

# GRAUDE

---

Руководство по эксплуатации и установке

## Индукционная варочная панель

IK 60.2 BW/B  
IK 60.1 WF/F  
IK 60.1 E  
IK 60.1  
IK 60.0 KEL  
IK 60.1 KS  
IK 60.0

**EAC**

[www.graude.ru](http://www.graude.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Инструкции по безопасности</b> .....	<b>4</b>
Установка.....	4
Эксплуатация и техническое обслуживание прибора.....	5
<b>Общие сведения</b> .....	<b>8</b>
Описание прибора.....	8
Принцип работы индукции.....	10
Перед первым использованием прибора.....	10
Сенсорная панель управления.....	10
Выбор посуды.....	11
<b>Эксплуатация прибора</b> .....	<b>12</b>
Сенсорное управление.....	12
Управление SLIDER и SLIDER2.....	13
Использование режима усиленного нагрева Booster (только для моделей IK 60.1 KS и IK 60.0 KEL, IK 60.2 B и IK 60.2 BW).....	16
Область объединения варочных зон (только для моделей IK 60.2 B и IK 60.2 BW).....	18
Блокировка панели управления.....	19
Защита от перегрева.....	19
Распознавание посуды малого диаметра.....	19
Автоматическое отключение.....	19
Использование таймера.....	20
Технические характеристики.....	24
<b>Рекомендации по приготовлению</b> .....	<b>25</b>
Советы по приготовлению.....	25
Тушение, приготовление риса.....	25
Запечатывание (подрумянивание) мяса.....	25
Стер-фрай.....	26
Настройка мощности.....	26
<b>Чистка и уход</b> .....	<b>27</b>
<b>Устранение неполадок</b> .....	<b>29</b>
Сообщения об ошибках и проверка.....	30
<b>Установка</b> .....	<b>31</b>
Перед установкой прибора.....	32
После установки прибора.....	32
Перед установкой крепежных скоб.....	32
Регулировка положения скоб.....	33
Меры предосторожности.....	33
Подключение к электросети.....	33
Защита окружающей среды.....	35

## **Уважаемый Покупатель!**

Поздравляем Вас с приобретением новой индукционной варочной панели!

Внимательно изучите данное руководство, в котором представлена информация по установке и эксплуатации прибора.

Подробная информация по установке представлена в разделе «Установка».

Тщательно изучите инструкции по безопасности перед началом эксплуатации прибора и сохраните данное руководство для использования в будущем.

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте информацию, представленную в данном руководстве, до того, как начать пользоваться варочной панелью.

### УСТАНОВКА

#### Риск поражения электрическим током

- Отключите прибор от электрической сети до проведения любых работ по установке или техническому обслуживанию прибора.
- Прибор должен быть заземлен в обязательном порядке!
- Работы по подключению прибора к электрической сети и любые другие манипуляции, связанные с электрической сетью, должны производиться квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к удару электрическим током или смерти.

#### Риск пореза

- Будьте осторожны – края варочной панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам и порезам.

#### Важные инструкции по эксплуатации

- Перед началом установки или эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство.
- Ни при каких обстоятельствах не следует располагать на варочной панели какие-либо горючие материалы или предметы.
- Пожалуйста, передайте данную информацию специалисту, ответственному за установку прибора, это может снизить Ваши расходы на установку.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
- Установку и заземление прибора должен осуществлять только квалифицированный специалист.
- Данный прибор должен подключаться к электрической сети с использованием помощью замыкающего устройства, обеспечивающего полное отключение прибора от электрической сети.
- В случае установки прибора с нарушением приведенных инструкций производитель снимает с себя ответственность за любые последствия и аннулирует действие гарантийных обязательств.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА**

### **Риск поражения электрическим током**

- Не включайте варочную панель, если стеклокерамическая поверхность треснула или разбилась. В случае наличия повреждений поверхности немедленно отключите прибор от электросети, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед проведением чистки или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Несоблюдение данных правил может привести к удару электрическим током или смерти.

### **Риск для здоровья**

- Данный прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, людям с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантируемыми устройствами (например, инсулиновая помпа) перед использованием прибора рекомендуется проконсультироваться со своим врачом или производителем устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не окажет на устройство негативного воздействия.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к летальному исходу.

