

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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:



ОПАСНОСТЬ

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 установке 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

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Различные элементы упаковки следует не выбрасывать, а утилизировать в соответствии с местными нормами.

Утилизация

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

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами; его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования.

Советы по экономии энергии

Для достижения оптимальных результатов:

- Пользуйтесь кастрюлями и сковородами, диаметр дна которых равен диаметру конфорки (зоны нагрева).
- Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с плоским дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывайте кастрюли крышкой.
- Используйте сковородку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Установите кастрюлю посередине зоны нагрева, обозначенной на варочной панели.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

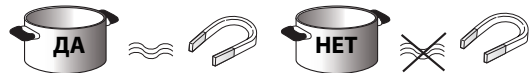
- Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.
- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



ВАЖНО: Зоны нагрева не включатся, если кастрюли имеют несоответствующий размер. Используйте только такие кастрюли, на которых нанесен символ INDUCTION SYSTEM (см. рисунок рядом). Поставьте кастрюлю на выбранную зону нагрева, прежде чем включать варочную панель. При использовании подходящих кастрюль температура зон нагрева не может быть ниже 10 °С.







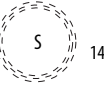

УЖЕ ИМЕЮЩАЯСЯ ПОСУДА



С помощью магнита определите, подходит ли дно кастрюли для индукционной варочной панели: днища кастрюль и сковород не подходят, если не реагируют на магнит.

- Убедитесь, что кастрюли имеют гладкое дно, иначе они могут поцарапать варочную панель. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к ее выходу из строя.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ШИРИНА ДНА КАСТРЮЛЬ

 XL ∅ 28 см		∅ 17 см мин. → 28 см макс.	 M ∅ 18 см		∅ 12 см мин. → 18 см макс.
 L ∅ 21 см		∅ 15 см мин. → 21 см макс.	 S ∅ 14,5 см		∅ 10 см мин. → 14,5 см макс.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ КАСТРЮЛЬ

Если используются две кастрюли одновременно, для максимальной эффективности нагрева располагайте их, как показано на рисунке ниже:

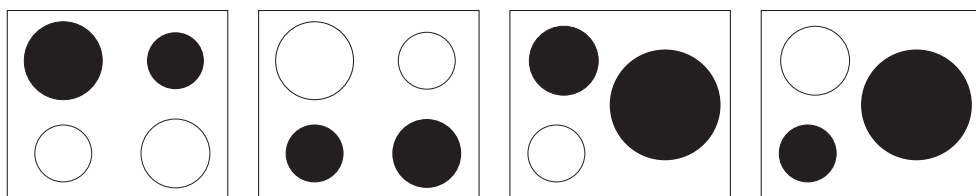


ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Использование уровня (на основе опыта и кулинарных традиций)
Макс. мощность	Бустер	Быстрый нагрев	Подходит для быстрого доведения воды до кипения и быстрого разогрева жидких продуктов
		Жарка - кипячение	Идеальный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность	9-7	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Идеальный режим, дающий возможность поддерживать сильное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	7-5	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Идеальный режим, дающий возможность поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение среднего промежутка времени, 10-20 минут) с предварительным подогревом
Средняя мощность		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 и жарить на решетке (продолжительное время).
	4-3	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загушение - 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. Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (объем менее литра: рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (например воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность		Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	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)
	2-1		Идеальный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда, доводить до кремообразного состояния ризотто или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)
ВЫКЛ	Нулевая мощность	Использование в качестве подставки	Варочная панель в режиме ожидания или выключена (наличие остаточного тепла указывается буквой "H")

ПРИМЕЧАНИЕ:

При приготовлении быстроготавливаемых блюд, требующих идеального распределения тепла (например, блинчиков), в двойной зоне нагрева 28 см (если имеется) используйте посуду диаметром не более 24 см. При деликатном приготовлении (например, при растапливании шоколада или масла) используйте отдельные зоны меньшего диаметра.

