

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
- Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.
- **НИКОГДА** не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.
- **ВНИМАНИЕ:** Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- После использования выключите варочную панель при помощи специальной рукоятки, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

Руководство по эксплуатации ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Содержание

Руководство по эксплуатации, 11

ВНИМАНИЕ, 11

Описание изделия-Панель управления, 12

Монтаж, 12

Варочная панель, 14

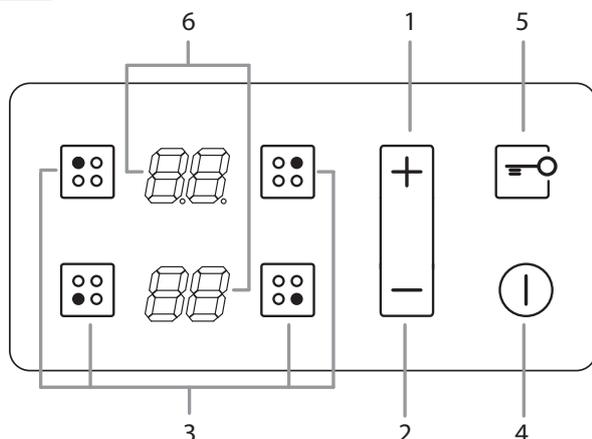
Предосторожности и рекомендации, 20

Техническое обслуживание и уход, 21

Техническое обслуживание, 22

Описание устройства

Панель управления



Панель управления, описание которой приведено в данном руководстве, является лишь типичным примером: она может отличаться от панели управления вашего устройства.

При использовании сенсорной панели:

Не используйте перчатки.

Следить, чтобы пальцы, которыми осуществляется нажатие кнопок, были чистыми.

Нажимать на стекло плавно.

- 1 Кнопка INCREASE POWER/ TIME (УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ/ВРЕМЕНИ)** - используется для управления мощностью и временем
- 2 Кнопка REDUCE POWER/ TIME (УМЕНЬШЕНИЕ МОЩНОСТИ/ВРЕМЕНИ)** - используется для управления мощностью и временем
- 3 Кнопка COOKING ZONE SELECTOR (СЕЛЕКТОР ЗОНЫ ВАРКИ)** используется для выбора требуемой зоны варки
- 4 Кнопка ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** используется для включения или выключения устройства.
- 5 Кнопка CONTROL PANEL LOCK (БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ)** используется для предотвращения изменения настроек варочной панели и показывает, что панель управления заблокирована.
- 6 HEATER DISPLAY (ДИСПЛЕЙ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА)** - показывает выбранную зону варки, уровень мощности, предварительно установленное время приготовления, состояние включения функции усилителя мощности.

! Для получения подробной информации по функциям панели управления см. раздел "Start-up and use" "Включение и эксплуатация".

! Данное изделие соответствует требованиям последней европейской директивы по ограничению потребляемой электроэнергии в режиме ожидания. Если в течение 2 минут не будут выполняться какие-либо операции, включится индикатор остаточного тепла, и вентилятор прекратит работу (если он был включен), устройство автоматически перейдет в выключенное состояние. Устройство вернется в режим эксплуатации при нажатии кнопки ON/OFF (Вкл./Выкл.).

! В зависимости от количества нагревательных элементов/зон варки на варочной панели, КНОПКИ СЕЛЕКТОРА ЗОНЫ ВАРКИ могут варьировать между



Установка

! Перед эксплуатацией Вашего нового устройства внимательно прочтите данную брошюру-инструкцию. В ней содержится важная информация по безопасной эксплуатации, установке и обслуживанию устройства. ! Храните данную инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования. Передавайте ее новым владельцам устройства.

Установка на место

! Храните весь упаковочный материал в недоступном для детей месте. Он может представлять опасность удушья или асфиксии (см. раздел "Меры предосторожности и советы").

! Установка устройства должна производиться квалифицированными специалистами в соответствии с прилагаемыми инструкциями. Неправильная установка может привести к причинению вреда людям и животным либо повреждению имущества.

Встраиваемое устройство

Используйте подходящий шкаф, чтобы обеспечить надлежащее функционирование устройства.

- Опорная поверхность должна быть устойчивой к температуре приблизительно 100°C.
- Если устройство будет устанавливаться над духовым шкафом, то последний должен быть оснащен системой охлаждения с искусственной вентиляцией..