### **Риск ожога**

- В процессе использования внешние части прибора сильно разогреваются и могут привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды или других предметов за исключением подходящей посуды со стеклокерамической поверхностью прибора, пока она не остынет.
- Не рекомендуется помещать такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки на горячие поверхности прибора, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль и сковород могут сильно нагреваться. Убедитесь, что ручки не нависают над нагреваемой поверхностью включенных варочных зон. Не позволяйте детям дотрагиваться до ручек посуды.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к ожогам и ошпариванию.

### **Риск пореза**

- Острое, как бритва, лезвие скребка для очистки варочной панели после снятия с него защитной крышки может представлять опасность. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните вне доступа детей.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к травмам и порезам.

## Важные инструкции по эксплуатации

- Не оставляйте прибор без присмотра, пока он работает. Выкипание и перелив жидкости через край посуды может привести к задымлению и образованию жирных пятен, которые могут воспламениться.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или зоны для хранения.
- Не оставляйте какие-либо предметы или столовые приборы на поверхности прибора.
- Не оставляйте рядом с прибором магнитные носители информации (кредитные карты, портативные электронные устройства и т.д.) или электронные устройства (компьютер, MP3-плеер), т.к. электромагнитное поле прибора может оказать на них негативное воздействие.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования не забывайте выключать варочные зоны прибора, как описано в настоящем документе (например, с помощью сенсорной панели управления). Не полагайтесь, что функция распознавания посуды отключит прибор, когда вы снимите с него посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей, в шкафах над прибором. Забравшись на прибор, ребенок может получить тяжелую травму.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где работает прибор.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет, а также лицами с физическими, умственными, сенсорными ограничениями или не обладающими достаточным опытом или знаниями, без надзора или руководства человека, отвечающего за их безопасность и осознающего все риски использования прибора.
- Не осуществляйте ремонт прибора или замену запчастей, если только это не рекомендовано особым образом в данном руководстве по эксплуатации. Все работы по ремонту и техническому обслуживанию прибора должен производить квалифицированный специалист.
- Не используйте парочистители или другие приборы, работающие под давлением, для чистки прибора.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на стеклокерамическую поверхность прибора.
- Не вставляйте на поверхность прибора.
- Использование поврежденной посуды или посуды с необработанным чугунным дном может повредить стеклокерамическую поверхность панели.
- Не используйте для чистки прибора грубые губки и любые другие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать его поверхность.
- В случае повреждения кабеля питания, его должен заменить производитель или сервисный центр.
- Данный прибор предназначен для бытового и аналогичного использования, например:
  - на кухнях для персонала магазинов, офисов и иных подобных учреждений;
  - в загородных домах;
  - в отелях, мотелях и иных подобных заведениях.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его внешние части в процессе эксплуатации сильно нагреваются. Будьте осторожны – не прикасайтесь к нагревательным элементам. Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет без надлежащего контроля.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Очистку прибора и техническое обслуживание дети могут осуществлять только под контролем взрослого человека, ответственного за их безопасность.
- **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления на варочной панели, осуществляемый без присмотра, может представлять опасность и стать причиной пожара. НИКОГДА не пытайтесь затушить пламя

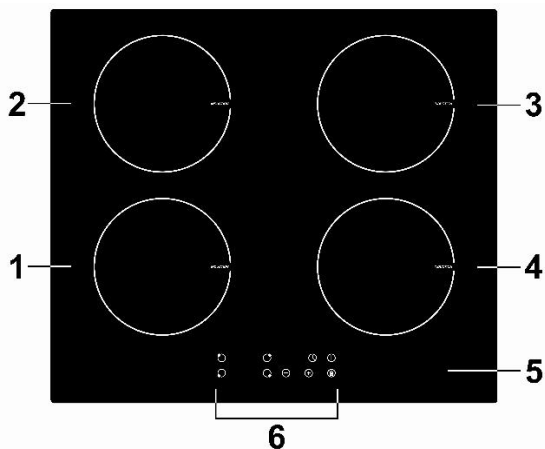
водой! Вместо этого отключите прибор от электросети и накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным одеялом.

