

BRUKSANVISNING  
BÄRBAR INDUKTIONSHÄLL

SV

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ПЕРЕНОСНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

RU

BRUGSANVISNING  
BÆRBAR INDUKTIONSKOGEPLADE

DA

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
PRZENOŚNA PŁYTA INDUKCYJNA

PL

KÄYTTÖOHJE  
KANNETTAVA INDUKTIOKEITTOTASO

FI

BRUKSANVISNING  
BÆRBAR INDUKSJONSKOKETOPP

NO

كتيب الاستخدام  
موقد الحث المحمول

AR



Vi rekommenderar att ni noga läser denna handbok som anger alla de nödvändiga anvisningarna för att bibehålla den inköpta apparatens utseende och funktioner.

För mer information om produkten: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Мы рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство, в котором приводятся все указания, необходимые для поддержания неизменными эстетических и функциональных свойств приобретенного прибора. Дополнительную информацию об изделии можно получить на сайте: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som indeholder alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, która zawiera wszystkie wskazówki dla utrzymania jakości estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.

Dalsze informacje dotyczące produktu znajdują się na stronie: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

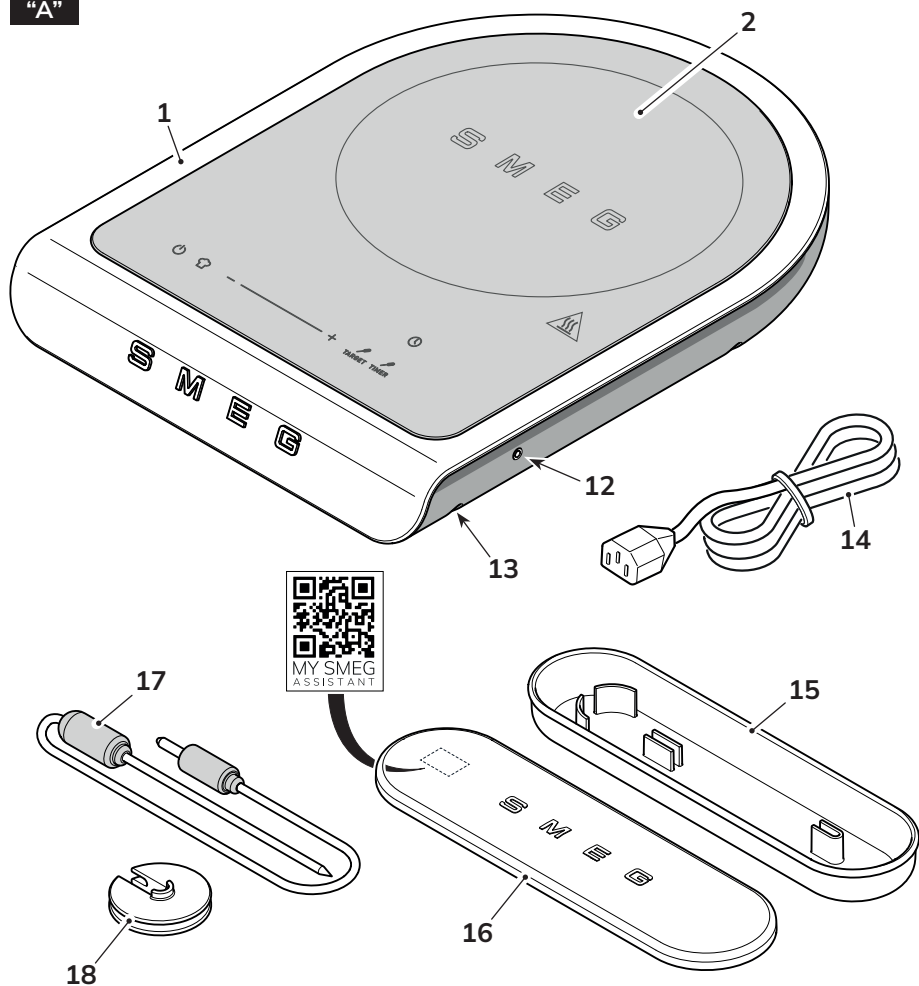
Tuotteeseen liittyvät lisätiedot löytyvät osoitteesta [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Vi anbefaler at du leser denne brukerveiledningen grundig, da den inneholder alle indikasjoner for å bevare de estetiske og funksjonelle kvalitetene til produktet du har kjøpt.

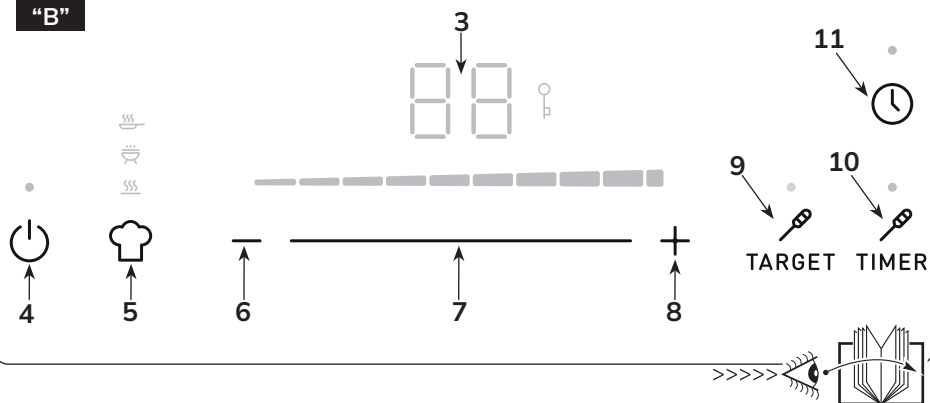
For ytterligere informasjon om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

