

Brandt

РУ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная поверхность Т11082



Brandt

Уважаемый клиент,

Благодарим вас за то, что вы приобрели варочную поверхность марки **BRANDT**.

В этот прибор мы вложили все наши старания и знания для того, чтобы он наилучшим образом отвечал Вашим потребностям. Совершенствуя и изменяя наш прибор, мы добились того, чтобы он стал проще в эксплуатации.

В линейке товаров марки **BRANDT** представлен широкий выбор духовых шкафов, микроволновых печей, вытяжек, кухонных плит, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок, холодильников и морозильников которые можно подобрать под Вашу новую варочную поверхность марки **BRANDT**.

Для того чтобы наша продукция наилучшим образом соответствовала Вашим требованиям, наша служба по работе с клиентами находится в Вашем распоряжении и готова ответить на Ваши вопросы и выслушать предложения (координаты приведены в конце настоящей брошюры).

Заходите на наш сайт www.brandt-russia.ru, где Вы найдёте весь перечень нашей продукции, а также другую полезную информацию.

BRANDT

WWW.BRANDT-RUSSIA.RU



Чтобы постоянно улучшать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики, связанные с техническим прогрессом.



Важно:

Перед включением прибора прочтите внимательно это руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее ознакомиться с его работой.

• Правила по технике безопасности	4
• Забота об окружающей среде	4
• Служба гарантийного обслуживания	5
• Описание Вашего прибора	5
1/ УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Выбор местоположения	6
• Встраивание	6
• Подключение	7
2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Описание Вашей варочной поверхности	8
• Емкости для индукции	9
• Какую варочную зону использовать в зависимости от ёмкости?	9
• Описание кнопок управления	10
• Включение	10
• Выключение	10
• Регулировка мощности	10
• Настройка таймера	11
• Функция «Безопасность детей»	12
• Безопасность при работе	13
3/ ПОВСЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ	
• Поддержание прибора в хорошем состоянии	14
• Уход за Вашим прибором	14
4/ ОСОБЫЕ СИГНАЛЫ, НЕИСПРАВНОСТИ	
• При вводе в эксплуатацию	15
• При включении	15
• В процессе использования	15
5/ Таблица с рекомендациями по приготовлению	
• Таблица с рекомендациями по приготовлению отдельных блюд	16

• ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эта варочная поверхность была задумана для использования частными лицами в домашних условиях.

Эти варочные поверхности предназначены исключительно для приготовления блюд и напитков из пищевых продуктов и не содержат элементов из асбеста.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, без участия лица, ответственного за их безопасность, присматривающего за ними, или дающего предварительные инструкции относительно использования этого прибора. Следите за детьми, чтоб они не играли с прибором.

• Остаточное тепло

Варочная зона может оставаться горячей ещё несколько минут после окончания использования. В этот период загорается индикатор «Н».

Избегайте контакта с упомянутыми зонами.

• Безопасность детей

В Вашей варочной поверхности есть функция «Безопасность детей», которая блокирует её использование в выключенном состоянии или в процессе эксплуатации (см. раздел: использование функции «Безопасность детей»).

Перед началом использования не забудьте разблокировать Вашу варочную поверхность.

• Для пользователей сердечных стимуляторов и активных имплантатов.

Работа варочной поверхности соответствует действующим нормам электромагнитных помех и требованиям закона (Директивы 89/336/СЕЕ).

Чтобы не возникало помех между Вашей варочной поверхностью и сердечным стимулятором, нужно, чтобы последний был отрегулирован в соответствии с правилами. В данном случае мы можем гарантировать только полное соответствие нашего прибора действующим нормам.

Что же касается информации относительно сердечного стимулятора или вероятной его несовместимости с прибором, Вам следует обратиться к производителю кардиостимулятора или к Вашему лечащему врачу.



Электрическая опасность

Убедитесь в том, что кабель питания электрического прибора, подключённого в непосредственной близости от варочной поверхности, не касается зон нагрева.

При обнаружении трещины на поверхности стекла, немедленно отключите варочную поверхность от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для этого выньте предохранитель или воспользуйтесь прерывателем.

Не пользуйтесь варочной поверхностью до замены треснувшего стекла.

• ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

- Материалы, использованные для упаковки настоящего прибора, подлежат повторной переработке. Выбрасывая их в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.



