

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Загрузите полную версию инструкции по эксплуатации с сайта <http://docs.indesit.eu> или позвоните по номеру телефона, указанному в гарантийном буклете.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее под рукой для обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ ВНИМАНИЕ! Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной панели.

⚠ ОСТОРОЖНО! Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ ВНИМАНИЕ! Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно - опасность пожара. Не пытайтесь тушить возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не

остынут - опасность пожара.

⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.

⚠ После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки, не полагайтесь на детектор посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ ОСТОРОЖНО! Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: кухни для работников на фабриках, в офисах и других организациях; деревенские гостевые дома; номера отелей, мотелей и прочие заведения гостиничного типа.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор на открытом воздухе.

УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек - опасность травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший центр послепродажного обслуживания. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети - опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все столярные работы, удалите все стружки и опилки.

⚠ Если прибор устанавливается не над духовкой, разместите отделяющую панель (не входит в комплект поставки) в мебельном модуле под прибором.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

ЧИСТКА И УХОД

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители - опасность поражения электрическим током.

⚠ Не пользуйтесь абразивными и коррозионными моющими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.

Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь остаточным теплом зоны нагрева, выключая последнюю за несколько минут до готовности блюда.

Основание кастрюли или сковороды должно полностью закрывать зону нагрева; использование посуды, размер которой меньше зоны нагрева, ведет к потерям энергии.

Готовьте блюда под плотно прилегающей крышкой, используйте как можно меньше воды. Приготовление без крышки значительно увеличивает затраты энергии.

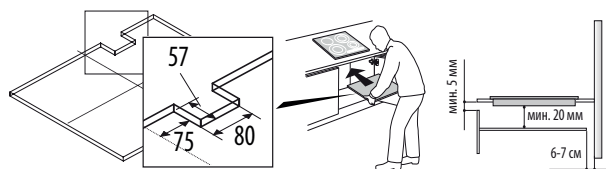
Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

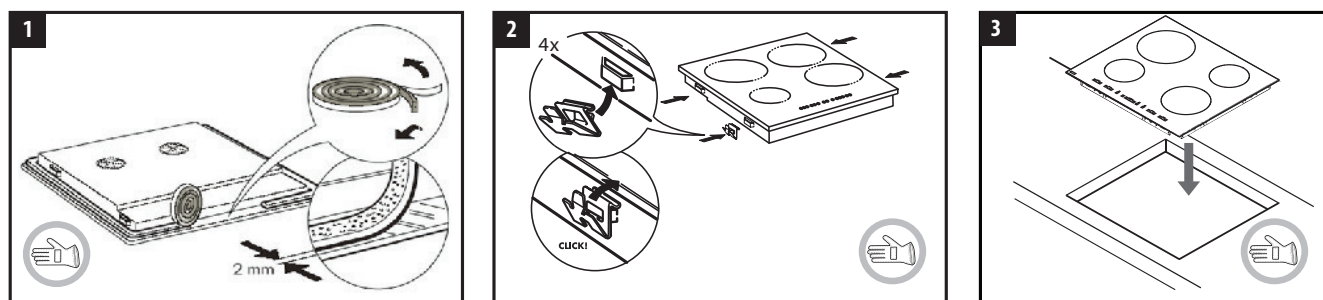
МОНТАЖ

- Варочная панель встраивается в столешницу толщиной 30-60 мм.
- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- Если под варочной панелью устанавливается духовка, разделительная панель не требуется.
- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора соблюдайте минимальный зазор (5 мм) между варочной панелью и верхней частью кухонного модуля.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь, что он оснащен системой охлаждения.
- Размеры и указания по монтажу смотрите на иллюстрациях в этом параграфе.
- Между варочной панелью и вытяжкой нужно оставлять по крайней мере минимальное расстояние. Более подробная информация приведена в руководстве по эксплуатации вытяжки.
- **Не размещайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты воздействию пара или влаги: это может привести к их повреждению.**
- В случае установки с врезкой обратитесь в Сервисный центр за комплектом винтовых креплений 4801 211 00112.
- Для снятия варочной панели используйте отвертку (не входит в комплект), чтобы поднять расположенные по периметру панели зажимы в нижней ее части.

