Данная инструкция также доступна на интернет-сайте www.hotpoint.eu

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/EC 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.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Установите кастрюлю посредине зоны нагрева, обозначенной на варочной панели.

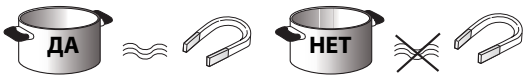
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.
- 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.

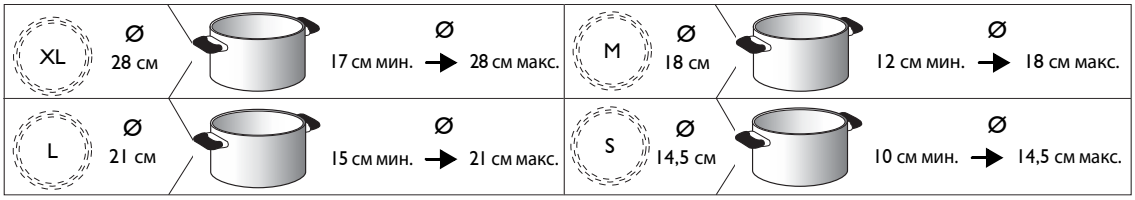
УЖЕ ИМЕЮЩАЯСЯ ПОСУДА

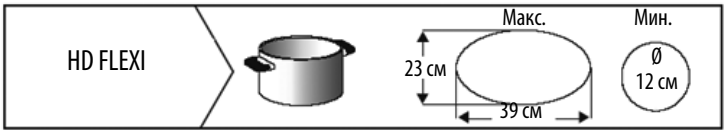


С помощью магнита определите, подходит ли кастрюля для индукционной варочной панели: кастрюли и сковороды не подходят, если не реагируют на магнит.

- 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





УСТАНОВКА

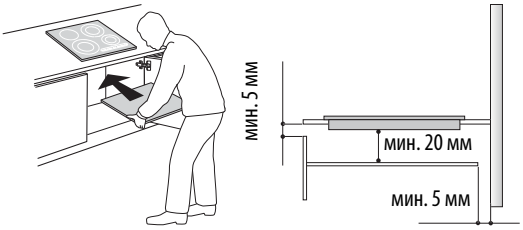
После распаковки изделия проверьте, не было ли оно повреждено во время транспортировки. В случае возникновения вопросов или проблем обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

Размеры и указания по монтажу смотрите на иллюстрациях на странице 2.

ПОДГОТОВКА КУХОННОГО МОДУЛЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

⚠ ВНИМАНИЕ

- **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 оно 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

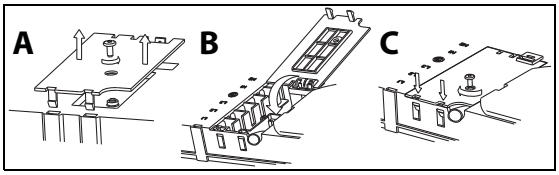
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

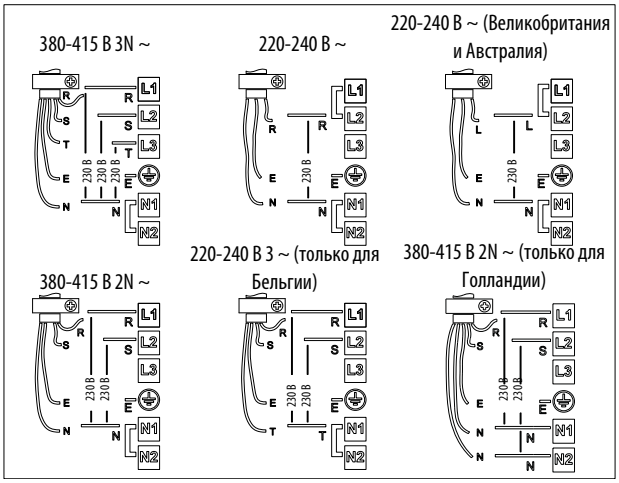
- **Отключите прибор от электросети.**
- **Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.**
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, 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.**

Подсоединение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F или H05V2V2-F, как указано в таблице ниже.

