

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Завантажте повну інструкцію з експлуатації з сайту <http://docs.indesit.eu> або зателефонуйте за номером телефону, вказаним у гарантійному буклеті.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання приладу і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. **НИКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення приладу слід відключити від електромережі - існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Якщо прилад не встановлений над піччю, то необхідно встановити розділювальну панель (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення за рахунок витягання вилки, якщо вона є доступною, або за допомогою багатополюсного перемикача, який встановлено перед розеткою згідно з нормами прокладення електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електричної безпеки.

⚠ Невикористовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводу живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.


⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ


Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом .

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконатися, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Скористайтесь залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

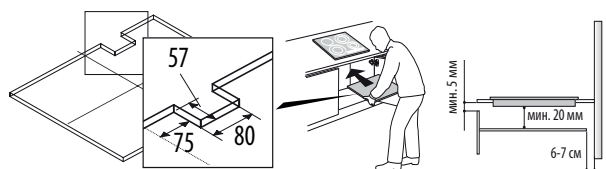
Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламентах ЄС 66/2014, а також Європейському стандарту EN 60350-2.

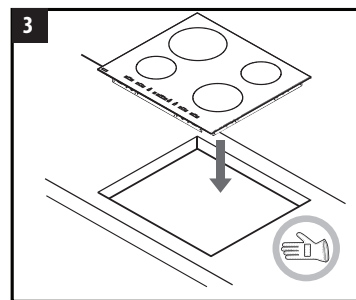
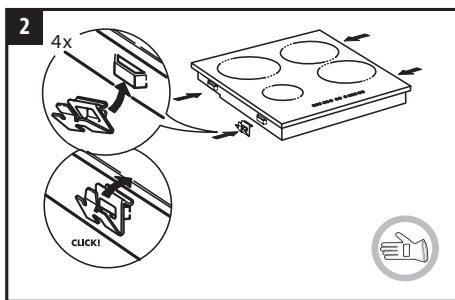
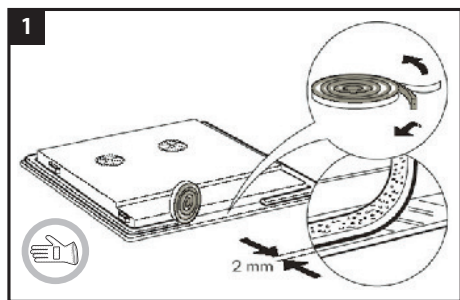
УСТАНОВЛЕННЯ

- Варильна поверхня має бути встановлена в робочу поверхню на глибині від 30 мм до 60 мм.
- Установіть під варильною панеллю піддон.
- Після встановлення нижня частина продукту має бути недоступною.
- Не встановлюйте піддон, якщо під варильною панеллю встановлено вбудовану духову шафу.
- Відстань між нижньою поверхнею приладу та піддоном має відповідати розмірам, указаним на рисунках.
- Щоб продукт працював належним чином, мінімальний обов'язковий просвіт між варильною панеллю та верхівкою меблів має дорівнювати 5 мм.
- Якщо встановлено вбудовану духову шафу, переконайтеся, що її оснащено системою охолодження.
- Інструкції щодо розмірів вбудовування та встановлення див. на малюнку в цьому параграфі.
- Між варильною панеллю та кухонною витяжкою потрібно залишати принаймні мінімальну відстань. Для отримання докладніших відомостей див. інструкції з використання, які постачаються в комплекті з кухонною витяжкою.
- **Не встановлюйте варильну поверхню біля посудомийної чи пральної машини, щоб електронні компоненти не контактували з паром чи вологою, які можуть їх пошкодити.**
- У випадку встановлення продукту врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів 4801 211 00112.
- Щоб видалити варильну панель, за допомогою викрутки (не постачається в комплекті) на нижній поверхні приладу по периметру зніміть із важеля скріпки.