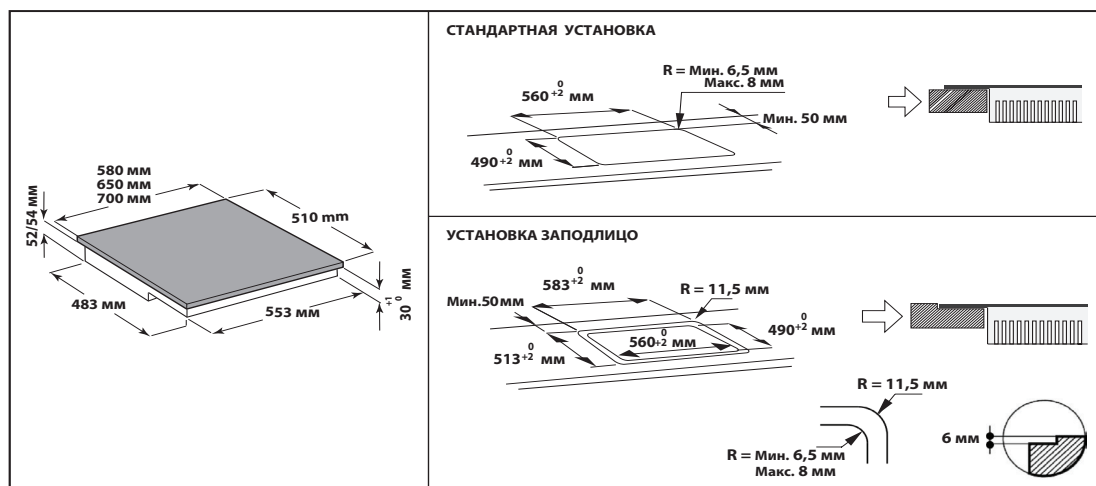
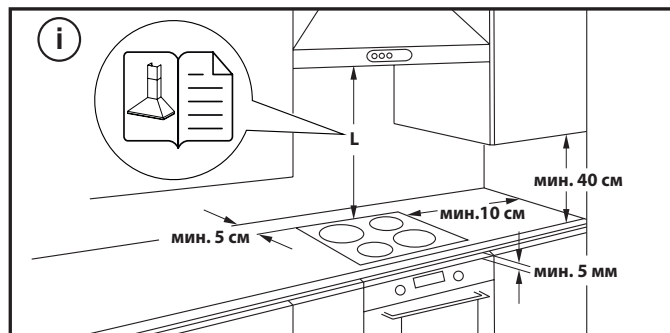


УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Проложите вокруг варочной панели входящую в комплект поставки прокладку (если она еще не установлена), предварительно очистив поверхность панели. После подключения к электрической сети (см. главу «Подключение к электрической сети») закрепите все крепежные зажимы в соответствующих разъемах на боковых сторонах варочной панели, как показано на рисунке. Затем установите варочную панель внутри специально вырезанной ниши и убедитес, что стекло размещено параллельно столешнице. Крепежные зажимы предназначены для всех типов материалов, из которых изготовлены столешницы (дерева, мрамора и т.д.).



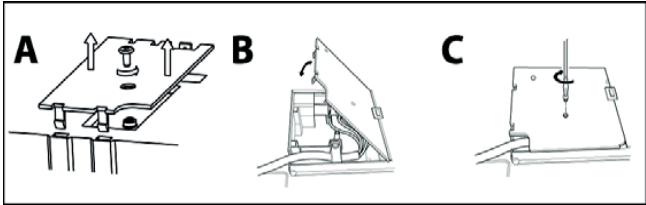
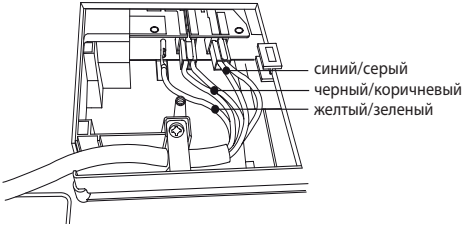
НЕОБХОДИМЫЕ РАЗМЕРЫ И РАССТОЯНИЯ



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов. Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения. Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении. Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КЛЕММНОЙ КОЛОДКЕ