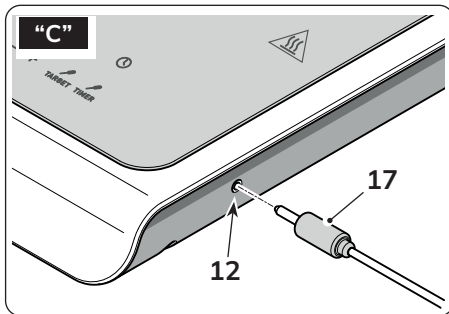
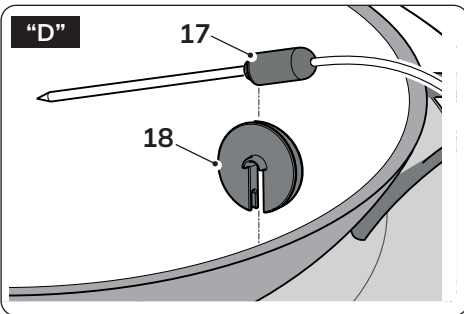
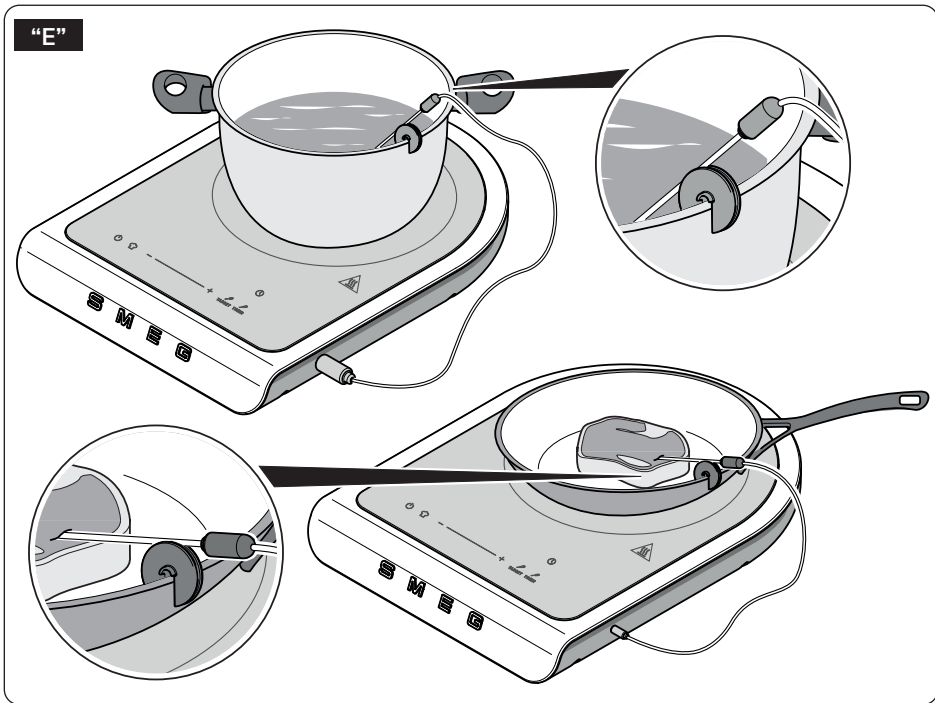
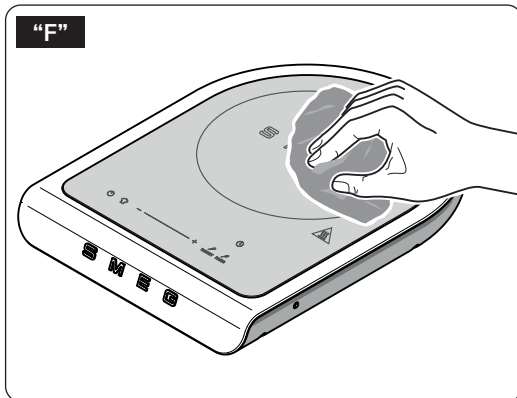
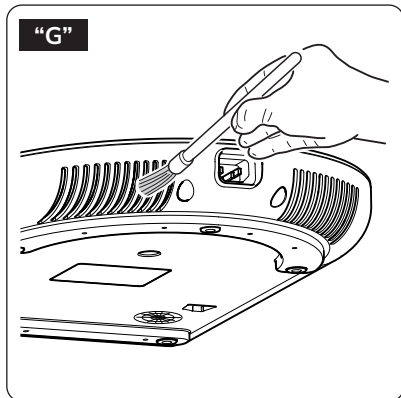
ننصح بقراءة هذا الكتيب بعناية حيث يضم جميع التعليمات التي تضمن الحفاظ على الخصائص الجمالية والوظيفية للمنتج الذي قمت بشرائه.  
للمزيد من المعلومات عن المُشجّج يرجى زيارة [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

“A”



“B”





Viktig information för användaren  
Важная информация для пользователя / Vigtig information til brugeren  
Ważne informacje dla użytkownika / Tärkeitä tietoja käyttäjälle  
Viktig informasjon for brukere / معلومات هامة للمستخدم

 **Varningar / Меры предосторожности / Advarsler / Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات**

Allmän information om denna bruksanvisning, om säkerhet och för slutligt bortskaftande / Общая информация о данном руководстве по эксплуатации, безопасности и окончательной утилизации / Generelle oplysninger om denne betjenings- og sikkerhedsvejledning samt endelig bortskaftelse / Ogólne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i utylizacji / Käyttöohjetta, turvallisuutta ja käytöstä poistoa koskevat yleiset tiedot / Generell informasjon om denne brukerveiledningen, sikkerhet og endelig kassering av produktet / معلومات عامة عن دليل استخدام هذا الجهاز وسلامة استخدامه وكيفية التخلص عن الجهاز بشكل نهائي

 **Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beskrivelse / الوصف**

Beskrivning av apparaten / Описание прибора / Beskrivelse af apparatet / Opis urządzenia / Laitteen kuvaus / Beskrivelse av apparatet / وصف الجهاز

 **Användning / Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال**

Informações sobre a utilização do aparelho / Information om användning av apparaten / Информация об использовании прибора / Oplysninger om brug af apparatet / Informacje dotyczące użytkowania urządzenia / Laitteistoa koskevat käyttöohjeet / Informasjon om bruken av apparatet / معلومات عن استخدام الجهاز

 **Rengöring och underhåll / Чистка и техническое обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czyszczenie i konserwacja / Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / قنای صلا و فيظنتلا**

Information för korrekt rengöring och underhåll av apparaten / Информация по корректной очистке и техобслуживанию прибора / Oplysninger om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet / Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia / Laitteiston oikeaa puhdistusta ja huoltoa koskevat tiedot / Informasjon for korrekt rengjøring og vedlikehold av apparatet / معلومات لتنظيف وصيانة الجهاز بشكل صحيح

 **Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности / Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa / Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhedsadvarsler / قمرالسلامة ريذحت**

 **Information / Информация / Information / Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات**

 **Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات**



امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً للوصول السريع إلى بوابة My Smeg Assistant

[illegible]

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i denna bruksanvisning är vägledande och därmed inte bindande.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые посчитает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producenten forbeholder sig retten til at foretage eventuelle ændringer, der anses for at være en forbedring af det oprindelige produkt, uden forudgående varsel. Illustrationer og beskrivelser i denne betjeningsvejledning er derfor ikke bindende og kun vejledende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za przydatne w celu ulepszania swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter poglądowy.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirroksot eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

”تحفظ جهة التصنيع لنفسها بالحق في القيام بجميع التعديلات التي تراها مناسبة لتحسين منتجاتها دون إذار مسبق. ولذلك، لا تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل ملزمة وإنما ذات قيمة إرشادية فقط”





## 1 Меры предосторожности

Настоящее руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью прибора и должно храниться в целости и в непосредственной доступности пользователя в течение всего его срока службы.

### 1.1 Использование по назначению

Несоблюдение правил техники безопасности и неознакомление с инструкцией по эксплуатации может привести к использованию прибора не по назначению и последующим травмам.

- Прибор должен использоваться только в качестве индукционной варочной плиты. Любое иное использование прибора считается использованием не по назначению. Запрещается использование прибора в целях, отличных от его назначения.
- Прибор предназначен для обычного бытового и аналогичного использования, например:
  - в кухонных помещениях для сотрудников магазинов и офисов и в других рабочих помещениях;
  - в мини-гостиницах и сельских туристических структурах;
  - постояльцами гостиниц, мотелей и курортных комплексов.
- Другие виды использования, такие как в ресторанах, барах и кафе, не допускаются.
- Запрещается хранить или использовать прибор на открытом воздухе.
- Запрещается использовать прибор вблизи воды, во влажных помещениях или вблизи

плавательного бассейна.