- **ВНИМАНИЕ:** риск пожара! Не храните предметы на поверхности прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Если стеклокерамическая поверхность панели треснула, отключите прибор от электросети во избежание риска удара электрическим током. Поверхность из стеклокерамики или схожего материала защищает электрические компоненты под напряжением.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

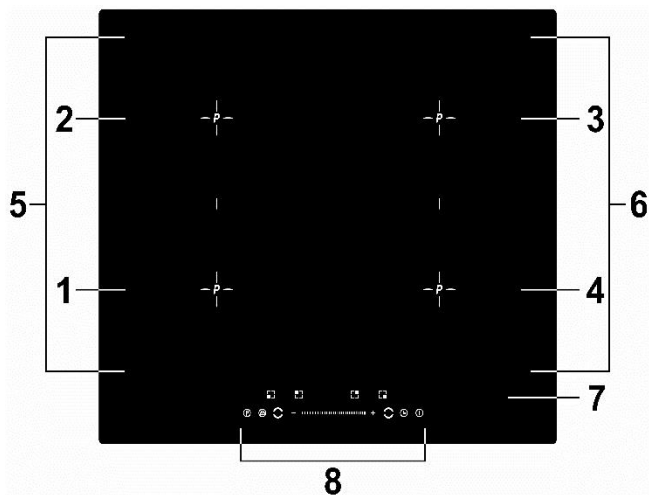
### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

#### Вид сверху



1. Варочная зона макс. 2000 Вт
2. Варочная зона макс. 1500 Вт
3. Варочная зона макс. 2000 Вт
4. Варочная зона макс. 1500 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

#### Вид сверху (только для моделей ИК 60.2 В и ИК 60.2 ВВ)

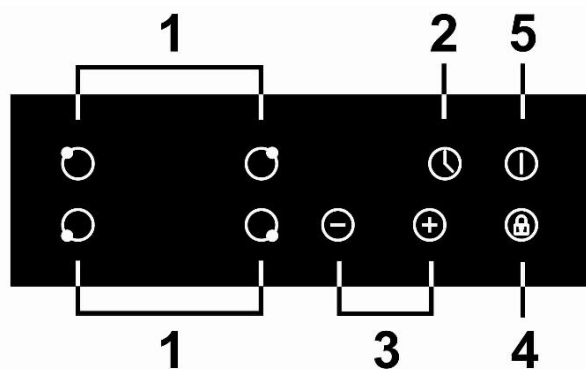


1. Варочная зона 2000 Вт, в режиме усиленного нагрева Booster 2600 Вт
2. Варочная зона 1500 Вт, в режиме усиленного нагрева Booster 2000 Вт
3. Варочная зона 2000 Вт, в режиме усиленного нагрева Booster 2600 Вт
4. Варочная зона 1500 Вт, в режиме усиленного нагрева Booster 2000 Вт
5. Область объединения варочных зон, 2500 Вт, в режиме усиленного нагрева Booster 2800 Вт
6. Область объединения варочных зон, 2500 Вт, в режиме усиленного нагрева Booster 2800 Вт
7. Стеклокерамическая поверхность
8. Панель управления



