ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данных инструкциях и на самом приборе приведены важные сообщения и знаки, касающиеся правил техники безопасности. Необходимо ознакомиться с ними и постоянно соблюдать в дальнейшем.

Знак 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:

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

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 конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользовани прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инстркциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или замнять 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 многоплюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель питания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться прибором только при усовии получения конкретных указаний по его использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали прибора нагреваются в процессе пользования им. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхостями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Необходимо пользоваться специальными варежками для снятия кастрюль и других принадлежностей, следя при эом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов: это создает опасность возниновения пожара при случайном включении прибора.
- 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.
- Данный прибор соответствует действующим стандартам безопасности и нормативам по электромагнитной совместимости. Люди с кардиостимуляторами ни в коем случае не должны пользоваться данным прибором. Невозможно дать гарантию того, что все устройства этого типа, выпущенные в продажу, соответствуют стандартам, определяюим нормы техники безопасности и электромагнитной совместимости, поэтому нельзя утверждать об абсолютном отсутствии помех в их работе. Существует также вероятность того, что люди, использующие другие типы устройтв, например слуховые аппараты, могут испытывать некоторый дискомфорт.
- 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 повреждения варочной панели (появления трещин или сколов стекла) прекратите ее эксплуатацию и обратитесь в сервисный центр.
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо отрезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можн получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ 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 переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Удаление изделия в отходы

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации эектрического и электронного оборудования (WEEE).

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

Символ ☒, имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быь удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

Для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева или немного превосходит его.
- Пользоваться только кастрюлями и сковородами с плоским дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой (исключая случаи использования варчной панели в режиме “6-е чувство”).
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления (но не пользоваться ею в режиме “6-е чувство”).
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

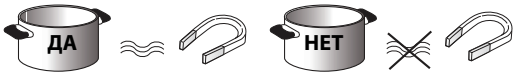
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует требованиям нормы (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требваниями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2204/108/CE.

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

ВНИМАНИЕ! Сведения о выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может испольоваться режим “6-е чувство”, см. раздел “Режим “6-е чувство”.

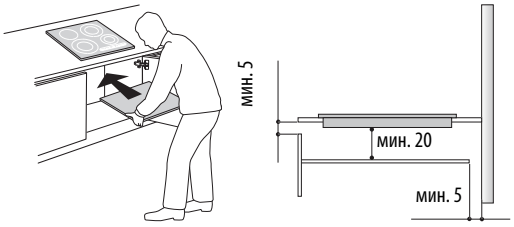
УСТАНОВКА

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, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

⚠ ОСТОРОЖНО

- **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 верхнй панелью кухонной мебели должен всегда оставаться свободным.
- Прежде чем устанавливать варочную панель, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ОСТОРОЖНО

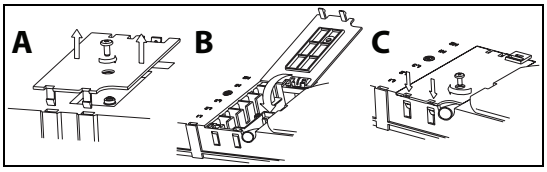
- **Отсоедините прибор от электрической сети.**
- **Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.**

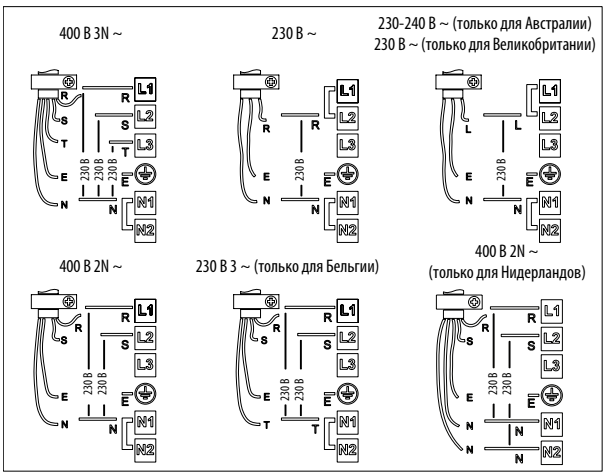
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, вившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.**
- **Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.**
- **Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.**
- **Нельзя 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.

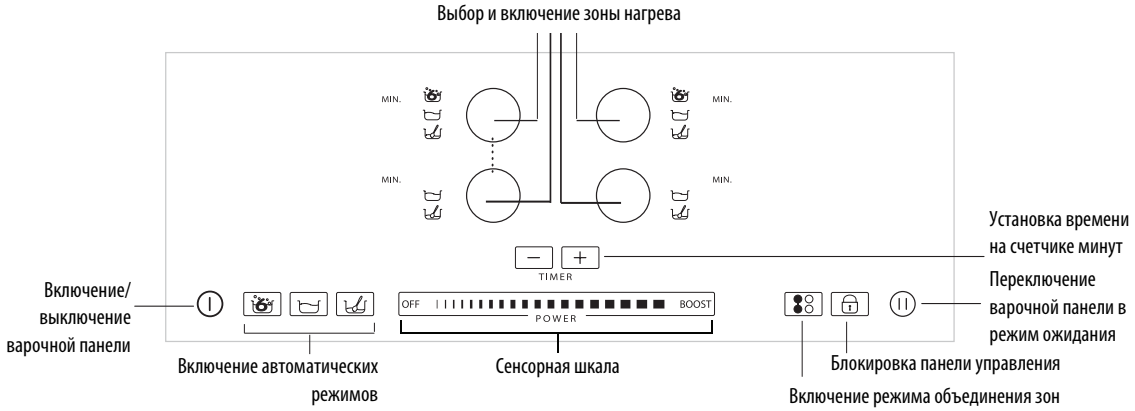
1. Снимите крышку с клеммной коробки (A), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (B) клеммной коробки.
2. Удалите около 70 мм изоляции с кабеля электропитания.
3. Удалите около 10 мм изоляции проводов. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините проода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
4. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного зажима.
5. Закройте крышку (C) 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 в варочной панели предусмотрен кабель электропитания, следуйте указаниям на этикетке, прикрпленной к этому кабелю. Выполните подключение к стационарной электросети через многополюсный выключател с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание панели управления

На панели управления имеются сенсорные кнопки: при пользовании 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 пользование варочной панелью в нормальном режиме.

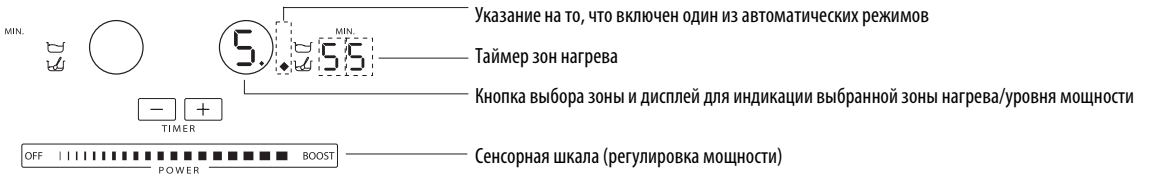
Включение/выключение варочной панели

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 этм 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.

Если в течение 10 секунд после включения не был выбран ни один из режимов, варочная панель автоматически выключается. 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 н дисплей выводится указание на “отсутствие посуды” (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафикирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Чтобы изменить уровень мощности, достаточно смещать горизонтально палец по сенсорной шкале: цифра внутри ружка будет при этом изменяться в зависимости от положения пальца на шкале от минимума, равного 1, до максиума, равного 9. Пользуясь сенсорной шкалой, можно включить режим быстрого разогрева нажатием поля с надписю “BOOST” (на дисплее появится буква “P”).

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.

Выключение зоны нагрева

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

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 высокю температуру. После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Настройка таймера

Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовлния пищи на время до 99 минут.
Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощноти загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок "+" и "-" функции таймера: рядом с исплеем зоны нагрева будет отображено значение времени в минутах.
Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны агрева начинает мигать).
По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается.
В случае использования таймера в сочетании с режимом "6-е чувство" см. описание этого режима на следующей станице.

Блокировка панели управления

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

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 бокировку 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 кнопк под символом блокировки могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панел управления.

Пауза

Эта функция позволяет временно блокировать работу варочной панели с возможностью ее последующего включения при тех же настройках (за исключением режима "6-е чувство" и настроек таймера). Нажмите кнопку (II): вместо цифр, относящихся к уровням мощности, появляются мигающие символы ¦ ¦. Для возвращения в режим приготовления снова нажмите кнопку (II).

Режим объединения зон

В этом режиме можно объединять две зоны нагрева и пользоваться ими так, как если бы это была единая зона. Даный режим очень удобен при приготовлении в посуде овальной, прямоугольной или вытянутой формы (при размер дна не более 40x18 см). После включения варочной панели нажмите кнопку : на дисплеях, относящихся к двум зонам нагрева, отобразится значение уровня мощности 5; рядом с этой цифрой для обеих зон будет светиться точка, что указывает на то, что выбрана единая зона. Чтобы изменить уровень мощности, достаточно смещать палец по сенсорной шкале: цифра внутри кружка будет при этом изменяться в зависмости от положения пальца на шкале от минимума, равного 1, до максимума, равного 9. Для выключения режима объединения зон нажмите кнопку : зоны нагрева вернуться в обычный, независимый друг от друга, режим работы. Для выключения зоны нагрева нажмите на поле с надписью OFF.

При включенном режиме объединения зон невозможно пользоваться уровнем мощности режима booster (быстрого нагрева) и режимом "6-е чувство". 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 аждой зоны нанесены пиктограммы доступных режимов. Каждый раз, когда выбирается автоматический режим, рядом с пиктограммой загорается индикатор, а на дисплее выбранной зоны нагрева отображается буква "A".

Режим кипения на медленном огне

При выборе режима кипения на медленном огне для выбранной зоны нагрева автоматически выбирается температра, при которой поддерживается постоянное слабое кипение. Поставьте на зону нагрева посуду, включите вароную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее появится буква "A", и загорится индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на поле с надписью 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 появится буква "A", и загорится индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на поле с надписью OFF на сенсорной шкале.

Режим "6-е чувство"

Режим "6-е чувство" обеспечивает автоматический выбор оптимального уровня мощности для доведения воды до кпения; 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 "A", и загорится индикатор. В процессе нагревания рядом с зоной нагрева отображается анимационная картинка.

Для обеспечения правильной работы в режиме "6-е чувство" 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;
- пользоваться посудой с диаметром дна, значение которого лежит в пределах от D-1 см до D+1 см, где D - диаметр, нанесенный на стекле;
- заполнять посуду не менее чем на 1/3 ее объема, но никогда не заполнять до самого края.

Кроме того, для получения оптимальных результатов рекомендуется:
- не закрывать посуду крышкой при использовании режима "6-е чувство";
- не пользоваться на зонах нагрева, для которых включен режим "6-е чувство", скороваркой;
- не включать режим "6-е чувство" в то время, когда зона нагрева еще не остыла (на дисплее при этом отображается буква "H").

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 низкй 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 переключния варочной панели в режим ожидания происходит выход из режима “6-е чувство”.

При переключении в режим ожидания режим “6-е чувство” всегда выключается.

- Управление работой в режиме “6-е чувство” и использованием уровней booster (быстрого нагрева) выполняется в варчной панели автоматически, независимо от пользователя, поэтому в некоторых случаях оказывается невозможным включить режим быстрого нагрева booster при уже включенном режиме “6-е чувство”.
- Качество используемой посуды может влиять на эффективность работы в режиме “6-е чувство”.

ЧИСТКА

ОСТОРОЖНО

- **Запрещается пользоваться пароочистителями.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла (“H”) 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 н 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 варочны панелей (соблюдайте указания изготовителя).

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе “Инструкции по пользованию прибором”.
- Подсоедините варочную панель к электрической сети и удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитани.
- 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 кабля питания (сетевой шнур) из розетки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДКИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 10 секунд начинает подаваться звуковой сигнал каждые 30 секунд.	Имеет место 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 деталей 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 службу технической поддержки (сервисный центр) и сообщите код ошибки.		

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Руководство о 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 ервисный центр.

Сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000

Приклейте здесь одну из двух наклеек с техническими данными изделия; эти наклейки прилагаются в гарантийнй книжке.

В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

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	Жаренье - 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 - жаренье на слабом огне - кипячение - жаренье на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовть 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 - жаренье на слабом огне - жарене на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовит в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нгрева посуды/принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Приготовление в общем случае - тушение - жаренье на слабом огне - жаренье 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 - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в пристствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	2-3		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	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера
	1	Сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими небольшие порции только что приготовленных блд или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд, а также “доводить” ризотто до готовности (с добалением сливочного масла и тертого пармезана)
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, устых овощных супов, поддерживая при этом нужный уровень мощности (идеальный режим для приготовления на вдяной бане). При этом исключаются переливание жидкости (например, брызги) или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие место при приготовлении таких блюд.
	Растапливание	При включении этого режима задается уровень мощности, позволяющий медленно растапливать продукты нежной онсистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	6th Sense (6-е чувство) Кипячение воды	В этом режиме автоматически определяется момент достижения стадии кипения воды с последующим снижением уовня 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 ткже консервы домашнего приготовления или ставить принадлежности, требующие стерилизации.
	Объединение зон нагрева	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 предазначен для приготовления на решетке больших объемов продуктов (рыба, шашлыки, овощи крупного размера, бифштексы, сосиски). Приготовление в кастрюле/емкости для рыбы/сковороде таких блюд, как жаркого 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 поддерживанием кипения	7-8
	Сухая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	7-8
	Отварной рис	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	5-6
	Ризотто	Приготовление соффритто (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в соффритто	7-8	Основное приготовление	4-5
Овощи, бобовые	Вареные	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	6-7
	Жареные	Разогрев растительного масла	9	Жаренье	8-9
	Жаренье с подбрасыванием	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 мощноти 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	На решетке	Предварительный нагрев решетки	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 нагрев решетки	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	Яичницы	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	6-7
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 (растапливание 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

Инструкция загружена с сайта http://mcgrp.ru большой выбор руководств и инструкций в формате pdf, doc, exe и с возможностью онлайн просмотра.