

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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 использовании 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:

- 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. Детей младше 8 лет не следует подпускать к варочной панели; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- 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.

- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Нельзя разрешать детям играть с прибором. Операции по чистке прибора и уходу за ним не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- 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.
- 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.

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 2002/96/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:

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева или немного превосходит его.
- Используйте 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 (но не пользоваться ею в режиме "СЕНСОР").
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

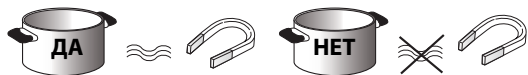
- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза () №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.

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, ставьте посуду на нужную зону нагрева.













УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



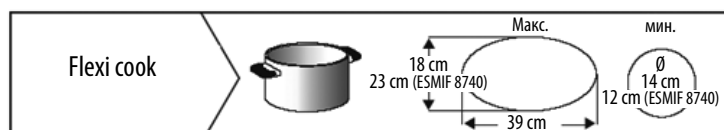
Для проверки того, подходит ли кастрюля для приготовления на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если магнит не притягивается к кастрюлям, то они не пригодны для варочных панелей.

- 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 ДНИЩ КАСТРЮЛЬ

| | | | | | |
|--|---|---------------------------------|--|---|---------------------------------------|
|  XL 30 см |  | 14 см → 30 см (Двойная зона) |  XL 28 см |  | 18 см → 28 см 14 см (двойная зона) |
|  L 24 см |  | 17 см → 24 см |  L 21 см |  | 15 см → 21 см |
|  M 18 см |  | 14 см → 18 см |  S 14,5 см |  | 11 см → 14,5 см |

ВНИМАНИЕ! Сведения о выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может использоваться режим "СЕНСОР", см. в разделе "Режим "СЕНСОР".



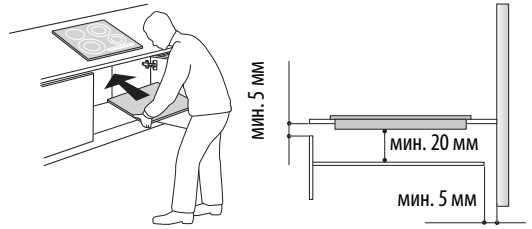
УСТАНОВКА

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.

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 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.
- Прежде чем устанавливать варочную панель, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
- Для того чтобы вынуть плиту из отверстия в столешнице, следует, пользуясь отверткой (не предусмотрена в комплекте), освободить пружины с нижней стороны прибора.
- Не размещайте варочную панель над посудомоечной или стиральной машиной во избежание попадания пара или влаги на ее электронные компоненты, что может привести к их повреждению.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

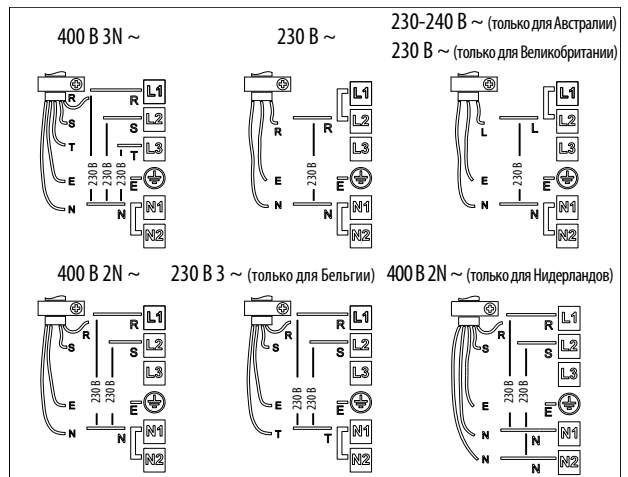
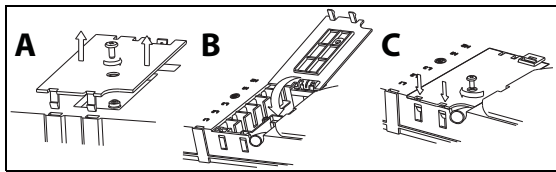
- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.

- 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 с рабочего стола.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.
- Запрещается пользоваться удлинителями.