• **Избегать установки варочной панели над посудомоечной машиной: если это необходимо, поместите между данными двумя устройствами водонепроницаемое разделительное устройство. Вентиляция**

Чтобы обеспечить надлежащее вентилирование и избежать перегрева окружающих поверхностей, варочная панель должна располагаться следующим образом:

- На расстоянии не менее 40 мм от задней панели или любых других вертикальных поверхностей..
- Между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.

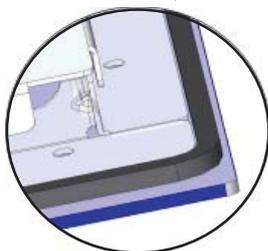
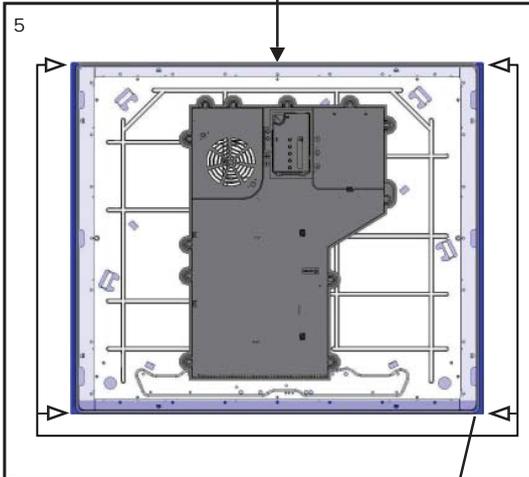
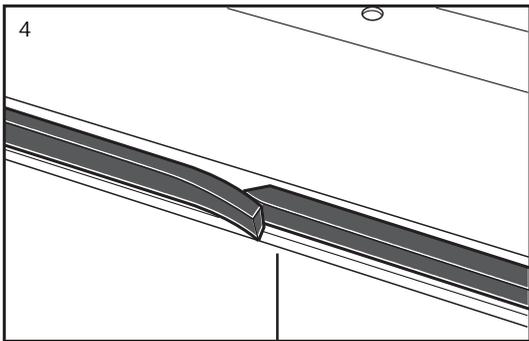
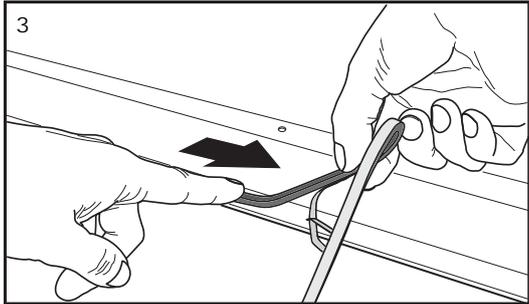
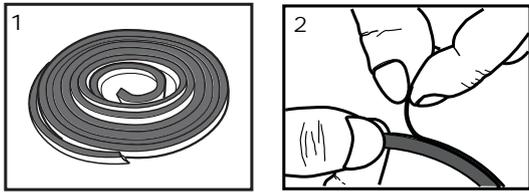
Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровной поверхности. Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочной панели.

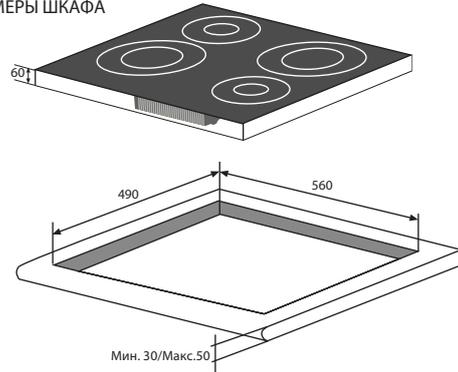
Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:

- толщина 3,5 мм: длина винта 9,5 мм

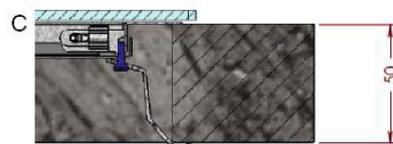
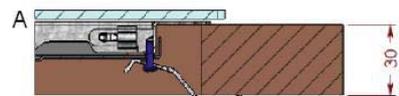
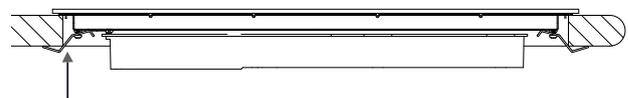
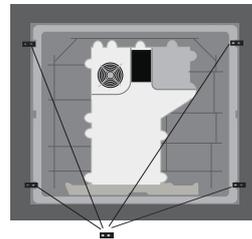
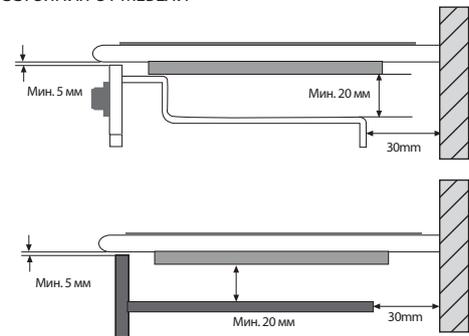
Установка предохранительной шайбы



РАЗМЕРЫ ШКАФА



БЕЗОПАСНЫЕ РАССТОЯНИЯ ОТ МЕБЕЛИ



Порядок крепления варочной панели:

1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочной панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняйте и слегка нажмите в центр вплоть до идеального прилегания варочной панели к опорной поверхности.

! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными..

! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания к электрическим частями.

! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

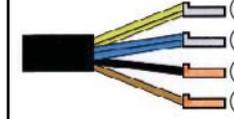
! Электрическое подключение варочной панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться отдельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.

Монофазное соединение

Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание.

Напряжение и частота сети	Электрический кабель	Проводное соединение
220-240V 1+N ~ 50/60 Hz		⊕ : желтый/зеленый N : два синих провода вместе L : коричневый и черный вместе

Подсоедините провода в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Напряжение и частота сети	Электрический кабель	Проводное соединение
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 220-240V 3 ~ 50/60 Hz		⊕ желтый/зеленый N: два синих провода вместе L1: черный L2: коричневый

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует одной из следующих характеристик:

Типовое напряжение и частота сети

- 400 - 2+N ~ 50/60 Гц
- 220-240 В 3 ~ 50/60 Гц

Разделите провода и подсоедините проводники в соответствии с таблицей и приведенным ниже схемам:

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

В случае прямого подключения изделия к сети необходимо установить между изделием и электрической сетью многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Включение и эксплуатация

Перед подключением изделия к сети питания убедитесь, что:

- Изделие заземлено, и конструкция штепсельной вилки соответствует регламентирующим нормам.
- Используемая розетка может выдержать максимальный уровень мощности изделия, который указан на заводской табличке, расположенной на самом изделии.
- Напряжение соответствует диапазону значений напряжения, указанному на заводской табличке.
- Розетка совместима со штепсельной вилкой изделия. Если розетка не совместима со штепсельной вилкой, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту для ее замены. Не используйте удлинители или разветвители.

! Когда изделие будет установлено, шнур питания и розетка должны быть легкодоступными.

! Кабель не должен быть перегнут или зажат.

! Кабель должен регулярно подвергаться проверке, и его замена должна осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.

! Производитель не несет какой-либо ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных мер безопасности.

! Не удаляйте и не заменяйте шнур питания по какой-либо причине. Его удаление или замена приведут к аннулированию гарантии и маркировки CE. INDESIT не несет какой-либо ответственности в случае возникновения несчастных случаев или повреждений в результате удаления/замены оригинального шнура питания. Замена может быть принята только в том случае, если она была осуществлена специалистами, аккредитованными INDESIT, и с использованием оригинальных запасных частей.

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладку. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах резины, который быстро пропадает.

! Через несколько секунд после подсоединения варочной панели к сети электропитания включается короткий звуковой сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.

Типы шумов, которые имеют место в режиме нормальной эксплуатации:

- **"Подмешивание" вибрации:** связано с вибрацией металлических частей, из которых состоит индукционный элемент и кастрюли; генерируется электромагнитным полем, необходимым для нагрева, и усиливается по мере увеличения мощности индукционного элемента.
- **Тихий свист:** слышится, когда кастрюля, помещаемая в зону нагрева, пустая; шум исчезает, когда в кастрюлю наливается вода или помещаются продукты.
- **Потрескивание:** возникает в результате вибрации в области нижней части кастрюли в связи с паразитными токами, вызванными электромагнитными полями (индукция); может быть более или менее интенсивным, в зависимости от материала, из которого сделано дно кастрюли, и является более сильным в случае большего размера кастрюли.