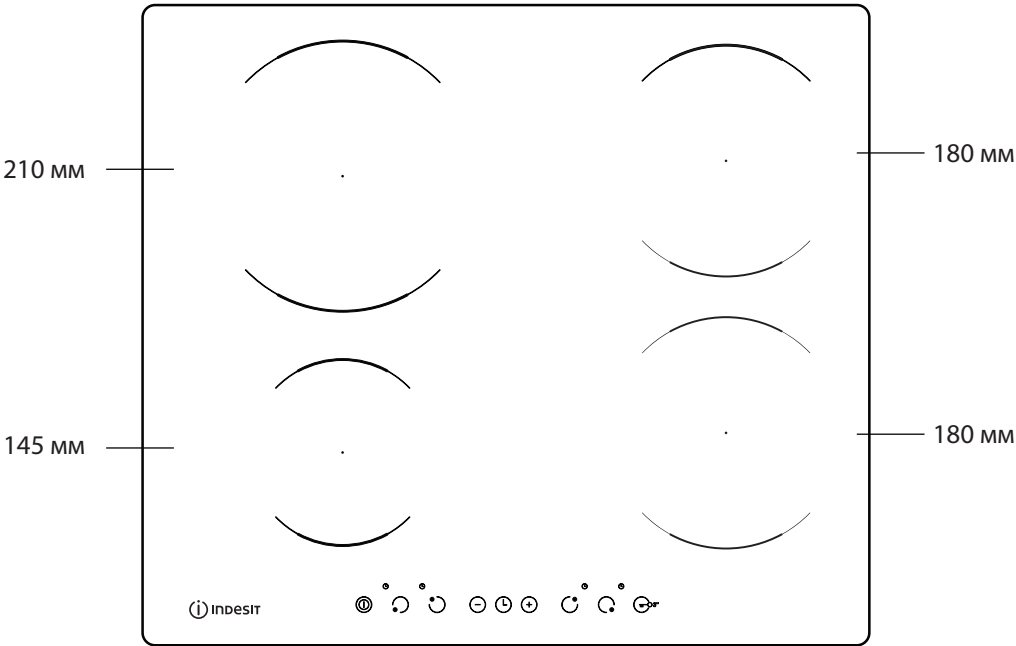
ВНИМАНИЕ: Кабель электропитания должен иметь достаточную длину для того, чтобы варочная панель могла быть снята со столешницы. При этом кабель должен быть размещен так, чтобы избежать его повреждения или перегрева из-за соприкосновения с основанием.

- Снимите крышку клеммной коробки (A), вывинтив винт крепления и вставьте крышку в шарнирное соединение (B) клеммной коробки.
- Вставьте сетевой шнур в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
- Закрепите сетевой шнур с помощью кабельного зажима.
- Закройте крышку (C) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта.

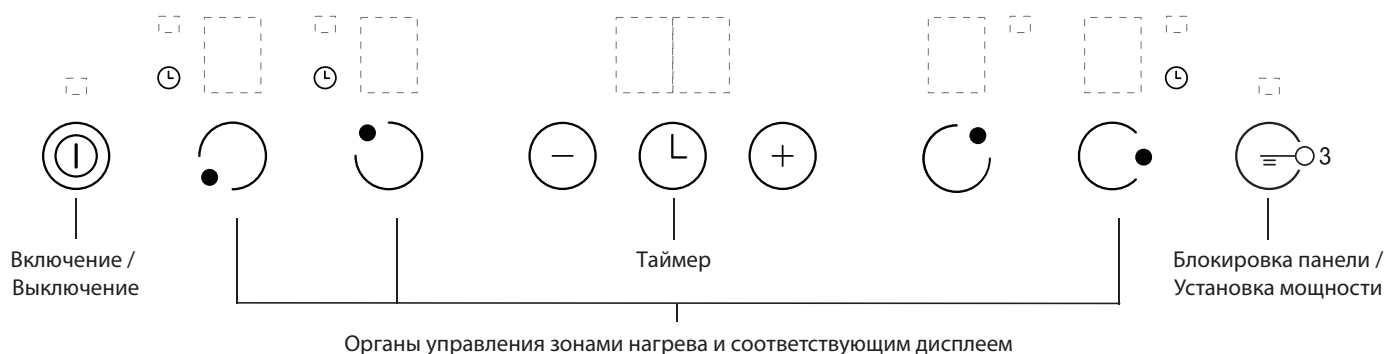
При каждом подключении к электросети варочная панель производит автоматическую проверку в течение нескольких секунд.