Подключение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

| Проводники | Количество и площадь сечения |
|-----------------|--|
| 230 В ~ + ⊕ | 3 X 4 мм ² |
| 230-240 В ~ + ⊕ | 3 X 4 мм ² (только для Австралии) |
| 230 В 3 ~ + ⊕ | 4 X 1,5 мм ² |
| 400 В 3N ~ + ⊕ | 5 X 1,5 мм ² |
| 400 В 2N ~ + ⊕ | 4 X 1,5 мм ² |



Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом ⊕.

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

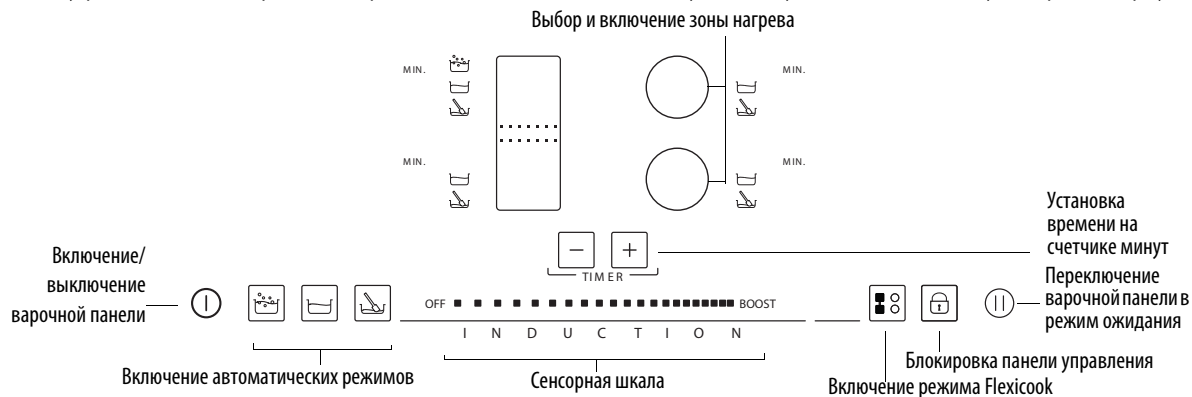
1. Снимите крышку с клеммной коробки (А), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
2. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
3. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного зажима.
4. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта (п. 1).

При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

В случае, если варочная панель уже оснащена сетевым шнуром, следуйте указаниям, приведенным на прикрепленной к нему табличке. Выполните фиксированное подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.


Описание панели управления

На панели управления имеются сенсорные кнопки: при использовании достаточно нажать на кнопку с соответствующим символом (сильное усилие при этом не требуется).



Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой включен).

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку  на 3 секунды. При этом индикатор погаснет, и становится возможным использование варочной панели в нормальном режиме.

Включение/выключение варочной панели

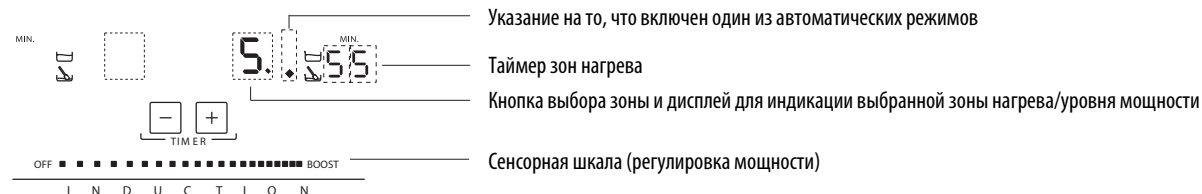
Чтобы включить варочную панель, нажмите и держите нажатой кнопку  около 2 секунд: при этом загорится индикатор над кнопкой, и внутри кружков, относящихся к зонам нагрева, появятся изображения тире.

Чтобы выключить панель, нажмите и держите нажатой эту же кнопку до тех пор, пока не погаснет дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева.



Если в течение 10 секунд после включения не был выбран ни один из режимов, варочная панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели установите посуду на выбранную зону нагрева.

Включите зону нагрева нажатием соответствующей круглой кнопки: внутри кружка при этом отобразится число 5, что соответствует среднему уровню мощности.