- **Громкий свист:** слышен, когда два индукционных элемента одной и той же группы функционируют одновременно на максимальной мощности, и/или когда функция усилителя мощности установлена на более крупный элемент, тогда как настройка другого элемента осуществляется автоматически. Уровень шума снижается по мере уменьшения мощности индукционного элемента с автоматической регулировкой; если дно кастрюль, изготовленные из различных материалов, являются основной причиной данных шумов.
- **Шум вентилятора:** вентилятор необходим для обеспечения надлежащего функционирования варочной панели и предотвращения возможного перегрева электронного устройства. Вентилятор функционирует на максимальной мощности, когда для большого индукционного элемента установлена максимальная мощность; во всех других случаях он работает на средней мощности, в зависимости от определяемой температуры. Кроме того, вентилятор может продолжить работать даже после выключения варочной панели, если определяемая температура является высокой.

Вышеуказанные типы шумов обусловлены технологией индукции и не обязательно являются эксплуатационными дефектами.

! При длительном нажатии на кнопки — и + происходит быстрая смена уровней мощности и минут таймера.

Условия низкой освещенности

Когда в варочную панель первоначально поступает электроэнергия, сенсорная панель осуществляет процесс градуировки сенсорных клавиш, при этом требуется низкий уровень внешнего освещения в области сенсорных клавиш.

Если во время данного процесса градуировки выявляется избыточное внешнее освещение, на пользовательском интерфейсе отобразится сообщение „FL” (Infrared Ambient Light Error/ Ошибка инфракрасного внешнего освещения), и процесс градуировки панели управления будет приостановлен. Для завершения данного процесса градуировки следует выключить любые источники света, которые могут оказать воздействие на процесс градуировки (например, галогенное освещение кухонной вытяжки). Ошибка исчезнет, когда уровень освещения будет удовлетворительным, и процедура градуировки сенсорной панели будет завершена удовлетворительно.

- Ошибка „FL” может быть сгенерирована только в течение 3 с момента первоначальной подачи электроэнергии в варочную панель.

- Мы рекомендуем отключать все освещение кухонной вытяжки и освещение, направленное на варочную панель, во время первоначальной подачи электроэнергии в варочную панель.

- После завершения процесса первоначальной калибровки сенсорной панели (прибл. 3 с) освещение кухонной вытяжки или любое другое освещение может быть включено в нормальном режиме и не будет влиять на работу сенсорной панели.

Включение варочной панели

Когда в варочную панель первоначально поступает электроэнергия, сенсорная панель осуществляет процесс градуировки сенсорных клавиш, при этом требуется низкий уровень внешнего освещения в области сенсорных клавиш. Если будет обнаружено избыточное внешнее освещение, на пользовательском интерфейсе отобразится ошибка „FL”, и градуировка будет приостановлена. Ошибка исчезнет, когда уровень освещения будет удовлетворительным, и процедура градуировки сенсорной панели будет завершена удовлетворительно.

После подключения варочной панели к сети питания сенсорная панель будет автоматически заблокирована. Для разблокировки панели нажмите и удерживайте кнопку Control Panel Lock (Блокировка сенсорной панели) .

Для включения варочной панели нажмите и удерживайте кнопку  приблизительно 1 секунду.

Варочная панель будет включена, когда будет слышен звуковой сигнал, и на дисплеях всех варочных зон появятся точки для цифр.

Когда варочная панель будет выключена, через 5 с при нажатии сенсорной клавиши будет включен

светодиодный индикатор БЛОКИРОВКИ КЛАВИШ,  и мы сможем продолжить работу в нормальном режиме, при этом разблокировка панели управления будет выключена для снижения количества потребляемой электроэнергии.

При выключении варочной панели будет слышен трехкратный звуковой сигнал

Настройка функции Power Management (Управление электропитанием)

Максимальный предел мощности варочной панели - 7200 Вт. Предел мощности может быть уменьшен пользователем до 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт.

Рекомендации по установке нового предела мощности варочной панели:

- В течение первых 30 секунд с момента включения устройства

- Сенсорная панель должна быть разблокирована, а нагреватели - выключены

- Нажмите одновременно клавиши выбора Heater 1 (Нагревательный элемент 1) и Heater 3 (Нагревательный элемент 3)

- Когда это будет сделано, включится звуковой сигнал, и на дисплеях нагревательных элементов появится текущий предел мощности варочной панели.