- Запрещается устанавливать прибор вблизи источников тепла или легковоспламеняющихся материалов, а также в помещениях, подверженных воздействию влаги, дождя, где возможна утечка газа, или на неровном полу.
- Запрещается устанавливать прибор на лодках или автодомах.
- Устанавливайте прибор на ровную, устойчивую поверхность из нехрупкого материала (например, лакированная мебель, скатерти и т. д.). Запрещается класть на прибор такие предметы, как крышки, вазы и пр.
- Не размещайте прибор в закрытую мебель (встраиваемого типа).
- Устройство не предназначено для работы с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Прибором могут пользоваться люди (в том числе дети не младше 8 лет) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под присмотром или после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации прибора и понимания связанных с ним опасностей.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Прибор и соответствующий шнур питания должны храниться в месте, недоступном для детей в возрасте до 8 лет.
- Очистка и уход могут выполняться детьми в возрасте не менее 8 лет только под надзором взрослых.



## Важные правила техники безопасности

### 1.2 Общие указания по технике безопасности

Следует соблюдать все предписанные меры предосторожности для обеспечения безопасной эксплуатации прибора: Опасность поражения электрическим током. При использовании этого электроприбора необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

- Перед использованием прибора необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством пользователя.
- Запрещается оставлять без присмотра прибор во время его работы.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания, вилку и основание питания в воду или в любую другую жидкость. Запрещается тянуть за шнур, чтобы извлечь вилку из розетки, или вынимать вилку мокрыми руками.
- Запрещается использовать прибор при повреждении шнура питания или вилки, после падения прибора или при обнаружении любого повреждения прибора.
- В случае неисправности или повреждения шнура питания, ремонт должен выполнять только специализированный техник или авторизованный сервисный центр.
- Шнур намеренно сделан коротким во избежание несчастных случаев.
- Шнур питания следует располагать так, чтобы он не свисал с края стола или другой поверхности и не контактировал с горячими поверхностями.
- Не допускайте, чтобы шнур электропитания касался острых краев.
- Запрещается размещать прибор над включенными электрическими или газовыми плитами или рядом с ними, а также внутри печи или духовки или вблизи источников тепла.

- Запрещается прикасаться к вилке мокрыми руками.
- Используемая розетка должна быть легкодоступна, чтобы в случае необходимости можно было быстро вынуть вилку.
- При необходимости вынуть вилку из розетки беритесь непосредственно за вилку и не тяните за шнур.
- В случае неисправности прибора не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно. Выключите прибор, выньте вилку из розетки и обратитесь в службу технического обслуживания.
- Не пытайтесь вносить изменения или ремонтировать прибор: в случае неисправности поручите его ремонт исключительно квалифицированному специалисту или обратитесь в службу технического обслуживания.



**Опасность травмирования!**  
Использование прибора не по назначению может привести к получению травм. Перед выполнением очистки обязательно отсоедините вилку.

- Упаковочные материалы должны храниться в недоступном для детей месте.
- Запрещается гасить пламя/пожар водой: выключите прибор, выньте вилку из розетки и накройте пламя крышкой или огнеупорным полотном.
- Всегда отключайте устройство от электросети, если оно не используется, оставлено без присмотра или в случае неисправности.



- Прежде чем выполнять операции по сборке и разборке компонентов, всегда отключайте прибор от электросети.
- Прежде чем выполнять любые операции по очистке, всегда отключайте прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Запрещается использовать прибор в сочетании с компонентами или дополнительными аксессуарами других производителей.
- Используйте только оригинальные запасные части производителя. Использование запасных частей, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмированию людей.
- Установка прибора должна осуществляться только на ровной и сухой поверхности.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине. Следите, чтобы не попадала жидкость на штепсельную вилку и основание питания. Несоблюдение этих предупреждений может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.
- Запрещается использовать адаптеры.
- Используйте только сертифицированные удлинители, совместимые с типом прибора.
- Не пытайтесь изменять или ремонтировать поставляемый кабель питания, в случае его неисправности или повреждения.



Убедитесь, что штекер шнура питания вставлен в разъем изделия до упора.

## 1.3 Предупреждения относительно этого прибора

- Не перемещайте прибор вместе с кастрюлей.
- Не нагревайте пустую кастрюлю и не перегревайте ее во избежание сухого накаливания.
- Не помещайте металлические предметы, такие как столовые приборы, крышки, банки, алюминиевую фольгу и пр., в варочную зону индукционной плиты при включенном приборе. Опасность ожогов или ошпариваний!
- Не размещайте листы бумаги между кастрюлей и стеклянной панелью. Опасность возгорания бумаги!
- Не прикасайтесь к стеклянной панели после снятия кастрюли. Опасность ожогов!



Опасно! Если на поверхности стекла образовались трещины, выключите прибор во избежание опасности поражения электрическим током.

- Не загоразивайте вентиляторы и решетки для выпуска воздуха.
- Не используйте на стеклянной панели алюминиевую фольгу или пластмассовые контейнеры.
- Используйте только предназначенные для индукции сковородки и кастрюли соответствующего диаметра (12 см - 24 см).
- После применения дайте прибору остыть в месте использования, прежде чем перемещать его или



## Важные правила техники безопасности

очищать стеклянную панель. После использования стеклянная панель остается горячей. Не прикасайтесь к ней руками!

- Не размещайте работающий прибор у стен или под полками, столами и т. д. Оставляйте свободное пространство не менее 10 см с левой и правой сторон прибора и 50 см над ним.
- Во время работы прибора нагревается не только стеклянная панель, соприкасающаяся с контейнером, но и остальные части прибора. Работайте осторожно, не касаясь доступных горячих частей прибора во избежание ожогов. Опасность ожогов!
- Запрещается использовать для чистки прибора агрессивные чистящие средства, абразивные губки или металлические скребки.
- Инструкции по очистке см. в главе «Очистка и обслуживание».
- Запрещается размещать прибор в шкаф или другой закрытый контейнер во время работы.
- Электромагнитные поля, создаваемые прибором во время работы, могут стать причиной возникновения неисправностей. Не используйте прибор вблизи объектов, подвергающихся воздействию электромагнитных волн, таких как радиоприемников, телевизоров, CD-, DVD- или кассетных плееров, магнитных карт (дебетных или кредитных карт и т. д.).
- Перед использованием переносной индукционной плиты проконсультируйтесь с врачом, если вы являетесь носителем электрокардиостимулятора.



**О п а с н о !** После использования варочная панель остается горячей. Не прикасайтесь к ней руками!

### 1.4 Информация о потреблении энергии в выключенном режиме/режиме ожидания

Технические данные о потребляемой мощности в выключенном режиме/режиме ожидания прибора можно найти на сайте [www.smeg.com](http://www.smeg.com) на странице, посвященной данному изделию.

### 1.5 Ответственность изготовителя

Изготовитель снимает с себя любую ответственность за ущерб людям и имуществу, нанесенный в результате:

- использования прибора в целях, отличных от предусмотренных;
- неознакомления с руководством по эксплуатации;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных запчастей;
- несоблюдения правил техники безопасности.



Бережно храните настоящее руководство. Прибор должен передаваться другим пользователям вместе с инструкцией по эксплуатации.



Настоящие инструкции можно скачать на сайте компании Smeg: [www.smeg.com](http://www.smeg.com).

## 1.6 Утилизация

 Приборы с этим символом попадают под действие Европейской директивы 2012/19/ЕС.