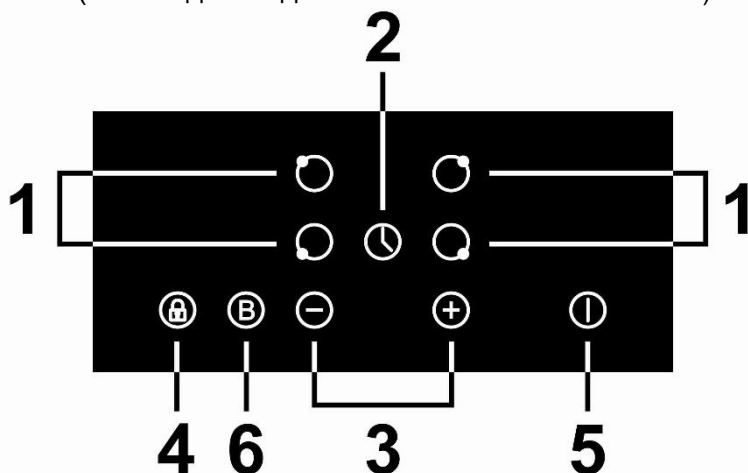
## Панель управления

### а. Сенсорное управление



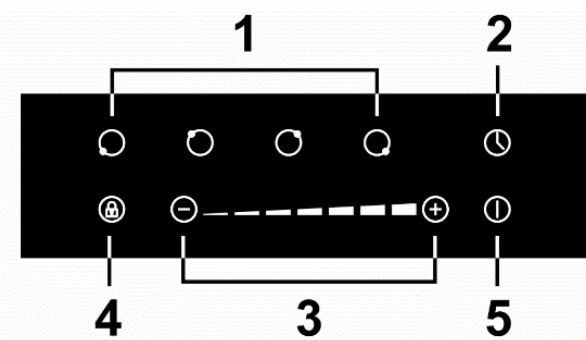
1. Выбор варочной зоны
2. Кнопка таймера
3. Настройка мощности / таймера
4. Защита от детей
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»

### б. Сенсорное управление 2 (только для моделей IK 60.1 KS и IK 60.0 KEL)



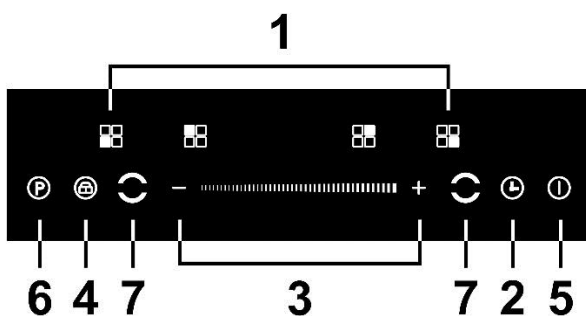
1. Выбор варочной зоны
2. Кнопка таймера
3. Настройка мощности / таймера
4. Защита от детей
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»
6. Включение режима усиленного нагрева Booster

### в. Управление «SLIDER»



1. Выбор варочной зоны
2. Кнопка таймера
3. Настройка мощности / таймера
4. Защита от детей
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»

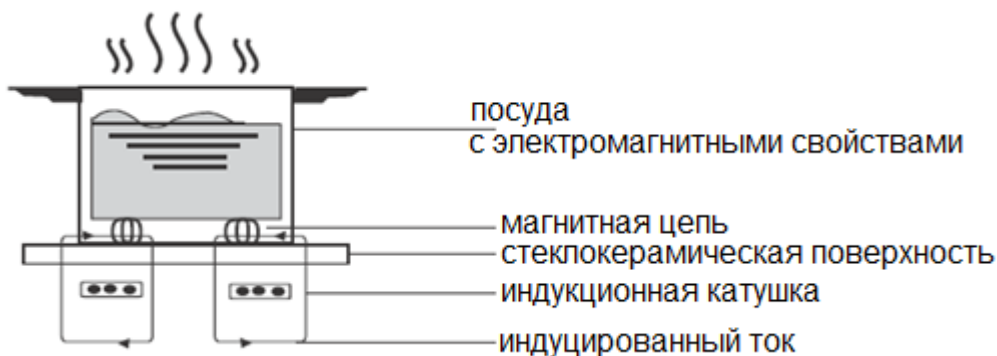
### г. Управление «SLIDER2» (только для моделей IK 60.2 B и IK 60.2 BW)



1. Выбор варочной зоны
2. Кнопка таймера
3. Настройка мощности / таймера
4. Защита от детей
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»
6. Включение режима усиленного нагрева Booster
7. Управление функцией объединения варочных зон

## ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИИ

Индукция – это современная, безопасная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает на основе электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно на дне посуды, а не косвенно через нагрев поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что в конечном итоге посуда согревает его.

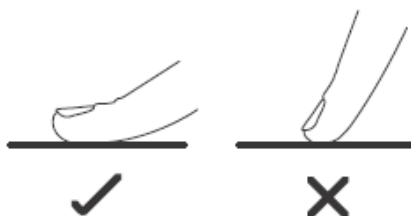


### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- Внимательно прочтите данное руководство. Особое внимание уделите разделу по вопросам безопасности.
- Удалите защитную пленку, которая может оставаться на стеклокерамической варочной панели.

### СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ


- Все кнопки реагируют на легкое прикосновение, поэтому Вам не требуется прилагать никакого давления.
- Нажимайте на панель подушечкой пальца, а не кончиком.
- При каждом успешном касании будет раздаваться звуковой сигнал.
- Следите, чтобы сенсорная панель управления всегда была чистой, сухой, и чтобы ее не закрывали посторонние предметы (столовые предметы, ткань). Даже тонкая пленка воды может мешать работать элементам управления.