Для выбора нового предела мощности:

· С помощью кнопок (+) и (-) осуществляется увеличение предела мощности. Значения мощности, которые можно выбрать: 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт или 7200 Вт. Когда значение мощности будет составлять 7200 Вт, при нажатии кнопки [+] или [-] значение мощности изменится на 2800 Вт.

Инструкции по завершению фиксирования нового предела мощности варочной панели:

- Нажмите одновременно клавиши выбора Heater 1 (Нагревательный элемент 1) и Heater 3 (Нагревательный элемент 3)

- Когда это будет сделано, новый предел мощности варочной панели будет установлен, и будет произведено восстановление настроек системы.

Для завершения без фиксирования изменений: Если в течение 60 секунд не будет произведено какое-либо действие, изменения не будут зафиксированы, и будет произведено восстановление настроек системы.

Включение варочных зон

Каждая зона варочной панели включается при помощи кнопки выбора и регулятора мощности, состоящего из двойной кнопки (-) и (+).

- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную мощность (от 0 до 9) при помощи кнопок (-) или (+).

Нажмите и удерживайте кнопку (-), чтобы сразу установить значение мощности "9"

Нажмите и удерживайте одновременно кнопки (+) и (-), чтобы возвратиться к уровню мощности "0"

Если значение мощности составляет "0", нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить уровень мощности.

Выбор варочной зоны сопровождается звуковым сигналом, затем уровень мощности отображается на дисплее

Если выбор нагревательного элемента не будет осуществлен в течение 10 секунд, варочная панель автоматически выключится.

Функция Fast Boil- "Booster" (Быстрое кипение - усилитель мощности)

Функция увеличения мощности для некоторых варочных зон может использоваться для уменьшения количества времени разогрева продуктов.

Она может быть включена путем нажатия кнопки (+) на уровне выше 9. Эта функция позволяет увеличивать мощность до 1600 Вт или 2000 Вт, в зависимости от размера соответствующей варочной зоны.

Включение усилителя мощности сопровождается звуковым сигналом, и на дисплее появится буква "P". Максимальное время работы усилителя мощности - 10 минут. По истечении данных 10 минут будет слышен звуковой сигнал, и варочная зона возвратится на уровень "9"

В случае включения усилителя мощности в нагревательном элементе и при нажатии кнопки [+] будет слышен звуковой сигнал, сигнализирующий об ошибке, и изменения настроек варочной панели не будут выполнены. В случае включения усилителя мощности в нагревательном элементе и при нажатии кнопки [-] будет слышен звуковой сигнал, и уровень мощности варочной панели будет снижен до 9.

Выключение варочных зон

Для отключения варочной зоны выберите ее при помощи соответствующей кнопки и:

- Нажмите кнопку (-): мощность варочной зоны постепенно понизится вплоть до выключения.

Когда будет выбрана варочная зона, нагревательный элемент также может быть выключен путем одновременного нажатия кнопок [-] и [+]. Будет слышен звуковой

сигнал, и на соответствующем дисплее отобразится цифра "0".

Использование таймера

! Все варочные зоны могут быть запрограммированы одновременно на время от 1 до 99 мин.

1. Выберите варочную зону с помощью соответствующей кнопки выбора.

2. Отрегулируйте уровень мощности варочной зоны.

3. Когда будет выбран требуемый уровень мощности, при повторном нажатии соответствующей кнопки выбора зоны подогрева будет слышен звуковой сигнал, и на дисплее нагревательного элемента появится буква "t" с точками. Оставшееся время будет отображаться на противоположной части запрограммированного по времени нагревательного элемента. Если запрограммированная по времени зона нагрева расположена, например, в нижней части, запрограммированное время будет отображаться в верхних дисплеях. SFib4. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок (-) и(+)

При одновременном нажатии кнопок (-) и (+) происходит

возврат к значению 0.

Если в течение 10 секунд не будет выбрано время, либо если по истечении 10 секунд выбранное время будет составлять 0, необходимо нажать кнопку (-) или (+), таймер будет выключен.

Включение обратного отсчета таймера

Обратный отсчет начинается, когда завершается визуальное отображение при нажатии любой кнопки варочной зоны или автоматически через 10 секунд после последнего нажатия кнопок [+] или [-]. Будет слышен звуковой сигнал и на дисплее нагревательного элемента отобразится уровень мощности и точки - это будет означать, что таймер включен.