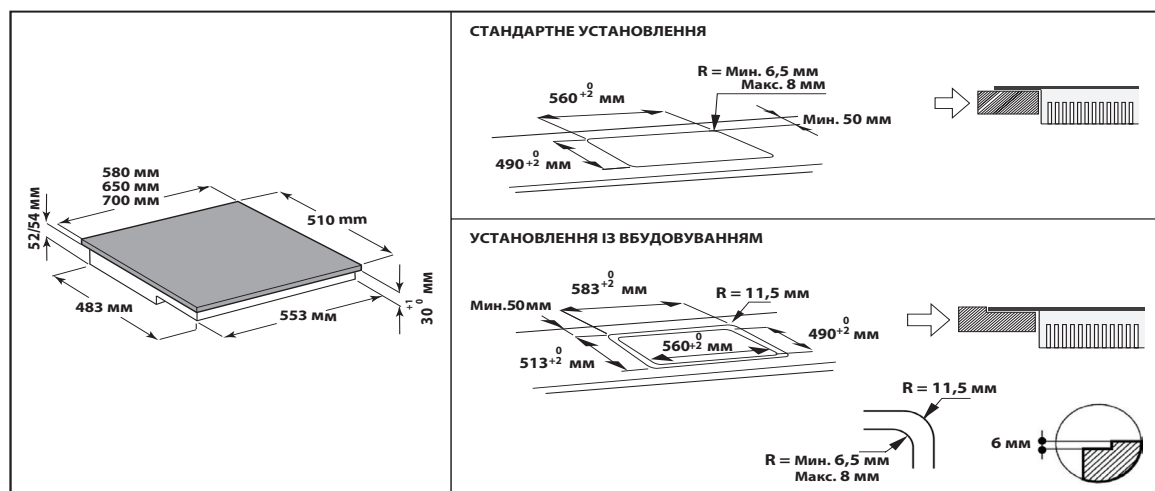
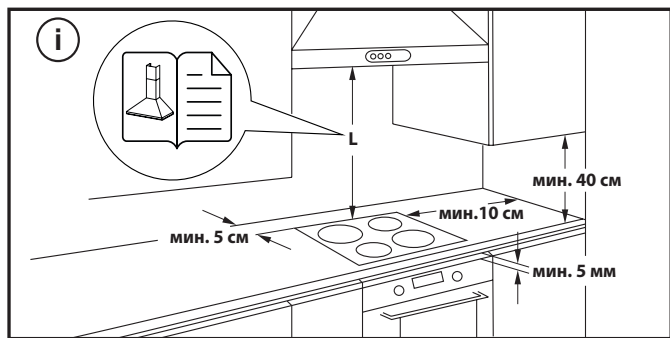


УСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Скористайтеся прокладкою, що поставляється в комплекті, для варильної поверхні (якщо вона ще не була встановлена), після очищення її поверхні. Підключивши прилад до електромережі (див. розділ «Підключення до електромережі»), закріпіть зажими у відповідних роз'ємах на бічних сторонах варильної панелі, як зображено на малюнку. Потім засуньте прилад у спеціально вирізану нішу та переконайтеся, що скляну поверхню розміщено паралельно робочій поверхні. Зажими призначені для всіх типів матеріалу, з якого виготовлено робочу поверхню (дерево, мармур тощо).



РОЗМІРИ ТА ВІДСТАНІ, ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

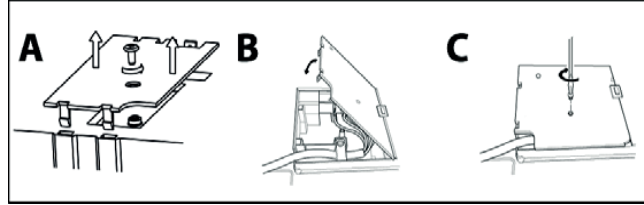
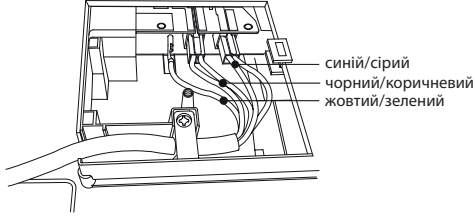
Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.

Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.

Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземлений: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО КЛЕМНИКА



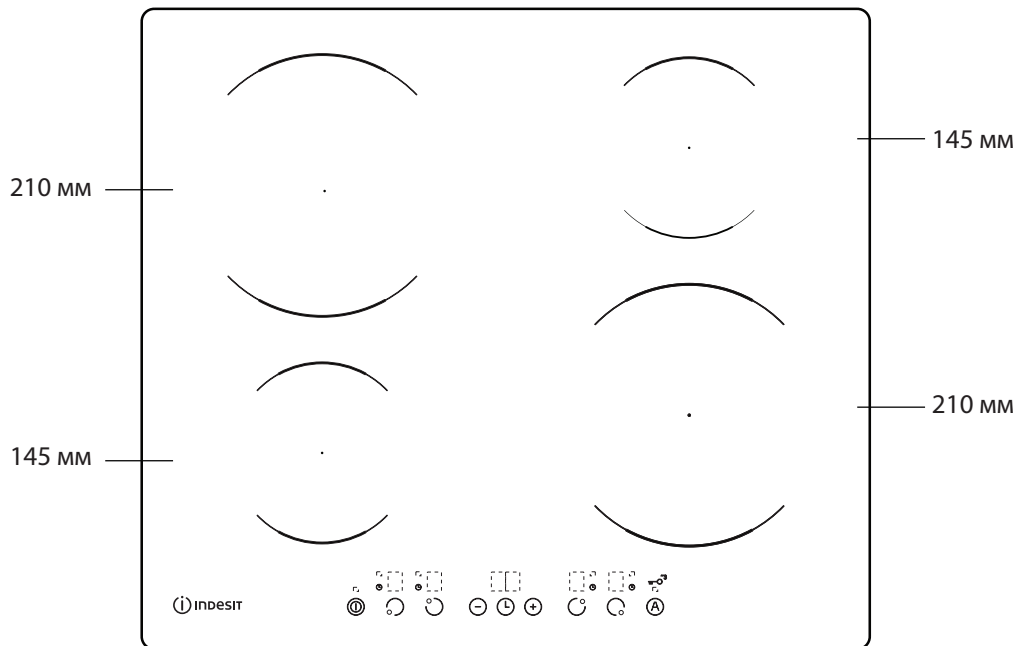
УВАГА: Кабель електроживлення має бути достатньо довгим, щоб можна було вийняти варильну поверхню з робочої поверхні та перемістити так, щоб уникнути пошкодження або перегріву, спричиненого контактом з основою.

- Відкрутіть гвинт, щоб зняти кришку клемника (A), а потім вставте кришку в завісу (B) клемника.
- Вставте кабель живлення в затискач і під'єднайте дроти до клемника, як зображено на схемі з'єднання дротів, розташованій біля клемника.
- Закріпіть кабель живлення затискачем кабелю.
- Закрийте кришку (C) і закрутіть її на клемнику за допомогою вилученого гвинта.

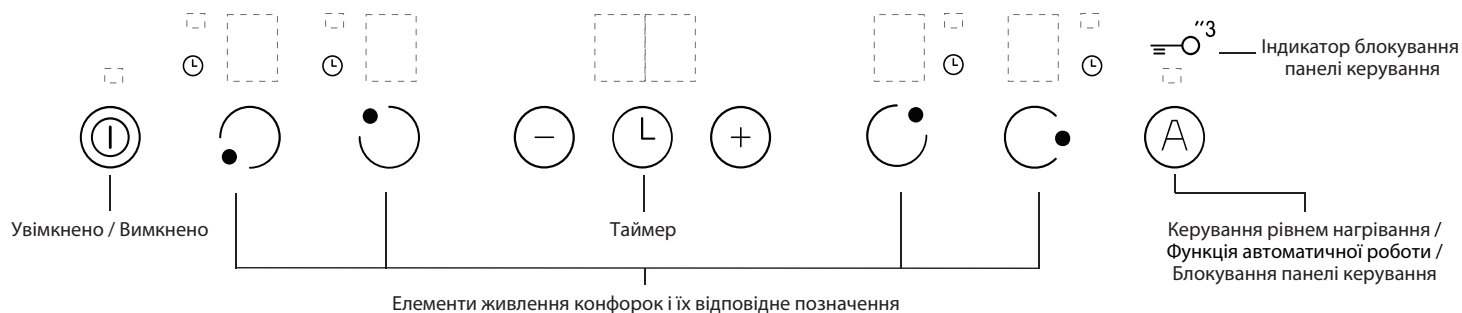
Із кожним підключенням до мережі варильна панель автоматично виконує перевірку, що триває кілька секунд.