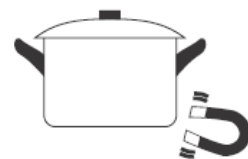


## ВЫБОР ПОСУДЫ



Используйте посуду только с дном, подходящим для индукционной варочной панели. Проверьте наличие символа индукции на упаковке или на дне посуды.

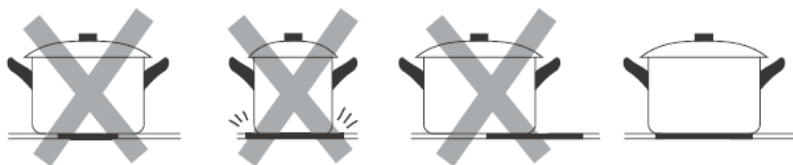
- Вы можете самостоятельно проверить, подходит ли посуда для использования на индукционной варочной поверхности. Поднесите ко дну посуды магнит: он должен прилипнуть там, куда Вы его поместили.
- Если у Вас нет магнита:
  1. налейте в проверяемую посуду немного воды;
  2. если на дисплее не отображается значок , а вода нагревается, это значит, что посуда подходит.
- Посуда из следующих материалов не подходит для использования на индукционной варочной панели: нержавеющая сталь, алюминий или медь (без магнитного дна), стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс.



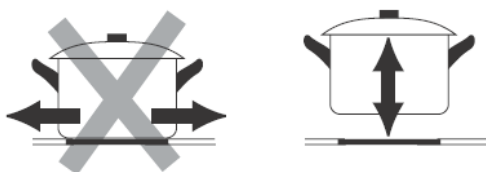
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к поверхности варочной панели, а диаметр дна соответствует диаметру варочной зоны. При использовании посуды с дном большего диаметра будет расходоваться большее количество энергии. Если Вы используете посуду с меньшим диаметром дна, то эффективность использования энергии может быть меньше, чем ожидалось. Посуда с диаметром дна менее 140 мм может быть не распознана прибором. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



Снимая посуду с варочной поверхности поднимайте ее вверх, а не двигайте по поверхности, т.к. поверхность прибора может поцарапаться.



## РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ (только для моделей IK 60.2 B и IK 60.2 BW)

Варочные зоны автоматически, до определённого предела, адаптируются к диаметру используемой посуды. Тем не менее, диаметр дна посуды должен соответствовать минимальным значениям для соответствующих варочных зон. Для наилучшей эффективности работы прибора посуду следует размещать посередине варочной зоны.

### Диаметр дна посуды для индукционных варочных поверхностей

Варочная зона	Минимальный диаметр (мм)
1, 2, 3, 4	120
Область объединения варочных зон	200

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

### Начало работы с прибором

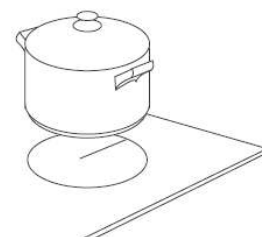
1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

После подачи питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «- -», указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

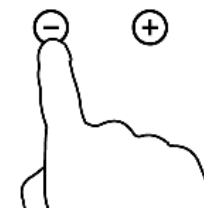


3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Установите уровень мощности с помощью кнопок «-», «+».

- Если Вы не установите мощность в течение 1 минуты, то варочная панель автоматически выключится. Вам придется начать процедуру заново с шага 1.
- Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.



Если на дисплее попеременно с установкой мощности мигает значок , это означает, что:

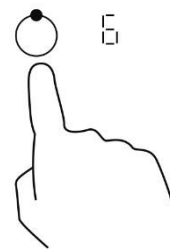
- Вы не поместили посуду на правильную варочную зону или,
- используемая Вами посуда не подходит для индукции или,
- диаметр дна используемой Вами посуды слишком маленький или посуда расположена не по центру варочной зоны.

Процесс приготовления не будет запущен, пока на варочную зону не будет помещена подходящая посуда.

Дисплей автоматически отключится через 1 минуту, если на варочную зону не поместить подходящую посуду.

## Завершение работы с прибором

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую Вы хотите отключить.



2. Выключите варочную зону, установив значение мощности на «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0», а затем «Н».



3. Выключите всю панель, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».