- Все вышедшие из употребления электрические и электронные устройства должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов и передаваться в соответствующие центры переработки, предусмотренные государством. Правильная утилизация вышедшего из употребления прибора необходима для предотвращения ущерба окружающей среде и рисков для здоровья людей. Для получения более подробной информации об утилизации прибора следует обратиться в местную администрацию, в отдел по утилизации отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

## 2 Описание прибора (Рис. А и В)

- 1 Корпус прибора
- 2 Стеклопанель нагревательная
- 3 Дисплей
- 4 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- 5 Кнопка программ CHEF
- 6 Кнопка уменьшения времени / мощности / температуры
- 7 Курсор регулировки мощности «-/+»

- 8 Кнопка увеличения времени / мощности / температуры
- 9 Кнопка TARGET температурного датчика
- 10 Кнопка TIMER температурного датчика
- 11 Кнопка TIMER
- 12 Соединительный разъем температурного датчика
- 13 Опорные ножки
- 14 Шнур питания
- 15 Футляр для аксессуаров
- 16 Крышка футляра
- 17 Температурный датчик
- 18 Зажим для кастрюль

## 2.1 Перед первым использованием (Рис. А)

- Аккуратно распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы.
- Очистите от пыли корпус прибора (1) и стеклянную панель (2) влажной тканью.
- Очистите таким же образом аксессуары.
- Перед монтажом убедитесь, что прибор и все аксессуары тщательно высушены.



Емкость, используемая для индукционной варочной поверхности, должна быть металлической, обладать магнитными свойствами и иметь достаточно плоскую опорную поверхность.



Компоненты, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих требованиям действующего законодательства.



## Использование

### 3 Описание аксессуаров / команд (Рис. А-В)

#### 3.1 Описание аксессуаров (Рис. А)

##### Футляр для аксессуаров (15)

В комплекте с прибором поставляется футляр с принадлежностями, чтобы они всегда были в пределах доступности пользователя.

В футляре имеется температурный датчик (17) и зажим для кастрюль (18).

##### Температурный датчик (17)

Используется при приготовлении блюд, требующих достижения или поддержания определенной температуры жидкости или в середине продукта.

Для включения датчика его необходимо подключить к варочной панели, вставив штекер в гнездо (12).

##### Зажим для кастрюль (18)

Используется в качестве крепежной опоры для температурного датчика. Зажим может устанавливаться на краю сковороды или кастрюли.



Крепежный зажим не должен контактировать с пламенем или горячими предметами.

#### 3.2 Описание команд (Рис. В)

##### Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (4)

Нажатием этой кнопки включается или выключается интерфейс пользователя прибора.

##### Кнопка программ CHEF (5)

Последовательное нажатие этой кнопки позволяет активировать одну из следующих требуемых программ:

☞ Keep Warm/Поддержание температуры, ☞ Barbecue/Барбекю-Гриль и ☞ Fry/Жарка.

##### Кнопки и курсор регулировки времени/мощности (6), (7) и (8)

Кнопки (6) и (8) позволяют при каждом их нажатии увеличивать/уменьшать время, мощность или температуру (только при подключенном температурном датчике). При проведении пальцем курсора (7) в нужном направлении можно увеличивать/уменьшать время или мощность.



Регулировка мощности отображается на подсвечиваемой уровневой шкале. Имеется 9 уровней мощности, помимо функции максимальной мощности, именуемой Boost.

##### Кнопка TARGET температурного датчика (9)

Только при подключенном температурном датчике эта кнопка позволяет активировать функцию TARGET.

##### Кнопка TIMER температурного датчика (10)

Только при подключенном температурном датчике эта кнопка позволяет активировать функцию TIMER.

##### Кнопка TIMER (11)

Эта кнопка служит для настройки таймера, по истечении времени которого цикл приготовления автоматически отключается.



## 4 Эксплуатация



Перед включением прибора внимательно ознакомьтесь с содержанием главы «1 Меры предосторожности» и разделом «Перед первым использованием».

### 4.1 Включение прибора (Рис. А и В)

- Установите прибор на ровную, устойчивую поверхность, не чувствительную к высоким температурам. Убедитесь, что все ножки (13) опираются на поверхность.
- Полностью размотайте кабель питания (14).
- Подключите вилку питания к розетке, убедившись, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- На дисплее в течение одной секунды отображается цифра «88».
- Поместите емкость с продуктами на стеклянную панель (2).
- Нажмите кнопку (4), чтобы включить варочную плиту. Прибор издает звуковой сигнал и загорается светодиодная кнопка (4), что означает готовность прибора к настройке.



Во время работы панель (2) нагревается. Соблюдайте осторожность. Опасность ожогов и ошпариваний!

### 4.2 Настройка мощности (Рис. В)

- При включении прибора мощность по умолчанию установлена на «0». Прежде чем начать приготовление, установите уровень мощности курсором (7) или специальными кнопками (6) и (8).
- При наличии кастрюли прибор

автоматически запускает цикл приготовления.



При отсутствии кастрюли или при ее несоответствующем размере на дисплее мигает буква **u** с черточкой «-» под ней. При уровне мощности, установленном на «0», или при отсутствии других выполняемых операций или посуды варочная панель автоматически отключается спустя 30 секунд.

- Для нагрева/кипячения большого количества воды или для более интенсивного приготовления пищи предусмотрена функция Boost, которая позволяет индукции работать на максимальной мощности в течение ограниченного времени (5 минут).
- Для активации функции Boost установите на дисплее уровень **P** курсором (7) или многократным нажатием кнопки (8). Функция Boost автоматически отключается по истечении максимального времени безопасности 5 минут, после чего мощность снижается до уровня 9.
- Для отключения вручную функции Boost установите другой уровень мощности курсором (7) или многократным нажатием кнопки (6).
- По окончании цикла приготовления на дисплее отображается индикация остаточного тепла:  
«-» низкий уровень остаточного тепла.  
«=» средний уровень остаточного тепла.  
«≡» высокий уровень остаточного тепла.



Прежде чем касаться прибора для перемещения на хранение или выполнения очистки, дождитесь исчезновения указания остаточного тепла, отображаемой на дисплее. Соблюдайте осторожность. Опасность ожогов и ошпариваний!



## Использование

- В зависимости от установленного уровня мощности прибор предусматривает максимальное время работы, по истечении которого он автоматически выключается или, в случае использования функции Boost, возвращается на более низкий уровень мощности.

В таблице приводится максимальное время работы:

| Уровень мощности                      | Время выключения |
|---------------------------------------|------------------|
| Keep Warm/<br>Поддержание температуры | 2 часа           |
| 1                                     | 6 часов          |
| 2                                     | 6 часов          |
| 3                                     | 5 часов          |
| 4                                     | 5 часов          |
| 5                                     | 1,5 часа         |
| 6                                     | 1,5 часа         |
| 7                                     | 1,5 часа         |
| 8                                     | 1,5 часа         |
| 9                                     | 1,5 часа         |
| P                                     | 5 минут          |

### 4.3 Пауза и настройка таймера (Рис. В)

#### Пауза

- Можно приостановить каждый цикл приготовления нажатием кнопки (11) в течение 2 секунд. Когда варочная панель установлена на паузу, на дисплее отображается символ «II».
- Для возобновления цикла приготовления с последними установленными параметрами и отмены паузы, необходимо снова нажать кнопку (11) и удерживать ее нажатой в течение долгого времени.



