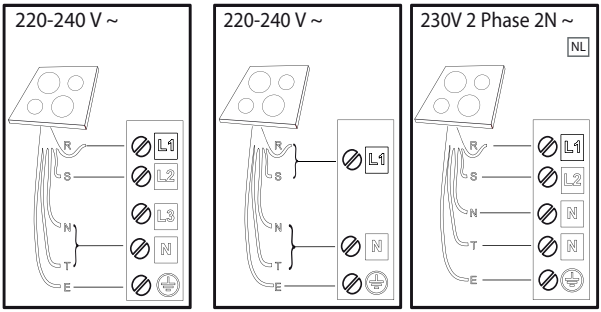
1. Тұрмыстық сымдар жүйесі құмыра тартқан қуатқа жарамды.

6 Құрылғыны орнату

2. Кернеу рейтингтік тақтайшада берілген мәнге сәйкес келеді

Қуат көзінің кабельдік бөліктері рейтингтік тақтайшада көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Пешті электр қуат көзіне қосу үшін адаптерлерді, редукторларды немесе тармақтау құрылғыларын пайдаланбаңыз, себебі олар қызу мен отты тудыруы мүмкін.
Қуат көзі кабелі ешқандай ыстық бөлшектерге тигізбеуі керек және оның температурасы кез-келген нүктеде 75°C-тан аспауы үшін орналастырылуы керек.
Тұрмыстық сымдар жүйесінің өзгеріссіз жарамдылығын электрикпен тексеріңіз. Өзгерістерді тек білікті электрик жасауы керек.

Қуат көзі тиісті стандартқа немесе бір полюсті ажыратқышқа сәйкес қосылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚**E:**yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohelinedzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Егер кабель зақымдалса немесе ауыстыру қажет болса, жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін оны тиісті құралдарды қолдана отырып сервистік маман ауыстыруы тиіс.
2. Құрылғы тікелей электр желісіне қосылған жағдайда, контактылар арасындағы арақашықтығы кемінде 3 мм болатын көпполюсті автоматты ажыратқыш орнатылуы тиіс.
3. Орнатушы электр қосылымының дұрыс жасалғанына және қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетініне көз жеткізуі тиіс.

6 Құрылғыны орнату

4. Кабельді бүгуге немесе қысып қалдыруға болмайды.
5. Кабельді үнемі тексеріп, тек білікті маман ғана ауыстыруы тиіс.



Орнатудан кейін плитаның төменгі беті мен электр сымына қол жеткізу мүмкін емес.

7 Тазалау және күтім

Не	Қалай	МАҢЫЗДЫ
Күнделікті әйнекке ластану (саусақ іздері, белгілер, азық-түлік қалдықтары немесе әйнекке қантсыз төгілген дақтар)	1. Қуатты аспаздық үстелге ауыстырыңыз. 2. Шыны әлі жылы (бірақ ыстық емес!) болған кезде аспаздық үстел тазартқышын қолданыңыз. 3. Таза матамен немесе қағаз сүлгімен құрғатыңыз және сүртіңіз. 4. Қуатты аспаздық үстелге қайта қосыңыз.	• Аспаздық үстелге қуат өшірілгенде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін! Өте сақ болыңыз. • Ауыр скважиналар, кейбір нейлон скважиналары және қатты/абразивті тазартқыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазартқыштың немесе тазартқыштың жарамдылығын тексеру үшін әрқашан жапсырманы оқыңыз. • Тазалау қалдықтарын аспаздық үстелге ешқашан қалдырмаңыз: әйнек дақ болуы мүмкін.
Қайнатқыштар, балқытқыштар және стаканға ыстық қант төгілуі	Мұны әйнек пісіру беттеріне арналған қалақша, шпатель немесе ұстаралы қырғыштың көмегімен дереу алып тастаңыз, бірақ пісіру аймақтарының беті ыстық болуы мүмкін екенін ескеріңіз: 1. Қуатты қабырғадағы аспаздық үстелге ауыстырыңыз. 2. Қалақшаны немесе ыдысты 30° бұрышта ұстаңыз және ластануды немесе төгілуді пештің салқын аймағына құйыңыз. 3. Ластануды тазалаңыз немесе ыдыс-аяқ матасымен немесе қағаз сүлгімен төгіңіз. 4. Жоғарыдағы «Күнделікті шыныға ластану» үшін 2-ден 4-ке дейінгі қадамдарды орындаңыз.	• Еріген және қантты тағамдар немесе төгілген дақтардан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек алып тастаңыз. Егер әйнекке салқындату үшін қалдырылса, оларды алып тастау немесе тіпті әйнектің бетіне біржола зақым келтіру қиынға соғуы мүмкін. • Кесу қаупі: Қауіпсіздік қақпағы кері тартылған кезде, қырғыштағы қалақша ұсақ-түйек болып табылады. Өте сақтықпен пайдаланыңыз және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

7 Тазалау және күтім

Сенсорлық басқару элементтеріндегі шашыратқыштар	1. Қуатты аспаздық үстелге ауыстырыңыз. 2. Төгуді сіңіріңіз 3. Сенсорлық басқару аймағын таза дымқыл губка немесе матамен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен толығымен құрғатыңыз. 5. Қуатты аспаздық үстелге қайта қосыңыз.	• Пештің үстелі дірілдеп, өшіп қалуы мүмкін, ал сенсорлық басқару құралдары сұйықтық болған кезде жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру үстелін қайта қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатқаныңызға көз жеткізіңіз.