4. Будьте осторожны: варочные зоны горячие!  
Символ «Н» укажет, какая именно зона еще горячая. Когда варочная зона остынет до безопасной температуры, символ исчезнет. Вы можете воспользоваться горячей варочной зоной для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, что позволит Вам сэкономить электроэнергию.

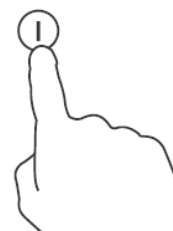


## УПРАВЛЕНИЕ SLIDER и SLIDER2

### Начало работы с прибором

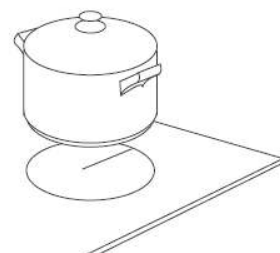
1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

После подачи питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «- -», указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать.

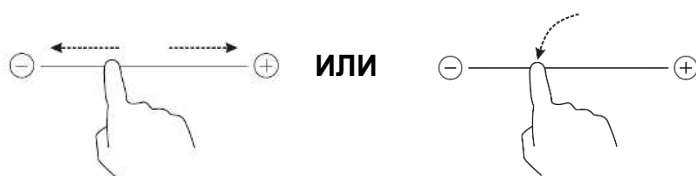
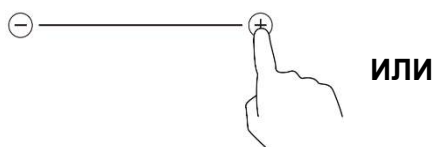
- Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Установите уровень мощности при помощи кнопок «+» и «-» ИЛИ проведите пальцем по кнопке управления «—» или просто нажмите в любой точке на кнопке управления «—».



- а. Если Вы не установите мощность в течение 1 минуты, то варочная панель автоматически выключится. Вам придется начать процедуру заново с шага 1.
- б. Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.
- в. Если провести по кнопке управления «—», то уровень мощности будет изменяться от уровня 2 до уровня 8.

Кнопкой «-» Вы можете уменьшить мощность до 0 с шагом 1.

Кнопкой «+» Вы можете увеличить мощность до 9 с шагом 1.

**Если на дисплее попеременно с установкой мощности мигает значок , это означает, что:**

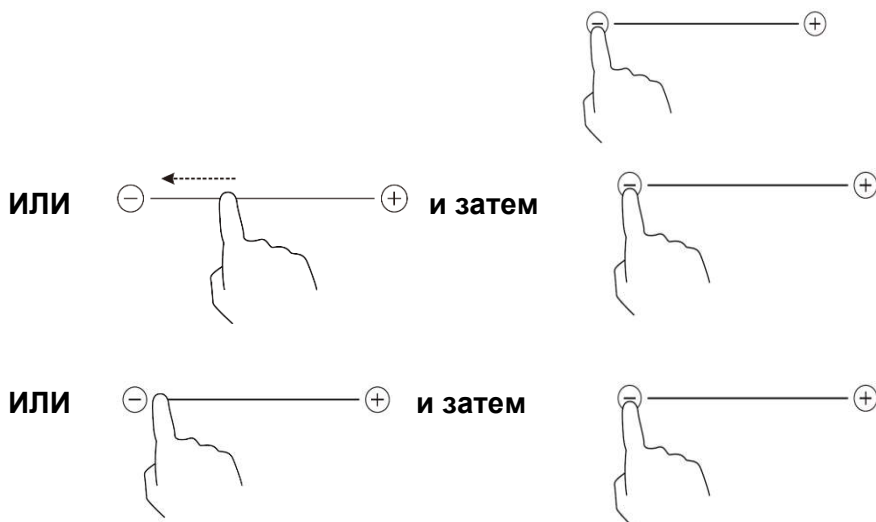
- Вы не поместили посуду на правильную варочную зону или,
- используемая Вами посуда не подходит для индукции или,
- диаметр дна используемой Вами посуды слишком маленький или посуда расположена не по центру варочной зоны.

Процесс приготовления не будет запущен, пока на варочную зону не будет помещена подходящая посуда.

Дисплей автоматически отключится через 1 минуту, если на варочную зону не поместить подходящую посуду.