- В Вашем приборе также содержатся материалы, подлежащие повторной переработке, и именно поэтому на него нанесен логотип, указывающий на то, что приборы, вышедшие из употребления, не следует выбрасывать вместе с другими отходами.

Повторная переработка оборудования, налаженная Вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/СЕ об отходах электрического и электронного оборудования. Узнайте у муниципальных властей или у продавца о месте нахождения ближайших к Вашему дому пунктов сбора приборов, вышедших из употребления.

- Мы выражаем Вам свою благодарность за сотрудничество в деле защиты окружающей среды.

• РЕМОНТ

Возможный ремонт прибора должен производиться квалифицированным профессионалом, имеющим разрешение на работу с товарами этой торговой марки. При вызове мастера укажите полные характеристики Вашего прибора (модель, тип, серийный номер). Вся эта информация содержится на заводской табличке.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

При проведении технического ремонта прибора требуйте использовать исключительно **сертифицированные оригинальные запасные части**.



• КАК С НАМИ СВЯЗАТЬСЯ

• **Для получения более полной информации обо всей продукции нашей торговой марки:**

Информация, рекомендации, точки продажи, специалисты по гарантийному обслуживанию.

• **Для непосредственной связи:**

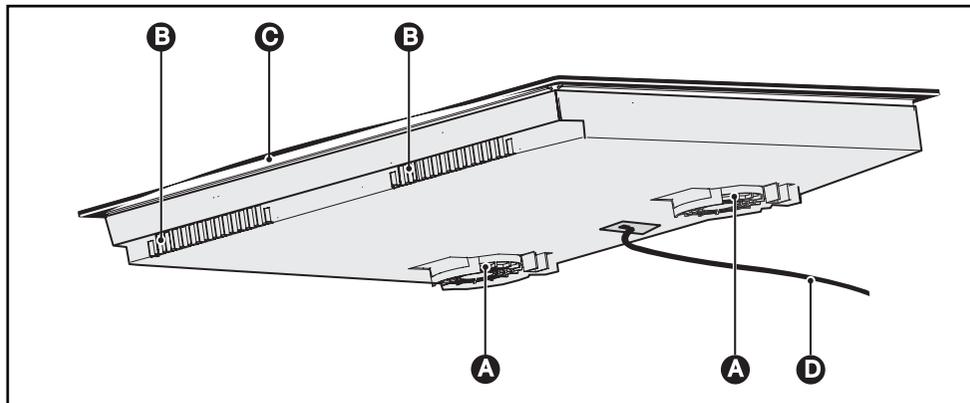
Мы всегда готовы выслушать все ваши замечания, соображения, предложения, на которые ответим вам лично.

Консультация покупателей
и продавцов:

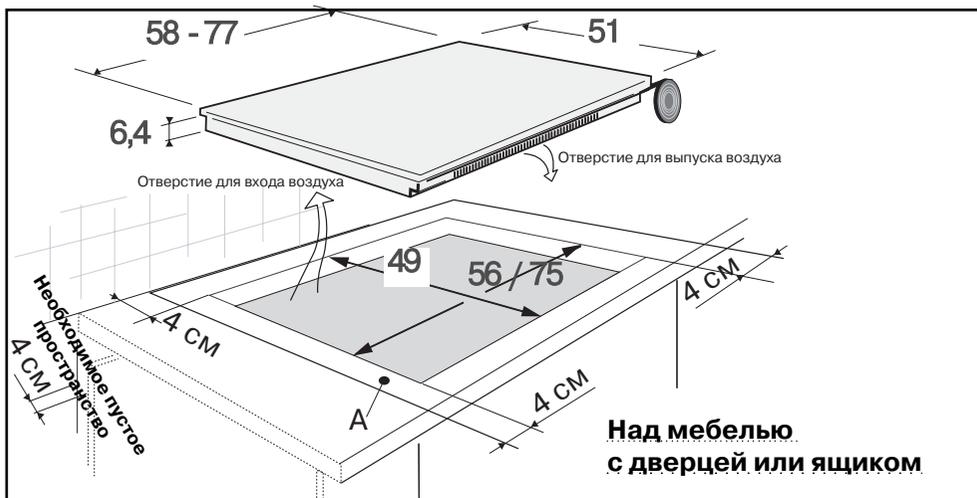
8-800-700-62-23

(звонки по России бесплатные)

• ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



- A** Отверстие для входа воздуха
- B** Отверстие для выпуска воздуха
- C** Стеклокерамическое покрытие
- D** Шнур питания



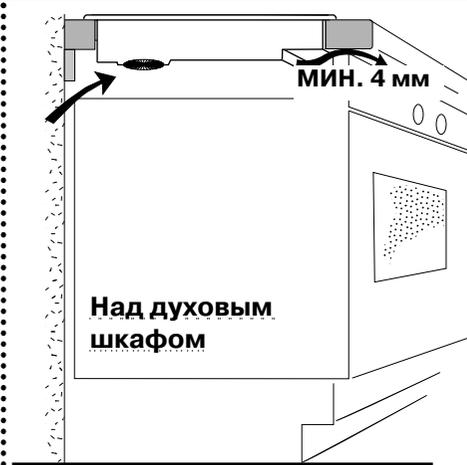
Над мебелью с дверцей или ящиком

• ВЫБОР МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ

Расстояние между краем Вашего прибора и боковой или задней стенкой (перегородкой) должно быть минимум 4 см (Зона А).

Ваш прибор можно встраивать без каких-либо ограничений. Убедитесь только в необходимой циркуляции воздуха вокруг варочной поверхности (см. раздел «Описание Вашего прибора»).

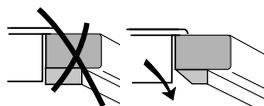
Варочную поверхность можно встраивать над встроенным духовым шкафом или другим электробытовым прибором.



Над духовым шкафом

• ВСТРАИВАНИЕ

Встраивание производится в соответствии с вышеприведенным чертежом. Приклейте прокладку из пеноматериала по контуру нижней части поверхности в местах, где она будет прилегать к мебели. Таким образом, будет обеспечена герметичность с рабочей поверхностью. Зафиксируйте зажимы на варочной поверхности (в зависимости от модели). В зависимости от модели 30, 38, 80 и 90 см убедитесь в том, что поперечная балка мебели не препятствует прохождению воздуха. В случае необходимости используйте скос.



Совет

Если прибор расположен над духовым шкафом, на его термическую сохранность может повлиять одновременное включение варочной поверхности и функции пиролиза в духовом шкафу. Ваша варочная поверхность оснащена системой защиты от перегрева.

Эта система может, например, быть активизирована в случае установки поверхности над духовым шкафом с недостаточной изоляцией. Маленькие линии загораются в зоне управления поверхностью. В этом случае мы рекомендуем Вам усилить вентиляцию встраиваемой поверхности, используя проём в мебели (размером 8 см x 5 см) и/или установив комплект изоляции духового шкафа, имеющийся в наличии у службы гарантийного обслуживания.

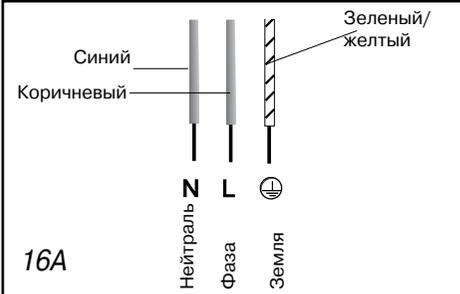
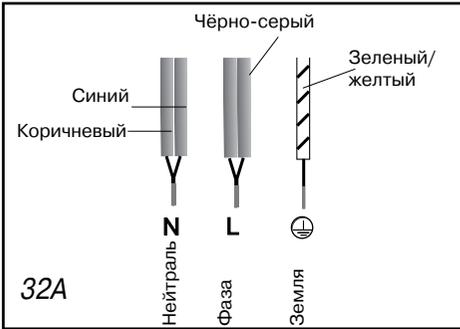
• ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Варочные поверхности подключают к сети через розетку, соответствующую норме CEI 60083 или через устройство всеполюсного отключения, отвечающего существующим правилам по установке электрических приборов.

При подаче напряжения к Вашей варочной поверхности или после длительного отключения электроэнергии, на панели управления загораются светящиеся символы. Прежде чем опять пользоваться прибором подождите около 30 секунд, чтобы эти индикаторы погасли. (Такая индикация абсолютно естественна и предназначена для специалистов из службы гарантийного обслуживания. Пользователю не следует обращать на них внимание).

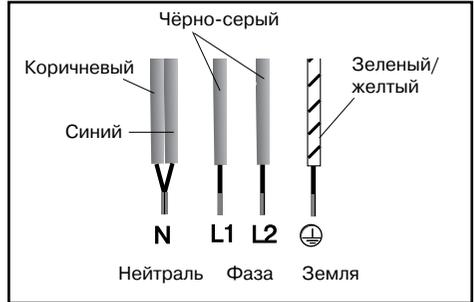
⚠ Внимание!
В случае если провод поврежден, он должен быть заменен производителем, его службой гарантийного обслуживания или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

• Подключение 220-240 В~



• Подключение 400 В 2N~ – 16 А

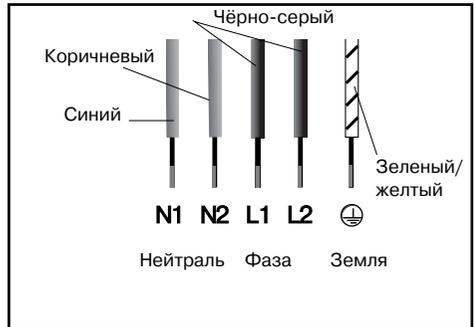
Разделите 2 фазных провода L1 и L2 перед подключением.



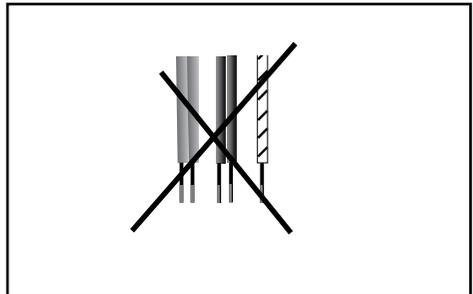
При трёхфазном 400 В 2N подключении в случае нарушения работы Вашей варочной поверхности, проверьте, хорошо ли подсоединён нейтральный провод.

• Подключение 2x230 В 2L+2N~ – 16А

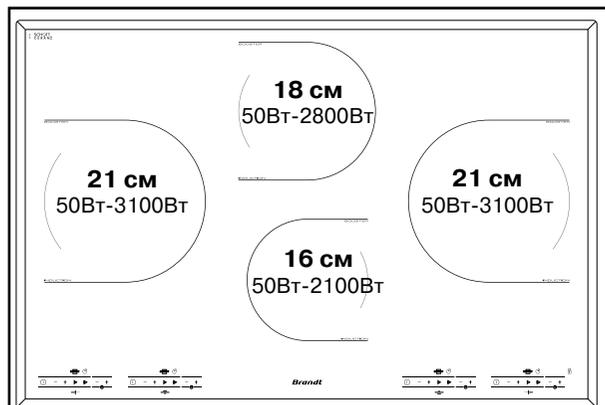
Разделите провода перед подключением.



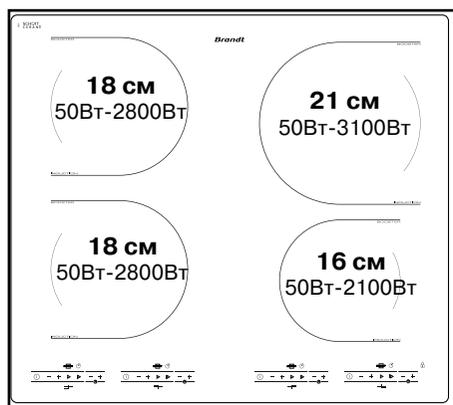
• Подключение 400 В 3~ – 16А



• ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

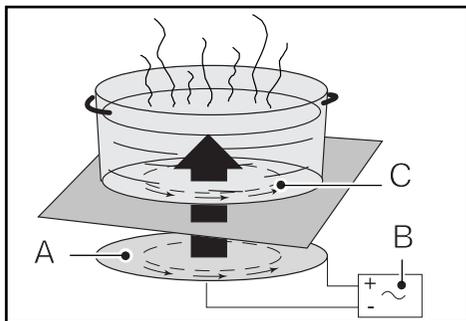


TI1082



TI1016

• **ЁМКОСТИ ДЛЯ ИНДУКЦИИ**



- A** Индуктор
- B** Электронный контур
- C** Индукционный ток

• **Принцип индукции**

Принцип индукции основан на магнетическом явлении.

Когда Вы ставите ёмкость на варочную зону и включаете её, электронные цепи Вашей варочной поверхности создают индукционный ток на дне ёмкости и постепенно повышают её температуру. Это тепло передаётся продукту, который находится в процессе приготовления.

• **Ёмкости**

Большинство ёмкостей совместимы с индукцией. Только стеклянная, глиняная и алюминиевая посуда без специального дна, немагнитные ёмкости из меди и некоторых видов нержавеющей стали не подходят для использования. Мы рекомендуем Вам пользоваться ёмкостями с толстым и плоским дном. В такой посуде тепло лучше распространяется, а продукт готовится более равномерно.



Выбирая посуду с этим логотипом на дне или на упаковке, будьте уверены в том, что она наилучшим образом подходит для использования на Вашей варочной поверхности при нормальных условиях. Чтобы помочь Вам с выбором, мы прилагаем к настоящему руководству список посуды, рекомендуемой для использования.

• **КАКУЮ ВАРОЧНУЮ ЗОНУ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЁМКОСТИ?**

Варочная зона*	Используемая ёмкость
16 см	10.....18 см
18 см	12.....22 см
21 см	18.....24 см
23 см	12.....26 см
28 см	12.....32 см

* В зависимости от модели



Совет

Чтобы проверить годится ли Ваша ёмкость:

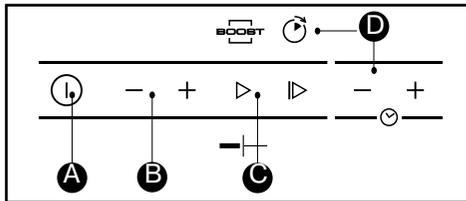
Поставьте её на варочную зону на мощность 4.

Если индикатор не меняется, Ваша ёмкость подходит для использования.

Если индикатор мигает, ёмкость не подходит для индукции.

Вы также можете воспользоваться магнитом. Если он «пристаёт» ко дну ёмкости, она совместима с индукцией.

• ОПИСАНИЕ КНОПОК УПРАВЛЕНИЯ • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ



- A** Кнопка включения/выключения
- B** Кнопки настройки мощности
- C** Кнопки предварительного выбора мощности
- D** Кнопки таймера

• ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включения/выключение используемой зоны нагрева. Мигающий символ 0 и звуковой сигнал сообщают о том, что зона включилась. Теперь можно настроить желаемую мощность.

Без запроса настройки мощности, зона нагрева автоматически отключится через несколько секунд.

• ОТКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включение/выключение используемой зоны нагрева или кнопку настройки мощности «-», и удерживайте её нажатой, пока не отобразится символ 0.

• РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Для того чтобы настроить мощность, воспользуйтесь кнопками + или -. Когда варочная зона включена, Вы можете непосредственно перейти к мощности «12», нажав кнопку «-».

Настройка предварительного выбора мощности

Эта функция позволяет изменить уровни установленной мощности в соответствии с предварительным выбором (за исключением функции BOOST).

- Ваша варочная зона должна быть отключена.

- Выберите кнопку предварительного выбора \triangleright или $\triangleright\triangleright$, нажмите её и удерживайте несколько секунд.

- Настройте новую мощность, нажимая кнопки + или -.

- Звуковой сигнал подтверждает Ваши действия на каждом этапе.

Примечание:

Уровни мощности должны быть:

- от 1 до 7 для первой кнопки
- от 8 до 12 для второй.

Эта функция позволяет быстро увеличить температуру Вашего блюда, а затем продолжить его приготовление на выбранном Вами уровне мощности.

Для использования этой функции:

- Настроив зону приготовления на мощность 12, включите функцию предварительного разогрева «PC» посредством повторного нажатия кнопки «+».

На индикаторе отображается «PC».

- Поскольку индикатор не мигает, Вы можете настроить желаемый уровень мощности приготовления.

- Звуковой сигнал подтверждает Вашу настройку.

- На индикаторе отображаются поочередно символы «PC» и выбранная Вами мощность приготовления: Вы находитесь на стадии «предварительного разогрева».

- В конце автоматического цикла предварительного разогрева на индикаторе горит только обозначение предварительно выбранной Вами мощности приготовления. Таким образом, Вы возвращаетесь в режим классического приготовления.



Внимание

- Если на индикаторе отображается «PC» (предварительный разогрев), а Вы не настраиваете мощность приготовления, варочная зона отключается.

- Функция предварительного разогрева не может быть использована, если мощность приготовления ниже 6.

- Когда включена функция предварительного разогрева, любые действия с кнопками мощности отменяют «предварительный разогрев». И Вы возвращаетесь к классическому режиму настройки мощности.



Совет

Если Вы одновременно используете несколько ёмкостей на Вашей варочной поверхности, лучше располагать их на нагреваемых зонах по разные стороны поверхности. Если их расположить с одной стороны, использование функции Boost на одной зоне приведёт к автоматическому уменьшению мощности на другой зоне, что будет видно на индикаторе. Автоматическое уменьшение мощности происходит также при использовании функции предварительного разогрева.

• НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая варочная зона оснащена отдельным таймером. Таймер можно привести в действие в момент, когда включается нужная Вам зона.

Чтобы запустить таймер или изменить его настройку, нажмите кнопки «+» или «-» на таймере.

Чтобы настроить длительное время приготовления нажмите кнопку «-» и Вы сможете сразу достичь отметки 99 минут.

По окончании процесса приготовления на индикаторе отображается 0 и раздаётся звуковой сигнал. Чтобы убрать эту информацию, нажмите любую кнопку управления, относящуюся к данной варочной зоне. Если у Вас нет такой возможности, звуковой сигнал прекратится, и индикатор погаснет через несколько минут.

Чтобы остановить таймер вручную, нажмите одновременно кнопки «+» и «-», или вернитесь к 0, нажав кнопку «-»

• TEMPO

Эта функция позволяет показать время, прошедшее с момента последнего изменения мощности на нужной Вам варочной зоне.

Чтобы воспользоваться этой функцией, нажмите кнопку . Истёкшее время будет мигать на индикаторе таймера выбранной Вами варочной зоны.

Если Вы хотите, чтобы процесс приготовления закончился через определённый промежуток времени, нажмите кнопку  а затем через 5 секунд нажмите кнопку «+», чтобы настроить желаемое время. В течение 3 секунд индикация времени остаётся стабильной, а затем высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления Вашего блюда. Раздаётся звуковой сигнал, подтверждающий Ваш выбор.

Эта функция работает независимо от функции таймера.

Примечание: Если на таймере отображается время, его значение невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия кнопки . Через 5 секунд Вы сможете изменить настройку времени приготовления блюда.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ «БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ»

Ваша варочная поверхность оснащена функцией «Безопасность детей», которая блокирует кнопки управления, когда прибор выключен (например, для его очистки) или в процессе приготовления блюд (для сохранения Ваших настроек). В целях безопасности кнопка «отключение» всегда активна и позволяет отключить горячую зону, даже в заблокированном состоянии.

• Как блокировать?

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки до тех пор, пока не зажжётся индикатор, расположенный сверху, и звуковой сигнал не подтвердит Ваше действие.

• Заблокированная варочная поверхность в действии

На дисплее работающей варочной зоны высвечиваются поочерёдно мощность и символ блокировки 

Когда Вы нажимаете кнопки, отвечающие за мощность или таймер работающих зон, загорается символ блокировки. Он погаснет через несколько секунд.

Только кнопка «отключение» постоянно активна.

В отключенных варочных зонах символ  загорается тогда, когда Вы нажимаете кнопку «включение/выключение». Через несколько секунд символ гаснет.

• Как заблокировать варочную поверхность после окончания приготовления.

Индикатор над кнопкой блокировки не горит. Лёгкое прикосновение к кнопке включает блокировку.

Индикатор загорается, когда Вы нажимаете кнопку «**включение/выключение**» на любой зоне.

• Как разблокировать?

Нажмите кнопку блокировки и удерживайте её до тех пор, пока индикатор не погаснет и не раздастся двойной звуковой сигнал, подтверждающий Ваше действие.

• Функция блокировки на время чистки прибора (CLEAN LOCK)

Эта функция позволяет временно заблокировать Вашу варочную поверхность на время её очистки.

Чтобы активировать эту функцию, произведите следующие действия:

- Ваш прибор может быть включен или выключен.

- Лёгким касанием нажмите кнопку : раздаётся звуковой сигнал, загорается и начинает мигать индикатор.

- Через определённое время блокировка автоматически отключается. Раздаётся двойной звуковой сигнал и индикатор гаснет.

Эту функцию можно отключить, нажав и удерживая кнопку  .



Совет

Не забывайте разблокировать Вашу варочную поверхность перед очередным использованием (смотреть раздел «Функция безопасность детей»).

• БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ

• Остаточное тепло

После интенсивного использования варочная зона, которой Вы непосредственно пользовались, может оставаться горячей в течение нескольких минут. Всё это время горит индикатор «Н». Избегайте прикосновения к этой зоне.

• Ограничитель температуры

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который постоянно следит за уровнем температуры дна ёмкости, в которой готовится еда. В случае если Вы забыли пустую посуду на включенной варочной зоне, датчик автоматически снижает мощность и предотвращает порчу посуды и варочной поверхности.

• Функция безопасности «мелкие предметы»

Если положить предмет небольшого размера (например, вилка, ложка или кольцо...) на варочную поверхность, она не идентифицирует его как ёмкость. Индикатор будет мигать, зона нагреваться не будет.

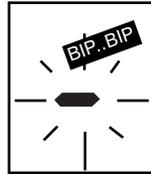


Внимание

Некоторые мелкие предметы могут быть идентифицированы на варочной зоне как ёмкости.

Если мощность установлена, тепло может передаваться на указанные предметы и нагревать их.

• Защита в случае перелива жидкости через края ёмкости



Выключение варочной поверхности, включение специального индикатора (приведенный сбоку символ) и звуковой сигнал (в зависимости от модели) могут иметь место в 3 случаях:

- Перелив жидкости, которая покрывает кнопки управления.

- Влажная тряпка, оставленная на кнопках.

- Металлический предмет, оставленный на кнопках управления.

Вытрите поверхность, уберите предмет и продолжите приготовление блюда.

• Система Auto-Stop

На случай, если Вы забыли отключить варочную зону после приготовления блюда, Ваша поверхность оснащена функцией «Система Auto-Stop», которая автоматически отключает варочную зону после окончания заданного времени (от 1 до 10 часов, в зависимости от используемой мощности).

В случае срабатывания этой функции, об отключении варочной зоны сообщит звуковой сигнал, который будет раздаваться в течение 2 минут и загорится индикатор «AS» или «A». Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку управления.

Двойной звуковой сигнал подтвердит Ваше действие.

• ПОДДЕРЖАНИЕ ПРИБОРА В ХОРОШЕМ СОСТОЯНИИ

- Не ударяйте посудой по поверхности:

Варочная поверхность изготовлена из стекло-керамики – очень устойчивого материала, но она бьющаяся.

- Не кладите горячую крышку на варочную поверхность. Эффект «вантуза» может повредить стеклокерамическую поверхность.

- Не трите посудой о поверхность. При продолжительном трении можно повредить покрытие стеклокерамической поверхности.

- Не ставьте посуду на обрамление варочной поверхности (в зависимости от модели)

- Не пользуйтесь посудой с шероховатым или выпуклым дном. На нём могут задерживаться частицы, способные оставлять пятна или царапины на варочной поверхности.

Такие дефекты не влияют на работу или возможность пользования прибором и не включены в перечень гарантийных случаев.

- Не храните в шкафу, расположенном под варочной поверхностью, средства по уходу за прибором или возгораемые вещества.

- Не разогревайте на варочной поверхности закрытые консервные банки. Они могут взорваться.

Это предостережение касается всех способов приготовления.

- Никогда не используйте для приготовления алюминиевую фольгу. Не кладите продукты, завернутые в фольгу или алюминиевые контейнеры, на варочную поверхность.

Алюминий расплавится и наверняка повредит Вашу варочную поверхность.

- Варочная поверхность не должна использоваться в качестве места для хранения каких-либо предметов (существует риск воспламенения, повреждения поверхности...).

- Не используйте паровое чистящее устройство. Струя пара может повредить варочную поверхность.

• УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ

ТИП ЗАГРЯЗНЕНИЯ	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ?	КАК ПРИМЕНЯТЬ?
Лёгкое загрязнение	Санитарную губку.	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, а потом вытрите её.
Среднее загрязнение. Перелив сладкой жидкости, пригоревшие остатки продуктов.	Санитарную губку. Специальный скребок для стекла.	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, используйте специальный скребок для стеклянных поверхностей, протрите шероховатой стороной губки, потом вытрите.
Кальциевые следы.	Белый спиртовой уксус	Смочите загрязнение тёплым белым спиртовым уксусом, оставьте на некоторое время, вытрите мягкой тряпкой.
Металлическое окрашивание. Еженедельный уход	Специальное средство для стеклокерамических материалов	Нанесите специальное средство на стеклокерамическую поверхность, лучше выбрать средства, содержащие силикон (такие средства имеют защитное действие)



Крем



Специальная губка для деликатной посуды



Порошок



Абразивная губка

• **При вводе в эксплуатацию**

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Появляется светящийся дисплей.	Нормальное функционирование.	Ничего. Индикация пропадает через 30 секунд.
Оборудование отключается. Работает только одна сторона.	Неправильно выполнено подключение варочной поверхности.	Проверьте правильность подключения. См. раздел руководства о подключении.
Варочная поверхность выделяет запах при первых включениях.	Прибор новый.	Нагревайте полную кастрюлю с водой на каждой из варочных зон в течение 1/2 ч.

• **При включении**

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Варочная поверхность не работает, световые индикаторы не горят.	К прибору не поступает электричество. Система питания или подключение неисправны.	Проверьте предохранители и электрический разъединитель.
Поверхность не работает, загорается не тот индикатор.	Электронная схема плохо работает.	Обратитесь в Отдел гарантийного обслуживания.
Варочная поверхность не работает, загорается индикатор  или  .	Варочная поверхность заблокирована.	Смотрите раздел «Безопасность детей».

• **В процессе использования**

<i>ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:</i>	<i>ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:</i>	<i>ЧТО ДЕЛАТЬ:</i>
Варочная поверхность перестала работать, издаёт звуковой сигнал каждые 10 секунд и горит индикатор  или F7.	На поверхность перелилась жидкость или на кнопках управления лежит посторонний предмет.	Очистите поверхность, уберите посторонний предмет и снова примайтесь за приготовление.
Загорается ряд символов  или F7.	Электронные контуры нагрелись.	См. раздел «Встраивание».
После включения варочной зоны световые индикаторы на дисплее продолжают мигать.	Используемая ёмкость не годится для индукции или ее диаметр меньше 12 см (10 см на варочной зоне в 16 см).	См. раздел «Ёмкости для индукции».
В процессе нагревания кастрюли издают шум. Ваша варочная поверхность издает звуки в процессе использования.	Это нормально при использовании некоторых типов ёмкостей. Это происходит вследствие передачи энергии от поверхности к ёмкости.	Ничего. Это не представляет риска ни для варочной поверхности, ни для посуды.
В течение нескольких минут после отключения варочной поверхности вентиляция продолжает работать.	Охлаждение электроники. Нормальное функционирование.	Ничего.



Внимание

В случае растрескивания или появления даже мелких трещин на стеклокерамическом покрытии, немедленно отсоедините прибор от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током. Обратитесь в Отдел гарантийного обслуживания.

• ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД

		Жарить Доводить до кипения			Варить/слегка обжаривать Варка на медленном огне		Варить/томить			Нагре- вать	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
СУПЫ	Бульоны					●					
	Густые супы							●			
РЫБА	Уха					●					
	Быстрозамороженная рыба						●				
СОУСЫ	Соусы на основе муки							●			
	Соусы на основе масла и яиц (беарнский, голландский соусы)									●	
	Готовые соусы									●	
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ОВОЩИ	Эндивий, шпинат						●				
	Сушеные овощи						●				
	Вареный картофель						●				
	Жареный картофель						●				
	Картофель соте						●				
	Размораживание овощей									●	
МЯСО	Мясо небольшой толщины			●							
	Стейки жареные на сковороде				●						
	Жареное мясо (на чугунном гриле)				●						
ФРИТЮРЫ	Быстрозамороженный картофель фри	●									
	Фри из свежего картофеля	●									
		Р	9	8	7	6	5	4	3	2	1
РАЗНОЕ	Сковородка (с момента закипания)						●				
	Компоты						●				
	Блины					●					
	Английский крем						●				
	Растопленный шоколад										●
	Варенье						●				
	Молоко						●				
	Яичница-глазунья						●				
	Макаронные изделия					●					
	Блюда для маленьких детей (на водяной бане)									●	
	Рагу					●					
	Креольский рис					●					
	Рис с молоком									●	