Провода	Число и сечение жил
220-240 В ~ + ⏚	3 x 4 мм^2
220-240 В 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 мм^2
380-415 В 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 мм^2
380-415 В 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 мм^2





Важно:

- Металлические перемычки между винтами L1-L2 и N1-N2 клеммной коробки должны быть сохранены или, наоборот, сняты, в соответствии с монтажной схемой (см. рисунок).
- Если в комплект поставки входит кабель, см. инструкции по подключению, прикрепленные к кабелю.
- После подключения кабелей убедитесь, что все шесть винтов клеммной колодки затянуты.

Пример наличия перемычки (слева) или ее отсутствия (справа). См. монтажную схему с дополнительной информацией (перемычки могут быть установлены между клеммами L1-L2 и N1-N2).

Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом ⏚.

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

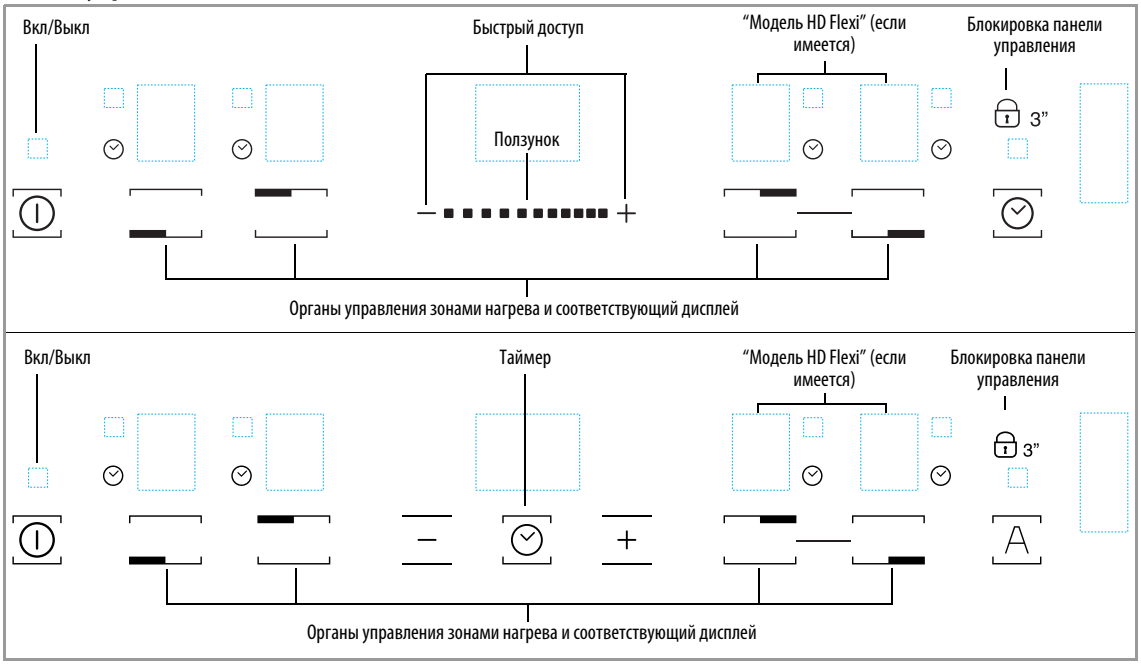
1. Снимите крышку клеммной коробки (A), вывинтив винт и вставив крышку в петлю (B) клеммной коробки.
2. Вставьте кабель питания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммам в соответствии со схемой, расположенной рядом с ними.
3. Закрепите кабель электропитания в кабельном зажиме.
4. Закройте крышку (C) и закрепите ее на клеммной колодке с помощью снятого ранее винта.

При каждом подключении питания варочная панель выполняет автоматическую проверку в течение нескольких секунд.

Если варочная панель оснащена собственным сетевым шнуром, следуйте указаниям, приведенным на прикрепленной к нему этикетке. Выполните подключение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.