380-415V 3N~ 380-415V 2N~	220-240V ~ ДЛЯ АВСТРАЛІЇ ТА ВЕЛИКОБРИТАНІЇ	220-240V 3~ ЛИШЕ ДЛЯ БЕЛЬГІЇ	230V 2 фаза 2N~ ЛИШЕ ДЛЯ НІДЕРЛАНДІВ
чорний — L1 коричневий — L2 синій } — N синій (сірий) } жовтий/зелений — PE	чорний } — L1 коричневий } жовтий/зелений — PE синій } — N синій (сірий) }	чорний — L1 коричневий — L2 синій } — L3 синій (сірий) } жовтий/зелений — PE	чорний — L1 коричневий — L2 жовтий/зелений — PE синій — N синій (сірий) — N

ОПИС ВИРОБУ



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ПРИЛАДДЯ

КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ

Слід застосовувати лише каструлі і сковороди, які виготовлено з феромагнітного матеріалу, що призначені для використання з індукційними варильними панелями. Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірити, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту. Якість і структура каструлі можуть змінити якість приготування.

РЕКОМЕНДОВАНА ШИРИНА ДНА ПОСУДУ

Перш ніж вмикати варильну панель, поставте каструлю на потрібну конфорку.

Для гарних результатів готування діаметр дна каструлі повинен відповідати розмірові електроконфорки.

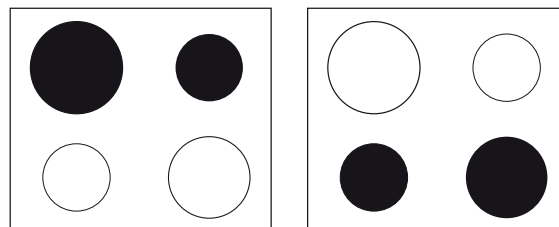
ВАЖЛИВО: Конфорки не увімкнуться, якщо посуд буде невідповідного розміру.

Щоб дізнатися розміру каструлі, виміряйте дно каструлі та продивіться таблицю рекомендованих розмірів дна кастрель, для ідеального використання та правильного визначення каструлі. У кожній конфорки є своє мінімальне значення для визначення кастрель, яка залежить від матеріалу, з якого вироблена каструля. Тому слід використовувати конфорку, яка найкраще відповідає діаметрові вашої каструлі.

ДІАМЕТР (см)	МАКС. (см)	МІН.(см)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15

РЕКОМЕНДОВАНЕ РОЗМІЩЕННЯ КАСТРУЛЬ

Щоб досягти максимальної ефективності за використання двох кастрель одночасно, розміщуйте їх згідно рисунків нижче:



ВАЖЛИВО! Щоб запобігти пошкодженню варильної панелі, дотримуйтеся таких вказівок:

- не використовуйте каструлі з нерівним дном;
- не використовуйте металеві каструлі з емальованим дном;
- не розміщуйте гарячі каструлі/сковороди на панелі керування.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

POWER MANAGEMENT (РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ)

Завдяки функції "Регулювання потужності" користувач може задати потрібну максимальну потужність варильної панелі.

Установка цього параметра можлива в будь-який час, а задане значення зберігається до наступної зміни.

Після встановлення потрібної максимальної потужності варильна панель автоматично регулює розподіл потужності між конфорками так, щоб не перевищувати задане обмеження; при цьому залишається можливість керувати всіма конфорками одночасно, не спричиняючи перевантаження. Наявні 4 рівня максимальної потужності, які відображаються на дисплеї: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт (7,2 кВт є максимальною потужністю варильної поверхні).

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимальну потужність.

Установлення потужності варильної панелі:

Упродовж 60 секунд після підключення приладу до електророзетки можна встановити відповідний рівень потужності роботи. Щоб це зробити, виконайте дії нижче:

- Натисніть кнопку приблизно на 3 секунди. На дисплеї відобразиться повідомлення .
- Натисніть кнопку Керування рівнем нагрівання щоб підтвердити правильність дій на попередньому кроці. На дисплеї відобразиться

повідомлення .