380-415V 3N~ 380-415V 2N~	220-240V ~ ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И АВСТРАЛИЯ	220-240V 3~ ТОЛЬКО ДЛЯ БЕЛЬГИИ	230V 2 фазы 2N~ ТОЛЬКО ДЛЯ ГОЛЛАНДИИ
черный — L1 коричневый — L2 синий — L3 синий (серый) — N желтый/зеленый — PE	черный — L1 коричневый — L2 желтый/зеленый — PE синий — N синий (серый) — N	черный — L1 коричневый — L2 синий — L3 синий (серый) — N желтый/зеленый — PE	черный — L1 коричневый — L2 желтый/зеленый — PE синий — N синий (серый) — N

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

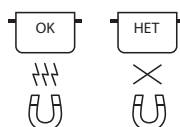


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ



Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами из ферромагнитных материалов, пригодными для индукционных варочных панелей. Чтобы определить пригодность посуды, проверьте наличие на ней символа (обычно наносится на нижнюю сторону).

Для проверки магнитных свойств посуды можно использовать обычный магнит. Качество и структура основания посуды могут влиять на показатели приготовления.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИАМЕТРЫ ДНА КАСТРЮЛЬ

Поставьте кастрюлю на выбранную конфорку, прежде чем включать варочную панель.

Для достижения хороших кулинарных результатов диаметр основания посуды должен соответствовать размеру конфорки.

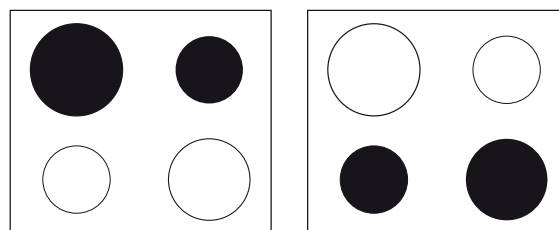
ВНИМАНИЕ! В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются.

Для определения размера посуды измерьте ее основание. Руководствуйтесь представленной таблицей размеров для оптимального использования и правильного распознавания посуды. Каждая конфорка имеет минимальный порог распознавания, зависящий от материала, из которого сделана посуда. Поэтому пользуйтесь конфоркой наиболее подходящей для диаметра вашей посуды.

ДИАМЕТР (см)	МАКС. (см)	МИН. (см)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ КАСТРЮЛИ

Для лучшей производительности, когда вы используете два горшка одновременно, поместите их в соответствии с рисунками ниже:



ВАЖНО: Чтобы избежать повреждения варочной панели, выполняйте следующие правила:

- не используйте кастрюли с неровным дном;
- не используйте металлическую посуду с эмалированным дном;
- не ставьте горячие кастрюли/сковороды на панель управления.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

POWER MANAGEMENT (УСТАНОВКА МОЩНОСТИ)

Благодаря функции "Установка мощности" пользователь, в соответствии с необходимостью, имеет возможность задать максимальную мощность, которую может достигнуть поверхность.

Данную регулировку можно выполнить в любой момент, при этом она сохраняется до следующего изменения.

Если задается максимальная мощность, поверхность автоматически настроит распределение мощности по различным зонам нагрева, гарантируя, что пороговое значение не будет превышено, с тем преимуществом, что возможно управление одновременно всеми зонами и без проблем с перенагрузкой.

На дисплее отображаются 4 доступных уровня мощности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт (7,2 кВт является максимальной мощностью варочной панели).

В момент приобретения поверхность установлена на максимальную мощность.

Установка мощности варочной панели:

В первые 60 сек после включения устройства в электрическую сеть можно настроить необходимый уровень мощности, проделав следующие операции:

- Нажимайте кнопку в течение примерно 3 секунд. На дисплее отображается .

- Чтобы подтвердить предыдущий шаг, нажмите кнопку "Установка мощности" . На дисплее отображается .
- Нажмите кнопки / чтобы выбрать необходимый уровень мощности. На дисплее отображаются доступные уровни мощности.
- Чтобы подтвердить предыдущий шаг, нажмите кнопку "Установка мощности" . На дисплее отображается выбранный уровень, который мигает примерно 2 секунды, после чего варочная панель издает звуковой сигнал и выключается; теперь она готова к работе.