! Для изменения времени запрограммированного по времени нагревательного элемента следует повторить вышеуказанный процесс.

! При нажатии и удерживании кнопки + и - скорость выбора времени увеличивается

Выключение обратного отсчета таймера

Когда заданное время истечет, запрограммированный по времени нагревательный элемент будет выключен, и на его дисплее отобразится значение "0", при этом звуковой оповещатель таймера включится на одну минуту. Звуковой оповещатель может быть выключен путем нажатия любой кнопки на сенсорной панели управления.

Блокировка панели управления

В процессе функционирования варочной панели можно заблокировать ее управления во избежание случайного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.).

Нажмите кнопку, чтобы заблокировать панель управления: -индикатор загорится, и будет слышен звуковой сигнал.

Для использования каких-либо элементов управления (например, "stop cooking" (прекращение приготовления)) необходимо отключить данную функцию. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку  соответствующий индикатор погаснет, и блокировка будет снята.

Все кнопки на варочной зоне будут заблокированы, если: варочная панель будет выключена, если будет включена блокировка панели управления, либо если возникнет ошибка в работе варочной панели.

Выключение варочной панели

Для выключения изделия нажмите кнопку  - не рассчитывайте только на сенсор наличия посуды. Если панель управления варочной панели была заблокирована, она останется заблокированной также после повторного включения варочной панели. Для повторного включения варочной панели необходимо сначала снять блокировку.

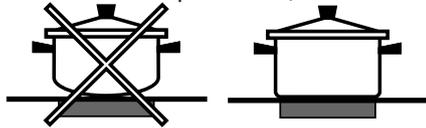
Практические советы по эксплуатации изделия

! Использовать посуду, изготовленную из материала, совместимого с принципом индукции (ферромагнитный материал). Мы особенно рекомендуем кастрюли, изготовленные из: чугуна, стали с покрытием или специальной нержавеющей стали, приспособленной для индукции. Для проверки совместимости посуды используйте магнит.



Кроме того, для получения лучших результатов от варочной панели:

- Использовать посуду с плоским толстым дном, полностью прилегающим к зоне нагрева;



- Использовать посуду с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- Проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочной зоне и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды.
- Не следует использовать на данной варочной панели посуду, использованную на газовых конфорках:

концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне.

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на ней посуды с размерами, соответствующими данной конфорке.

На дисплее появится символ "u", если после выбора варочной зоны посуда не была помещена на нагревательный элемент, либо в случае:

- Использования неподходящей посуды
- Использования посуды слишком малого диаметра 
- Снятия посуды с варочной зоны.

Через 10 с при отсутствии посуды на варочной зоне будет слышен предупреждающий звуковой сигнал.

Через 60 с при отсутствии посуды на варочной зоне нагревательный элемент будет выключен.

Защита от перегрева

В случае перегрева электронных комплектующих начнет мигать цифра, сигнализирующая уровень мощности, и на дисплее появится буква "с". Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочий режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварийного отключения на дисплее появляется "0".

Например: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часов работы, передняя левая - через 8 часов.

Когда одна кнопка или несколько кнопок нажаты и используются в течение более 10 секунд, панель управления отключается.

Предупреждающий звуковой сигнал будет звучать каждые 10 секунд, пока данная кнопка/-и не будут выключены.

Если уровень мощности всех нагревательных зон будет составлять 0 в течение 10 с, то варочная панель будет отключена.

Если отключение будет обусловлено случайным нажатием кнопок, то сенсорная панель управления будет включена, как описано выше.

Звуковая сигнализация

Свидетельствует о некоторых неисправностях:

- Какой-либо предмет (посуда, столовый прибор и т.д.) находится на панели управления более 10 секунд.
- Утечка жидкости на панель управления.
- Слишком длительное нажатие на кнопку. Все вышеуказанные ситуации могут являться причиной включения звукового сигнала. Устраните причину неисправности для отключения звуковой сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковой сигнал не будет отключен, и варочная панель выключится.

Ошибки и сигналы тревоги

Когда будет выявлена ошибка, все устройство или нагревательный элемент/-ы будут отключены, и будет слышен звуковой сигнал (только в случае, если включен один или

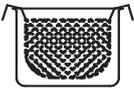
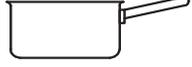
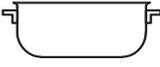
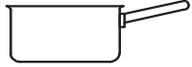
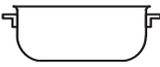
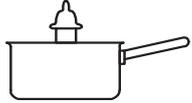
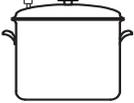
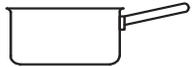
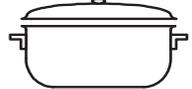
более нагревательных элементов), и на всех дисплеях поочередно будет отображаться буква "F" и код ошибки (порядковый номер или буква).

Если проблему будет невозможно устранить самостоятельно, обратитесь в техническую службу.

Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Практические советы по приготовлению блюд

RU

Приготовление на большом огне	9	 Приготовление под давлением Сковорода	 Фритюр
	8	 Бифштексы	 Варка
Приготовление на среднем огне	7	 Блины	 Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)
Приготовление на умеренном огне	6	 Быстрое загустение (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока	
	5	 Постепенное загустение (густые соусы)	
	4	 Приготовление на пару	 Продолжение приготовления в сковородке после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	3	 Приготовление на малом огне (рагу)	 Разогревание готовых блюд
Приготовление на самом малом огне	2	 Шоколадный соус	 Поддержание блюд в горячем состоянии

Предосторожности и рекомендации

RU

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европейского Сообщества:

- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытой. Встраиваемая варочная панель требует эффективной вентиляции для охлаждения электронных компонентов.

! Не рекомендуется устанавливать индукционную варочную панель над холодильником, встроенным под кухонным топом (тепло) или над стиральной машиной (вибрации). Зазор, необходимый для вентиляции электронных компонентов в этих случаях будет недостаточным.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Не используйте варочную панель в качестве стола или для нарезки продуктов.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегайте касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочной панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (*см. Включение и эксплуатация*).
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочной панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно задеть их.

- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.

Предупреждение для носителей электрокардиостимуляторов или других медицинских имплантированных аппаратов:

Варочная панель полностью соответствует всем действующим нормативам по электромагнитным помехам.

Поэтому данное изделие полностью отвечает всем требованиям закона (директивы 89/336/CEE). Изделие было изготовлено таким образом, чтобы не создавать помех электрическим приборам, при условии, что эти приборы также соответствуют вышеуказанным нормативам.

Индуктивная варочная панель образует электромагнитные поля малого диапазона.

Во избежание помех между варочной панелью и электрокардиостимулятором последний должен соответствовать действующим нормативам.

Поэтому мы можем гарантировать соответствие нормативам только нашего изделия. За информацией о соответствии и о возможных проблемах из-за несовместимости обращайтесь к вашему лечащему врачу или к производителю электрокардиостимулятора.

- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.



Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.

За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спреи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнений используйте специальный скребок. Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочной панели мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пищи в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Структура из нержавеющей стали (только в моделях с рамкой)

На поверхности из нержавеющей стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздействовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор.

Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случайного проливания воды незамедлительно удалите ее.

! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевой рамкой, похожей на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используйте средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:

1. снимите шурупы, крепящие сбоков центровочные пружины;
2. ослабьте шурупы крепежных крюков по углам;
3. выньте варочную панель из ниши.

! Не рекомендуется открывать внутренние комплектующие для попытки самостоятельно выполнить ремонт. В случае неисправности обращайтесь в Центр технического обслуживания.

Техническое описание моделей

RU

Система индукционного нагрева является самой быстрой из существующих технологий нагрева. В отличие от традиционных конфорок нагрев производится не варочной зоной: нагревается непосредственно содержимое кастрюли, дно которой обязательно должно быть из ферромагнитного материала.

Условные обозначения:

I = варочная зона с простой индукцией
 B = вольтодобавочное устройство: индукционная варочная зона может иметь дополнительное

Модели варочных панелей	IB 644 CRFH E
Варочные зоны	Мощность (Вт)
Задняя левая	I 1200 – B 1600
Задняя правая	I 1500 – B 2000
Передняя левая	I 1500 – B 2000
Передняя правая	I 1200 – B 1600
Общая мощность	7200

Изделие:	Электрическая рабочая поверхность
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	IB 644 CRFH E
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240/400V 3N~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 /60
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CEE с последующими изменениями -1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
<p>В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.</p>	
<p>Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46
	с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1