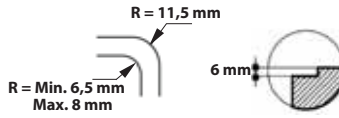
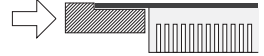
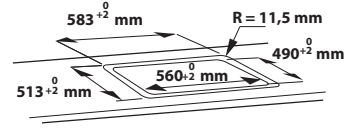
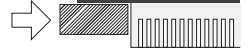
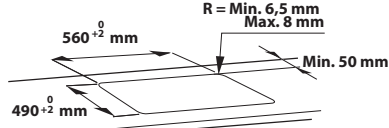
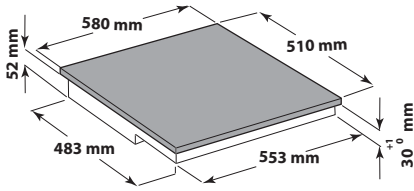
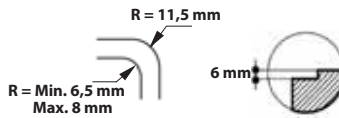
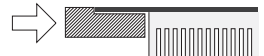
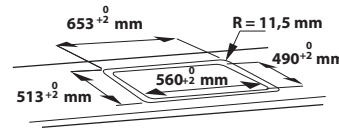
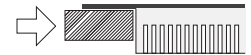
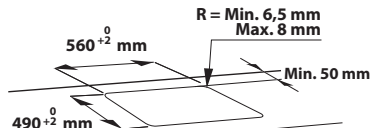