В случае ошибочной установки мощности в центре появляется символ , сопровождаемый непрерывным звуковым сигналом в течение 5 секунд. В этом случае повторите процедуру конфигурации сначала. Если ошибка не исчезает, обратитесь за помощью в Сервисную службу. Если во время обычного использования, когда достигнут максимальный возможный уровень мощности, пользователь пытается увеличить ее, уровень используемой зоны нагрева дважды мигает и включается звуковой сигнал.

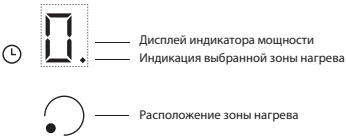
Если для этой зоны требуется большая мощность, необходимо уменьшить вручную уровень мощности в одной или нескольких работающих зонах нагрева.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку  и удерживайте ее в нажатом состоянии приблизительно 2 секунды - пока не загорятся дисплеи зон нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева. После использования варочной панели индикатор остаточного тепла "Н" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут. Если в течение 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна функция, панель автоматически выключается.

ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕГУЛИРОВКА ЗОН НАГРЕВА



Поставьте кастрюлю на нужную зону нагрева. Включите конфорку. Затем активируйте выбранную зону нагрева, нажав соответствующую кнопку. На дисплее отображается "0". Можно установить желаемый уровень мощности, от мин. 0 до макс. 9, или ускоренный режим "P" (при наличии). Для увеличения уровня мощности нажмите кнопку "+". Для уменьшения уровня мощности нажмите кнопку "-".

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

Для выключения зоны нагрева нажмите и удерживайте соответствующую кнопку более 3 секунд. При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква "H".

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение. Для активизирования блокировки панели управления включите варочную панель и три секунды удерживайте в нажатом положении кнопку блокировки панели управления. Звучит сигнал и загорается световой индикатор рядом с символом блокировки указывают активацию функции. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру ее активации. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние. Вода, жидкость, пролившаяся из кастрюль, или любые предметы, помещенные на кнопку под символом блокировки, могут вызвать произвольное включение или выключение блокировки панели управления.

ТАЙМЕР

Таймер может использоваться для задания времени готовки до 99 минут (1 час и 39 минут) включительно для всех зон нагрева. Выберите варочную зону для использования с таймером и нажмите кнопку Таймера: звуковой сигнал свидетельствует о включении функции. На дисплее отображается "00" и загорается светодиодная индикация. Значения времени по таймеру можно увеличивать или изменять кнопками "+" и "-".

После истечения заданного времени раздается звуковой сигнал и данная зона нагрева выключается автоматически. Для отключения таймера нажмите и удержите кнопку Таймера не менее трех секунд. Для установки таймера для другой зоны нагрева повторите описанную выше процедуру. На дисплее таймера всегда отображается таймер для выбранной зоны или таймер с ближайшим временем истечения. Чтобы изменить время по таймеру или отключить его, нажмите на кнопку выбора зоны нагрева для данного таймера.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

В варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура. Если на дисплее высвечивается , зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло. После того как зона нагрева остынет, дисплей выключится.

ИНДИКАТОР КАСТРЮЛИ НЕВЕРНОГО РАЗМЕРА ИЛИ ОТСУТСТВИЯ ПОСУДЫ

В случае если посуда оказывается по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплей выводится указание, означающее "отсутствие посуды" (). В таких ситуациях рекомендуется перемещать кастрюлю по поверхности варочной панели, пока вы не найдете рабочую зону. Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

АКТИВАЦИЯ / ДЕАКТИВАЦИЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Включите варочную панель и одновременно нажмите и придержите кнопку "+" и крайнюю справа кнопку в течение по крайней мере трех секунд (как показано ниже).