Чтобы изменить уровень мощности, достаточно горизонтально сместить палец по сенсорной шкале: цифра внутри кружка будет при этом изменяться в зависимости от положения пальца на шкале от минимума, равного 1, до максимума, равного 9. Пользуясь сенсорной шкалой, можно включить режим быстрого разогрева нажатием сенсорной кнопки "BOOST" (на дисплее появится буква "P"). Уровень мощности "BOOST" можно использовать в течение максимум 10 минут, по истечении которых автоматически устанавливается уровень мощности 9. В моделях с тремя зонами нагрева можно одновременно задавать уровень мощности "BOOST" на всех этих трех зонах: в этом случае автоматически будет произведено распределение мощности между зонами.

5.

Если включено несколько зон нагрева, то с помощью сенсорной шкалы можно менять уровень мощности выбранной зоны нагрева, которая определяется по наличию светящейся точки внизу справа от значения уровня мощности. Для выбора зоны нагрева достаточно нажать соответствующую круглую кнопку.

4

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 на "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав соответствующую круглую кнопку (на дисплее появится точка справа под значением уровня мощности). Нажмите на OFF на сенсорной шкале.

H

При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква "H".


Буква "H" указывает на наличие остаточного тепла. Такого рода индикатор предусмотрен для каждой зоны нагрева варочной панели; отображение этой буквы говорит о том, что определенные зоны нагрева имеют слишком высокую температуру. После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Настройка таймера

Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовления пищи на время до 90 минут. Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок “+” и “-” функции таймера: рядом с дисплеем зоны нагрева будет отображено значение времени в минутах. Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны нагрева начинает мигать). По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается. В случае использования таймера в сочетании с режимом “СЕНСОР” см. описание этого режима на следующей странице.



Блокировка панели управления


Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение (например, в процессе чистки).

Нажмите на три секунды кнопку : подача звукового сигнала и включение индикатора над символом замка укажут на то, что функция блокировки включена. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру включения. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.


ВНИМАНИЕ! Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также помещение любых предметов на кнопку под символом блокировки могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

Пауза



Эта функция позволяет временно блокировать работу варочной панели с возможностью ее последующего включения при тех же настройках (за исключением режима “СЕНСОР” и настроек таймера). Нажмите кнопку  вместо цифр, относящихся к уровням мощности, появляются мигающие символы .


Для возвращения в режим приготовления снова нажмите кнопку .


Flexicook

Этот режим позволяет использовать в качестве участка нагрева две отдельные зоны или одну зону увеличенного размера. Он отлично подходит при использовании овальной, прямоугольной или удлиненной посуды (с максимальными размерами основания 38x10 см) или нескольких обычных кастрюль/сковород. Для включения режима Flexicook включите варочную панель и нажмите кнопку : дисплеи обеих зон нагрева покажут уровень мощности “5”; обе точки рядом со значениями уровня загорятся, указывая на включение режима Flexicook.

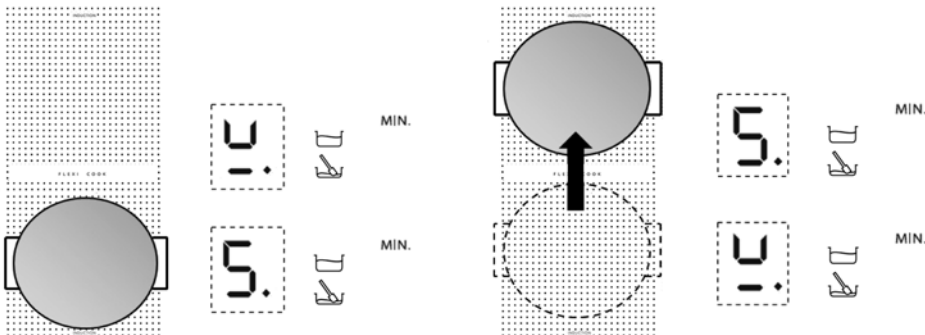
Для изменения уровня мощности проведите пальцем по бегунку на сенсорном дисплее: цифра в кружке будет меняться от минимального значения 1 до максимального 9. Для выключения режима Flexicook нажмите кнопку : при этом зоны нагрева вернуться к раздельной работе. Для выключения зоны нагрева нажмите OFF.

 Сообщение “no pot” (“нет посуды”)  появляется на дисплее зоны нагрева, которая не смогла детектировать наличие посуды (из-за ее отсутствия, неправильной установки или использования посуды, непригодной для индукционных варочных панелей). Сообщение горит в течение 60 секунд: за это время вы можете добавить или сдвинуть посуду внутри участка действия режима Flexicook.


Если по истечении 60 секунд вы не установите на этот участок посуду, система прекратит “поиск” посуды, при этом символ  останется на дисплее, напоминая о том, что зона выключена.

Для повторного включения режима Flexicook на обеих зонах нагрева нажмите кнопку .

Режим Flexicook также в состоянии детектировать перемещение посуды из одной зоны нагрева на участке его действия на другую, сохраняя уровень мощности той зоны, на которой она ранее была установлена (см. пример на нижеприведенном рисунке: если кастрюля передвинута с передней зоны нагрева на заднюю, уровень мощности будет выводиться на дисплее той зоны, на которой она в данный момент расположена).

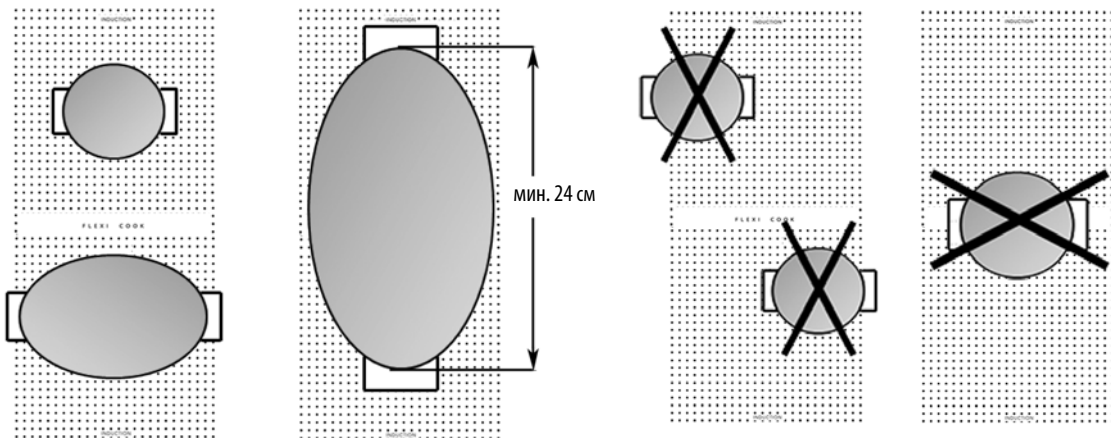


Можно также управлять обеими зонами нагрева на участке действия режима Flexicook как двумя независимыми зонами; для этого пользуйтесь соответствующими кнопками управления отдельными зонами. Установите посуду по центру зоны нагрева и отрегулируйте уровень мощности с помощью бегунка на сенсорном дисплее.

 **Внимание:** посуду следует устанавливать по центру зон нагрева.

В случае использования крупногабаритной, овальной, прямоугольной или удлиненной посуды устанавливайте ее сразу на двух зонах так, чтобы она перекрывала оба символа зон нагрева.

Примеры правильной и неправильной установки посуды:




При включенном Flexicook невозможно пользоваться уровнем мощности режима booster (быстрого нагрева) и режимом “СЕНСОР”. В случае задания настроек таймера пиктограмма таймера будет отображаться сбоку от дисплея дальней зоны нагрева.

Описание автоматических режимов



В варочной панели предусмотрено несколько автоматических режимов для зон нагрева. Рядом с кнопкой выбора каждой зоны нанесены пиктограммы доступных режимов. Каждый раз, когда выбирается автоматический режим, рядом с пиктограммой загорается индикатор, а на дисплее выбранной зоны нагрева отображается буква “А”.

Режим “СЕНСОР”

Режим “СЕНСОР” обеспечивает автоматический выбор оптимального уровня мощности для доведения воды до кипения; при закипании воды подается сигнал. Поставьте на зону нагрева посуду с водой, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее появится буква “А”, и загорится индикатор. В процессе нагревания рядом с зоной нагрева отображается анимационная картинка.



Для обеспечения правильной работы в режиме “СЕНСОР” рекомендуется следовать следующим правилам:

- использовать только воду (имеющую температуру окружающей среды);
- не добавлять соль, любые ингредиенты или приправы/заправки до момента закипания;
- не менять уровень мощности зоны нагрева, не убирать посуду с зоны нагрева, не сдвигать посуду;
- заполнять посуду не менее чем на 1/3 ее объема (минимум 1 л), но никогда не заполнять до самого края (см. приведенную рядом таблицу);
- не пользоваться скороваркой на зонах нагрева, для которых включен режим “СЕНСОР”.

Кроме того, для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- не включать режим “СЕНСОР” в то время, когда зона нагрева еще не остыла (на дисплее при этом отображается буква “Н”).

| Диаметр зоны нагрева | Диаметр дна кастрюли, используемой в режиме “Сенсор” | Максимальное количество воды в кастрюле |
|----------------------|--|---|
| 18 см | 17-19 см | 5 л |
| 24 см | 23-25 см | 7 л |
| 28 см | 24-28 см | 7 л |


При закипании воды подается звуковой сигнал. Этот сигнал повторяется трижды через одинаковые промежутки времени. После подачи сигнала во второй раз происходит автоматическое включение счетчика минут для контроля времени кипения. После подачи сигнала в третий раз происходит автоматическое переключение на более низкий уровень мощности, достаточный для поддержания кипения. После этого можно начинать добавлять нужные ингредиенты, задавать настройку таймера и менять уровень мощности. При изменении уровня мощности или переключения варочной панели в режим ожидания происходит выход из режима “СЕНСОР”.




Управление работой в режиме “СЕНСОР” и использование уровня booster (быстрого нагрева) выполняется в варочной панели автоматически, независимо от пользователя, поэтому в некоторых случаях оказывается невозможным включить режим быстрого нагрева booster, если для других зон нагрева уже задан режим “СЕНСОР”.

Качество используемой посуды может влиять на эффективность работы в режиме “СЕНСОР”.

Режим кипения на медленном огне

После доведения жидкости до кипения при нажатии кнопки  автоматически задается уровень мощности, обеспечивающий минимальную температуру, необходимую для поддержания кипения. На дисплее высвечивается “А”: загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

Режим растапливания

Использование режима растапливания позволяет поддерживать низкую температуру с равномерным ее распределением по всей зоне нагрева. Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : На дисплее высвечивается “А” и загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

ЧИСТКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается пользоваться парочистителями.

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

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Пользование такими принадлежностями может со временем привести к повреждению стекла.

- После каждого использования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы не допустить образования нагара, который может возникать при оседании остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалять при помощи скребка для стеклокерамической панели.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, впитывающей бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе "Руководство 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 (сетевой шнур) из розетки.

| КОД ОШИБКИ | ОПИСАНИЕ | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ |
|--|--|---|---|
| Варочная панель выключается, и по прошествии 10 секунд начинает подаваться звуковой сигнал каждые 30 секунд. | Постоянное нажатие на панель управления | Вода или кухонные принадлежности на панели управления. | Почистите/освободите панель управления. |
| C81, C82, C83 | Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры. | Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов. | Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла. |
| F42 или F43 | Панель подключена к сети питания с неверным напряжением. | Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной. | Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение. |
| F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64 | Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки | | |

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство по устранению 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 правильный ремонт прибора). Запасные части имеются в наличии в течение 10 лет.





ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31



ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

| Уровень мощности | | Способ приготовления | Описание случаев приготовления при данном уровне мощности (указания в дополнение с существующему опыту и привычкам 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 |
| | 8-9 | Жарка - кипячение | Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения |
| Высокая мощность | 7-8 | 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) |
| | 6-7 | 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 посуды/принадлежностей |
| Средняя мощность | 4-5 | 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 (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса |
| | 3-4 | Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - | Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса |
| | 2-3 | загущение - доведение до кремообразного состояния | Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (объемы менее одного литра: рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока) |
| Низкая мощность | 1-2 | Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым | Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, овощные рагу) |
| | 1 | - доведение до кремообразного состояния | 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) |

| Режим | | Описание режима |
|--|---------------------------|---|
|  | Кипение на медленном огне | При включении этого режима задается уровень мощности, позволяющий поддерживать слабое кипение в течение продолжительного времени. Этим режимом удобно пользоваться при приготовлении томатного соуса, соуса-рагу, густых овощных супов, поддерживая при этом нужный уровень мощности (идеальный режим для приготовления на водяной бане). При этом исключаются переливание жидкости (например, брызги) или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие место при приготовлении таких блюд. Используйте этот режим после доведения жидкости до кипения. |
|  | Растапливание | При включении этого режима задается уровень мощности, позволяющий медленно растапливать продукты нежной консистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.). |
|  | Сенсор | В этом режиме автоматически определяется момент достижения стадии кипения воды с последующим снижением уровня мощности до значения, при котором обеспечивается поддержание процесса кипения до тех пор, пока не будут добавлены какие-либо продукты. При закипании воды подается звуковой сигнал; после этого можно добавлять нужные ингредиенты (например, приправы, заправки, макаронные изделия, рис, овощи, мясо и рыбу для варки), а также консервы домашнего приготовления или ставить принадлежности, требующие стерилизации. |
|  | Flexicook | Режим, при включении которого происходит объединение двух зон нагрева, что позволяет использовать емкости или решетки прямоугольной или овальной формы, занимая ими весь доступный участок нагрева. Этот режим предназначен для приготовления на решетке больших объемов продуктов (рыба, шашлыки, овощи крупного размера, бифштексы, сосиски). Приготовление в кастрюле/емкости для рыбы/сковороде таких блюд, как жаркое в виде рулета, рыбы целиком вместе с соусами или бульоном |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

| Продукты | Виды блюд или способ приготовления | Уровень мощности и процесс приготовления | | | |
|----------------------|------------------------------------|---|-------------|---|----------|
| | | Первый этап | Мощность | Второй этап | Мощность |
| Паста, рис | Свежая паста | Нагрев воды | Booster - 9 | Варка с поддержанием кипения | 7-8 |
| | Сухая паста | Нагрев воды | Booster - 9 | Варка с поддержанием кипения | 7-8 |
| | Отварной рис | Нагрев воды | Booster - 9 | Варка с поддержанием кипения | 5-6 |
| | Ризотто | Приготовление soffritto (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в soffritto | 7-8 | Основное приготовление | 4-5 |
| Овощи, бобовые | Вареные | Нагрев воды | Booster - 9 | Варка | 6-7 |
| | Жареные | Разогрев растительного масла | 9 | Жарка | 8-9 |
| | Обжаренные в масле | Нагрев посуды/принадлежности для приготовления | 7-8 | Основное приготовление | 6-7 |
| | Тушеные | Нагрев посуды/принадлежности для приготовления | 7-8 | Основное приготовление | 3-4 |
| | Жареные в масле с луком | Нагрев посуды/принадлежности для приготовления | 7-8 | Поджаривание до получения золотистого оттенка | 7-8 |
| Мясо | Жаркое | Обжаривание мяса до румяной корочки в растительном масле (при обжаривании в сливочном масле уровень мощности 6) | 7-8 | Основное приготовление | 3-4 |
| | На решетке | Предварительный разогрев сковороды | 7-8 | Жаренье на решетке с обеих сторон | 7-8 |
| | Поджаривание | Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6) | 7-8 | Основное приготовление | 4-5 |
| | Под соусом/тушеная | Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6) | 7-8 | Основное приготовление | 3-4 |
| Рыба | На решетке | Предварительный разогрев сковороды | 7-8 | Основное приготовление | 7-8 |
| | Под соусом/тушеная | Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6) | 7-8 | Основное приготовление | 3-4 |
| | Жареная | Разогрев растительного масла или жира | 8-9 | Жаренье | 7-8 |
| Яйца | Яичница | Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром | 6 | Основное приготовление | 6-7 |
| | Омлет | Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром | 6 | Основное приготовление | 5-6 |
| | Всмятку/вкрутую | Нагрев воды | Booster - 9 | Основное приготовление | 5-6 |
| | Блины | Разогрев сковороды со сливочным маслом | 6 | Основное приготовление | 5-6 |
| Соусы | Томатный соус | Обжаривание в растительном масле (в случае использования сливочного масла уровень мощности 6) | 6-7 | Основное приготовление | 3-4 |
| | Соус-рагу | Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6) | 6-7 | Основное приготовление | 3-4 |
| | Бешамель | Приготовление основы (растопливание сливочного масла и последующее смешивание с мукой) | 5-6 | Довести до слабого кипения | 3-4 |
| Сладкие блюда, кремы | Заварной крем | Довести молоко до кипения | 4-5 | Поддерживать слабое кипение | 4-5 |
| | Пудинги | Довести молоко до кипения | 4-5 | Поддерживать слабое кипение | 2-3 |
| | Рис на молоке по-итальянски | Разогреть молоко | 5-6 | Основное приготовление | 2-3 |