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 "H" 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

Индикаторная лампочка наличия напряжения
Индикация выбранной зоны нагрева

Расположение зоны нагрева

Управление с помощью ползунка
Повышение уровня мощности

Снижение уровня мощности

После включения варочной панели активируйте нужную зону нагрева нажатием соответствующей кнопки и поставьте кастрюлю на эту зону.
Можно установить желаемый уровень мощности, от мин. 0 до макс. 9, или ускоренный режим “P” (при наличии).
Для увеличения уровня мощности нажмите кнопку “+”. Для уменьшения уровня мощности нажмите кнопку “-”.
Если имеется ползунок управления, 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 "H".

Блокировка панели управления

Эта функция позволяет заблокировать панель управления с целью предотвращения случайного включения варочной панели. Для активации блокировки панели управления включите варочную панель и нажмите кнопку «Таймер» 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.

Предупреждения на панели управления

Автоматический режим A

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 A.

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 H, 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 дисплей выводится сообщение «нет посуды» (см. рисунок). Если в течение 60 секунд посуда не будет обнаружена, варочная панель выключается.

Функция быстрого кипячения (Booster)

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 10 минут после включения функции Booster (быстрого кипячения) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

HD FLEXI

Эту функция, если имеется, позволяет использовать одну конфорку как две разные или как одну большую конфорку.

Эта функция особо пригодна при использовании овальных, прямоугольных и продолговатых кастрюль (с максимальными размерами основания 38x23 см) или более одной стандартной кастрюли одновременно. Для активации функции HD FLEXI включите варочную панель, нажмите одновременно 2 кнопки выбора зон, как показано на рисунке внизу: на дисплеях двух зон нагрева высветится уровень мощности “0”; обе точки рядом с цифровым значением уровня светятся, показывая, что функция HD FLEXI активирована.

Для изменения уровня мощности (от 1 до макс. 9 или P) нажмите кнопки "-/+" или проведите пальцем по ползунку в горизонтальном направлении. Для деактивации функции HD FLEXI нажмите одновременно 2 кнопки выбора зон нагрева. Для немедленного выключения конфорок нажмите одну из кнопок выбора конфорок и придержите ее в нажатом состоянии в течение 3 секунд.

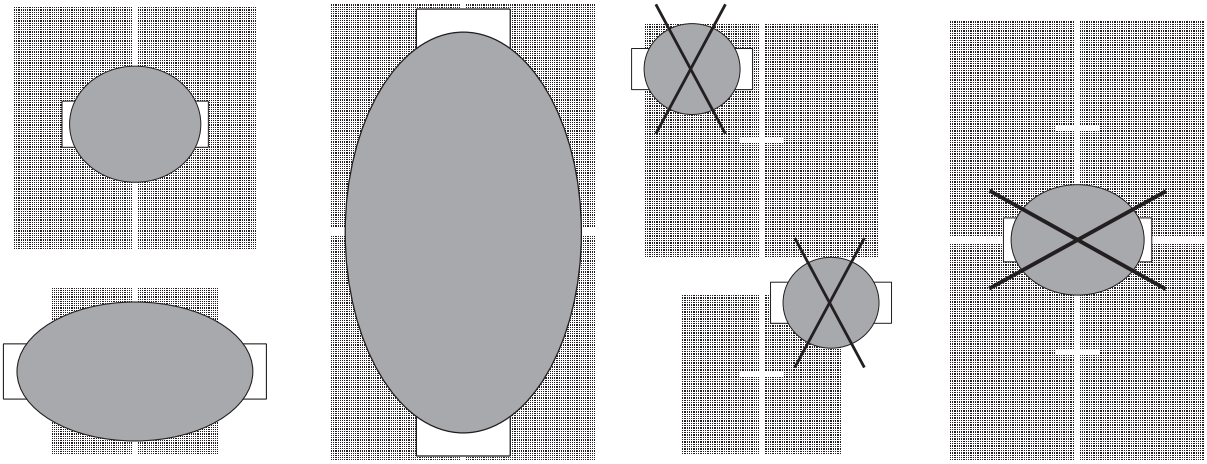
На дисплее зоны, которая не может обнаружить наличия кастрюли (по причине ее отсутствия, смещения или непригодности для индукционной плиты), возникает сообщение “нет посуды” . Сообщение останется на дисплее 60 секунд: в течение этого времени вы можете поставить или переместить посуду в пределах области “HD FLEXI” по своему усмотрению.

Если по истечении 60 секунд кастрюля не будет поставлена в зону нагрева, система прекратит “поиск” посуды в этой зоне. На дисплее останется символ , напоминающий о том, что зона нагрева выключена.
Для реактивации функции HD FLEXI нажмите одну из 2 кнопок

Помимо этого, функция HD FLEXI отслеживает перемещение кастрюли между зонами нагрева в пределах области HD FLEXI, сохраняя для нее тот же уровень мощности, который имелся в исходном месте (в примере на рисунке ниже: кастрюля была переставлена с передней на заднюю зону нагрева — заданный уровень мощности отображается на дисплее той зоны, в которой находится кастрюля).

Область HD FLEXI можно также использовать как две независимые зоны нагрева, управляемые соответствующими кнопками зон. Поставьте кастрюлю в центр одной из зон и установите нужный уровень мощности на сенсорной шкале.

Важно: убедитесь, что кастрюли установлены по центру зоны нагрева так, чтобы была закрыта центральная часть только одной зоны нагрева.
В случае большой, овальной, прямоугольной или продолговатой кастрюли следите, чтобы она была установлена над центром конфорки.
Примеры правильного и неправильного размещения кастрюль:



ЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("H") 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.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания, напряжение в которой не соответствует характеристикам панели.	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте характеристики сети.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки.		

ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Индукционные варочные панели во время нормальной работы могут издавать свистящие или потрескивающие звуки, которые обычно создаются кастрюлями и сковородами из-за характеристик их днищ (например, днищ, изготовленных из нескольких слоев материала, или неровных днищ). Эти шумы могут зависеть от использующихся кастрюль и сковород, а также от количества содержащихся в них продуктов, и не указывают на наличие каких-либо дефектов.

В дополнение, индукционные варочные панели оборудованы внутренней системой охлаждения для контроля температуры электронных узлов; поэтому во время работы и в течение нескольких минут после выключения варочной панели будет слышен шум охлаждающего вентилятора. Это является совершенно нормальным и важным для правильной работы устройства.

СЕРВИС

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.

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
	8-9	Жарка - кипячение	Подходит для подрумянивания, начального этапа приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения до кипения
Высокая мощность	**7-8**	Подрумянивание - медленная жарка - варка - жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на решетке (в течение 5-10 минут)
	6-7	Подрумянивание - варка - тушение - медленная жарка - жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на решетке (в течение 10-20 минут), предварительного нагрева посуды
Средняя мощность	**4-5**	Варка - тушение - медленная жарка - жарка на решетке	Подходит для тушения, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки (в течение продолжительного времени), смешивания макарон с соусом
	3-4	Варка - варка без кипения - загущение соусов - доведение до кремообразного состояния	Подходит для медленного приготовления блюд (рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока), смешивания макарон с соусом
	2-3		Идеально подходит для медленного приготовления блюд (объемом менее одного литра: рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	**1-2**	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Подходит для размягчения сливочного масла, медленного растапливания шоколада, размораживания небольших объемов продуктов, сохранения горячими только что приготовленных блюд (соусов, супов, овощных рагу)
	1		Подходит для сохранения горячими только что приготовленных блюд, смешивания ризотто с соусом, поддержания необходимой для сервировки температуры тарелок (с применением принадлежностей для индукционных варочных панелей)
ВЫКЛ	**Нулевая мощность**	Использование в качестве подставки	Варочная панель в режиме ожидания или полностью выключена (наличие остаточного тепла указывается буквой “H”)

ПРИМЕЧАНИЕ:

При приготовлении быстроготовящихся 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.