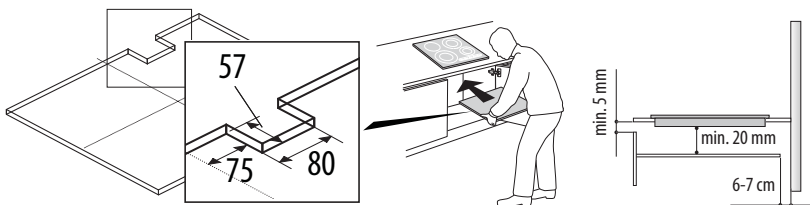
УСТАНОВКА

После распаковки изделия проверьте, не было ли оно повреждено во время транспортировки. В случае возникновения вопросов или проблем обращайтесь к продавцу или в сервисный центр. Размеры и указания по монтажу смотрите на иллюстрациях на странице 2.

ПОДГОТОВКА КУХОННОГО МОДУЛЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- Если под варочной панелью устанавливается духовка, разделительная панель не требуется.

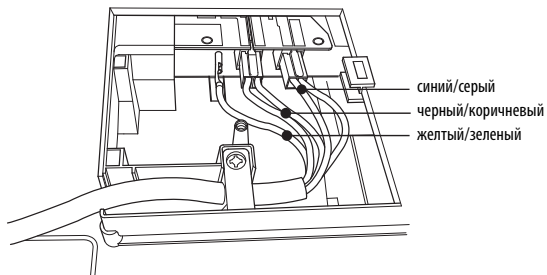
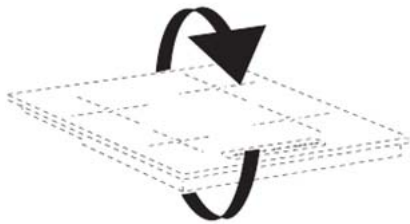


- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора соблюдайте минимальный зазор (5 мм) между варочной панелью и верхней частью кухонного модуля.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь, что он оснащен системой охлаждения.
- Не размещайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты воздействию пара или влаги, поскольку это приводит к их повреждению.
- В случае установки с врезкой обратитесь в Сервисный центр за комплектом винтовых креплений 4801 211 00112.
- Для снятия варочной панели используйте отвертку (не входит в комплект), чтобы поднять расположенные по периметру панели зажимы в нижней ее части.

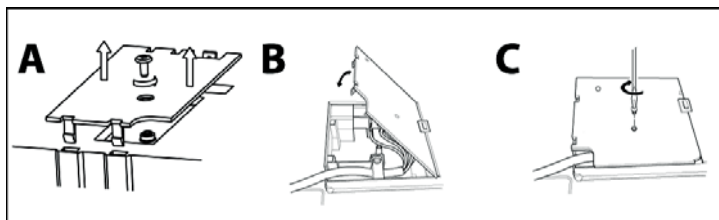
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

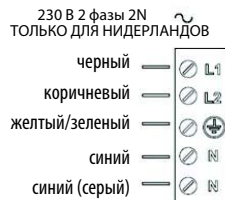
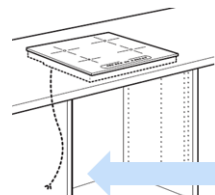
- Отключите прибор от электросети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять со столешницы.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.



1. Снимите крышку клеммной коробки (А), вывинтив винт крепления, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
 2. Вставьте сетевой шнур в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
 3. Закрепите сетевой шнур с помощью кабельного зажима.
 4. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта.
- При каждом подключении к электросети варочная панель производит автоматическую проверку в течение нескольких секунд.

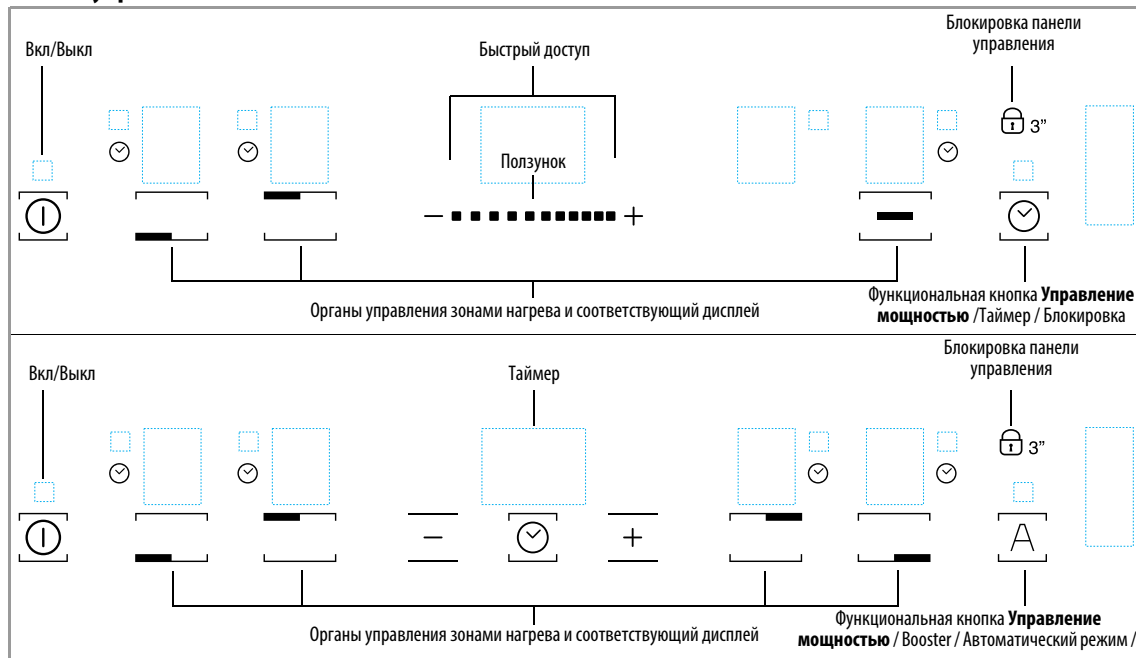


Подключение к электросети




Описание панели управления

Панель управления

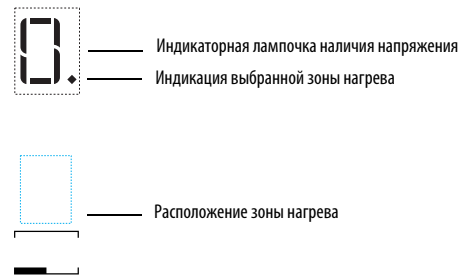


Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку  приблизительно на 2 секунды, пока не включится дисплей зоны нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева. После использования варочной панели индикатор остаточного тепла "Н" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

Если в течение 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна из функций, панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



Управление с помощью ползунка

Повышение уровня мощности



Снижение уровня мощности



Поставьте кастрюлю на варочную зону, включите варочную панель, активируйте нужную зону нажатием соответствующей круглой кнопки; при этом на дисплее отобразится цифра "0". Для увеличения уровня мощности нажмите кнопку "+". Для уменьшения уровня мощности нажмите кнопку "-". С помощью ползунка (если имеется) можно выбрать необходимый уровень мощности от минимум 0 до максимум 9 или ускоренный режим "P" (если имеется). Для увеличения уровня мощности несколько раз проведите пальцем по ползунку слева направо; для уменьшения – в обратную сторону. Или можно использовать кнопки быстрого доступа "+" и "-".

Выключение варочных зон

Для выключения зоны нагрева нажмите и удерживайте соответствующую кнопку более 3 секунд.

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

Блокировка панели управления

Эта функция позволяет заблокировать панель управления с целью предотвращения случайного включения варочной панели. Чтобы активировать блокировку панели управления, включите варочную панель и нажмите функциональную кнопку "Блокировка" на три секунды; звуковой сигнал и световой индикатор рядом с символом замка укажут на активацию блокировки. Панель управления заблокирована, за исключением функции выключения. Для деактивации блокировки панели управления повторите процедуру активации. Световой индикатор выключится, и варочная панель будет снова активирована.

Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также попадание любых предметов на кнопки управления могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

Таймер




Таймер позволяет задавать длительность приготовления пищи вплоть до 99 минут (1 час и 39 минут) отдельно для одной зоны нагрева. Выберите варочную зону для использования с таймером и нажмите таймер (см. рисунок); звуковой сигнал свидетельствует о включении функции. На дисплее отобразится «00» и включится светодиодная индикация. Время таймера может быть увеличено или уменьшено при нажатии функциональных кнопок «+» и «-». По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается. Для выключения таймера нажмите и удерживайте кнопку «Таймер» нажатой в течение не менее 3 секунд. Чтобы настроить таймер для другой зоны, повторите описанные выше действия. Дисплей таймера всегда показывает таймер для выбранной зоны или таймер с наименьшим временем. Для внесения изменений или выключения таймера нажмите кнопку выбора зоны нагрева для отображения соответствующего таймера.

Предупреждающие сигналы панели управления


Специальные функции (если имеются)



Некоторые модели имеют специальные функции:

Автоматический режим

В этом режиме автоматически устанавливается уровень мощности, пригодный для поддержания слабого кипения. Чтобы активировать эту функцию после доведения до кипения, нажмите сначала кнопку соответствующей варочной зоны, а затем кнопку .


Индикатор остаточного тепла

 В варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура.

 Если на дисплее высвечивается , зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло.

После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Индикатор неверного диаметра или отсутствия посуды

 В том случае, если посуда непригодна, неправильно установлена или имеет несоответствующие размеры для вашей индукционной варочной панели, на дисплее выводится сообщение «нет посуды» (см. рисунок). В таких случаях рекомендуется переставлять кастрюлю на варочной панели, пока вы не найдете рабочее положение. Если в течение 60 секунд посуда не будет обнаружена, варочная панель выключается.

Функция быстрого вскипания (Booster, если имеется)

Эта функция предусмотрена только для некоторых зон нагрева, она позволяет использовать панель при максимальной мощности (например, чтобы быстро вскипятить воду).

Для активации функции нажимайте кнопку “+”, пока на дисплее не отобразится “P”. Через 5 минут после включения функции Booster (быстрого кипячения) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

Функция “Управление мощностью” (если имеется)

Функция “Управление мощностью” позволяет пользователю по мере необходимости устанавливать максимальную мощность варочной панели.




Такая настройка возможна в любое время и сохраняется до следующего изменения.


При настройке требуемой максимальной мощности варочная панель автоматически настраивает распределение между различными зонами нагрева, гарантируя, что данное предельное значение никогда не будет превышено; эта функция обеспечивает также возможность управлять всеми зонами одновременно, избегая проблем перегрева.

На дисплее отображаются 4 доступных уровня мощности: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт является максимальной мощностью варочной панели)

На момент приобретения варочная панель установлена на максимальную мощность

В первые 60 с после включения устройства в электрическую сеть можно настроить необходимый уровень мощности, проделав следующие операции:

Шаг	Панель управления	Дисплей
1	 Нажмите примерно на 3 секунды	
2	Нажмите кнопку “Управление мощностью”, чтобы подтвердить предыдущий шаг	На дисплее отображается 
3	 Нажмите, чтобы установить уровень, выбранный из доступных опций	Загорается индикатор и подсветка используемых варочных зон
4	Нажмите кнопку “Управление мощностью”, чтобы подтвердить предыдущий шаг	На дисплее отобразится выбранный уровень, мигающий приблизительно 2 секунды; после этого варочная панель подаст звуковой сигнал и выключится; теперь она готова к использованию

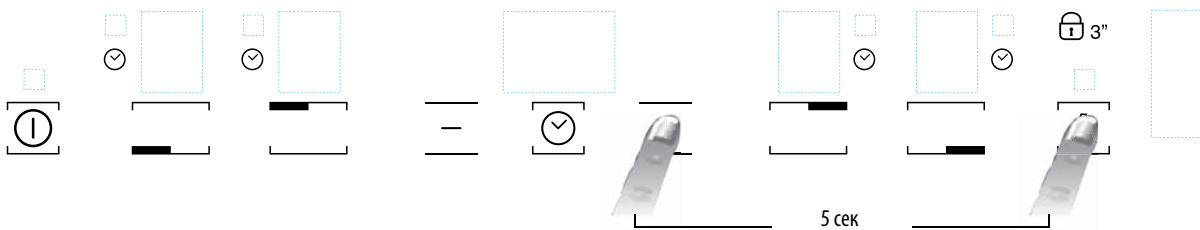
В случае ошибки при установке уровня мощности посередине появляется символ  и в течение примерно 5 секунд слышится звуковой сигнал. В этом случае процедуру конфигурации панели сначала. Если ошибка наблюдается снова, обратитесь в сервисный центр.

Если в процессе нормального использования пользователь пытается увеличить максимальный допустимый уровень мощности, когда он уже достигнут, то уровень используемой зоны мигает дважды и раздается звуковой сигнал.

Для получения более высокого уровня мощности в этой зоне необходимо вручную снизить уровень мощности в одной или нескольких активных зонах.

Активация / деактивация звукового сигнала (недоступно в версии с ползунком)

Включите варочную панель и одновременно нажмите и удерживайте кнопку “+” и крайнюю справа кнопку в течение по крайней мере трех секунд (“блокировка панели управления”).



ЧИСТКА

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
- Не используйте парочистители.
 - Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла (“Н”) не горит.

ВАЖНО: Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды. Они могут повредить поверхность стекла.

- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, влаговпитывающие 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, представленные в разделе “Инструкции по эксплуатации”.
- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- После чистки протрите насухо варочную панель.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, представленными в следующей таблице.
- Если после использования вам не удается выключить варочную панель, немедленно отсоедините ее от электросети.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ИСПРАВЛЕНИЕ ОШИБКИ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
C83	На контрольной панели высвечивается код ошибки, связанной с электроникой	На плиту подается избыточно высокое напряжение	Плиту можно использовать, но необходимо обратиться в сервисный центр
C85	Плита не может разогреть кастрюлю	Кастрюля непригодна для индукционных плит	Используйте кастрюлю, пригодную для индукционных плит
F02 или F04 или C84	Неправильное подключение электропитания или проблема с электросетью	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте характеристики сети.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77		Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд и снова включите. Если проблема не уступает, позвоните в сервисный центр и назовите код ошибки	

ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Индукционные плиты в процессе нормальной работы могут генерировать различные шумы и вибрацию, в зависимости от типа материала и режима обработки пищи, как описано ниже:

- **Шум:** этот тип вибрации обусловлен использованием кастрюль, изготовленных из различных материалов, наложенных друг на друга.
- **Щелчки на средней-малой мощности:** этот звук указывает, что нужная малая-средняя мощность достигнута.
- **Периодические щелчки:** этот звук издается при работе нескольких зон нагрева и/или при большой мощности нагрева.
- **Слабое шипение:** шум обусловлен типом используемой посуды и количеством содержащейся в ней пищи.
- **Фоновый шум:** индукционная плита оборудована вентилятором, предназначенным для охлаждения электроники; по этой причине в процессе работы и нескольких минут после выключения плиты слышится шум вентилятора. При увеличении/ снижении числа активных зон шум вентилятора может соответственно возрастать или снижаться.

Это нормальные условия, важные для соответствующего функционирования индукционной системы; это не свидетельствует о неисправности или повреждении.

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и снова включите прибор и проверьте, не исчезла ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип продукта и точное название модели;
- серийный номер, расположенный под устройством, который указан также в прилагаемой технической документации.
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в сервисном центре гарантируется использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора). Запасные части имеются в наличии в течение 10 лет.