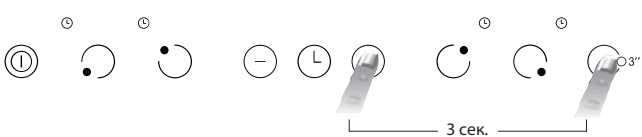


ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НАЗНАЧЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Максимальная мощность	Boost	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов.
		Жарка – кипение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения.
Высокая мощность	9 – 7	Обжаривание до образования корочки – жарка на слабом огне – кипение – жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут).
	7 – 5	Обжаривание до образования корочки – приготовление в общем случае – тушение – жарка на слабом огне – жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева.
Средняя мощность		Приготовление в общем случае – тушение и жарка на слабом огне – жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (продолжительное время).
	4 – 3	Приготовление в общем случае – доведение до начала кипения – загущение – доведение макаронных изделий до готовности путем перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение макаронных изделий до готовности путем перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса.
Низкая мощность		Растапливание – размораживание – сохранение блюда теплым – доведение ризотто до готовности путем перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, похлебки).
	2 – 1		Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях).
ВЫКЛЮЧЕНО	Мощность равна нулю	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее).

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае кратковременного приготовления, при котором требуется идеальное распределение тепла (например, при жарке блинов), на двойной зоне нагрева диаметром 28 см (там, где таковая имеется) рекомендуется использовать посуду диаметром не более 24 см. В случаях, когда требуется щадящий режим приготовления (например, при растапливании шоколада или сливочного масла), рекомендуется использовать одинарные зоны нагрева меньшего диаметра.

ЧИСТКА И УХОД

⚠ Отключайте прибор от электрической сети.

- Не используйте пароочистители.
- Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды, так как они могут повредить стекло.
- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, влаговпитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).
- Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
- После очистки протрите насухо варочную панель

Если на стекле присутствует логотип iXelium™, в варочной панели была применена технология iXelium™ - эксклюзивная отделка Whirlpool, улучшающая качество очистки и надолго сохраняющая блеск поверхности прибора.

При чистке варочных панелей с технологией iXelium™ придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Используйте мягкую ткань (лучше всего микрофибру), смоченную водой или обычным моющим средством для стекла.
- Для наилучших результатов накройте стекло варочной панели влажной тканью на несколько минут

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если варочная панель работает неудовлетворительным образом, то прежде чем обращаться в сервисный центр, попытайтесь определить причину неисправности самостоятельно, пользуясь информацией, приведенной в разделе «Поиск и устранение неисправностей».

- Прочтите и соблюдайте указания, представленные в разделе «Повседневная эксплуатация».
- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- После чистки протрите насухо варочную панель.

- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания из розетки.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность сохраняется, обратитесь в ближайший Сервисный центр.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ИСПРАВЛЕНИЕ ОШИБКИ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Температура электронных элементов в плите слишком высока.	Дайте плите остыть перед следующим использованием.
C83	На контрольной панели высвечивается код ошибки, связанной с электроникой.	На плиту подается избыточно высокое напряжение.	Плиту можно использовать, но необходимо обратиться в сервисный центр.
C85	Плита не может разогреть кастрюлю.	Кастрюля непригодна для индукционных плит.	Используйте кастрюлю, пригодную для индукционных плит.
F02 или F04 или C84	Неправильное подключение электропитания или проблема с электросетью.	Датчик обнаружил расхождения между параметрами плиты и напряжением в сети.	Отключите варочную панель от электросети и проверьте подключение.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд и снова включите. Если проблема не уступает, позвоните в сервисный центр и назовите код ошибки.		

ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

При работе в нормальном режиме индукционные варочные панели в зависимости от типа материала и режима приготовления пищи могут издавать шумы и вибрировать.

Это нормальные условия, важные для соответствующего функционирования индукционной системы; это не свидетельствует о неисправности или повреждении.

СЕРВИС

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.indesit.com/register.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИС:

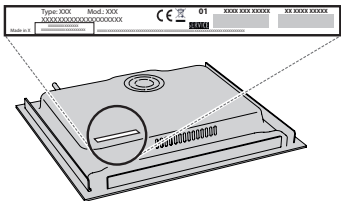
- Попытайтесь устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**.
- Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

ЕСЛИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫШЕОПИСАННЫХ ДЕЙСТВИЙ НЕПОЛАДКИ НЕ ПРЕКРАЩАЮТСЯ, ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Чтобы обратиться за помощью, позвоните по номеру, указанному в гарантийном талоне, или следуйте инструкциям, представленным на сайте www.indesit.com.

При обращении в наш Сервисный центр, указывайте всегда:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;



- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).