Максимально допустимое время паузы составляет 10 минут. По истечении этого времени варочная панель отключается.

#### Таймер

Таймер можно установить на автоматический останов текущего цикла приготовления по истечении времени обратного отсчета.



Прежде чем включать таймер, необходимо поместить кастрюлю на варочную панель и установить требуемую мощность приготовления.

- Активируйте таймер нажатием кнопки (11). Светодиодная кнопка начинает мигать, а на дисплее отображается время продолжительности цикла «00».
- Нажимайте кнопки (6) и (8), чтобы установить таймер цикла приготовления.
- После установки требуемого времени приготовления подождите 2 секунды или снова нажмите кнопку (11). Индикатор функции TIMER начинает гореть немигающим светом, а на дисплее отображается обратный отсчет времени.



Если при установленном таймере кастрюля не помещается на варочную панель или снимается с нее, функция TIMER остается включенной в течение 3 минут. На этом этапе мигает светодиодная кнопка (11). Если кастрюля не размещается снова на варочную панель, то по истечении 3 минут прибор отключается.

- По истечении обратного отсчета цикл приготовления прекращается,



а на дисплее отображается мигающее значение «00» и раздаются звуковые сигналы в короткой последовательности (20 секунд). Спустя следующие 10 секунд при уровне мощности, установленном на «0», варочная плита автоматически выключается.



Во время приготовления при включенном таймере можно изменять мощность кнопками (6) и (8) или курсором (7).



Во время приготовления при включенном таймере можно изменять обратный отсчет времени нажатием кнопки (11), а затем кнопок (6) и (8).

## 4.4 Блокировка кнопок (Рис. В)

- Одновременное нажатие кнопок (10) и (11) позволяет выполнить блокировку/снятие блокировки кнопочной панели. Когда кнопочная панель заблокирована, на дисплее загорается значок ключа «».
- Блокировка/снятие блокировки кнопочной панели может осуществляться многократно при использовании варочной панели, без необходимости ее включения/выключения. Блокировка кнопочной панели остается активной даже при прерывании и последующем восстановлении подачи электропитания в течение нескольких секунд, так как снятие блокировки должно выполняться вручную.
- Если блокировка кнопок активирована, прибор всегда можно выключить нажатием кнопки (4).



Если активирована блокировка кнопок, то без предварительного снятия блокировки кнопочной панели включение и повторное использование устройства невозможно. При нажатии кнопки питания на дисплее отображается значок ключа.

## 5 Программы приготовления CHEF (Рис. В)

Последовательное нажатие кнопки (5) позволяет выбрать функцию CHEF, которая включает одну из следующих программ:

- Keep Warm (Поддержание температуры) «»
- Barbecue (Барбекю-Гриль) «»
- Fry (Жарка) «»



Для активации любой программы CHEF, на варочную панель необходимо поместить кастрюлю.

### 5.1 Программа Keep Warm/Поддержание температуры

Программа обеспечивает нагрев панели до постоянного тепла для поддержания блюд в теплом состоянии в течение необходимого времени.

- Поместите кастрюлю на варочную панель и нажимайте последовательно кнопку (5) до загорания значка «»; программа активирована.
- На дисплее отображается **U**, панель нагревается и сохраняет постоянную температуру до автоматического выключения.



## Использование



Изменение мощности недоступно. Прикосновение к любым кнопкам настройки никоим образом не влияет на мощность.

- После запуска программы можно настроить таймер останова. Для настройки таймера обращайтесь к главе «Таймер» в разделе «4.3 Пауза и настройка таймера».
- Программа остается активной до тех пор, пока пользователь не изменит программу приготовления, не выключит прибор, не истечет установленное время таймера или максимальное время выключения.

### 5.2 Программа Barbecue/ Барбекю-Гриль

Программа позволяет готовить мясо, рыбу и овощи при специально заданных настройках приготовления для гриль-поверхностей. В зависимости от продукта, подвергающегося жарке, можно выбрать различные программы Barbecue/ Барбекю-Гриль с предварительно заданными мощностью и временем приготовления.

- Поместите пустую гриль-поверхность на варочную панель и нажимайте последовательно кнопку (5) до загорания значка «☼»; значок мигает.
- Для выбора требуемой программы Barbecue/Барбекю-Гриль пользуйтесь кнопками (6) и (8) или курсором (7). На дисплее отображается название выбранной программы:
  - b1** - Программа barbecue/гриль для овощей.
  - b2** - Программа barbecue/гриль для белого мяса / рыбы.
  - b3** - Программа barbecue/гриль для стейков / гамбургеров / бекона.
- При запуске каждой программы включается предварительный нагрев, во время которого варочная панель

и гриль-поверхность нагреваются до оптимальной температуры приготовления. На этом этапе значок «☼» мигает до завершения цикла.



Предварительный нагрев каждой программы имеет таймер и мощность, установленные производителем. Изменение этих предварительно установленных значений не предусмотрено.



Во время предварительного нагрева можно сразу перейти к приготовлению нажатием кнопки (8).

- Когда значок «☼» горит немигающим светом, это значит, что предварительный нагрев завершился и что гриль-поверхность достигла температуры жарки.
- Поместите продукты на гриль-поверхность, варочная панель начнет готовку на заданном уровне мощности.
- Во время приготовления можно установить таймер останова, следуя инструкциям, приведенным в таблицах приготовления, приведенных в конце руководства. Для настройки таймера обращайтесь к главе «Таймер» в разделе «4.3 Пауза и настройка таймера».



Таймер приготовления можно также установить во время предварительного нагрева, в ожидании его запуска после завершения этой операции. В этом случае светодиод (11) мигает с замедленной частотой.

П о о к о н ч а н и и предварительного нагрева начинается обратный отсчет времени, а светодиод (11) горит немигающим светом.



- Во время приготовления можно также изменять уровень мощности.



Допускается выбор только уровней мощности от 6 до 9.

## Время и мощность программ Barbecue/Барбекю-Гриль

В таблицах указаны заданные уровни мощности и время для каждого этапа предусмотренных программ

| Программа | Цикл предварительного нагрева          |
|-----------|----------------------------------------|
| b1        | Уровень мощности: 9<br>Таймер: 2 минут |
| b2        | Уровень мощности: 9<br>Таймер: 2 минут |
| b3        | Уровень мощности: 8<br>Таймер: 4 минут |



Изменение уровня мощности и таймера НЕ предусмотрено.

| Программа | Цикл приготовления                                                                                         |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| b1        | Уровень мощности: 8<br>Таймер: настраивается пользователем в соответствии с таблицей «Время приготовления» |
| b2        | Уровень мощности: 7<br>Таймер: настраивается пользователем в соответствии с таблицей «Время приготовления» |
| b3        | Уровень мощности: 7<br>Таймер: настраивается пользователем в соответствии с таблицей «Время приготовления» |



Допускается настройка уровней мощности от 6 до 9.

## 5.3 Программа Fry (Жарка)

Программа позволяет жарить свежие или замороженные продукты и сладкие блюда при специально предусмотренных настройках приготовления. В зависимости от продукта, подвергающегося жарке, можно выбрать различные программы Fry/Жарка с предварительно заданными мощностью и временем приготовления.