8 Ақаулықтарды жою

Ақаулықтарды жою	**Тамырлы себеп**	**Анықтама**
Шұңқырды қосуға болмайды.	Қуат жоқ.	Құмыраның қуат көзіне қосылғанына және қосылғанына көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуатының үзілгенін тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексеріп шықсаңыз және мәселе шешілмесе, білікті маманға қоңырау шалыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару құралдары құлыпталған.	Басқару құралдарының құлпын ашыңыз. Нұсқаулық үшін «Құрылғыны пайдалану» бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару құралдарын пайдалану қиын.	Басқару құралдарының үстінде судың аздап пленкасы болуы мүмкін немесе басқару құралдарына тиген кезде саусағыңыздың ұшын пайдаланған боларсыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтеріне тигенде саусағыңыздың допын пайдаланыңыз.
Шыны сызылып жатыр.	Қатаң жиектелген ыдыс-аяқ.	Тегіс және тегіс негіздері бар ыдыс-аяқтарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқ таңдау» бөлімін қараңыз.
	Ыңғайсыз, абразивті каучук немесе тазарту құралдары пайдаланылады.	«Тазалау және күтім» бөлімін қараңыз.

8 Ақаулықтарды жою

Пісіру аймағы үшін ақау көрсету және тексеру. Аномалия пайда болса, пеш автоматты түрде қорғаныс режиміне өтеді және сәйкес қорғаныс кодтарын көрсетеді.

Ақаулықтарды жою	**Тамырлы себеп**	**Анықтама**
E0	Нөлдік қате.	Дисплей тақтасы мен қуат тақтасы арасындағы байланысты қайта орнатыңыз. Қуат тақтасын ауыстырыңыз.
E1	Керамикалық пластинаның температурасы сенсорының істен шығуы - ашық тізбек.	Қосылымды тексеріңіз немесе керамикалық пластинаның температура датчигін ауыстырыңыз.
E2	Керамикалық пластинаның температурасы сенсорының істен шығуы- қысқа тұйықталу.	
E7	Керамикалық пластинаның температурасы сенсорының істен шығуы.	
C1	Керамикалық пластинаның жоғары температурасы датчик.	Керамикалық пластинаның температурасын күтіңіз қалыпты жағдайға оралу. Құрылғыны қайта іске қосу үшін “ON/OFF” (ҚОСУ/ӨШІРУ) түй
E3	NTC ақаулығының температура датчигі - ашық тізбек.	Дисплей тақтасын ауыстырыңыз.
E4	NTC ақаулығының температура датчигі - қысқа тұйықталу.	
EL	Қуат кернеуі номиналды кернеуден төмен.	Қуат көзі бар-жоғын тексеріңіз қалыпты. Қуат көзінен кейін қуат қосу қалыпты жағдай.
EH	Қуат кернеуі номиналды кернеуден жоғары.	
EU	Байланыс қатесі.	Дисплей тақтасы мен қуат тақтасы арасындағы байланысты қайта орнатыңыз. Қуат тақтасын немесе дисплей тақтасын ауыстырыңыз.
EF	Толып кету қатесі	Жұмыс аймағында су бар-жоғын тексеріңіз. Егер жұмыс аймағында су болса, оны тазалап, құрғатыңыз.

Жоғарыда айтылғандар - жалпы сәтсіздіктерді соттау және тексеру.
Витрокерамикалық пешке қауіп-қатер мен зақым келтірмеу үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектеп алмаңыз.

Өндіруші: “Arcelik A.S.”
Karaağaç Caddesi No: 2-6 Sütlüce, 34445, Turkey/ Турция

Ресей Федерациясындағы импорттаушы / Өндіруші уәкілеттік берген тұлға: ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес », 398040, Ресей, Липецк облысы, г.о. Липецк облысы, Липецк, Металлургов алаңы, 2 уй
Қазақстандағы сенім телефонының нөмірі - 8 800 100 57 31
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.
Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет көрсету мерзімі.
Құралды -40 ºС –дан +50ºС-ға дейінгі температурада жабық үй-жайда сақтаңыз
Құрал 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС Директиваларына сәйкес жасалған.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye