

**RU**

Русский

**руководство по эксплуатации
варочная панель**

- Важная информация по безопасности 5
- Защита окружающей среды 6
- Заявление о соответствии 6
- Прежде чем пользоваться прибором 7
- Рекомендуемые диаметры дна кастрюль 7
- Уже используемая посуда 7
- Таблица уровней мощности 8
- Установка 9
- Подключение к электрической сети 9
- Инструкции по пользованию прибором 10
- Чистка 12
- Поиск и устранение неисправностей 13
- Шум, создаваемый варочной панелью 13
- Сервисный центр 13

KZ

Қазақша

**Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА**

- Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары 14
- Қоршаған ортаны қорғау 15
- Сәйкестілік бойынша декларация 15
- Қолданыс алдында 15
- Бар кастрюльдер мен табалар 15
- Ұсынылған кастрюль түбінің ендері 15
- Қуат деңгейі кестесі 16
- Орнату 17
- Электр сымдарын жалғау 17
- Пайдалану нұсқаулары 18
- Тазалау 21
- Ақаулықтарды шешу нұсқаулығы 21
- Плитадан шығатын шуылдар 22
- Сатудан кейінгі қызмет 22

UA

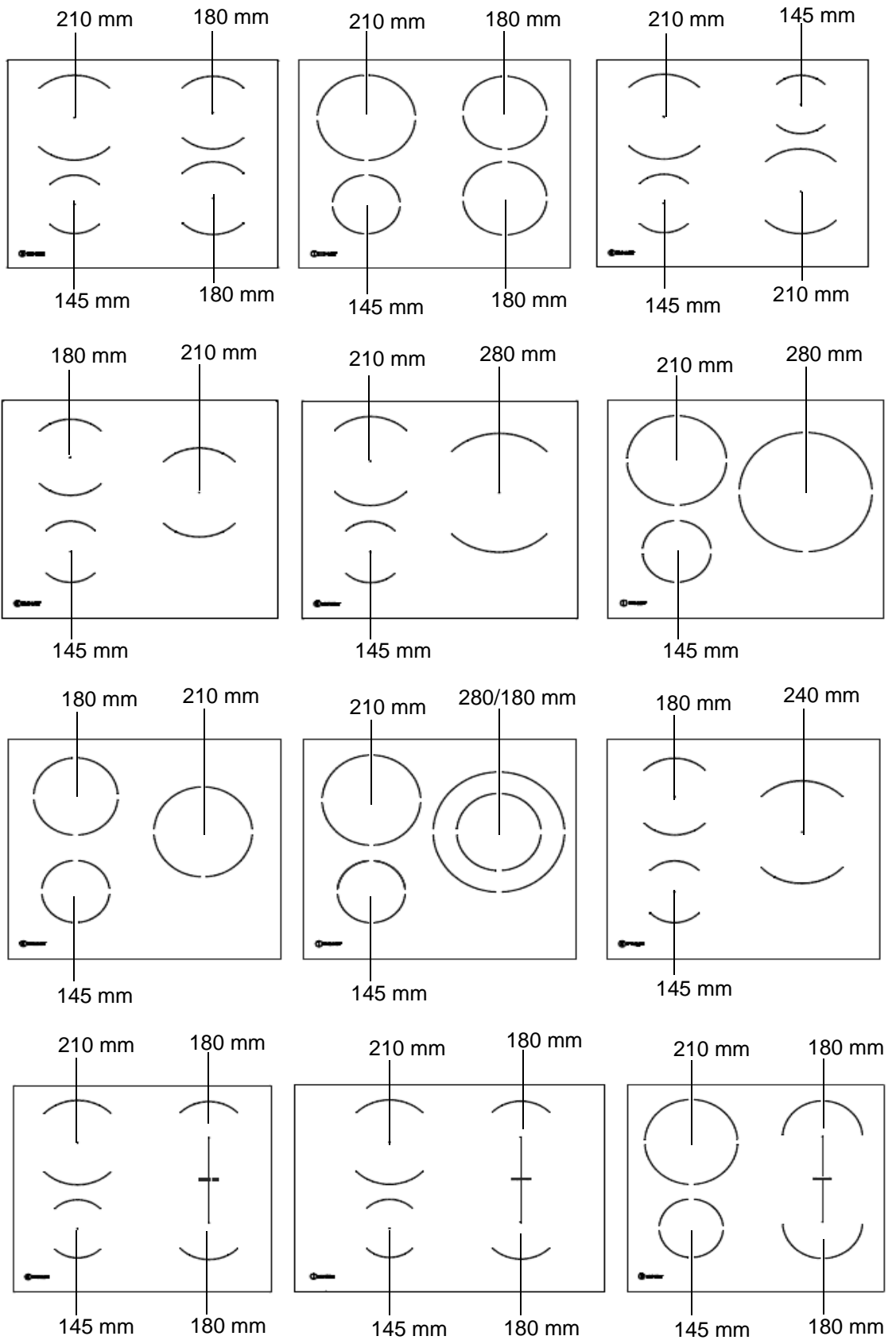
Українська

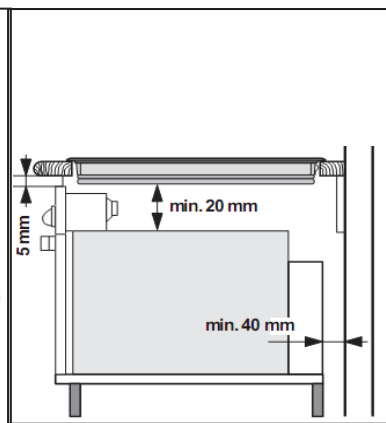
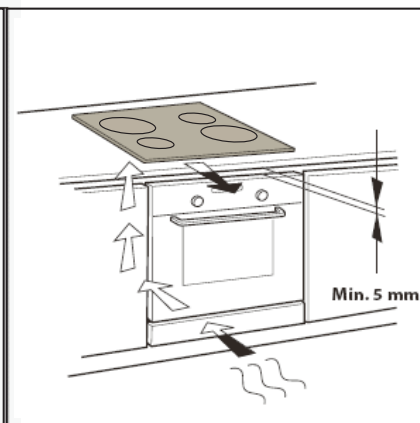
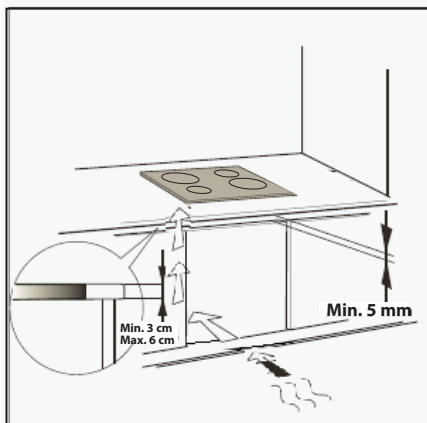
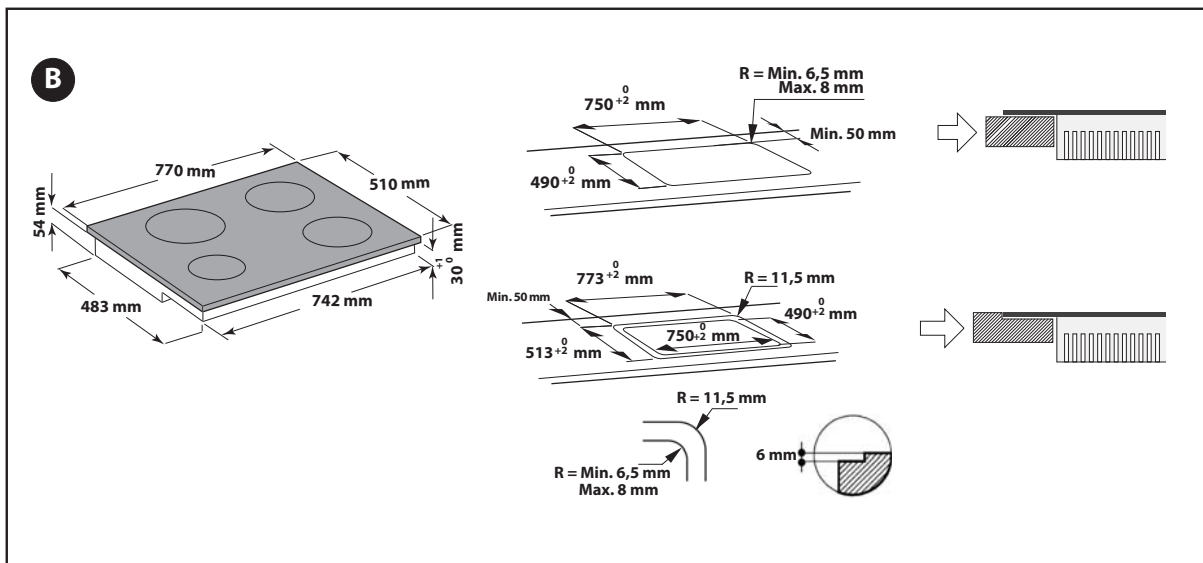
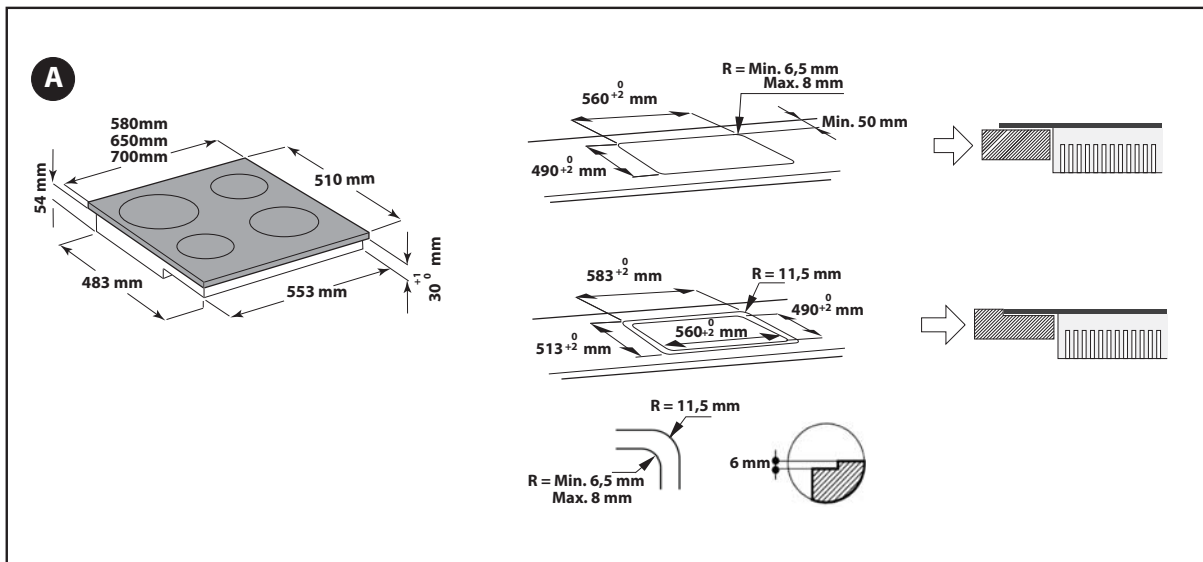
Інструкції з експлуатації**КУХНЯ****Зміст**

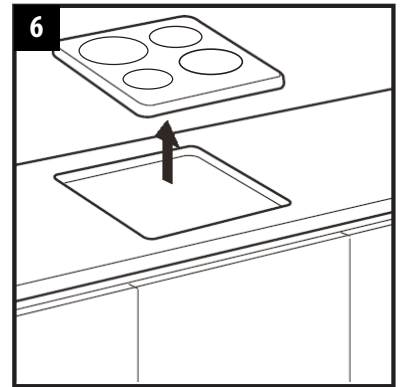
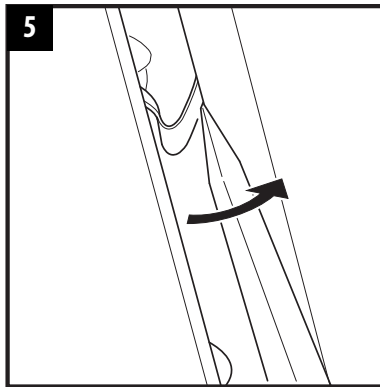
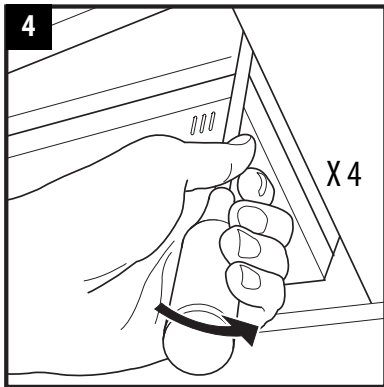
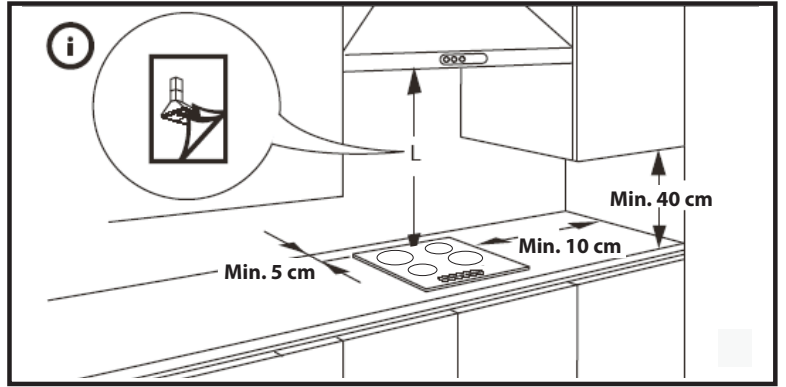
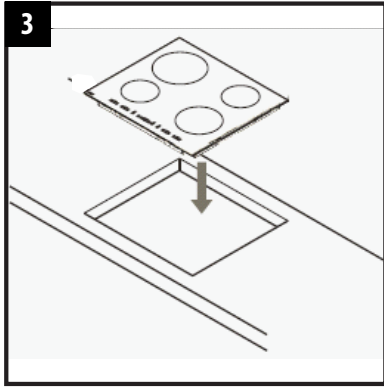
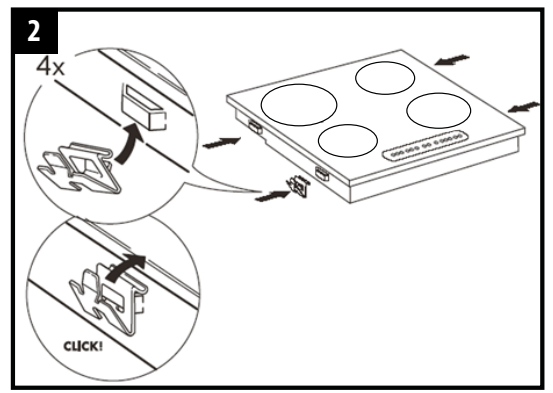
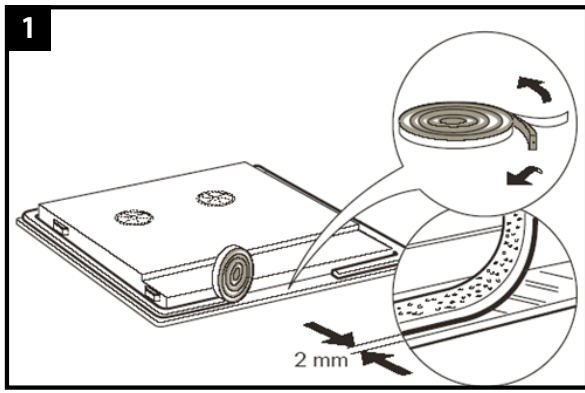
- Важлива інформація з техніки безпеки 23
- Захист довкілля 24
- Декларація ес про відповідність 24
- Перед використанням 25
- Наявний кухонний посуд 25
- Рекомендована ширина дна посуду 25
- Таблиця рівнів потужності 26
- Встановлення 27
- Підключення до електромережі 27
- Інструкція з експлуатації 28
- Очищення 31
- Посібник з усунення несправностей 31
- Звуки, характерні для варильної поверхні 31
- Центр післяпродажного обслуговування 32

عربي

AR**تعليمات التشغيل****رف تسخين****إرشادات هامة خاصة بالسلامة****حماية البيئة****وضع الإناء الموصى به****التركيب هذا****دليل الاستعمال****صدور أصوات ضجيج عن الموقد**







ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте: www.indesit.com

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:



ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.


Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность.

- Не касайтесь нагревательных элементов прибора при его использовании и по его окончании. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов:
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей со стеклянной поверхностью).
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.
- Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.
- Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не чистите варочную панель пароочистителем!
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды (только для индукционных плит).

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


Удаление в отходы упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется придерживаться правил, перечисленных ниже.

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева.
- Использовать только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.
- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

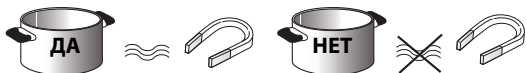
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ “ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА” (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.

Даже при использовании соответствующих кастрюль варочные зоны нельзя использовать при температурах ниже 10°C.

УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



С помощью магнита проверьте, пригодно ли дно кастрюли для приготовления пищи на индукционной плите: если дно кастрюли или сковороды не намагничено, посуда не пригодна для использования на индукционных плитах.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.

- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.



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.

Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)	Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI /ОБЪЕДИНЕНИЕ	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

Размер посуды

Для определения размера посуды измерьте ее основание (см. рисунок). Руководствуйтесь представленной ниже 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.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ КАСТРЮЛИ

Для получения оптимальных результатов при одновременном использовании двух кастрюль располагайте их так, как показано на рисунках внизу:

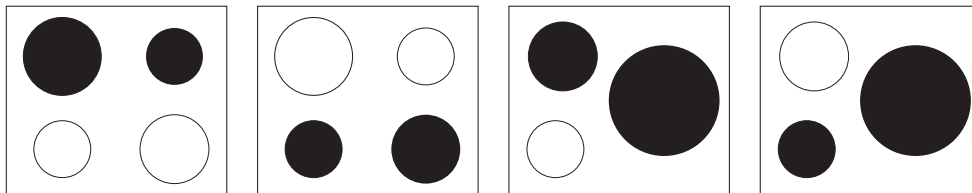


ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Назначение уровня мощности (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Макс. 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
	9-7	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность		Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - 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 промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева
Средняя мощность		Приготовление в общем случае - тушение - 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		2-1	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение ризотто до готовности путем перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	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)		
OFF (ВЫКЛ)	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.

УСТАНОВКА

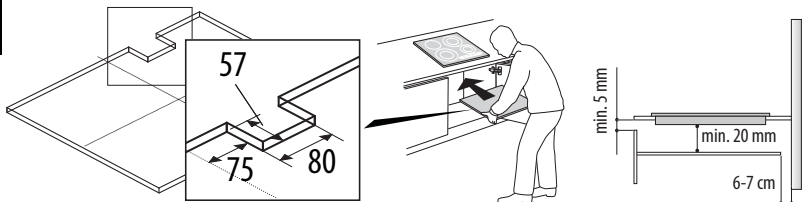
После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Размеры для встраивания и указания по установке см. на иллюстрациях на стр.2.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

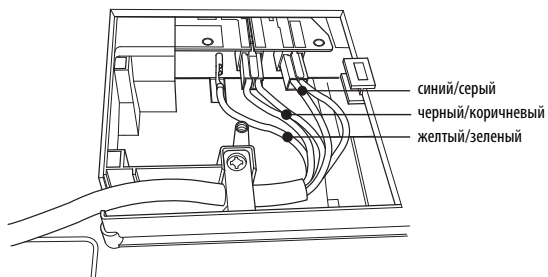
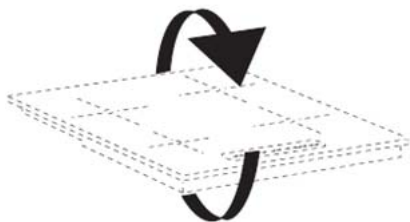
- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.
- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- Не устанавливайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты вредному воздействию пара или влаги.
- В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
- Для снятия варочной панели пользуйтесь отверткой (не входит в комплект поставки), нажимая ей на пружины, расположенные с ее нижней стороны по периметру.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

! ВАЖНО

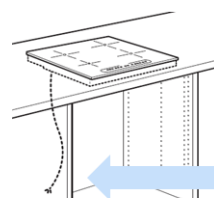
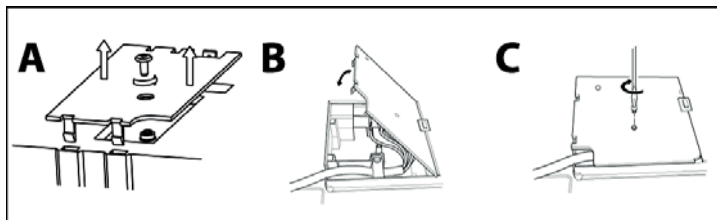
- Отключите прибор от электросети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять со столешницы.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.



1. Снимите крышку клеммной коробки (A), вывинтив винт крепления, и вставьте крышку в шарнирное соединение (B) клеммной коробки.
2. Вставьте сетевой шнур в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
3. Закрепите сетевой шнур с помощью кабельного зажима.
4. 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.

Подключение к электросети



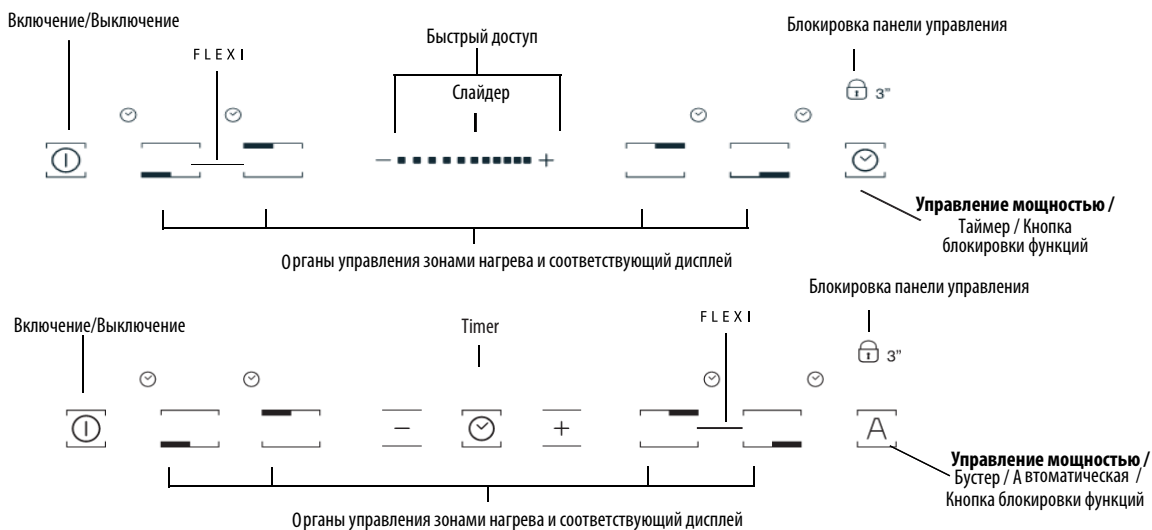


ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ



Описание панели управления

Панель управления



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



- Индикаторная лампочка наличия напряжения
- Индикация выбранной зоны нагрева



- Расположение зоны нагрева



Поставьте кастрюлю на варочную зону, включите варочную панель, включите нужную варочную зону, прикоснувшись к кнопке "+"; на дисплее отобразится "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 варочной панели нажмите соответствующие кнопки "+" и "-" и удержите в нажатом состоянии 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 функции блокировки. Звучит сигнал и загорается световой индикатор рядом с символом закрытого замка. 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 таймер (см. рисунок); звуковой сигнал свидетельствует о включении функции (см. рисунок). На дисплее отображается "00" и загорается светодиодная индикация. Значения времени по таймеру можно увеличивать или изменять кнопками "+" и "-" функции слайдера. После истечения заданного времени раздастся 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.

Предупреждения на панели управления


Специальные функции (если имеется)

Некоторые модели оснащены специальными функциями:

Функция автоматического задания мощности


Эта функция автоматически задает минимальный уровень мощности, требующийся для поддержания кипения. Эту функцию следует включать после доведения блюда до кипения; для этого нажмите вначале кнопку соответствующей зоны нагрева, а затем - кнопку .

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 дисплее выводится указание, означающее "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). 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.

Функция быстрого кипячения (Ускоренный режим, если имеется)

Эта функция предусмотрена только для некоторых зон нагрева, она позволяет максимально использовать мощность панели (например, чтобы быстро вскипятить воду). Для включения этой функции нажимайте кнопку "+" до тех пор, пока на дисплее не высветится "P". Через 5 минут после включения функции Booster (Быстрое кипячение) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

FLEXI / ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНФОРОК

Эта функция используется в том случае, если одной конфорки недостаточно для правильного нагрева посуды (например, большая посуда для рыбы или мяса). Чтобы включить функцию "FLEXI / ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНФОРОК", нажмите одновременно кнопки "+" и "-", как показано на рисунке ниже.



"Управление мощностью" ("Power management") (Функция, если имеется)

Благодаря функции "Управления мощностью" 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 перегрузкой.

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

В момент приобретения поверхность установлена на максимальную мощность.

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

Шаг	Панель управления	Дисплей
1	 Нажмите в течение приблизительно 3 секунд	
2	Чтобы подтвердить предыдущий шаг, нажмите кнопку "Управление мощностью"	На дисплее отображается 
3	 /  Нажмите, чтобы установить желаемый уровень среди прочих опций	Включается световой индикатор и начинают светиться рабочие зоны
4	Чтобы подтвердить предыдущий шаг, нажмите кнопку "Управление мощностью"	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.

Активация / деактивация звукового сигнала (недоступна в версии с ползунком)

Включите варочную панель и одновременно нажмите и придержите кнопку "+" и крайнюю справа кнопку в течение по крайней мере трех секунд ("блокировка панели управления").



ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Запрещается пользоваться пароочистителями.

- Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("H") не горит.

Если на стекле имеется логотип iXelium™, ваша варочная панель снабжена покрытием iXelium™. iXelium™ — это эксклюзивное покрытие Whirlpool, гарантирующее идеальную чистоту и долговечный блеск поверхности. Поэтому, **если ваша варочная панель имеет покрытие IXELIUM, необходимо придерживаться следующих рекомендаций по чистке:**

- Используйте мягкую ткань (лучше всего микрофибру), смоченную водой или обычным моющим средством для стекла.
- Для улучшения качества очистки достаточно оставить влажную салфетку на стекле на пару минут.

ВАЖНО: Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды. Они могут повредить поверхность стекла.

- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают 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).
- Разлитая жидкость на варочных зонах может привести к вибрации или движению посуды.
- После чистки протрите насухо варочную панель.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе “Указания по эксплуатации”.
- Удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- 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.

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		

ШУМ, СОЗДАВАЕМЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

При работе в нормальном режиме индукционные варочные панели в зависимости от типа материала и режима приготовления пищи могут издавать шумы и вибрировать, например, как описано ниже:

- **Шум:** этот тип вибрации обусловлен использованием кастрюль, изготовленных из различных материалов, наложенных друг на друга.
- **Пощелкивание при использовании средней и низкой мощности:** шум обусловлен выходом в необходимые режимы мощности.
- **Ритмическое пощелкивание:** шум обусловлен работой нескольких варочных зон и / или использованием высокой мощности.
- **Слабое шипение:** шум обусловлен типом используемой посуды и количеством содержащейся в ней пищи.
- **Фоновый шум:** индукционная варочная панель оснащена вентилятором для охлаждения электронных компонентов, поэтому во время работы и в течение нескольких минут после выключения варочной панели слышится шум вентилятора. При увеличении/ снижении числа активных зон шум вентилятора может соответственно возрастать или снижаться.

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

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке));
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.

SERVICE 0000 000 00000




В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в авторизованный сервисный центр (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора). Срок наличия запасных частей: 10 лет.

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Бұл нұсқаулар веб торапта қолжетімді болады: www.indesit.com

СІЗДІҢ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

Бұл нұсқаулық және құралдың өзі барлық уақытта оқылатын және қарастырылатын маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді.

 Бұл – қауіпсіздікке қатысты, пайдаланушыларға және басқаларға ықтимал қауіп-қатер туралы ескертетін қауіптілік белгісі. Барлық қауіпсіздік ескертулері қауіп таңбасының және мына жазулардың артында тұрады:

ҚАУІПТІ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелетін қауіпті жағдайды көрсетеді.

ЕСКЕРТУ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін қауіпті жағдайды көрсетеді.

Қауіпсіздікке қатысты барлық хабарлар өздеріне қатысты ықтимал қауіп-қатерді көрсетеді және құрылғыны дұрыс пайдаланбау салдарынан туындайтын зақым, жарақат және электр тоғына түсу қаупін азайту жолын көрсетеді. Мынаған сәйкес болғанын қадағалаңыз:

- Барлық босату және орнату операцияларын орындау үшін қорғаныс қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Кез келген орнату жұмысын орындау алдында құралды қуат көзінен ажырату қажет.
- Орнатуды және күтім көрсетуді өнім жасаушысының нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техникалық маман орындауы керек. Пайдаланушы нұсқаулығында ерекше белгіленген болмаса, құрылғының ешбір бөлшегін жөндемеңіз не ауыстырмаңыз.
- Бұл құрылғыны жерге қосу керек.
- Қуат көзінің сымы құралды шкафтан негізгі қуат көзіне жалғау үшін жеткілікті ұзын болуы қажет.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес орнату үшін ең аз байланыс аралығы 3 мм болатын барлық полюсті ажыратып-қосқыш пайдаланылуы қажет.
- Ұзартқыштар немесе мульти розеткаларды пайдаланбаңыз.
- Құрылғының қуат кабелін тартпаңыз.
- Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет.
- Бұл құрылғы тек тамақ пісіру үшін тұрмыстық қолданысқа арналған. Басқа қолданыс түріне рұқсат етілмейді (мысалы, бөлмелерді жылыту). Өндіруші дұрыс пайдаланбауға немесе басқару құралдарын дұрыс орнатпауға қатысты барлық жауапкершіліктерден бас тартады.
- Құрал және оның қолжетімді бөліктері пайдалану барысында қызады. Қыздырушы элементтерге тиіп кетуден абай болу керек. Енді жүретін сәбилерді (0-3 жас) және жас балаларды (3-8 жас) үздіксіз бақылау болмаса жолатпаңыз.
- 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құралды тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамау қажет. Балаларға тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бақылаусыз орындауға рұқсат бермеңіз.
- Қолдану барысында не одан кейін құрылғының қыздыру элементтерін ұстамаңыз. Барлық құрамдастары толығымен суығанша құралдың маталарға немесе басқа жанатын материалдарға тиюіне мүмкіндік бермеңіз.
- Құрал ішіне немесе жанына жанатын материалдарды қоймаңыз.
- Артық қыздырылған май және май өнімдері оңай жанады. Құрамында тоң майы немесе сұйық майы көп тағам өнімдерін пісірген кезде сақ болыңыз.
- Белгіш тақта (берілмеген) құрылғының астындағы бөлікке орнатылуы керек.
- Егер беткі бөлік шытынап кетсе, электр тоғына түсу қаупінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз (тек беті шыны құрылғыларға қатысты).
- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару құралымен пайдаланылуға арналмаған.

- Тоң немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке себеп болуы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп, отты қақтақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз. Өрт қауіпі бар: заттарды пісіру беттеріне қойып сақтамаңыз.
- Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақтақтар сияқты металл заттарды пеш бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Қолданыстан кейін, құрылғыны басқару тетігімен өшіріңіз және табаны анықтағыш функциясына сенбеңіз (тек индукциялық құрылғыларға қатысты).

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ


Орам материалдарын тастау

Орам материалы қайта өңделуге 100% жарамды және оның қайта өңдеу белгісі бар (♻️). Орамның әр түрлі бөліктерін қоршаған ортаға таралдырмай, жергілікті ережелерге сай қоқысқа тастау керек.

Қоқысқа тастау

Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау бойынша 2012/19/ЕС Еуропалық директивасына (WEEE) сай белгіленген.

Құрылғының тиісті түрде қоқысқа тасталуын қамтамасыз ету арқылы, қоршаған орта мен адамдардың денсаулығы үшін ықтимал жағымсыз салдардың алдын алуға көмектесе аласыз.

Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы  белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

Қуат үнемдеу бойынша кеңестер

Оңтайлы нәтижелер үшін, мынаны ұсынамыз:

- түпкі ені пісіру аймағына сай келетін табаларды және кастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Тек түбі жалпақ кастрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған кезде, тамақ пісіру барысында кастрөл қақтақтарын жауып қойыңыз.
- Қуат пен уақытты үнемдеу үшін қысыммен пісіру ыдысын пайдаланыңыз.
- Кастрөлді пеш плитасының үстінде қызылмен белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

СӘЙКЕСТІЛІК БОЙЫНША ДЕКЛАРАЦИЯ (€)

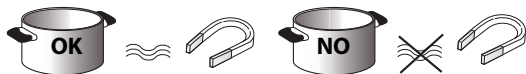
- Бұл құрылғы 2006/95/ЕС “Төменгі қуат” директивасының (73/23/ЕЕС директивасының орнына жүретін) және 2004/108/ЕС “ЕМС” директивасының ережелеріне сай жасақталған, жасалған және сатылған.
- Бұл құрылғы EN 60350-2 Еуропалық стандартына сәйкес, №66/2014 еуропалық ереженің эко дизайн талаптарына сәйкес.

ҚОЛДАНЫС АЛДЫНДА



МАҢЫЗДЫ: Егер кастрөлдердің көлемі сәйкес болмаса, пісіру аймақтары іске қосылмайды. Тек “INDUCTION SYSTEM” (ИНДУКЦИЯ ЖҮЙЕСІ) белгісі бар (қарама-қарсы сурет) кастрөлдерді ғана пайдаланыңыз. Кастрөлді қосылмас бұрын қажетті пісіру аймағына қойыңыз. Арнайы кастрөлдерді пайдаланған кезде, пісіру аймақтарын 10°C-тан төмен температурада пайдалану мүмкін болмайды.

БАР КАСТРӨЛДЕР МЕН ТАБАЛАР



Кастрөлді индукциялық пеште пайдалануға болатынын тексеру үшін магнит пайдаланыңыз: кастрөлдердің және табалардың түбіне магнит жабыспаса, онда олар жарамды.

- Кастрөлдердің түбі тегіс болуы керек, әйтпесе олар пеш бетін сызып тастайды. Ыдыстарды тексеріңіз.
- Пештің басқару тақтасына ешқашан ыстық кастрөлдерді немесе табаларды қоймаңыз. Олар оны зақымдауы мүмкін.

ҰСЫНЫЛҒАН КАСТРӨЛ ТҮБІНІҢ ЕНДЕРІ

Кастрөлді пеш іске қосылмас бұрын қажетті пісіру аймағына қойыңыз.

Пісіру нәтижелері жақсы болуы үшін, таба негізінің диаметрі плита көзінің диаметріне тең болуы керек.

Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)	Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI /CONNEXION	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

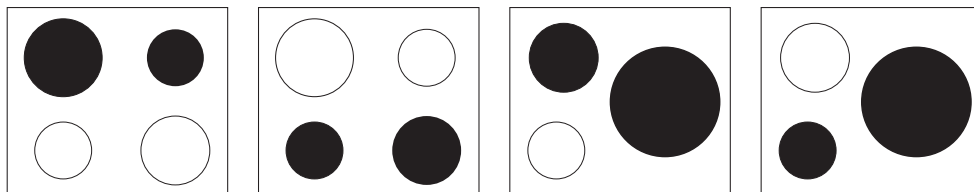
Таба өлшемі

Табаның өлшемін анықтау үшін табаның негізін өлшеп (суретке қараңыз), өте дұрыс пайдалану және дұрыс табаны анықтау үшін төменде берілген ұсынылған таба түбінің ендері кестесін қараңыз. Әрбір пісіру аймағында табаларлы анықтаудың ең төменгі шегі бар, ол таба қандай материалдан жасалса, соған байланысты. Сондықтан, табаңыздың диаметріне жақын пісіру аймағын пайдалануыңыз керек.



ҰСЫНЫЛҒАН КАСТРӨЛ ОРНАЛАСУЫ

Екі кастрөлді бірге пайдаланып жатқан кезде тиімділікті арттыру үшін, оларды мына суреттерге сай қойыңыз:



ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Деңгейді пайдалану (пісіру тәжірибесі мен әдеттерін көрсетеді)
Макс. қуат	Тездету	Тез қыздыру	Су немесе тез қызып қайнайтын сұйықтықтар болған кезде тез қайнату үшін тамақтың температурасын тез көтеруге арналған
		Қуыру - қайнату	Күйдіруге, тамақ пісіруді бастауға, қатқан өнімдерді қуыруға, тез қайнатуға арналған
Жоғарғы қуат	9-7	Қайнату - баяу қуыру - қайнату - грильдеу	Баяу қуыруға, жоғарғы қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (қысқа аралықта, 5-10 минут ішінде)
		Қайнату - пісіру - бұқтыру - баяу қуыру - грильдеу	Баяу қуыруға, жоғарғы қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (қысқа аралықта, 10-20 минут ішінде)
Орташа қуат	7-5	Пісіру - бұқтыру - баяу қуыру - грильдеу	Бұқтыруға, баяу қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (ұзақ аралық).
		4-3	Пісіру - қайнауға дейінгі температурада ұстау - қоюлату - кілегейлі паста
Төменгі қуат	2-1	Еріту - мұз жібіту - тамақты ыстық күйінде сақтау - ризотта кілегейін жасау	Сары майды жұмсартуға, шоколадты аздап жібітуге, шағын өнімдерді жібітуге және жаңа ғана піскен тамақты ыстық күйінде сақтауға (мысалы, соус, сұйық тамақ, минестроне) арналған Жаңа ғана піскен тамақты ыстық күйінде сақтауға, ризотталарды кілегейлеуге және берілетін тамақтарды жылы күйде сақтап тұруға (индукцияға жарамды қосымша құралмен) арналған,
		Өшірулі қуат	Нәлдік қуат

ЕСКЕРТПЕ:

28 см қос пісіру аймағында (егер болса) қызудың біркелкі таралуын қажет ететін, жылдам пісірілетін тамақтарды жасаған кезде (мысалы, құймақ), диаметрі 24 см-ден аспайтын кастрөлдерді пайдаланыңыз. Нәзік пісіру үшін (мысалы, шоколадты немесе сары майды еріту) диаметрі шағын жалғыз пісіру аймақтарын пайдаланыңыз.

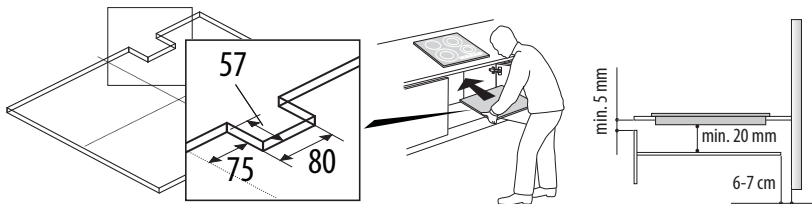
ОРНАТУ

Өнімді орамынан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Проблемалар болған жағдайда, сатушымен немесе қызмет орталығымен хабарласыңыз. Кірістірілген өлшемдер және орнату нұсқауын 2-беттегі суреттерді көріңіз.

ШКАФТЫ БЕКІТУ ҮШІН ДАЙЫНДАУ

! ЕСКЕРТУ

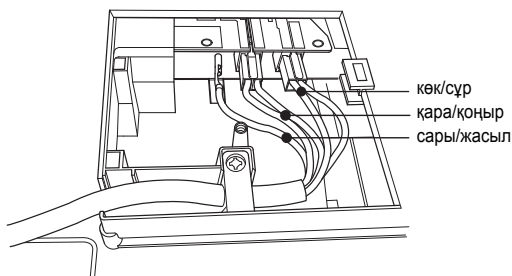
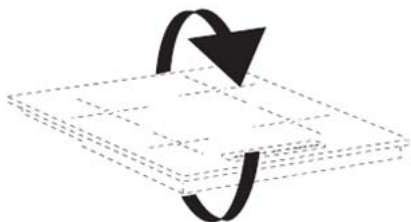
- Бөлгіш тақтаны пеш плитасының астына орнатыңыз.
- Өнімнің төменгі бөлігіне орнатудан кейін қол жетпейтіндей болуы керек.
- Егер асты мен үсті бар пеш орнатылса, бөлгішті орнатпаңыз.
- Құрылғының астыңғы жағы мен бөлгіш тақта арасындағы қашықтық суретте берілген өлшемдерге сай болуы керек.
- Өнім дұрыс жұмыс істесін десеңіз, пеш пен құрылғының жоғарғы жағындағы талап етілген минимум аралықты (мин. 5 мм) кедергісіз қалдыруды ұмытпаңыз.
- Егер асты мен үсті бар пеш орнатылса, пештің салқындату жүйесімен жабдықталғанына көз жеткізіңіз.
- Плитаны ыдыс жуғыштың немесе кір машинаның үстіне орнатпаңыз, әйтпесе электр сымдарына бу немесе ылғал тиіп, оларды зақымдауы мүмкін.
- Беткі бөлікпен бірдей етіп орнатылған жағдайда, бұрандалар жинағын сұрау үшін қызмет орталығымен хабарласыңыз (4801 211 00112).
- Плитаны алып тастау үшін, құрылғының астыңғы жағындағы периметр қысқыштарын көтеру үшін бұрауышты (бірге берілмейді) пайдаланыңыз.



ЭЛЕКТР СИМДАРЫН ЖАЛҒАУ

! ЕСКЕРТУ

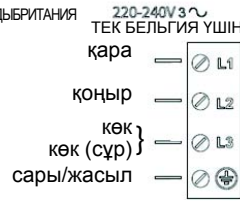
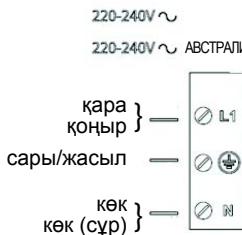
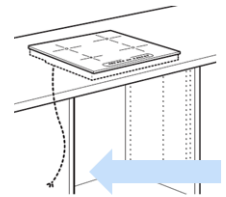
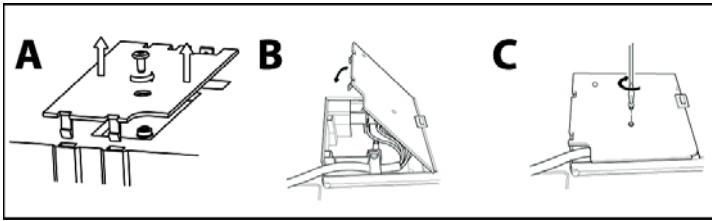
- Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Орнатуды және электрге қосуды өнім жасаушысының нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техникалық маман орындауы керек.
- Өнім жасаушысы жоғарыда көрсетілген процедуралар мен ескертулерді орындамау нәтижесінде орын алатын адам немесе жануар жарақаты мен мүліктің зақымдалуы үшін жауапты болмайды.
- Қуат сымы плитаны орналасқан бетінен алуға мүмкіндік болатындай ұзын болуы керек.
- Құрылғының төменгі жағында орналасқан деректер тақтасында көрсетілген көрнеу үй желісіндегі көрнеумен бірдей болуы керек.



1. Бұранданы бұрау арқылы ұяшық қақпағын ашып (А), қақпақты ұяшықтың (В) ілмегіне енгізіңіз.
2. Қуат сымын қысқышқа жалғап, сымдарды ұяшықтар блогына ұяшық қасында орналасқан сызбаға сай жалғаңыз.
3. Сым кабелін кабель қыстырғышқа бекітіңіз.

4. Қапқты жабыңыз (C) және ұшыққа осыған дейін шешіп алынған бұрандамен бекітіңіз. Желіге әрбір қосылған сайын плата бірнеше секунд тексеру әрекеттерін орындап отырады.

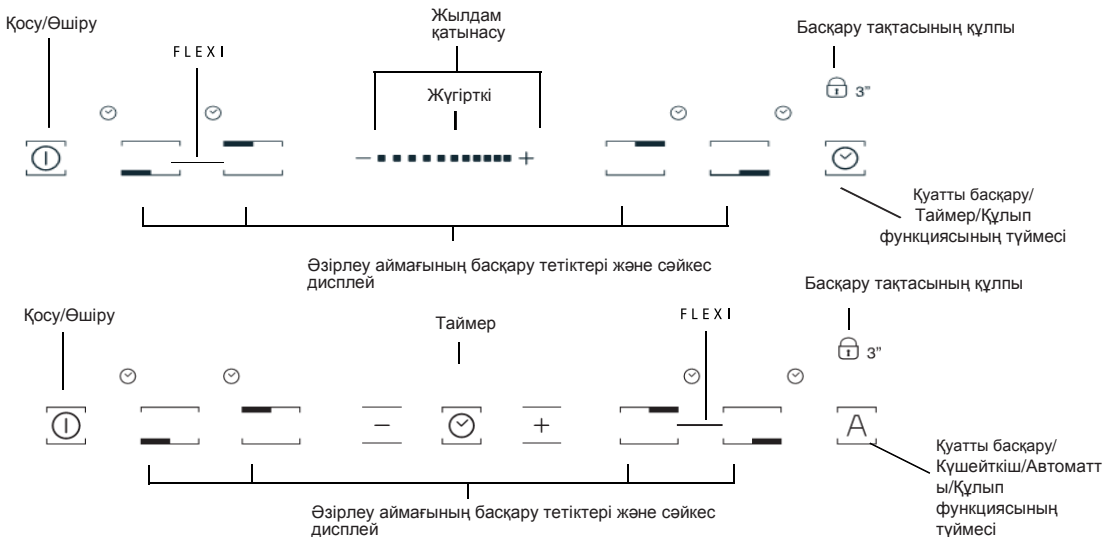
Негізгі қуат көзіне жалғау



ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

Басқару тақтасының сипаттамасы

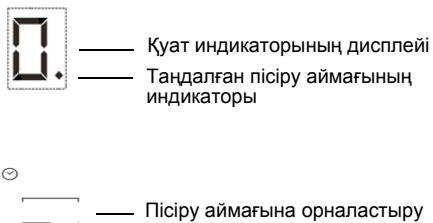
Басқару тақтасы



Плитаны ҚОСУЛЫ/ӨШІРУЛІ

Плитаны іске қосу үшін, түймесін пісіру аймағының шамы жанғанша шамамен 2 секунд басып тұрыңыз. Өшіру үшін, дисплей өшкенше сол түймені басып тұрыңыз. Барлық пісіру аймақтары өшеді. Егер плата қолданылған болса, “Н” қалған қызу индикаторы пісіру аймақтары суығанша жанған күйде қалады. Егер іске қосылғаннан кейін 10 секунд ішінде ешбір функция таңдалмаса, плата автоматты түрде өшеді.

Іске қосу және пісіру аймақтарын реттеу



Кастрөлді пісіру бетіне қойып, плитаны іске қосып, тиісті “+” түймесін басу арқылы қажетті пісіру аймағын іске қосыңыз, сол кезде дисплейде “0” пайда болады. Қажетті қуат деңгейін мин. 0 деңгейінен макс. 9 деңгейіне дейін таңдауға немесе “P” (егер болса) тездету режимін таңдауға болады. Қуат деңгейін күшейту үшін, “+” түймесін басыңыз. Қуат деңгейін азайту үшін, “-” түймесін басыңыз.

Пісіру аймақтарын ажырату

Пісіру аймағын өшіру үшін, тиісті “+” және “-” түймесін 3 секундтан астам басып тұрыңыз. Пісіру аймағы өшеді, әлі де ыстық болса, аймақ дисплейінде “H” әрібі көрініп тұрады.

Дайындау аймақтарын өшіру

Бұл функция плитаның байқаусызда қосылып кетуіне жол бермес үшін басқару тақтасын құлыптайды. Басқару тақтасының құлпын іске қосу үшін, плитаны іске қосып, Lock (Құлыптау) функциясының түймесін үш секунд басып тұрыңыз; дыбысты сигнал шығады және аспалы құлып белгісінің қасында жарық индикатор іске қосылады. Өшіру функциясынан басқа басқару тақтасындағы барлық басқару элементтері құлыпталады. Басқару тақтасының құлпын ажырату үшін, оны іске қосқан кездегі әрекетті қайталаңыз. Жарық нүкте жоғалып, плита қайта іске қосылады.

Кастрөлдерден немесе кез келген нәрседен төмендегі белгінің астындағы түймеге шашыраған судың немесе сұйықтықтың болуы басқару тақтасының құлпын іске қосуы не ажыратуы мүмкін.

Таймер

— 0 — + Таймер пісіру уақытын ең көбі 99 минутқа (1 сағат және 39 минут) барлық пісіру аймақтары үшін орнату мақсатында пайдалануға болады.

Таймермен пайдаланылуы керек пісіру аймағын таңдап, таймерді басыңыз (суретті қараңыз), сол кезде дыбысты сигнал шығады. Дисплейде “00” белгісі көрінеді және жарық диодты индикатор жанады. Таймер мәнін сырғытпа функциясының “+” және “-” түймелерін басу арқылы азайтуға не көбейтуге болады. Орнатылған уақыт өткен кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы автоматты түрде іске қосылады. Таймерді ажырату үшін, Timer (Таймер) түймесін кемінде 3 секунд басып тұрыңыз. Таймерді басқа аймаққа орнату үшін, жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз. Таймер дисплейі таңдалған аймақ үшін таймерді көрсетеді немесе ең қысқа таймерді көрсетеді. Таймер уақытын өзгерту не оны өшіру үшін, пісіру аймағын таңдау түймесін істеп тұрған таймер үшін басыңыз.

Басқару тақтасындағы ескертулер

Арнайы функциялар (егер болса)

Кейбір үлгілерде арнайы функциялар бар:

Автоматты функция (F)

Бұл функциясы төменгі қайнату температурасын ұстап тұруға арналған қуат деңгейін автоматты түрде орнатады. Қайнаған соң осы функцияны іске қосу үшін, алдымен тиісті пісіру аймағын басып, (F) түймесін басыңыз.

Қалған қызу индикаторы.

H Плитада әрбір пісіру аймағына арналған қалдық қызу индикаторы бар. Бұл индикаторлар пісіру аймақтары әлі де ыстық болған кезде пайдаланушыға ескерту жасайды.

H Егер дисплейде H белгісі көрінсе, пісіру аймағы әлі де ыстық болады. Егер белгілі бір аймақтың қалдық қызу индикаторы жанса, сол аймақты, мысалы, тамақты жылы күйде сақтау немесе сары майды еріту үшін пайдалануға болады.

Пісіру аймағы салқындаған кезде, дисплей өшеді.

Жарамсыз кастрөл немесе кастрөлдің болмауын көрсету индикаторы.



Егер жарамсыз кастрөлді пайдалансаңыз немесе кастрөлді дұрыс орналастырмасаңыз немесе оның өлшемдері индукция плитасына сәйкес болмаса, “no pot” (кастрөл жоқ) хабары дисплейде көрінеді (бүйірдегі суретті көріңіз). Бұл жағдайларда кастрөлді плита үстіндегі пісіру аймағы табылғанша дұрыстап қою ұсынылады. Егер 60 секунд ішінде ешбір кастрөл табылмаса, плита өшеді.

Жылдам қайнату функциясы (қажет болған кезде Booster (Тез қыздыру) функциясын пайдаланыңыз)

Тек кейбір пісіру аймақтарында ғана бар бұл функция плитаның ең жоғарғы қуатын пайдалануды мүмкін етеді (мысалы, ыдыстағы суды тез қайнату үшін).

Бұл функцияны іске қосу үшін, “+” түймесін “P” жазуы дисплейде көрінгенше басыңыз. Тездету функциясын пайдаланған соң 5 минуттен кейін құрылғы сол аймақты автоматты түрде 9-деңгейге орнатады.

FLEXI/CONNECTION АЙМАҒЫ

Бұл балық, етке арналған үлкен кастрөл сияқты бір пісіру аймағының әлі келмейтін үлкен кастрөлдерді пайдаланған кезде пайдаланылады.

FLEXI /CONNECTION АЙМАҒЫ функциясын іске қосу үшін, + және - түймелерін бір уақытта төмендегі суретте көрсетілгендей етіп бір уақытта басыңыз.



“Power management” (Қуатты басқару) (кейбір үлгілерде қол жетімді)

“Power management” (Қуатты басқару) функциясының арқасында пайдаланушы плитаның ең жоғарғы қуатын қажет кезде орната алады.

Бұл параметрді кез келген уақытта пайдалануға болады және ол келесі өзгеріске дейін сақталады.

Қажетті ең жоғарғы қуатты орнату арқылы плита әр түрлі пісіру аймақтарындағы қызудың таралуын әрқашан реттеп отырады; сонымен қатар барлық аймақтарды бір уақытта басқара алу артықшылығы бар, бірақ қуаттың шамадан асып кету қаупінен қорғалмаған.

4 ең жоғарғы қуат деңгейі қол жетімді және олар дисплейде көрсетіледі: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт – пісіру бетінің ең жоғарғы қуаты болып есептеледі)

Сатып алу кезінде, плита ең жоғарғы қуат деңгейіне орнатылады

Құрылғыны электр розеткасына енгізген соң, алғашқы 60 секунд ішінде қажетті қуат деңгейін мына нәрселерді іске қосу арқылы орнатуға болады:

Қадам	Басқару панелі	Дисплей
1		Шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз
2		Алдыңғы қадамды растау үшін Қуатты басқару түймесігін басыңыз
3		Түрлі қолжетімді опциялар арасынан деңгейді таңдау үшін басыңыз
4		Алдыңғы қадамды растау үшін Қуатты басқару түймесігін басыңыз Дисплейде шамамен 2 секунд бойы жыпылықтайтын орнатылған деңгей көрсетіледі; одан кейін плита дыбыстық сигнал шығарады және өздігінен өшеді; ол енді пайдалану үшін дайын

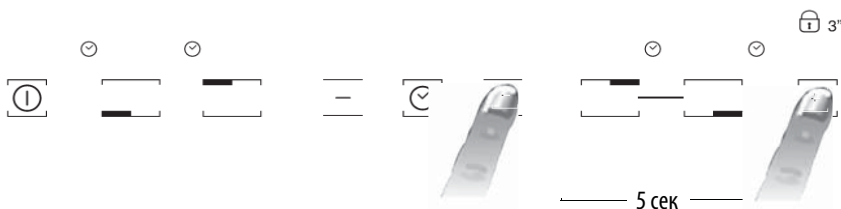
Қуатты орнату барысында қате орын алса, белгісі ортада пайда болып, дыбысты сигнал шамамен 5 секунд бойы шығады. Мұндай жағдайда конфигурация процедурасын басынан бастап қайталаңыз. Егер бұл қате қайталанса, қызмет орталығымен хабарласыңыз.

Қалыпты пайдалану барысында пайдаланушы ең жоғарғы қол жетімді қуат деңгейін көбейтуге ол деңгейге жетіп қойған кезде әрекеттенсе, қолданылып жатқан аймақ деңгейі екі рет жыпылықтап, дыбысты сигнал шығады.

Сол аймақты көбірек қыздыру үшін, бұған дейін қызып тұрған бір немесе бірнеше пісіру аймағының қуат деңгейін қолдап азайту қажет.

Акустикалық сигналды қосу/өшіру (слайдері бар нұсқада қолжетімді емес)

Плитаны қосқаннан кейін, «+» түймешігі мен оң жақтағы ең шеткі түймешікті бір мезгілде басып, кемінде үш секунд бойы ұстап тұрыңыз («басқару панелі құлыпталады»).



ТАЗАЛАУ

⚠ ЕСКЕРТУ

- Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Тазалау алдында пісіру аймақтарының өшірілгеніне және қалған қызу индикаторының (“Н”) көрсетілмей тұрғанына көз жеткізіңіз.

Егер әйнегіңізде iXelium™ логотипі болса, плитаңыз iXelium™ технологиясымен жабдықталғаны. iXelium™ – ерекше Whirlpool қабатымен жабдықталғаны, ол қорғану қасиетіне және ұзақ уақыт бойы пайдалануға болатын сапаға кепілдік береді. Сондықтан, **егер сізде IXELIUM плитасы болса, біз мына тазалау ұсыныстары туралы ақпаратты оқуды ұсынамыз:**

- Сумен немесе күнделікті ыдыс жуғыш химикат сұйықтыққа дымқылданған жұмсақ шүберекті (шағын талшықты шүберекті пайдаланған жөн).
- Егер тазалау нәтижелерін жақсартқыңыз келсе, шыныға дымқыл шүберекті бір-екі минут тигізіп тұрыңыз.

МАҢЫЗДЫ: Қырғыш губкаларды пайдаланбаңыз. Оларды пайдалану шыныны зақымдауы мүмкін.

- Әрбір қолданыстан соң, тағам қалдықтарынан қалған кез келген қалдықтар мен дақтарды кетіру үшін плитаны тазалаңыз (ол салқындаған кезде).
- Қант және құрамында қанты көп тағамдар плитаны зақымдайды. сондықтан оларды платаға тиген соң дереу алып тастау керек.
- Тұз, қант және құм шыны бетін сызып тастауы мүмкін.
- Жұмсақ, сіңіргіш ас қағазын немесе арнайы плата тазартқышын пайдаланыңыз (өнім жасаушысының нұсқауларын орындаңыз).
- Пісіру аймақтарына төгілетін сұйықтықтар кастрөлдерді дірілдетуі немесе қозғалтуы мүмкін.
- Плитаны тазалаған соң мұқият кептіріңіз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

- “Пайдалану нұсқаулары” бөлімінде берілген нұсқауларды оқыңыз және орындаңыз.
- Электр көзі өшпегенін тексеріңіз.
- Плитаны тазалаған соң мұқият кептіріңіз.
- Егер плата іске қосылған кезде дисплейде әріпті-санды кодтар көрінсе, төмендегі кестедегі нұсқауларды оқыңыз.
- Егер плата қолданылған соң өшпесе, оны розеткадан суырыңыз.

ҚАТЕ КОДЫ	СИПАТТАМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ҚАТЕНІ ЖОЮ
C81, C82	Басқару тақтасы шамадан тыс жоғары температураның кесірінен өшеді	Электрлік бөліктердің ішкі температурасы тым жоғары	Плитаны қайта пайдаланбас бұрын, оны суытып алыңыз.
C83	Басқару тақтасы электр жүйесіндегі мәселеге байланысты плитаның өшуіне себеп болған қатенің кодын көрсетеді	Пісіру беті жоғарғы кернеумен жұмыс істейді	Пісіру бетін әлі де пайдалануға болады, бірақ қызмет орталығымен хабарласыңыз
C85	Плита кастрөлге қуат бере алмайды	Кастрөл индукциялық пешке жарамайды	Басқа индукциялық кастрөлді пайдаланыңыз
F02 немесе F04 немесе C84	Байланыс кернеуі дұрыс емес немесе қуат беру көзінде проблема бар	Сенсор құрылғы кернеуі мен розетка кернеуінің арасындағы айырмашылықты анықтайды	Плитаны розеткадан ажыратыңыз және электр байланысын тексеріңіз
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77		Плитаны қуат көзінен ажыратыңыз. Бірнеше секунд күтіп, қайта қосыңыз. Егер проблема қайталана берсе, қызмет орталығымен хабарласып, қате кодын айтыңыз	

ПЛИТАДАН ШЫҒАТЫН ШУЫЛДАР

Индукциялық пісіру беттері қалыпты пайдалану барысында әр түрлі шуылдар шығаруы және дірілдеуі мүмкін, ол төменде көрсетілген материал түрі мен тамақты пісіру түріне байланысты болады:

- **Шулы байланыс:** дірілдеудің бұл түрі қойылған кастрөлдердің әр түрлі материалдардан жасалған болуынан туындайды.
- **Орташа-төмен қуатта шығатын сытырлаған дыбыс:** бұл шуыл қажетті төмен-орташа қуатқа дейін жету үшін шығады.
- **Ырғақты сытырлау сияқты дыбыстар:** бұл шуыл бірнеше пісіру аймағын және/немесе жоғарғы тиімділік функциясын пайдаланып жатқанда шығады.
- **Әлсіз ысылдау:** бұл шуыл пайдаланылған ыдыс түріне және оның ішіндегі тамақ мөлшеріне байланысты шығады.
- **Фондық шуыл:** бұл индукциялық пеш электрлік бөлшектерді салқындатуға арналған желдеткішпен жабдықталған, осы себеппен пайдалану барысында және плитаны іске қосқан соң бірнеше секундтан соң желдеткіш дыбысын естисіз. Іске қосылған пісіру аймағының қуатын көбейткенде/азайтқанда желдеткіштің фондық шуыл деңгейі де азаяды/көбейеді.

Бұл жағдайлар қалыпты және индукциялық жүйенің дұрыс қызмет етуі үшін маңызды болып табылады, олар ақаулықтың немесе зақымданудың белгісі емес.

САТУДАН КЕЙІНГІ ҚЫЗМЕТ

Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласу алдында:

1. Проблеманы “Ақаулықтарды жою нұсқаулығы” көмегімен шешіп көріңіз.
2. Құрылғыны өшіріп қосып, проблеманың кеткен-кетпегенін тексеріңіз.

Егер жоғарыда көрсетілген тексерулерден кейін мәселе әлі шешілмесе, ең жақын орналасқан сатудан кейінгі қызметпен хабарласыңыз.

Әрқашан көрсетіңіз:

- ақаулықтың қысқаша сипаттамасы;
- өнім түрі мен дәл үлгісі;
- құрылғының астында (металл тақташада) орналасқан қызметтік нөмір (теректер тақтасындағы Service (Қызмет) сөзінен кейінгі нөмір).
- толық мекенжайыңыз;
- телефон нөміріңіз.

SERVICE 0000 000 00000




Егер кез келген жөндеу жұмыстарын орындау қажет болса, **өкілетті сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз** (түпнұсқалы қосалқы бөлшектер мен тиісті жөндеу жұмыстарын қамтамасыз ету үшін). Қосалқы бөлшектер 10 жыл бойы қолжетімді.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також доступні на веб-сайті: www.indesit.com

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

У цій інструкції та безпосередньо на приладі містяться важливі повідомлення про безпеку, які слід прочитати і завжди виконувати.

 Символ небезпеки попереджує про потенційні ризики для користувачів та інших людей. Усі повідомлення про небезпеку супроводжуються символом небезпеки і таким написом:

 **НЕБЕЗПЕЧНО**

Указує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Указує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.

Усі повідомлення про небезпеку надають відомості про відповідний потенційний ризик і вказують, як зменшити ризик травмування, пошкодження майна й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Обов'язково дотримуйтеся наведених нижче правил.

- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки встановлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований технічний спеціаліст. Не ремонтуйте та не замінійте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Прилад необхідно заземлити.
- Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус.
- Установлення приладу має відповідати поточним правилам техніки безпеки. Для дотримання цих правил використовуйте омніполярний вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачі або подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Після встановлення приладу електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Використання приладу з іншою метою, наприклад для опалення приміщень, заборонено. Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або неправильне налаштування елементів керування.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Малолітніх (від 0 до 3 років) і малих дітей (від 3 до 8 років) не варто залишати біля приладу без нагляду.
- До використання приладу допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом інших відповідальних осіб. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити очищення або обслуговування приладу без нагляду.
- Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу під час або після його використання. Стежте за тим, щоб прилад не торкався тканин або інших займистих матеріалів, доки всі його компоненти повністю не охолонуть.

- Не ставте займісті матеріали на прилад або поблизу нього.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- У відсіку під приладом необхідно встановити роздільний піддон (постачається окремо).
- Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (тільки для приладів зі скляною поверхнею).
- Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою. Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
- Для очищення приладу не застосовуйте пристрої чищення парою.
- Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
- Після використання варильної панелі завжди вимикайте її нагрівальні частини за допомогою елементів керування, не покладаючись на функцію виявлення посуду (тільки для індукційних приладів).

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ


Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали на 100% підлягають вторинній переробці і позначені символом вторинної переробки (♻️). Різні частини пакування не можна довільно викидати, їх слід утилізувати відповідно до місцевих норм.

Утилізація

Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши належну утилізацію виробу, користувач може допомогти уникнути можливих потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на приладі чи у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами; його слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

Економія електроенергії

Для отримання оптимальних результатів слід дотримуватись таких рекомендацій:

- Користуйтеся каструлями та сковорідками, ширина дна яких дорівнює ширині конфорок.
- Користуйтеся кухонним посудом лише із плоским дном.
- По можливості, під час готування накривайте посуд кришкою.
- Скороварка дозволяє заощадити ще більше енергії та часу.
- Розміщуйте посуд по центру конфорки, позначеної на варильній панелі.

ДЕКЛАРАЦІЯ ЄС ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

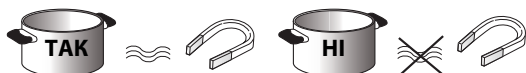
- Прилад розроблено, виготовлено та надано у продаж відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/EC (яка замінює директиву 73/23/EEC з поправками) і вимог захисту згідно з Директивою про електромагнітну сумісність 2004/108/EC.
- Цей побутовий прилад відповідає вимогам до екологічного проектування Європейських нормативів № 66/2014 згідно з Європейським стандартом EN 60350-2.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



ВАЖЛИВО: Конфорки не ввімкнуться, якщо посуд буде невідповідного розміру. Користуйтеся лише кухонним посудом, який позначений символом «ІНДУКЦІЙНА СИСТЕМА» (малюнок напроти). Перш ніж вмикати варильну панель, поставте посуд на потрібну конфорку. З належними каструлями конфорки можуть бути використані за температури не нижче 10°C.

НАЯВНИЙ КУХОННИЙ ПОСУД



Скористайтесь магнітом, щоб перевірити, чи є дно посуду придатним для використання на індукційній конфорці: якщо магніт не реагує на дно каструлі чи сковорідки, такий посуд є непридатним.

- Переконайтеся, що посуд має гладеньке дно, в іншому випадку посуд може подряпати варильну поверхню. Перевірте посуд.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель керування варильною поверхнею — це може призвести до її пошкодження.

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.

Діаметр (см)	Макс. (см)	Мін. (см)	Діаметр (см)	Макс. (см)	Мін. (см)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI /З'ЄДНАННЯ	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

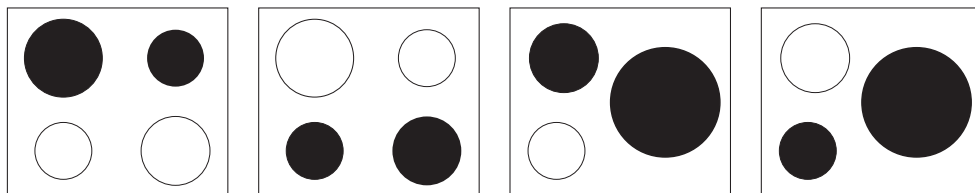
Розмір каструлі

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



РЕКОМЕНДОВАНЕ РОЗМІЩЕННЯ КАСТРУЛЬ

Щоб досягти максимальної ефективності за використання двох каструль одночасно, розміщуйте їх згідно рисунків нижче.



ТАБЛИЦЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності		Тип готування	Використання рівня потужності (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Макс. потужність	Підсилення	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 помірного кипіння, звичайного готування та готування на грилі (середньотривалого, 10-20 хв.)
Середня потужність		Звичайне готування – тушкування – повільне смаження – 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 (ВИМК.)	Нульова потужність	Опорна поверхня	Варильна панель у режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера «Н» 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.

ВСТАНОВЛЕННЯ

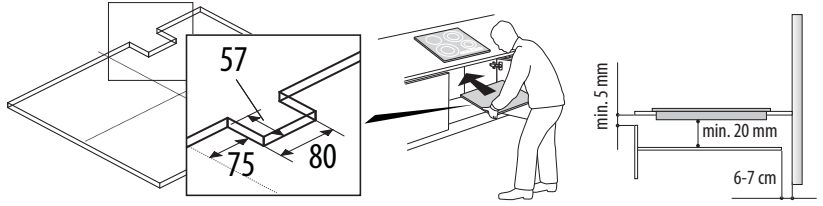
Після розпакування виробу здійсніть перевірку на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У випадку наявності проблем зверніться до дилера або центру післяпродажного обслуговування.

Розміри вбудовування та інструкції щодо встановлення можна знайти на малюнках на сторінці 2.

ПІДГОТОВКА КОМІРКИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ УВАГА

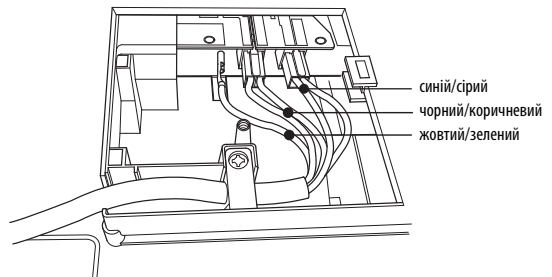
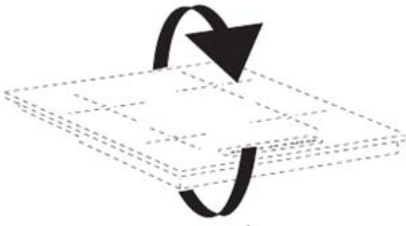
- Встановіть розділювальну панель під варильної поверхнею.
- Після встановлення приладу не повинно бути доступу до його нижньої частини.
- Якщо під варильною поверхнею встановлюватиметься духова шафа, розділювальну панель встановлювати не потрібно.
- Відстань між нижньою частиною приладу та розділювальною панеллю під нею має відповідати розмірам, вказаним на малюнку.
- Для належної роботи приладу не перекривайте обов'язковий мінімальний просвіт між варильною панеллю та верхнім краєм меблевого корпусу (не менше 5 мм).
- Якщо під варильною панеллю встановлюється духова шафа, переконайтесь, що духову шафу обладнано системою охолодження.
- Не встановлюйте варильну панель над посудомийною чи пральною машиною, щоб електронні компоненти не контактували з паром чи вологою, які можуть їх пошкодити.
- У випадку монтажу у поверхню зателефонуйте до центру післяпродажного обслуговування і замовте набір монтажних гвинтів 4801 211 00112.
- Щоб демонтувати варильну панель, скористайтесь викруткою (не входить у комплект) для зняття затискачів по периметру з нижнього боку приладу.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

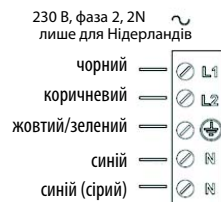
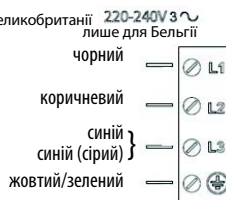
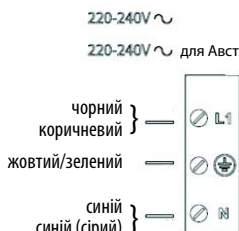
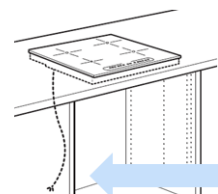
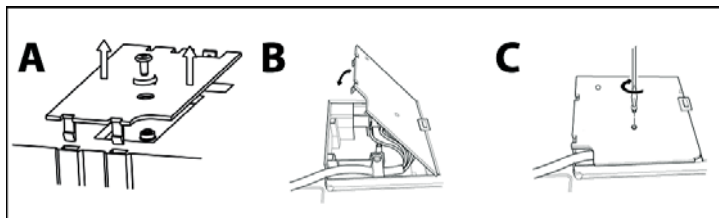
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу.
- Виробник не несе жодної відповідальності за травми людей або тварин і за пошкодження майна в результаті недотримання правил, наведених у цьому розділі.
- Кабель живлення має бути достатньо довгим, щоб знімати варильну панель із робочої поверхні.
- Переконайтесь, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованій на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.



1. Відкрутіть гвинт, щоб зняти кришку клемника (А), а потім вставте кришку в завісу (В) клемника.
2. Вставте кабель живлення в затискач і під'єднайте дроти до клемника, як зображено на схемі з'єднань дротів, розташованій біля клемника.
3. Закріпіть кабель живлення затискачем кабелю.
4. Закрийте кришку (С) і закрутіть її на клемнику за допомогою вилученого гвинта.

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

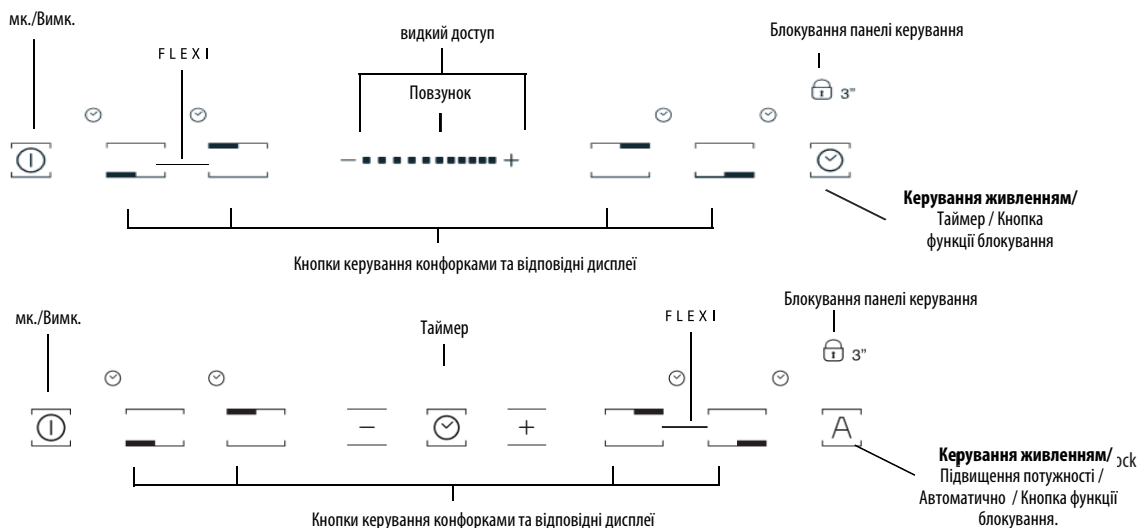
Підключення до електромереж




ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Опис панелі керування

Панель керування



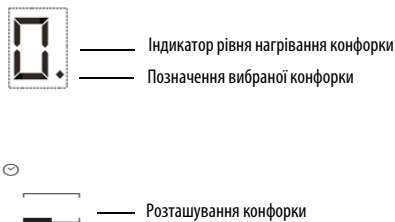
Увімкнення/вимкнення варильної панелі

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 «Н» продовжує горіти, поки конфорки не охолонуть.

Якщо протягом 10 секунд у увімкненому стані не вибрати жодної функції, варильна панель автоматично вимкнеться.

Увімкнення і налаштування конфорок



Використання повзунка
Збільшення рівня потужності



Зменшення рівня потужності



Розмістіть каstrулю на конфорці, увімкніть варильну панель, увімкніть потрібну конфорку, натиснувши відповідну кнопку «+». На дисплеї відобразиться цифра 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 «+» і «-».

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 Функції блокування 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 каstrулі, чи будь-який предмет, покладений на неї, може випадково активувати чи відключити функцію блокування панелі керування.

Таймер

— 0 + За допомогою таймера можна встановлювати час готування максимум на 99 хвилин (1 годину і 39 хвилин) для всіх зон приготування.

— 0 + Виберіть зону приготування, для якої потрібно встановити таймер, натисніть на таймер (див. малюнок), про увімкнення 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 «-» повзунка. 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.

Попередження панелі керування

Особливі функції (якщо доступно)

Деякі моделі мають особливі функції:

Функція автоматичної роботи

Ця функція автоматично встановлює рівень напруги, необхідний для підтримання слабого 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 , 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» (див. малюнок збоку). У таких ситуаціях рекомендується спробувати знайти інше положення каstrулі на варильній панелі, в якому панель працюватиме. Якщо протягом 60 секунд посуд не буде виявлено, варильна панель вимкнеться.

Функція швидкого закипання (за наявності підсилювача)

Ця функція, наявна лише на деяких конфорках, дає можливість використовувати максимальну потужність варильної панелі (наприклад, щоб дуже швидко закип'яти воду). Щоб активувати цю функцію, натисніть кнопку «+» і утримуйте її, доки на дисплеї не з'явиться літера «P». Через 5 хвилин використання функції підсилення прилад автоматично встановить для потужності конфорки рівень 9.

FLEXI / ЗОНА З'ЄДНАННЯ




Ця функція використовується для великого посуду, який не вміщується на одній конфорці, наприклад посуд для готування риби або велика каструля для м'яса. Щоб активувати FLEXI / ЗОНУ З'ЄДНАННЯ, одночасно натисіть кнопки + та -, як показано нижче на малюнку.




«Регулювання потужності» (за наявності такої функції)

Завдяки функції «Регулювання потужності» користувач може задати потрібну йому максимальну потужність варильної панелі. Установка цього параметра можлива в будь-який час, і 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. Доступно 4 максимальних рівня потужності, які відображаються на дисплеї таким чином: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 квт (7,2 квт вважається максимальним рівнем потужності роботи варочної панелі). У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимальну потужність.

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

Крок	Панель керування	Дисплей
1	 Натисніть і утримуйте приблизно 3 секунди	
2	Натисніть кнопку «Керування живленням», щоб підтвердити попередню дію	На дисплеї з'явиться 
3	 Натисніть, щоб установити потрібний рівень, обравши один із доступних варіантів	Увімкнеться індикатор разом із індикаторами окремих зон приготування, що використовуються
4	Натисніть кнопку «Керування живленням», щоб підтвердити попередню дію	На дисплеї приблизно на 2 секунди з'явиться встановлений рівень, після чого пролунає звуковий сигнал, який потім самостійно вимкнеться; варильна поверхня буде готова до використання

Якщо під час встановлення 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.

Активізація/деактивізація звукового сигналу (недоступно для моделей із повзунками)

Після увімкнення варильної поверхні одночасно натисніть кнопку «+» та крайню праву кнопку і утримуйте їх не менше трьох секунд («блокування панелі керування»).



ОЧИЩЕННЯ

УВАГА

- Не застосовуйте прилади для очищення парою.
- Перед чищенням переконайтеся, що конфорки вимкнені, а на дисплеї не відображається індикатор залишкового тепла («Н»).

Якщо на вашому склі є фирмовий знак iXelium™, це означає, що ваша варильна панель має покриття iXelium™. iXelium™ – це ексклюзивне покриття від компанії Whirlpool, яке гарантує ідеально чистий та довготривалий блиск. Тому, якщо ви придбали модель варильної панелі IXELIUM, наполегливо рекомендується дотримуватись наведених нижче рекомендацій щодо її чищення.

- Використовуйте м'яку тканину (найкраще – мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Якщо ви бажаєте додатково покращити результати чищення, залиште скло в контактi з вологою серветкою на пару хвилин.

ВАЖЛИВО! Не використовуйте шліфувальні губки та губки для чищення. Вони можуть значно пошкодити скло.

- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоджена) від залишків їжі.
- Залишки цукру або продуктів і страв зі значним вмістом цукру слід видаляти негайно, тому що це завдає значної шкоди варильній панелі.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати 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.
- Очистивши варильну панель, ретельно протріть її м'якою сухою ганчіркою.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Прочитайте інструкції, наведені у розділі «Інструкція з експлуатації», 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.

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 поверхнею 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, 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, ХАРАКТЕРНІ ДЛЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

У ході нормальної роботи індукційні варильні панелі виробляють характерний шум та вібрацію, що залежать від типу матеріалу та обробки продуктів харчування. Деякі типи цих шумів описані нижче:

- **Звук контакту:** вібрація такого типу виникає через використання посуду, виготовленого з матеріалів із різним покриттям.
- **Клацання за напівнизької потужності:** цей звук виникає для досягнення необхідного напівнизького рівня потужності.
- **Ритмічне клацання:** цей звук виникає під час використання кількох зон приготування та/або за високої потужності.
- **Слабке шипіння:** цей звук залежить від типу ємності, що використовується, та від кількості продуктів у ньому.
- **Фоновий шум:** індукційна плита обладнана вентилятором, призначеним охолоджувати електронні компоненти; через це під час роботи варильної панелі та впродовж декількох хвилин після її відключення чути шум роботи вентилятора. У випадку збільшення/зменшення кількості активованих зон приготування фоновий шум вентилятора може підсилитись або послабитись.

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

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж звертатися у центр післяпродажного обслуговування:

1. перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою «Посібника з усунення несправностей»;
2. вимкніть і знову увімкніть прилад, щоб перевірити, чи вдалося усунути проблему.

Якщо після описаної вище перевірки проблема не зникне, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;
- сервісний номер (номер після слова «Service» на паспортній табличці), що знаходиться на нижній частині приладу (на металевій табличці);
- свою повну адресу;
- свій номер телефону.

SERVICE 0000 000 00000



Якщо необхідний будь-який ремонт, зверніться до **авторизованого центру післяпродажного обслуговування** (для гарантії того, що будуть використанні оригінальні запчастини і ремонт буде виконано правильно). Запасні частини постачаються протягом 10 років.

إرشادات هامة خاصة بالسلامة

هذه التعليمات متاحة أيضا على موقع الإنترنت: www.indesit.com

سلامتك وسلامة الآخرين مهمة جدا

يقدم هذا الدليل والجهاز نفسه رسائل هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها بشكل دائم.

هذا هو رمز الخطر، المتعلق بالسلامة، والذي يحذر المستخدمين من المخاطر المحتملة بالنسبة لهم وللآخرين. جميع رسائل السلامة تكون مسبقة برمز الخطر والكلمات التالية:



يشير إلى موقف خطر يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

خطر



يشير إلى موقف خطر قد يتسبب في إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.

تحذير




- جميع رسائل السلامة تحدد تفاصيل الخطر المحتمل الذي تشير إليه وتبين طريقة الحد من خطر الإصابة أو التلف أو الصدمات الكهربائية الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. احرص على الالتزام بما يلي:
- قم بارتداء القفازات الواقية لتنفيذ جميع عمليات فك التغليف والتركيب.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب القيام بعمليات التركيب والصيانة بمعرفة فني متخصص، وذلك وفقا لتعليمات الجهة الصانعة ولوائح السلامة المحلية المعمول بها. لا تقم بإصلاح أو تغيير أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بشكل محدد.
- يجب تأريض الجهاز.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي وهو مركب في خزائنه.
- لكي تتوافق عملية التركيب مع تشريعات السلامة السارية حالياً، يلزم وجود مفتاح أحادي القطب ذو فجوة تلامس 3 مم على الأقل.
- لا تستخدم مقاس متعددة أو أسلاك إطالة.
- لا تقم بالشد من كابل الكهرباء.
- يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب.
- صُمم هذا الجهاز لطهي الأطعمة للاستخدام المنزلي فقط. ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة العُرف). ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن الاستخدام غير السليم أو الضبط غير الصحيح لعناصر التحكم.
- يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب إبقاء الأطفال الصغار (حتى سن 3 سنوات) والأطفال (في سن 3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز ما لم يتم مراقبتهم باستمرار.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيبت الأطفال بهذا الجهاز. وينبغي ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو تنفيذ إجراءات الصيانة التي يقوم بها المستخدم دون الإشراف عليهم.
- لا تلمس عناصر تسخين الجهاز أثناء وبعد الاستخدام. لا تدع الجهاز يتلامس مع الملابس أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال إلا بعد أن تبرد جميع أجزائه تماماً.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال على الجهاز أو بالقرب منه.
- الزيوت والدهون الساخنة للغاية تشتعل بسهولة. انتبه عند طهي منتجات غذائية غنية بالشمع والزيت.
- يجب تركيب لوحة عازلة (ليست مرودة مع الجهاز) في الجزء الموجود أسفل الجهاز.
- في حالة تشقق السطح، أو قف الجهاز لتجنب احتمال الإصابة بالصعق الكهربائي (فقط الأجهزة المزودة بسطح زجاجي).
- الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق ميفاتي خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.
- ترك أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت أثناء طهيها على الموقد دون مراقبة يمكن أن تمثل خطورة وتتسبب في نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.
- خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف البخار.
- لا يجوز وضع أية أشياء معدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تصبح ساخنة بعد الاستخدام، أطفئ عنصر الموقد باستخدام مفتاح التحكم فيه ولا تعتمد على كاشف الأواني (فقط للمواقف الحثية).

التخلص من مواد التغليف

ماد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، كما أنها تحمل رمز إعادة التدوير (♻️). لا يجوز التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بإلقائها في البيئة المحيطة، بل يجب التخلص منها مع الالتزام بالوائح المحلية.

التكهين

هذا الجهاز مميّز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE). من خلال تأكد المستخدم من التخلص من الجهاز بطريقة صحيحة، فيمكنه المساهمة في تفادي العواقب السلبية المحتملة على البيئة والصحة والأشخاص.

يشير الرمز  على الجهاز أو على المستندات المرافقة إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية حسب مواصفة WEEE.

نصائح توفير الطاقة

للحصول على نتائج مثالية، يُنصح بما يلي:

- استخدم الأواني والقدر التي لها قاعدة بعرض مساو لنطاق الطهي.
- اقتصر على استخدام الأواني والقدر ذات القواعد المستوية.
- اترك أغطية الأوعية باستمرار فوقها أثناء الطهي إذا أمكن.
- استخدم حلة الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.
- ضع الوعاء في منتصف نطاق الطهي المميز على الموقد.

بيان المطابقة

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وتسويقه وفقاً لمتطلبات السلامة الخاصة بمواصفة «الجهد المنخفض» 2006/95/EC (التي تحل محل المواصفة 73/23/EEC وتعديلاتها اللاحقة)، ومتطلبات الحماية الخاصة بمواصفة «التوافق الكهرومغناطيسي» 2004/108/EC.
- هذا الجهاز يفي بمتطلبات التصميم الاقتصادي الخاصة بالوائح الأوروبية رقم 66/2014 بالتوافق مع المواصفة الأوروبية 2-60350-EN.

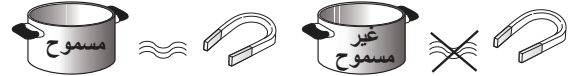
قبل الاستخدام

هام: لا تعمل نطاقات الطهي إذا لم تكن الأواني مناسبة الحجم. استخدم فقط الأواني التي تحمل رمز "النظام الحثي" (الشكل المقابل). ضع الوعاء في منتصف نطاق الطهي المطلوب قبل تشغيل الموقد.



استخدام الأواني المناسبة، لا يمكن استخدام نطاقات الطهي في درجات حرارة أقل من 10 °م.

الأواني والقدر الموجودة



- استخدم مغناطيساً للتحقق مما إذا كانت قاعدة الإناء مناسبة للموقد الحثي: تكون قواعد الأواني والقدر غير مناسبة إذا لم يمكن اكتشاف القدرة المغناطيسية.
- تأكد من نعومة قواعد الأواني، وإلا فسوف تخدش الموقد. افحص الأطباق.
- لا تضع أبداً أواني أو قدر ساخنة على سطح لوحة التحكم في الموقد. قد يتسبب ذلك في حدوث ضرر.

قيم عرض القاعدة الموصى بها للأواني

ضع الوعاء في منتصف نطاق الطهي المطلوب قبل تشغيل الموقد. للحصول على نتائج طهي جيدة، يجب أن يكون قطر قاعدة الإناء مماثلاً لمقاس سطح التسخين.

القطر (سم)	الحد الأقصى (سم)	الحد الأدنى (سم)	القطر (سم)	الحد الأقصى (سم)	الحد الأدنى (سم)
17	28	28	10	14.5	14.5
17	30	30	12	18	18
12	18 - 39	FLEXI/CONNEXION	15	21	21
			15	24	24
			17	26	26

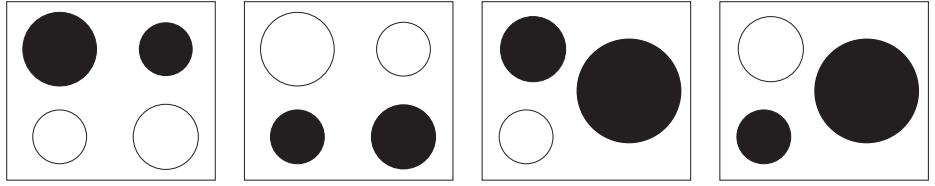
مقاس الإناء

ولتحديد مقاس الإناء بدقة، يرجى قياس قاعدة الإناء (انظر الصورة) ثم ارجع إلى قيم عرض قاعدة الأواني الموصى بها المذكورة في الجدول أدناه، وذلك لاستخدام الأواني بشكل مثالي والتعرف عليها بشكل صحيح. لكل نطاق طهي الحد الأدنى لاكتشاف الأواني، ويختلف حسب خامة الإناء المستخدم. لذلك يجب عليك استخدام نطاق الطهي الأنسب لقطر الإناء.



وضع الإناء الموصى به

للحصول على أفضل أداء عند استخدام وعاءين في نفس الوقت، ضعها حسب الصور أدناه:



جدول مستويات القدرة

استخدام المستوى (وفقا لخبرة وعادات الطهي)	نوع الطهي	مستوى القدرة	ملاحظة
مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة للغاية السريع في حالة الماء والتسخين السريع لسوائل الطهي	تسخين سريع	تعزير	أقصى قدرة
مثالي للتحمير وبدء الطهي وتحمير المنتجات المجمدة والغلي السريع	التحمير - السلق	7-9	قدرة عالية
مثالي للتحمير البطيء والحفاظ على درجة غليان عالية والطهي والشواء (مدة قصيرة، 5-10 دقائق)	تحمير - تحمير بطيء - سلق - شواء	5-7	قدرة متوسطة
مثالي للتحمير البطيء والحفاظ على درجة غليان منخفضة والطهي والشواء (مدة متوسطة، 10-20 دقائق)، الإحماء	تحمير - طهي - طهي بطيء - تحمير بطيء - شواء	3-4	قدرة منخفضة
مثالي للتحمير البطيء والحفاظ على درجة غليان طفيفة والطهي والشواء (مدة طويلة)	طهي - طهي بطيء - تحمير بطيء - شواء	1-2	الإيقاف
مثالي للطهي المطول (الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، النبيذ، الحساء، اللبن)، المعجنات الكريمة	طهي - غلي بطيء - تغليظ القوام - معجنات كريمة		
مثالي للطهي المطول (الأحجام الأقل من لتر واحد: الأرز، الصوصات، لحم الروستو، الأسماك) مع السوائل (على سبيل المثال الماء، النبيذ، الحساء، اللبن)	الصحير - إذابة التجمد - الحفاظ على سخونة الطعام - الريزوتو الكريمة		
مثالي لصب الزبد وصبهر الشيكولاتة برفق وإذابة تجمد المنتجات الصغيرة والحفاظ على سخونة الأطعمة المطهية للتو (على سبيل المثال الصوصات وأنواع الحساء، الشوربة الكثيفة)	سطح التدعيم	بدون كهرباء	
مثالي للحفاظ على الطعام المطهية لتو ساخنا، مثل الريزوتو الكريمة، وللحفاظ على الأطعمة التي يتم تقديمها ساخنة (مع ملحق تكميلي مناسب للحث)			
الموقد في وضع الاستعداد أو متوقف (قد تكون هناك حرارة متبقية في نهاية الطهي، يشار إليها بحرف "H")			

ملاحظة:

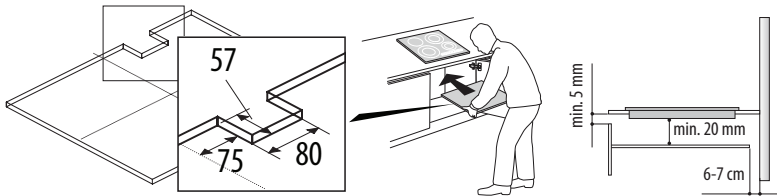
عند إعداد أطعمة سريعة الطهي تتطلب توزيع السخونة بشكل مثالي (على سبيل المثال البان كيك) على نطاق الطهي المزدوج 28 سم (إن وجد)، فاستخدم أواني لا يزيد قطرها على 24 سم. للطهي الدقيق (على سبيل المثال، صهر الشيكولاتة أو الزبد) استخدم نطاقات منفردة بقطر أصغر.

التركيب هذا

بعد إخراج المنتج من عبوة التغليف، تحقق من عدم تعرضه للضرر أثناء النقل. وفي حالة وجود مشكلات، اتصل بالموزع أو بمرکز خدمة ما بعد البيع. للاطلاع على أبعاد الدمج والتركيب، انظر الصور في صفحة 2.

تحضير الخزانة للتركيب الموصى به

تحذير

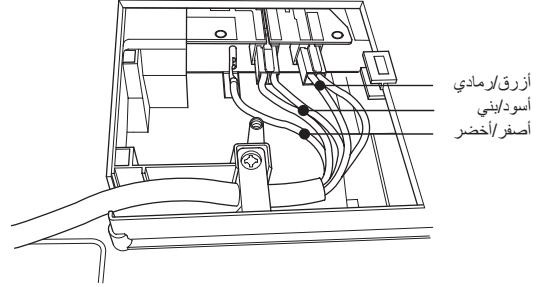
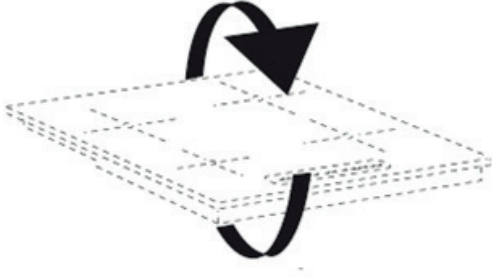


- قم بتركيب لوح فاصل أسفل الموقد.
- لا يجوز أن يكون الجزء السفلي للمنتج متاحا للوصول إليه بعد التركيب.
- لا تقم بتركيب اللوح الفاصل في حالة تركيب فرن أسفل سطح عمل.
- المسافة بين الجانب السفلي للجهاز واللوح الفاصل يجب أن تكون متوافقة مع الأبعاد الموضحة في الشكل.
- لضمان التشغيل الصحيح للمنتج، لا تقم بإعاقة الخلوص الضروري الأدنى بين الموقد والجزء العلوي للوحدة (بحد أدنى 5 مم).
- في حالة تركيب فرن أسفل سطح عمل، فتأكد من تزويد الفرن بنظام تبريد.
- لا تقم بتركيب الموقد فوق غسالة أطباق أو غسالة ملابس، وذلك حتى لا تتلامس الدوائر الإلكترونية مع البخار أو الرطوبة وتتسبب في إتلافها.
- في حالة التركيب على سطح مستو، اتصل بخدمة ما بعد البيع لطلب تركيب طقم البراغي 4801 211 00112.
- لفك الموقد، استخدم مفكاً (ليس ضمن التجهيزات الموردة) لفك المشابك المحيطة الموجودة على الجانب السفلي للجهاز.

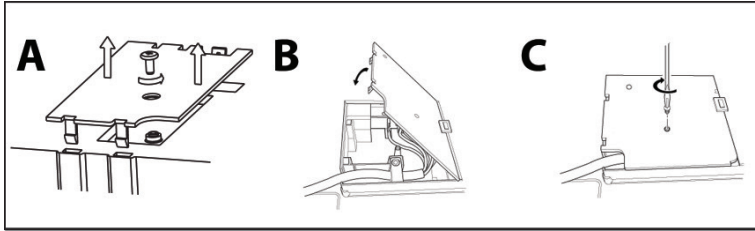


- فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- يجب أن يتم التركيب بمعرفة شخص مؤهل ذو اطلاع جيد بتشريعات السلامة والتركيب المعمول بها.

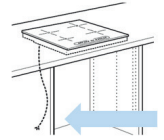
- ولا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية عن إصابة الأشخاص أو الحيوانات أو تلف الممتلكات نتيجة عدم مراعاة التشريعات الواردة في هذا الفصل.
- يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلا بالقدر الكافي للسماح بخلع الموقد من سطح العمل.
- تأكد من أن قيمة الفلظية المدونة على لوحة البيانات الموجودة أسفل الجهاز مساوية لقيمة فلطية تيار الشبكة الكهربائية.



1. اخلع غطاء الأطراف (A) بفك البرغي وأدخل الغطاء في المفصلة (B) الخاصة با.
 2. قم بتوصيل كابل الكهرباء بالمشبك وقم بتوصيل الأسلاك بكثلة الأطراف كما هو موضح بمخطط الأسلاك القريب من الأطراف.
 3. قم بتأمين كابل الكهرباء بمشبك الكابل.
 4. أغلق الغطاء (C) واربط الغطاء على الأطراف بالبرغي الذي تم فكّه.
- في كل مرة يتم فيها التوصيل بالشبكة الكهربائية، يقوم الموقد بإجراء فحوصات أوتوماتيكية لعدة ثوان.



التوصيل بالتيار الكهربائي

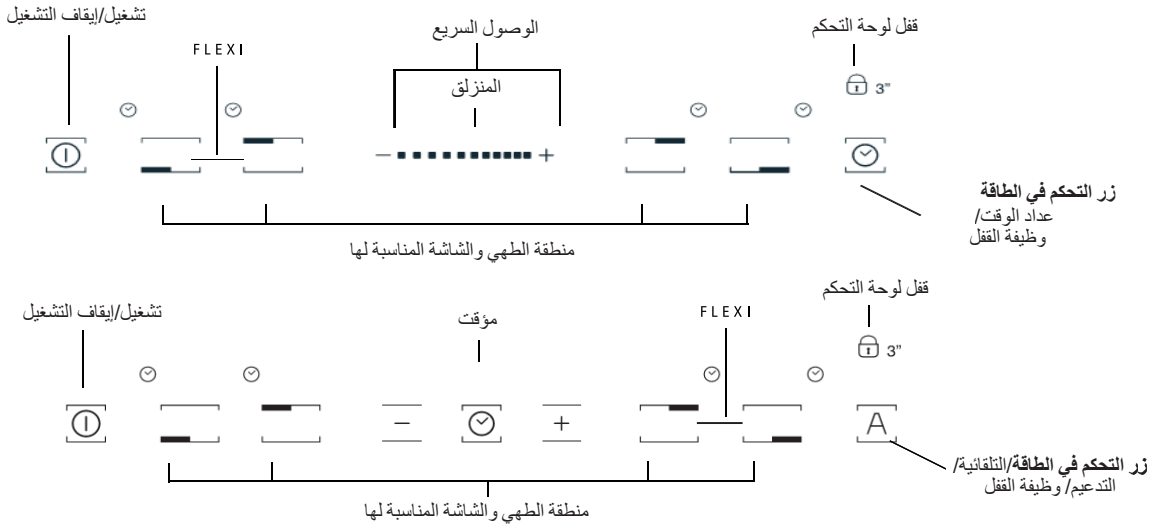


380-415V 3N ~	
380-415V 2N ~	
أسود	L1
بنّي	L2
	L3
أزرق	N
أزرق (رمادي)	
أصفر/أخضر	

220-240V ~	
220-240V ~	استراليا وبريطانيا
أسود	L1
بنّي	
أصفر/أخضر	
أزرق	N
أزرق (رمادي)	

220-240V 3 ~	
يسري على بلجيكا فقط	
أسود	L1
بنّي	L2
أزرق	L3
أزرق (رمادي)	
أصفر/أخضر	

230 فلط 2 طور 2N ~	
يسري على هولندا فقط	
أسود	L1
بنّي	L2
أصفر/أخضر	
أزرق	N
أزرق (رمادي)	



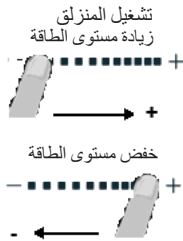
تشغيل/إيقاف الموقد

لتشغيل الموقد، اضغط على الزر ① لمدة ثابنتين تقريباً إلى أن تضيء بيانات نطاق الطهي. لإطفاء الموقد، اضغط على نفس الزر إلى أن تنطفئ البيانات. يتم إيقاف فعالية جميع نطاقات الطهي.

إذا كان الموقد قيد الاستخدام، يظل مؤشر السخونة المتبقية "H" مضيئاً إلى أن تبرد نطاقات الطهي.

في حالة عدم اختيار وظيفة خلال 10 ثوانٍ من التشغيل، يتوقف الموقد أوتوماتيكياً.

تشغيل وضبط نطاقات الطهي



بيان مؤشر القدرة
بيان نطاق الطهي المختار



تحديد وضع نطاق الطهي

ضع الوعاء على نطاق الطهي، وبعد تشغيل الموقد، قم بتفعيل نطاق الطهي المطلوب من خلال الضغط على الزر "4" المعني، فيظهر الرمز "0" على وحدة العرض. يمكنك اختيار مستوى القدرة المرغوب بدءاً من 0 كحد أدنى إلى 9 كحد أقصى أو اختيار وظيفة المعزز "P" إن وجدت. لزيادة مستوى القدرة، اضغط على الزر "4". لتقليل مستوى القدرة، اضغط على الزر "3".

إيقاف فعالية نطاقات الطهي

لإطفاء نطاق الطهي، اضغط على الزر المعني "4" أو "3" لمدة تزيد على 3 ثوانٍ. ينطفئ نطاق الطهي، وإذا كان لا يزال ساخناً، يظهر الحرف "H" على بيان النطاق.

قفل لوحة التحكم

تقوم هذه الوظيفة بقفل المفاتيح لمنع تشغيل الموقد بشكل غير مقصود. لتفعيل قفل لوحة التحكم، قم بتشغيل الموقد واضغط على زر وظيفة القفل لمدة ثلاث ثوانٍ، تصدر إشارة صوتية ويظهر مؤشر مضيء بجانب تفعيل إشارة رمز القفل. يتم قفل لوحة التحكم ما عدا وظيفة الإيقاف. لإيقاف فعالية قفل التحكم، كرر عملية التفعيل. تنطفئ النقطة المضيئة ويعد تفعيل الموقد.

وجود ماء أو سائل مسكوب من الأواني أو أية أشياء مستندة على الزر أسفل الرمز يمكن أن يؤدي إلى تفعيل أو إيقاف فعالية قفل لوحة التحكم دون قصد.

الميكاتي

يمكن استخدام الميكاتي لضبط زمن الطهي على مدة 99 دقيقة (ساعة واحدة و 39 دقيقة) لجميع نطاقات الطهي.

اختر نطاق الطهي المراد استخدامه باستخدام الميكاتي، واضغط على الميكاتي (انظر الشكل) فتصدر إشارات صوتية للإشارة إلى الوظيفة. فيظهر في وحدة العرض الرمز "00" وبضوء بيان LED. يمكن خفض قيمة الميكاتي وزيادتها من خلال الضغط المستمر على الأزرار "4" و "3". لوظيفة الشريط الانزلاقي.

عند انقضاء الوقت المضبوط، تصدر إشارة صوتية وينطفئ نطاق الطهي أوتوماتيكياً. لإيقاف فعالية الميكاتي، احتفظ بزر الميكاتي مضغوطة لمدة 3 ثوانٍ على الأقل.

لضبط الميقاتي لنطاق آخر، كرر الخطوات السابقة. يعرض بيان الميقاتي بشكل دائم الميقاتي للنطاق المختار أو أقصر ميقاتي. لتعديل الميقاتي أو إيقاف فعاليته، اضغط على زر اختيار نطاق الطهي للميقاتي المعني.

تحذيرات لوحة التحكم

الوظائف الخاصة (إن وجدت)

بعض الموديلات تشتمل على وظائف خاصة:

الوظيفة الأوتوماتيكية (F)

تقوم الوظيفة أوتوماتيكية بضبط مستوى قدرة مناسب للحفاظ على الغليان المنخفض. (F) قم بتفعيل هذه الوظيفة بعد الوصول لدرجة الغليان، وذلك من خلال الضغط على زر النطاق المعني أولاً ثم الزر .

مبين سخونة المتبقية.

الموقد مزود بمبين للسخونة المتبقية لكل نطاق طهي. وهذه المبيانات تنبه المستخدم إذا كانت نطاقات الطهي لا تزال ساخنة. إذا ظهر بوحة العرض البيان H، فلا يزال نطاق الطهي ساخناً. في حالة إضاءة مبين السخونة المتبقية لنطاق طهي محدد، فهذا يعني أن النطاق يمكن استخدامه، على سبيل المثال للحفاظ على سخونة طبق أو لصهر الزبد. عندما يبرد نطاق الطهي، ينطفئ البيان.



مبين الأواني غير الصحيحة أو الناقصة.

إذا كنت تستخدم إناء غير مناسب، وكان غير موضوع بشكل صحيح أو أبعاده غير مناسبة للموقد الحثي، فسوف تظهر الرسالة "no pot" (لا يوجد إناء) في وحدة العرض (انظر الشكل على الجانب). في هذه الحالات، يوصى بإعادة وضع الوعاء على سطح الموقد إلى أن تعثر على وضع التشغيل. في حالة عدم اكتشاف وعاء خلال 60 ثانية، ينطفئ الموقد.



وظيفة الغلي السريع (المعزز إن وجد)

تتيح هذه الوظيفة، التي تتواجد على بعض نطاقات الطهي فقط، استغلال القدرة القصوى للموقد (على سبيل المثال لغلي الماء بسرعة شديدة). لتفعيل الوظيفة، اضغط على الزر "+" إلى أن يظهر الرمز "P" على وحدة العرض. بعد استخدام وظيفة المعزز لمدة 5 دقائق، يقوم الجهاز أوتوماتيكية بضبط النطاق على المستوى 9.

FLEXI/CONNEXION

تستخدم هذه الوظيفة في حالة وجود أواني كبيرة لا يمكن لنطاق الطهي استيعابها بمفرده، مثل طهي السمك، الإناء الكبير لطهي اللحوم. ولتفعيل نطاق القنطرة/الربط، يرجى الضغط على الأزرار + و - معاً كما هو موضح بالصورة أدناه.



"التحكم في القدرة" (إن توفرت الوظيفة)

بفضل وظيفة "التحكم في القدرة" يمكن للمستخدم ضبط القدرة القصوى التي يمكن للموقد الوصول إليها حسب الحاجة.

يتاح هذا الإعداد في أي وقت ويتم الحفاظ عليه حتى التغيير التالي. من خلال ضبط أقصى قدرة مطلوبة، يقوم الموقد أوتوماتيكية بضبط التوزيع في مختلف نطاقات الطهي، مما يضمن عدم تجاوز هذا الحد، مع ميزة القدرة أيضاً على التحكم في جميع النطاقات في وقت واحد، ولكن بدون مشكلات فرط التحميل. تتاح 4 مستويات للقدرة القصوى وتظهر على وحدة العرض: 2.5 - 4.0 - 6.0 - 7.2 كيلواط (تعتبر القيمة 7.2 كيلواط هي أقصى قدرة للموقد المسطح). عند الشراء، يكون الموقد مضبوطاً على القدرة القصوى

بعد توصيل قابس الكهرباء بالمقيس الكهربائي، يمكن في أول 60 ثانية ضبط مستوى القدرة المطلوب من خلال تشغيل النقاط التالية:

الخطوة	لوحة التحكم	شاشة
1	اضغط لحوالي 3 ثوانٍ على زر التحكم في القدرة (خطوة 1)	
2	اضغط على زر التحكم في القدرة (خطوة 2) لتأكيد الخطوة السابقة	يظهر في وحدة العرض PL
3	اضغط لضبط المستوى المختار من بين مختلف الخيارات المتاحة	يضئ المصباح مع المصابيح المستخدمة لنطاقات الطهي المنفردة
4	اضغط على زر التحكم في القدرة (خطوة 4) لتأكيد الخطوة السابقة	يظهر في وحدة العرض المستوى المضبوط والذي يومض لمدة ثابنتين تقريباً، بعد ذلك يقوم الموقد بإصدار إشارة صوتية ثم ينطفئ من تلقاء نفسه، وعندئذ يكون جاهزاً للاستخدام

في حالة حدوث خطأ أثناء ضبط القدرة، يظهر الرمز **EE** في الوسط وتصدر إشارة صوتية لمدة 5 ثوانٍ. وفي هذه الحالة، كرر عملية التهيئة من البداية. إذا تكرر حدوث الخطأ، فاتصل بخدمة ما بعد البيع.

أثناء الاستخدام المعتاد، إذا حاول المستخدم زيادة الحد الأقصى المتاح لمستوى القدرة عند الوصول إليه، فإن مستوى النطاق المستخدم يومض مرتين وتصدر إشارة صوتية.

للحصول على قدرة أعلى في هذا النطاق، فمن الضروري خفض مستوى قدرة واحد أو أكثر من نطاقات الطهي الفعالة في حينه يدوباً.

تفعيل/إيقاف تفعيل الإشارة الصوتية

بعد تشغيل الموقد، اضغط واستمر في الضغط على "+" لنطاق الطهي الأول وكذلك الزر جهة اليمين في وقت واحد لمدة 5 ثوان على الأقل ("كما هو موضح أدناه").



التنظيف

تحذير

- لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.

- قبل التنظيف، تأكد أن نطاقات الطهي مغطاة وعدم ظهور مؤشر الحرارة المتبقية ("H").

إذا كان زجاج موقدك مشتملاً على الشعار iXelium™، فهذا يعني أن موقدك مجهز بوظيفة المعالجة iXelium™. وتعتبر iXelium™ طبقة نهائية حصرياً لشركة Whirlpool تضمن التنظيف المثالي والمظهر البراق طوال عمر الجهاز. لذلك، إذا كان موقدك مجهزاً بوظيفة iXELIUM، فنوصي بشدة بمراعاة توصيات التنظيف التالية:

- استخدم قطعة قماش ناعمة (يُفضل دقيقة الأنسجة) مرطبة بالماء أو بسائل تنظيف الزجاج اليومي.
- إذا رغبت في الحصول على نتائج تنظيف أكثر تميزاً، اترك قطعة قماش مرطبة بالماء على الزجاج لبضع دقائق.
- هام: لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة. فقد يتعرض الزجاج للضرر من جراء استخدام تلك الأشياء.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (في حالة باردة) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتبع إرشادات الجهة الصانعة).
- انسكابات السوائل على نطاقات الطهي قد تتسبب في اهتزاز أو تحرك الوعاء.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

دليل التغلب على الأعطال

- اقرأ واتبع التعليمات الواردة في فصل "إرشادات الاستخدام".
- تأكد من عدم قطع مصدر إمداد الكهرباء.
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.
- إذا ظهرت أكواد حرفية رقمية على وحدة العرض عند تشغيل الموقد، فراجع الجدول التالي للحصول على الإرشادات اللازمة حيال ذلك.
- إذا تعذر إيقاف الموقد بعد استخدامه، فافصله عن مصدر إمداد الكهرباء.

إزالة الخطأ	الأسباب المحتملة	الوصف	كود الخطأ
انتظر حتى يبرد الموقد قبل استخدامه مرة أخرى	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مرتفعة للغاية	تنطفئ لوحة التحكم بسبب درجات الحرارة الفائقة	C81, C82
من الممكن مواصلة استخدام الموقد المسطح، ولكن اتصل بخدمة ما بعد البيع	تم إمداد الموقد المسطح بجهد كهربائي زائد	تشير لوحة التحكم إلى توقف الموقد بسبب كود خطأ نتيجة لوجود مشكلة في الدائرة الإلكترونية	C83
استخدم وعاء حثي آخر	الوعاء غير مناسب للموقد الحثي	الموقد غير قادر على إمداد الوعاء بالطاقة	C85
افصل الموقد عن شبكة الكهرباء وافحص وصلة الكهرباء	المستشعر يكتشف اختلافاً بين الجهد الكهربائي للجهاز والجهد الكهربائي لمصدر الكهرباء	الجهد الكهربائي للوصلة غير صحيح أو توجد مشكلة في مصدر إمداد الكهرباء	C84 أو F04 أو F02
افصل الموقد عن مصدر إمداد الكهرباء. انتظر ليضع ثوان ثم قم بتوصيله مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة ما بعد البيع وحدد كود الخطأ			F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77

صدور أصوات ضجيج عن الموقد

- المواقد المسطحة الحثية يمكن أن تولد مجموعة من الأصوات والاهتزازات أثناء التشغيل المعتاد، وذلك حسب نوع الخامة وإعداد الطعام، كذلك الموضحة فيما يلي:
- صوت تلامس: يحدث هذا النوع من الاهتزاز بسبب الأواني المصنوعة من الخامات المختلفة المتداخلة.
- صوت تكتكة في القدرة المتوسطة-المنخفضة: يصدر هذا الصوت للوصول إلى القدرة المتوسطة المنخفضة المطلوبة.
- أصوات مثل التكتكة الإيقاعية: يصدر هذا الصوت عند تشغيل نطاقات طهي مختلفة و / أو عند التشغيل عالي الأداء.
- صوت هسهسة ضعيفة: يصدر هذا الصوت بسبب نوع الوعاء المستخدم وكمية الطعام فيه.
- صوت في الخلفية: الموقد الحثي مزود بمروحة لغرض تبريد الأجزاء الإلكترونية، ولهذا السبب فإنك تسمع صوت المروحة أثناء التشغيل المعتاد، وأيضا لمدة دقائق قليلة بعد إطفاء الموقد. تزويد / خفض نطاقات الطهي الفعالة قد يؤدي إلى زيادة أو خفض صوت المروحة.
- هذه الحالات عادية ولا بد من حدوثها لضمان التشغيل السليم للنظام الحثي، كما أنها لا تشير إلى وجود عطل أو ضرر.

خدمة ما بعد البيع

قيل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

- راجع ما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك باستخدام "دليل التغلب على الأعطال".
 - أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان قد تم التغلب على المشكلة.
- إذا استمر العطل بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

أحرص دائما على ذكر:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع المنتج والطراز بدقة،
- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع)، الموجودة أسفل الجهاز (على اللوحة المعدنية).
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

SERVICE 0000 000 0000



عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد المراكز المعتمدة لخدمة ما بعد البيع (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح). قطع الغيار متوفرة حتى عشر سنوات.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. – Viale Guido Borghi, 27 –
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Вирлпул Юроп с.р.л. – Виале Гвидо Борги, 27 –
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Вірпул Юроп с.р.л. – Віале Г. Боргі, 27,
21025 – Комеріо (Варезе), Італія

For Russia and CU countries:
Whirlpool CIS LLC

For Ukraine:
"Whirlpool Ukraine" LLC

Factory: Whirlpool Europe S.r.l.

Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy

Завод: Вирлпул Юроп с.р.л.

Адрес: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Зауыт: Вирлпул Юроп с.р.л.

Мекен-жайы: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Завод: Вірлпул Юроп с.р.л.

Адреса: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Італія

ООО «Индезит РУС»

Россия, г. Москва, ул. Двинцев, 12, корпус 1

ООО "Индезит РУС"

Ресей, 127018, Мәскеу, Двинцев көшесі, 12-үй, 1-корп.

ТОВ "ІНДЕЗІТ РУС"

Росія, м. Москва, вул. Двинців, 12, корпус 1

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com



06/15

19513658000