- Поместите кастрюлю с растительным маслом на варочную панель и нажимайте последовательно кнопку (5) до загорания значка «»; значок мигает.
- Для выбора требуемой программы Fry пользуйтесь кнопками (6) и (8) или курсором (7). На дисплее отображается название выбранной программы:  
**F1** - Программа жарки свежих продуктов.  
**F2** - Программа жарки замороженных продуктов.  
**F3** - Программа жарки сладких блюд.
- При запуске каждой программы включается предварительный нагрев, во время которого варочная поверхность и масло в емкости нагреваются до оптимальной температуры приготовления. На этом этапе значок «» мигает до истечения времени таймера.



Предварительный нагрев каждой программы имеет таймер и мощность, установленные производителем. Изменение этих предварительно установленных значений не предусмотрено.



Во время предварительного нагрева можно сразу перейти к приготовлению нажатием кнопки (8).

- Когда значок «» горит немигающим светом, это значит, что предварительный нагрев завершился и что растительное масло достигло



# Использование

- температуры жарки.
- Поместите продукты в кастрюлю, варочная панель начнет готовку на заданном уровне мощности.
- Во время приготовления можно установить таймер останова, следуя инструкциям, приведенным в таблицах приготовления, приведенных в конце руководства. Для настройки таймера обращайтесь к главе «Таймер» в разделе «4.3 Пауза и настройка таймера».



Таймер приготовления можно также установить во время предварительного нагрева, в ожидании его запуска после завершения этой операции. В этом случае светодиод (11) мигает с замедленной частотой. По окончании предварительного нагрева начинается обратный отсчет времени, а светодиод (11) горит немигающим светом.

- Во время приготовления можно также изменять уровень мощности.



Допускается выбор только уровней мощности от 6 до 9.

**Время и мощность программ Fry/Жарка**  
В таблицах указаны заданные уровни мощности и время для каждой из программ

| Программа | Цикл предварительного нагрева           |
|-----------|-----------------------------------------|
| F1        | Уровень мощности: 9<br>Таймер: 9 минут  |
| F2        | Уровень мощности: 8<br>Таймер: 13 минут |
| F3        | Уровень мощности: 8<br>Таймер: 13 минут |



Изменение уровня мощности и таймера НЕ предусмотрено.

| Программа                                                                         | Цикл приготовления                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F1                                                                                | Уровень мощности: 8<br>Таймер: настраивается пользователем в соответствии с таблицей «Время приготовления» |
| F2                                                                                | Уровень мощности: 7<br>Таймер: настраивается пользователем в соответствии с таблицей «Время приготовления» |
| F3                                                                                | Уровень мощности: 7<br>Таймер: настраивается пользователем в соответствии с таблицей «Время приготовления» |
|  | Допускается настройка уровней мощности от 6 до 9.                                                          |

## 6 Температурный датчик (Рис. В, С, D и Е)

Температурный датчик используется при приготовлении блюд, требующих достижения или поддержания определенной температуры жидкости или в середине продукта.

Подключите датчик к варочной панели, вставив штекер в гнездо (12), при этом загораются светодиодные кнопки (9) и (10) в ожидании, пока пользователь выберет тип функции: TARGET или TIMER.

### 6.1 Функция TARGET

Функция «TARGET» предназначена для приготовления блюд, которые требуют автоматического прекращения термической обработки при достижении заданной температуры в середине продукта (например, мяса, рыбы).

- Поставьте кастрюлю с жидкостью или продуктом на варочную плиту.
- Подсоедините зажим (18) на край кастрюли и погрузите наконечник датчика в жидкость или введите его в продукт. После размещения датчика



в продукт закрепите его в зажиме, чтобы он оставался в установленном положении.

- Нажмите кнопку (9) для активации функции, светодиодная кнопка начинает мигать.
- Установите целевую температуру кнопками (6) и (8); на дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 70 °C, а затем значение, установленное пользователем.
- Спустя 3 секунды запускается приготовление, на этом этапе светодиодная кнопка (9) мигает с замедленной частотой, а на дисплее отображается текущее значение температуры.



Во время приготовления уровень мощности можно изменять вручную при помощи курсора.

Уровень мощности по умолчанию установлен на 5.



Во время приготовления можно изменять установленную целевую температуру. Нажмите кнопку (9) и изменяйте целевую температуру вручную кнопками (6) и (8).

- По достижении целевой температуры цикл приготовления останавливается. На дисплее отображается мигающий индикатор достигнутой температуры и раздается короткий звуковой сигнал (20 секунд).
- Спустя следующие 10 секунд прибор автоматически выключается.

## 6.2 Функция TIMER

Функция «ТАЙМЕР» предназначена для приготовления блюд, которые требуют поддержания заданной температуры жидкости, подвергающейся термической обработке, в течение определенного

времени (например, при вакуумном низкотемпературном режиме sous-vide (су вид)).

- Поставьте кастрюлю с жидкостью или продуктом на варочную плиту.
- Подсоедините зажим (18) на край кастрюли и погрузите наконечник датчика в жидкость или введите его в продукт. После размещения датчика в продукт закрепите его в зажиме, чтобы он оставался в установленном положении.
- Нажмите кнопку (10) для активации функции, светодиодная кнопка начинает мигать.
- Установите целевую температуру кнопками (6) и (8); на дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 70 °C, а затем значение, установленное пользователем.
- Нажмите кнопку (11) и установите значение таймера кнопками (6) и (8).
- Спустя 3 секунды запускается приготовление, на этом этапе светодиодная кнопка (10) мигает с замедленной частотой, а на дисплее отображается текущее значение температуры.



Во время приготовления уровень мощности можно изменять вручную при помощи курсора.

Уровень мощности по умолчанию установлен на 5.



Во время приготовления можно отображать или изменять установленную целевую температуру. Нажмите кнопку (9) и изменяйте целевую температуру вручную кнопками (6) и (8).



## Использование



Во время приготовления можно изменять установленное значение таймера. Нажмите кнопку (11) и изменяйте значение таймера вручную кнопками (6) и (8).

- По достижении целевой температуры раздается звуковой сигнал и начинается обратный отсчет. На этом этапе светодиодная кнопка (10) и светодиодная кнопка (11) горят немигающим светом.
- Варочная панель сохраняет достигнутую температуру до истечения обратного отсчета.
- По истечении обратного отсчета цикл приготовления прекращается, а на дисплее отображается мигающее значение «00» и раздаются звуковые сигналы в короткой последовательности (20 секунд).
- Спустя следующие 10 секунд прибор автоматически выключается.

## 7 Меню пользователя

Меню пользователя позволяет задавать на приборе пользовательские параметры.

- Для доступа к меню пользователя удерживайте одновременно нажатыми кнопки (5) и (9) в течение 4 секунд.



Эта операция может выполняться только при включенной варочной панели, когда ни одна из программ, функций или таймеров не активны.

- Кнопками (6) и (8) прокрутите пункты меню; буква, обозначающая выбранный пункт, отображается в левой части дисплея.
- Для изменения значения выбранного пункта используйте курсор (7); цифра, обозначающая значение, отображается в правой части дисплея.
- Для выхода из меню и подтверждения новых настроек нажмите и удерживайте нажатой кнопку (4) в течение 2 секунд.



Спустя 30 секунд бездействия прибор автоматически выключается.

### Условные обозначения меню пользователя

| Параметр | Обозначение                           | Значение                               |
|----------|---------------------------------------|----------------------------------------|
| a        | Громкость<br>кнопок                   | 0: громкость<br>кнопок ВЫКЛ            |
|          |                                       | 1: громкость<br>кнопок ВКЛ             |
| b        | Громкость<br>акустических<br>сигналов | 0: громкость<br>сигналов ВЫКЛ          |
|          |                                       | 1: громкость<br>сигналов ВКЛ           |
| c        | Яркость<br>дисплея                    | Шкала 0 - 9                            |
|          |                                       | 0: мин. яркость<br>9: макс.<br>яркость |



Даже если функция громкости кнопок установлена в положение OFF/ВЫКЛ, звуковой сигнал кнопки (4) не может быть отключен.



## Функция Barbecue/Барбекю-Гриль

Рекомендуемое время приготовления при использовании программ специальной функции Barbecue/Барбекю-Гриль.

| Программа                              | Продукт              | Количество                   | Мощность | Таймер                                                                                                                  |
|----------------------------------------|----------------------|------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>b1) ОВОЩИ</b>                       | Кабачки/Цуккини      | 80 - 100 г                   | 8        | 3 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b1) ОВОЩИ</b>                       | Баклажаны            | 80 - 100 г                   | 8        | 2 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b1) ОВОЩИ</b>                       | Перцы                | 100 г                        | 8        | 5 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b1) ОВОЩИ</b>                       | Овощи на шпажках     | 3 шпажки по 70 г каждая      | 8        | 8 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b2) БЕЛОЕ МЯСО / РЫБА</b>           | Куриная грудка       | 100 г                        | 7        | 2 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b2) БЕЛОЕ МЯСО / РЫБА</b>           | Индюшиная грудка     | 100 г                        | 7        | 2 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b2) БЕЛОЕ МЯСО / РЫБА</b>           | Рыбное филе          | 250 г                        | 7        | 4 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b2) БЕЛОЕ МЯСО / РЫБА</b>           | Цельная рыба         | 100 г                        | 7        | 10 мин с каждой стороны                                                                                                 |
| <b>b2) БЕЛОЕ МЯСО / РЫБА</b>           | Креветки на шпажках  | 100 г                        | 7        | 10 мин с каждой стороны                                                                                                 |
| <b>b3) СТЕЙКИ / ГАМБУРГЕРЫ / БЕКОН</b> | Гамбургер (говядина) | 2 гамбургера по 100 г каждый | 7        | С кровью: 2 мин с каждой стороны<br>Средней прожарки: 4 мин с каждой стороны<br>Полной прожарки: 1 мин с каждой стороны |
| <b>b3) СТЕЙКИ / ГАМБУРГЕРЫ / БЕКОН</b> | Филе (говядина)      | 150 г                        | 7        | С кровью: 5 мин с каждой стороны<br>Средней прожарки: 7 мин с каждой стороны<br>Полной прожарки: 9 мин с каждой стороны |
| <b>b3) СТЕЙКИ / ГАМБУРГЕРЫ / БЕКОН</b> | Стейк (свинина)      | 180 г                        | 7        | 5 мин с каждой стороны                                                                                                  |
| <b>b3) СТЕЙКИ / ГАМБУРГЕРЫ / БЕКОН</b> | Бекон                | 180 г                        | 7        | 5 мин с каждой стороны                                                                                                  |



## Таблицы приготовления

### Функция Fry (Жарка)

Рекомендуемое время приготовления при использовании программ специальной функции Fry (Жарка).



Время установлено при использовании 900 мл масла семян (эквивалентно одной бутылке).

| Программа                        | Продукт                              | Количество  | Мощность | Таймер                     |
|----------------------------------|--------------------------------------|-------------|----------|----------------------------|
| <b>F1) СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>       | Жареное овощное ассорти              | 200 г       | 8        | 4 мин                      |
| <b>F1) СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>       | Жареное рыбное ассорти               | 200 г       | 8        | 3 мин                      |
| <b>F1) СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>       | Куриные наггетсы                     | 200 г       | 8        | 7 мин                      |
| <b>F1) СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>       | Рыбные кусочки                       | 240 г       | 8        | 6 мин                      |
| <b>F1) СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>       | Шницель (курица)                     | 200 г       | 8        | 2 мин с каждой стороны     |
| <b>F1) СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>       | Жареная пицца                        | 100 г       | 8        | 4 мин                      |
| <b>F2) ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b> | Жареное овощное ассорти              | 200 г       | 7        | 7 мин                      |
| <b>F2) ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b> | Куриные наггетсы                     | 200 г       | 7        | 3 мин                      |
| <b>F2) ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b> | Картофельные крокеты                 | 500 г       | 7        | 10 мин                     |
| <b>F2) ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b> | Картофель-фри                        | 200 г       | 7        | 5 мин                      |
| <b>F3) СЛАДКИЕ БЛЮДА</b>         | Чуррос                               | -           | 7        | 5 мин                      |
| <b>F3) СЛАДКИЕ БЛЮДА</b>         | Пончики (без начинки или с начинкой) | 70 г каждый | 7        | 30 секунд с каждой стороны |
| <b>F3) СЛАДКИЕ БЛЮДА</b>         | Яблочные оладьи                      | 20 г каждый | 7        | 1 мин с каждой стороны     |

# Таблицы приготовления



## Приготовление в режиме SOUS-VIDE (СУ-ВИД, или «под вакуумом»)

Предусматривает низкотемпературное приготовление продуктов в вакуумных пакетах. Продукт помещается в кастрюлю только после достижения заданной температуры и держится погруженным в воду в течение рекомендуемого времени приготовления.



Рекомендуется использовать специальный температурный датчик с выбором функции TIMER (11).



Рекомендуемое время приготовления установлено при использовании кастрюли с 4 л воды.

| Продукт               |                                                    | Количество    | Температура                                             | Мощность | Таймер |
|-----------------------|----------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------|----------|--------|
| МЯСО                  | Говяжье филе                                       | 100 г         | Средняя<br>прожарка: 54 °C<br>Полная<br>прожарка: 58 °C | 8        | 20 мин |
|                       | Куриная грудка                                     | 250 г         | 70 °C                                                   | 8        | 56 мин |
| РЫБА                  | Филе трески                                        | 250 г         | 60 °C                                                   | 8        | 24 мин |
|                       | Стейк лосося                                       | 200 г         | 64 °C                                                   | 8        | 18 мин |
| ЯЙЦА                  | Пашот                                              | 1 яйцо (60 г) | 68 °C                                                   | 5        | 45 мин |
|                       | С жидким желтком                                   | 1 яйцо (60 г) | 73 °C                                                   | 5        | 45 мин |
|                       | Вареные                                            | 1 яйцо (60 г) | 77 °C                                                   | 5        | 60 мин |
| ДЕСЕРТ<br>И<br>ФРУКТЫ | Заварной крем из<br>яиц и молока                   | 350 г         | 80 °C                                                   | 8        | 25 мин |
|                       | Фрукты (такие как<br>ананас, абрикосы,<br>персики) | 250 г         | 80 °C                                                   | 8        | 25 мин |

RU

## Распускание

Рекомендуемое время для смягчения или распускания продуктов

| Продукт          | Количество | Мощность | Таймер |
|------------------|------------|----------|--------|
| Белый шоколад    | 150 г      | 5        | 5 мин  |
| Молочный шоколад | 150 г      | 4        | 4 мин  |
| Черный шоколад   | 150 г      | 5        | 6 мин  |
| Сливочное масло  | 200 г      | 7        | 4 мин  |



### 8 Очистка и техническое обслуживание (Рис. F и G)

#### 8.1 Меры предосторожности



Опасность поражения электрическим током.