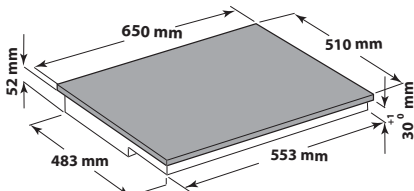
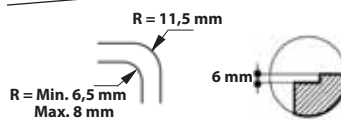
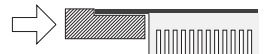
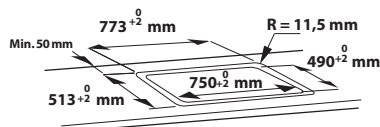
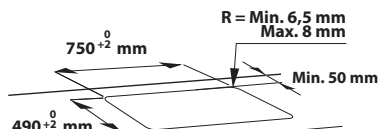
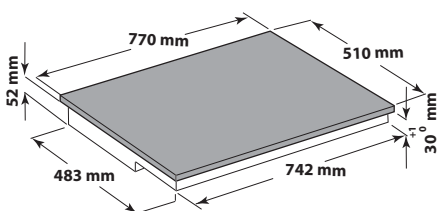
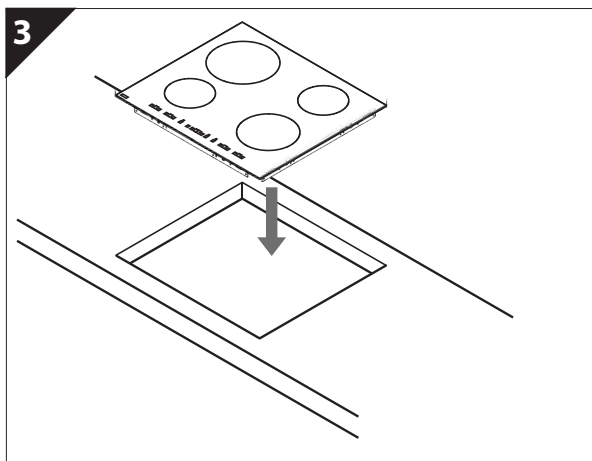
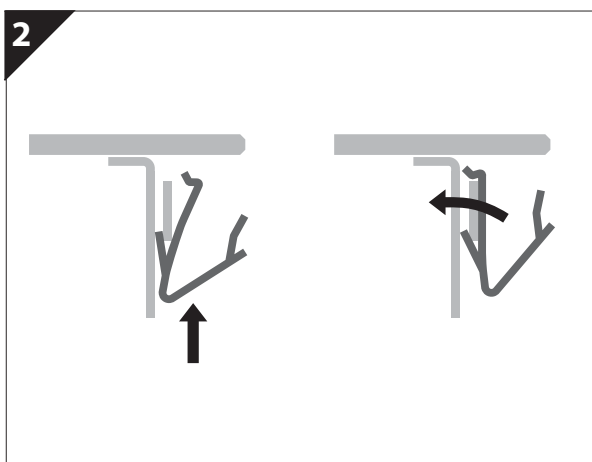
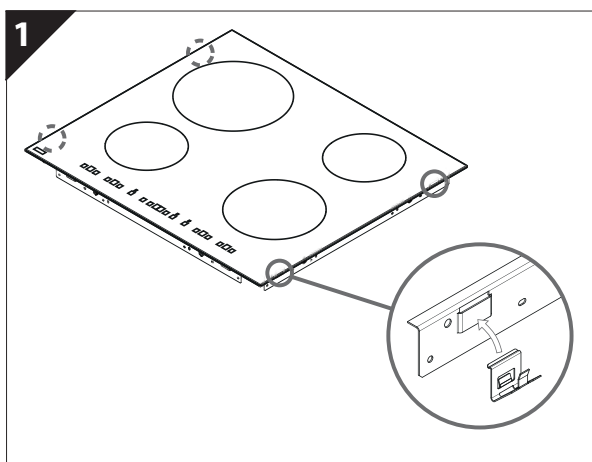
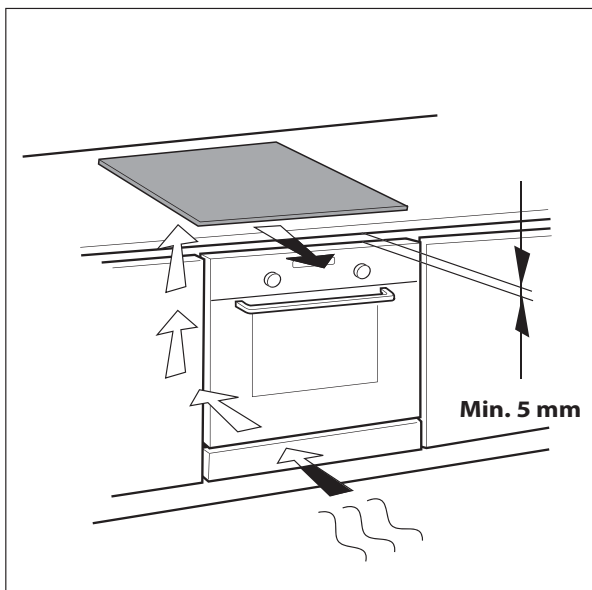
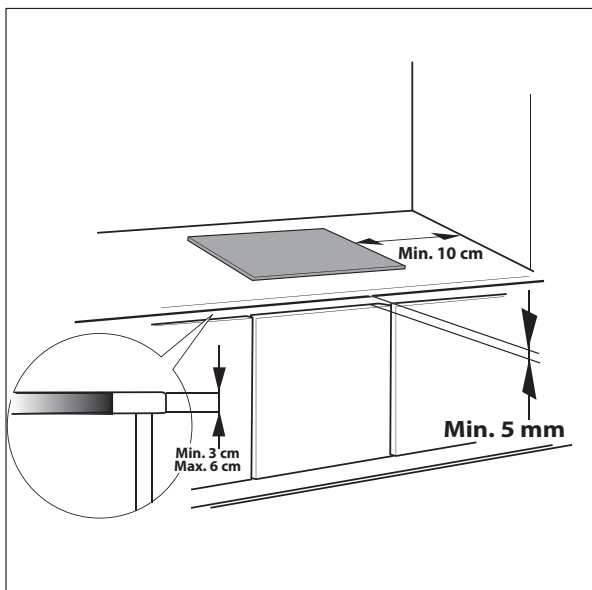


A**B****C**



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте www.whirlpool.eu

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Это символ опасности. Он призывает к осторожности, предупреждая о наличии потенциальных опасностей для пользователя и других людей.

Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:



ОПАСНО

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.


В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перед выполнением любых операций по монтажу отключите прибор от электросети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Прибор должен быть заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания в кухонный модуль прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не используйте электрические разветвители и удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Данный прибор предназначен только для использования в быту для приготовления пищи. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

- Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время и сразу же после использования прибора. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- Не размещайте на приборе или вблизи от него предметы из горючих материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Будьте осторожны при приготовлении блюд с большим содержанием жира и масла.
- В мебельный модуль непосредственно под прибором необходимо установить разделительную панель (не прилагается).
- Если на рабочей поверхности появилась трещина, выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для приборов со стеклянной поверхностью).
- Для управления прибором не используйте внешний таймер или систему дистанционного управления.
- Приготовление на варочной панели блюд с большим количеством жира или масла без надлежащего контроля опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой; выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной поверхности.
- Не используйте пароочистители.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.
- После использования выключите конфорку варочной панели соответствующим выключателем. Не полагайтесь на работу детектора посуды (только для индукционных варочных панелей).


ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление в отходы упаковочных материалов

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

Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Советы по экономии энергии

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 "6-е чувство").
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

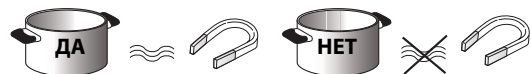
- Данный прибор был разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы 2006/95/ЕС "Низковольтное оборудование" (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС с последующими изменениями) и требованиями по защите Директивы 2004/108/ЕС "ЭМС".
- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



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

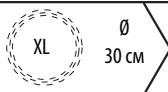
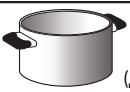
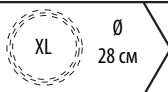
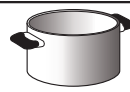
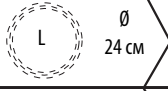

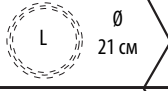



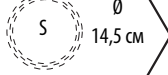

УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



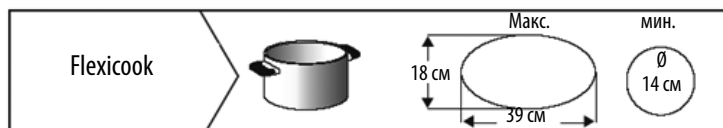
Для проверки того, подходит ли кастрюля для приготовления на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если магнит не притягивается к кастрюлям, то они не пригодны для варочных панелей.

- 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 ∅ 14 см (двойная зона) → 28 см
 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 "6-е чувство", см. в разделе "Режим "6-е чувство".



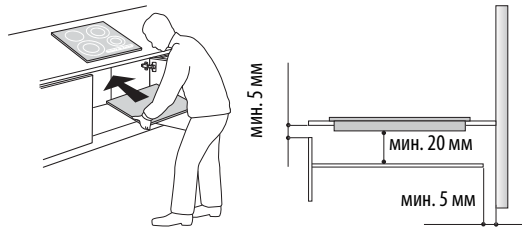
УСТАНОВКА

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, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.



- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
- 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

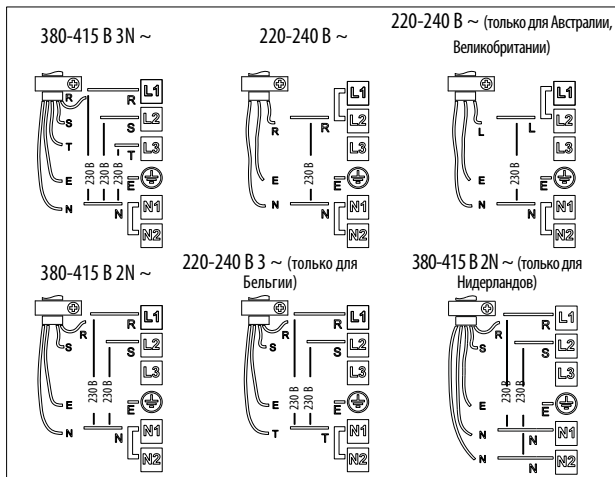
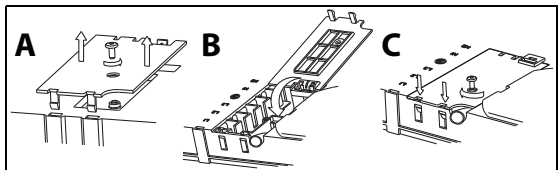
- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.

- 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).

Провода	Число и сечение жил
220-240 В ~ + ⊕	3 x 4 мм ²
220-240 В 3 ~ + ⊕	4 x 1.5 мм ²
380-415 В 3N ~ + ⊕	5 x 1.5 мм ²
380-415 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).

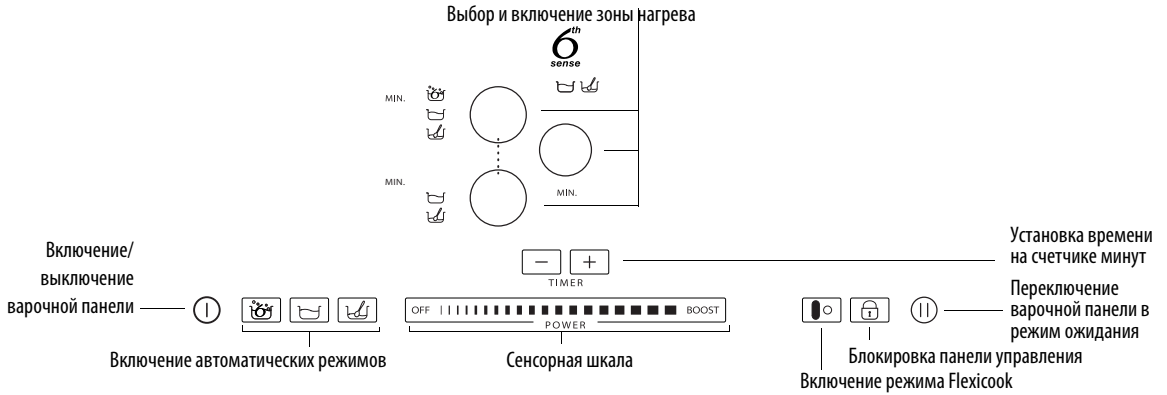
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

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

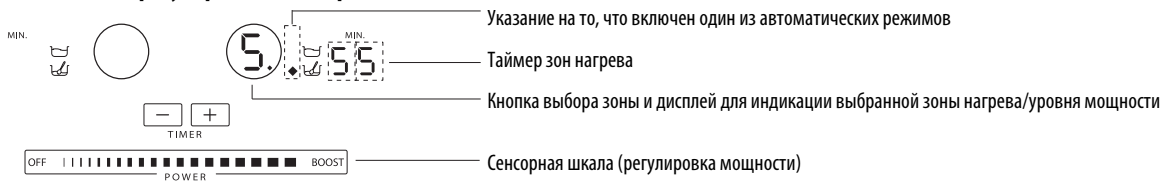
Чтобы включить варочную панель, нажмите и держите нажатой кнопку около 2 секунд: при этом загорится индикатор над кнопкой, и внутри кружков, относящихся к зонам нагрева, появятся изображения тире.

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 “6-е чувство” 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 помещения 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 “6-е чувство” 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.

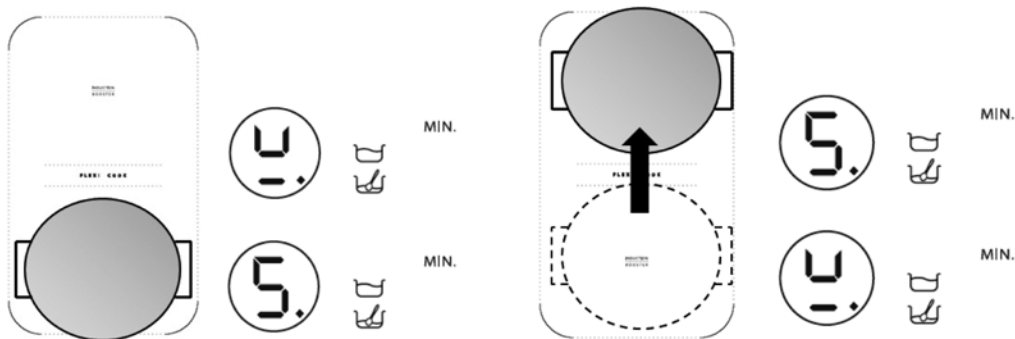
Для изменения уровня мощности проведите пальцем по бегунку на сенсорном дисплее: цифра в кружке будет меняться от минимального значения 1 до максимального 9. Для выключения режима Flexicook нажмите кнопку : при этом зоны нагрева вернутся к раздельной работе. Для выключения зоны нагрева нажмите OFF.

 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 .

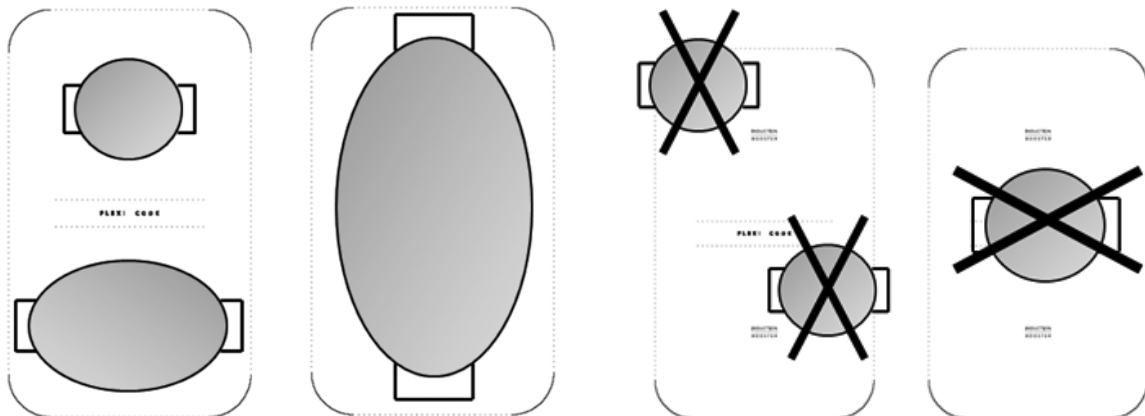
Режим Flexicook также в состоянии детектировать перемещение посуды из одной зоны нагрева на участке его действия на другую, сохраняя уровень мощности той зоны, на которой она ранее была установлена (см. пример на нижеприведенном рисунке: если кастрюля передвинута с передней зоны нагрева на заднюю, уровень 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: обязательно устанавливайте посуду так, чтобы она перекрывала логотип , помещенный в центре отдельных зон нагрева.

В случае использования крупногабаритной, овальной, прямоугольной или удлиненной посуды устанавливайте ее так, чтобы она перекрывала оба логотипа . Примеры правильной и неправильной установки посуды:




При включенном Flexicook 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 дальнейшей 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 “6-е чувство”

Режим “6-е чувство” 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 “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;
- 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 “6-е чувство”.

Кроме того, для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- не включать режим “6-е чувство” 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 “6-е чувство”	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 “6-е чувство”.




Управление работой в режиме “6-е чувство” и использование уровней 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 “6-е чувство”.

Качество используемой посуды может влиять на эффективность работы в режиме “6-е чувство”.

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.

Если на стекле имеется логотип iXelium™, ваша варочная панель снабжена покрытием iXelium™. iXelium™ — это эксклюзивное покрытие Whirlpool, гарантирующее идеальную чистоту и долговечный блеск поверхности.

Поэтому, если ваша варочная панель имеет покрытие iXELIUM, необходимо придерживаться следующих рекомендаций по чистке:

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

ВАЖНО: Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды, так как они могут повредить поверхность стекла.

- Очищайте варочную панель от остатков пищи после каждого использования, дождавшись, когда она остынет.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают стеклокерамическую поверхность. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, впитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).
- Разлитая жидкость на варочных зонах может привести к вибрации или движению посуды.
- После чистки протрите насухо варочную панель.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе "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

- Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство по устранению неисправностей".
- 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 - загущение - доведение до кремообразного состояния	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		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.).
	6th Sense (6-е чувство) Кипячение воды	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 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 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-итальянски	Разогреть молоко	5-6	Основное приготовление	2-3