- Натисніть кнопки / , щоб обрати необхідну потужність. На дисплеї відображаються доступні рівні потужності.
- Натисніть кнопку Керування рівнем нагрівання щоб підтвердити правильність дій на попередньому кроці. На дисплеї відобразиться значення встановленого рівня, яке блиматиме протягом 2 секунд. Потім пролунає звуковий сигнал і варильна панель автоматично вимкнеться. Це свідчить про те, що панель готова до використання.


Якщо під час установлення потужності сталася помилка, посередині з'являється символ і протягом приблизно 5 секунд лунає звуковий сигнал. У такому випадку повторіть процедуру установки з початку. Якщо помилка повториться, зверніться до центру післяпродажного обслуговування.

Якщо під час звичайного використання приладу користувач спробує збільшити максимальну потужність після її досягнення, значення потужності конфорки, що використовується, блимне двічі, і пролунає звуковий сигнал.

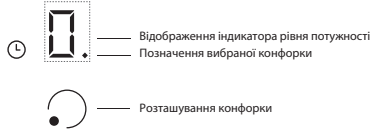
Для того щоб збільшити потужність для цієї конфорки, необхідно буде вручну зменшити потужність однієї чи декількох уже працюючих конфорок.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і утримуйте кнопку  впродовж приблизно 2 секунд, поки дисплеї конфорок не загоряться. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть і утримуйте ту саму кнопку, поки дисплеї не згаснуть. Всі конфорки деактивуються. Якщо варильна панель була увімкнена, індикатор залишкового тепла "H" продовжує горіти, поки конфорки не охолонуть. Якщо протягом 10 секунд у ввімкненому стані не вибрати жодної функції, варильна панель автоматично вимкнеться.

УВІМКНЕННЯ І НАЛАШТУВАННЯ КОНФОРОК



Поставте каструлю на потрібну конфорку. Увімкніть конфорку. Потім активуйте вибрану конфорку, натиснувши відповідну кнопку. На дисплеї відобразиться повідомлення "0". Можна вибрати функцію підсилювача "P" (за наявності) або необхідний рівень потужності - від 0 (мінімум) до 9 (максимум). Щоб збільшити рівень нагрівання, натисніть кнопку "+". Щоб зменшити рівень нагрівання, натисніть кнопку "-".

ДЕАКТИВАЦІЯ КОНФОРОК

Щоб вимкнути конфорку, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд відповідну кнопку. Конфорка вимкнеться, а на дисплеї відобразиться літера "H", доки вимкнута конфорка остаточно не вихолоне.

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ


За допомогою цієї функції блокуються можливості керування для запобігання випадковій активації варильної панелі. Щоб активувати блокування, увімкніть варильну панель, а потім натисніть та утримуйте кнопку Блокування панелі керування впродовж трьох секунд; пролунає звуковий сигнал, і загориться світловий індикатор поруч із символом замка, що свідчить про активацію функції. Панель керування блокується, за винятком функції увімкнення/вимкнення. Щоб деактивувати блокування керування, повторіть процедуру активації. Підсвічена точка згасне і варильна панель знову активується. Розлита на кнопку під цим символом вода, рідина, що збігла з каструлі, чи будь-який предмет, покладений на неї, може випадково активувати чи відключити функцію блокування панелі керування.

ТАЙМЕР

За допомогою таймера можна встановлювати часготування максимум на 99 хвилин (1 годину і 39 хвилин) для всіх зон приготування. Виберіть зону приготування, для якої потрібно встановити таймер, натисніть на таймер (див. малюнок), про ввімкнення якого буде повідомлено звуковим сигналом. На екрані з'являться цифри "00" і ввімкнеться світлодіодний індикатор. Значення таймера можна зменшити або збільшити, утримуючи натиснутими кнопки "+" і "-". Після того як встановлений інтервал часу мине, пролунає звуковий сигнал, і зона приготування автоматично вимкнеться. Щоб деактивувати таймер, натисніть кнопку таймера і утримуйте її принаймні 3 секунди. Щоб установити таймер для іншої зони, повторіть описані вище кроки. На дисплеї таймера завжди відображається значення таймера для вибраної зони або найкоротше значення таймера. Щоб змінити налаштування таймера або деактивувати його, натисніть кнопку вибору зони приготування для відповідного таймера.

ОСОБЛИВІ ФУНКЦІЇ


ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОЇ РОБОТИ

Ця функція автоматично встановлює рівень напруги, необхідний для підтримання слабкого кипіння. Активуйте цю функцію після доведення до кипіння, спочатку натиснувши кнопку відповідної зони, а потім - кнопку .

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Кожна конфорка варильної панелі має індикатор залишкового тепла. Ці індикатори сигналізують користувачеві, що конфорки ще гарячі. Якщо на дисплеї відображається літера H, конфорка ще гаряча. Якщо індикатор залишкового тепла певної конфорки горить, цю конфорку можна використовувати, наприклад, щоб зберігати страву теплою або розтопити масло. Коли конфорка вихолоняє, дисплей вимикається.

ІНДИКАТОР НЕПРАВИЛЬНОГО ЧИ ВІДСУТНЬОГО ПОСУДУ

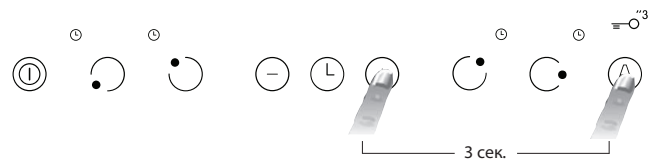
Якщо посуд, що використовується, не придатний для використання на індукційній варильній панелі, неправильно встановлений або має неправильний розмір, на дисплеї з'явиться повідомлення "немає посуду" (). У таких ситуаціях рекомендується спробувати знайти інше положення каструлі на варильній панелі, в якому панель працюватиме. Якщо протягом 60 секунд посуд не буде виявлено, варильна панель вимкнеться.

ФУНКЦІЯ ШВИДКОГО ЗАКИПАННЯ (BOOSTER)

Ця функція, наявна лише на деяких конфорках, дає можливість використовувати максимальну потужність варильної панелі (наприклад, щоб дуже швидко закип'ятити воду). Для активації функції виберіть зону приготування, натиснувши відповідну кнопку положення та натисніть кнопку "+", доки на дисплеї не з'явиться піктограма "P". Через 5 хвилин використання функції підсилення прилад автоматично встановить для потужності конфорки рівень 9.

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Увімкнувши варильну панель, натисніть і утримуйте протягом три секунди одночасно кнопку "+" та зовнішню кнопку праворуч, як показано нижче.



ТАБЛИЦЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	Boost	Швидке нагрівання	Ідеально підходить для швидкого доведення до кипіння води або рідин, що швидко нагріваються.
	9 – 7	Смаження – варіння в окропі	Ідеально підходить для обсмажування, початку готування, смаження заморожених продуктів, швидкого доведення до кипіння.
Висока потужність		Обсмажування – повільне смаження – варіння в окропі – гриль	Ідеально підходить для повільного смаження, підтримання інтенсивного кипіння, звичайного готування та готування на грилі (короткотривалого, 5-10 хв.)
	7 – 5	Обсмажування – звичайне готування – тушкування – повільне смаження – гриль	Ідеально підходить для повільного смаження, підтримання помірною кипіння, звичайного готування та готування на грилі (середньотривалого, 10-20 хв.)
Середня потужність		Звичайне готування – тушкування – повільне смаження в готування на грилі	Ідеально підходить для тушкування, підтримання легкого кипіння, звичайного готування та готування на грилі (довготривалого).
	4 – 3	Звичайне готування – готування за повільного кипіння – згущування – розварювання макаронних виробів у соусі	Ідеально підходить для тривалого готування (рис, соуси, смажена, риба) з рідиною (наприклад, вода, вино, бульйон, молоко), розварювання макаронних виробів у соусі.
Ідеально підходить для тривалого готування (об'ємів, менших за один літр: рису, соусів, печені, риби) з рідинами (наприклад, водою, вином, бульйоном, молоком).			
Низька потужність	2 – 1	Топлення – розморожування – підтримання гарячого стану страви – розварювання ризотто	Ідеально підходить для розм'якшення масла, топлення шоколаду, розморожування невеликих порцій продуктів і зберігання щойно приготованих страв гарячими (наприклад, соусів, супів, мінестроне).
			Ідеально підходить для зберігання щойно приготованих страв гарячими, розварювання ризотто та нагрівання посуду для подачі страв (з використанням підставки, що підходить для індукційної плити).
OFF (ВИМКНЕНО)	Нульова потужність	Опорна поверхня	Варильна панель у режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера "H" на дисплеї).

ПРИМІТКА: Для страв швидкого приготування, коли важливий бездоганний розподіл тепла (наприклад, для млинців), на 28-см подвійній зоні готування (якщо така є) використовуйте сковорідки не більше 24 см у діаметрі. Для делікатного готування (наприклад, топлення шоколаду чи масла) використовуйте одинарні зони меншого діаметру.

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

⚠ Від'єднайте прилад від джерела живлення.

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видалити.
- Сіль, цукор і пісок можуть подрятати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

Якщо на склі є логотип iXelium™, варильну панель оброблено з використанням технології iXelium™, що є ексклюзивною технологією обробки від компанії Whirlpool, яка забезпечує ідеальне очищення і дозволяє довше зберігати поверхню блискучою.

Щоб очистити варильні панелі iXelium™, дотримуйтесь наступних рекомендацій:

- Використовуйте м'яку тканину (найкраще - мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Для досягнення найкращих результатів на декілька хвилин залишайте зволожену тканину на скляній поверхні варильної панелі.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо варильна панель працює неналежним чином, перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, перегляньте “Посібник з усунення несправностей”, щоб визначити проблему.

- Прочитайте інструкції, наведені у розділі “Щоденне використання”, та дотримуйтесь їх.
- Переконайтеся, що електроживлення не відключене.
- Після очистки варильної поверхні повністю висушіть її.

- Якщо на дисплеї увімкненої варильної панелі з’являються буквено-цифрові коди, див. інструкції щодо подальших дій у таблиці, наведеній нижче.
- Якщо після використання варильної поверхні не вдається вимкнути її, від’єднайте її від електромережі.

Якщо після вищевказаних перевірок несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

КОД ПОМИЛКИ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
C81, C82	Панель керування відключається через надмірно високу температуру.	Внутрішня температура електронних компонентів занадто висока.	Зачекайте, поки варильна панель охолоне, перш ніж знову користуватися нею.
C83	На панелі керування через проблему в електронній схемі відображається помилка, що свідчить про вимкнення варильної поверхні.	На варильну поверхню було подано надмірну напругу.	Варильною поверхню можна продовжувати користуватися, але слід зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування.
C85	Конфорці не вдається передати енергію на посуд.	Посуд є непридатним для використання на індукційній конфорці.	Скористайтесь іншим індукційним посудом.
F02 або F04 або C84	Невідповідна напруга у з’єднанні або проблема з живленням.	Датчик виявляє невідповідність між напругою приладу і напругою електромережі.	Відключіть варильну панель від мережі та перевірте підключення.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Відключіть варильну панель від електромережі. Зачекайте кілька секунд і підключіть її знову. Якщо проблема виникатиме знову, зверніться до центру післяпродажного обслуговування і вкажіть код помилки.		

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

У ході нормальної роботи індукційні варильні панелі виробляють характерний шум та вібрацію, що залежать від типу матеріалу та обробки продуктів харчування.

Ці явища нормальні та необхідні для належного функціонування індукційної системи, тож вони не вказують на наявність несправності або пошкодження.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.indesit.com/register.

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:

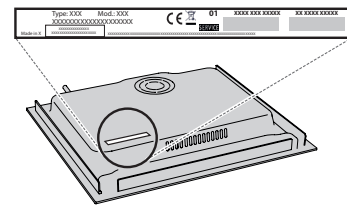
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні, або дотримуйтесь інструкцій на сайті www.indesit.com.

Під час зв’язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- сервісний номер (номер після слова Service на паспортній таблиці). Сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;



- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).