- Выньте вилку из розетки, прежде чем приступить к очистке варочной панели.
- Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости.
- Перед выполнением очистки дайте варочной панели остыть.



Опасность повреждения поверхностей.

- Запрещается использовать струи пара для очистки прибора.
- Запрещается использовать средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель, для очистки поверхностей с металлизированной отделкой (например анодированных, никелированных, хромированных).
- Запрещается использовать абразивные или едкие чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические губки).
- Запрещается использовать твердые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки.

#### 8.2 Очистка стеклянной панели (Рис. F)

Очищайте стеклянную панель (2) влажной тканью или губкой и по необходимости средством для мытья посуды.



Очищайте стеклянную панель (2) после каждого использования.

Можно аккуратно очистить поверхность панели (2) щеткой с мягкой щетиной и средством для мытья посуды.



Будьте осторожны с жесткостью щетины, чтобы не поцарапать поверхность плиты.



Осторожно перемещайте кастрюли и сковороды по стеклу во избежание царапин, которые могут образоваться, если дно кастрюли или сковороды не совсем гладкое.

#### 8.3 Очистка корпуса прибора (Рис. G)

В целях лучшей сохранности внешних поверхностей регулярно очищайте их после каждого использования, предварительно дав им остыть. Очищайте их мягкой влажной салфеткой.

Очищайте охлаждающие вентиляторы кистью или пылесосом и используйте мягкую ткань.

## Что делать, если...

| Неисправность                                                      | Возможные причины                                                                                                                      | Способ устранения неисправности                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не включается.                                              | Вилка неправильно вставлена в розетку.                                                                                                 | Проверьте, что вилка правильно вставлена в розетку.                                                                                                                                                                    |
|                                                                    | Штекер неправильно вставлен в прибор.                                                                                                  | Проверьте правильность соединения штекера.                                                                                                                                                                             |
|                                                                    | Кнопка включения (4) не нажата.                                                                                                        | Нажмите кнопку включения (4), чтобы включить прибор.                                                                                                                                                                   |
|                                                                    | Шнур питания поврежден.                                                                                                                | Обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне.                                                                                                                                                                |
|                                                                    | Отсутствие электричества.                                                                                                              | Убедитесь, что идет правильная подача тока. Если неисправность не устраняется, обратитесь к квалифицированному электрику.                                                                                              |
| Прибор включается, но нагрев не начинается или прерывается.        | Отсутствие посуды или ее неправильное расположение на конфорке (на дисплее мигает буква <b>u</b> с черточкой «-» под ней).             | Убедитесь, что посуда правильно расположена на конфорке.                                                                                                                                                               |
|                                                                    | Использование посуды не для индукции или несоответствующего диаметра (на дисплее мигает буква <b>u</b> с черточкой «-»).               | Убедитесь, что используемая посуда подходит для индукции или имеет соответствующий диаметр (см. «1.3 Предупреждения относительно этого прибора»).                                                                      |
|                                                                    | Горячая посуда снимается с варочной панели (на дисплее мигает буква <b>u</b> с черточкой «-» под ней).                                 | Не снимайте посуду с конфорки во время приготовления.                                                                                                                                                                  |
|                                                                    | Активирована блокировка кнопок (светодиод  включен). | Отключите блокировку кнопок (см. «4.4 Блокировка кнопок»).                                                                                                                                                             |
| Прибор выключается во время работы.                                | Установленное время истекло, и прибор прекратил приготовление.                                                                         | Увеличьте по необходимости время приготовления, если блюдо еще не готово.                                                                                                                                              |
|                                                                    | Если прибор не используется более 30 секунд, срабатывает автоматическое отключение.                                                    | Включите прибор, если нужно продолжить его использование.                                                                                                                                                              |
| После выключения прибора слышен звук работающего вентилятора.      | Вентилятор продолжает работать, чтобы охладить прибор после его выключения.                                                            | Ожидайте истечения времени, необходимого для остывания прибора. Если после долгого ожидания вентилятор не выключается, обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне.                                         |
| При включении прибор издает металлический шум или легкую вибрацию. | При приготовлении пищи на индукционных варочных панелях могут возникнуть металлические шумы или вибрация.                              | Убедитесь, что посуда правильно расположена на конфорке и что подходит для индукции (см. «1.3 Предупреждения для данного прибора»). Если шумы не прекращаются, обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне. |

| Неисправность                                                                         | Возможные причины                                                                                           | Способ устранения неисправности                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не обнаруживает датчик температуры.                                            | Штекер датчика неправильно вставлен в прибор.                                                               | Проверьте правильность соединения штекера.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                       | Вероятность неисправности датчика.                                                                          | Обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне.                                                                                                                                                                                                  |
| Датчик не измеряет температуру.                                                       | Наконечник датчика неправильно установлен в продукт или в жидкость внутри кастрюли.                         | Убедитесь, что наконечник датчика расположен правильно.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                       | Слишком высокая или слишком низкая температура по сравнению с диапазоном значений, измеренных датчиком.     | Для измерения температуры датчиком убедитесь, что она находится в диапазоне значений от 0 до 99 °C.                                                                                                                                                      |
| На дисплее отображается следующий код ошибки: <b>ER03</b>                             | Вероятность наличия воды или посуды в зоне дисплея.                                                         | Убедитесь, что зона дисплея сухая и свободная от посуды.                                                                                                                                                                                                 |
| На дисплее отображается следующий код ошибки: <b>ER21</b>                             | Температура в зоне дисплея превышает безопасный предел.                                                     | Ожидайте истечения времени, необходимого для остывания прибора. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне.                                                                                               |
| На дисплее отображаются следующие коды ошибок: <b>E2 / E3</b>                         | Использование пустой и непригодной для индукции посуды или слишком высокая температура стекла или кастрюли. | Убедитесь, что используется не пустая и пригодная для индукции посуда (см. «1.3 Предупреждения относительно этого прибора»). Дайте остыть прибору и кастрюле. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне. |
| На дисплее отображается следующий код ошибки: <b>E6</b>                               | Вероятность ошибки напряжения питания.                                                                      | Убедитесь в правильности подачи питания. Если неисправность не устраняется, обратитесь к квалифицированному электрику.                                                                                                                                   |
| На дисплее отображается следующий код ошибки: <b>E8</b>                               | Вентилятор закупорен пылью или закрыт тканью.                                                               | Очистите вентилятор и удалите посторонние материалы. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне.                                                                                                          |
| На дисплее отображается следующий код ошибки: <b>EA / EH</b>                          | -                                                                                                           | Выключите прибор, снимите кастрюлю или дайте остыть. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне.                                                                                                          |
| На дисплее отображаются следующие коды ошибок: <b>ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9</b> | -                                                                                                           | Обратитесь в службу технической поддержки в вашей зоне.                                                                                                                                                                                                  |