### Завершение работы с прибором

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую Вы хотите отключить.
2. Отключите варочную зону установив значение мощности на «0» при помощи кнопки «-» Или проведите по кнопке управления «—» до конца влево, а затем нажмите «-». Или нажмите на левый край кнопки управления «—», а затем нажмите «-».



Убедитесь, что на дисплее отображается «0», а затем «Н».



3. Выключите всю панель, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».



4. Будьте осторожны: варочные зоны горячие!

Символ «Н» укажет, какая именно зона еще горячая. Когда варочная зона остынет до безопасной температуры, символ исчезнет. Вы можете воспользоваться горячей варочной зоной для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, что позволит Вам сэкономить электроэнергию

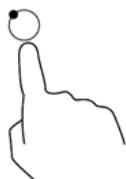


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА УСИЛЕННОГО НАГРЕВА BOOSTER (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ IK 60.1 KS И IK 60.0 KEL, IK 60.2 B И IK 60.2 BW)

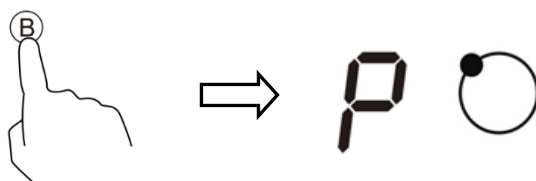
Режим усиленного нагрева позволяет за одну секунду повысить мощность одной варочной зоны на 5 минут. Таким образом процесс приготовления становится более мощным и быстрым.

### Использование режима усиленного нагрева Booster (только для моделей IK 60.1 KS и IK 60.0 KEL, IK 60.2 B и IK 60.2 BW)

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, нагрев которой Вы планируете усилить. Индикатор, расположенный рядом с кнопкой, должен загореться.



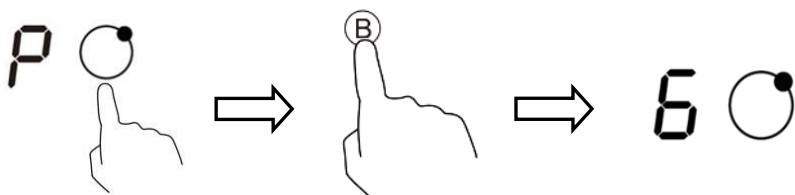
2. Нажмите кнопку включения режима усиленного нагрева Booster и варочная зона начнет работу в этом режиме. На дисплее загорится значок «P», обозначающий, что варочная зона работает в режиме усиленного нагрева.



3. Режим усиленного нагрева будет работать в течение пяти минут, затем варочная зона примет настройки мощности, установленные до включения этого режима.



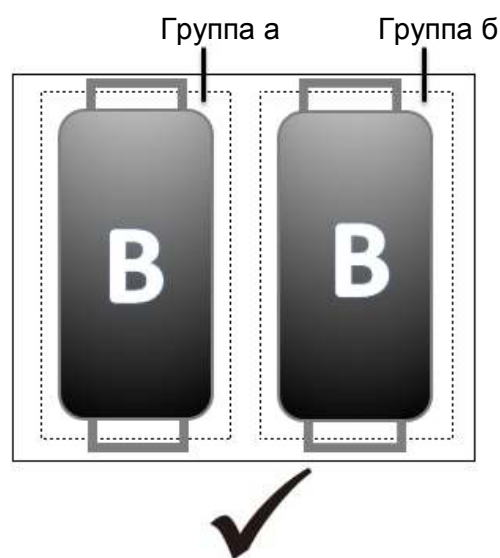
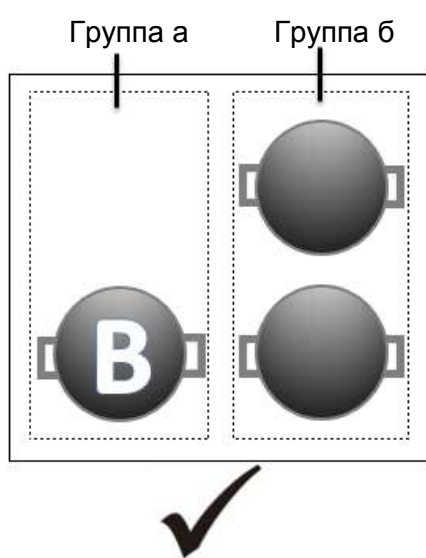
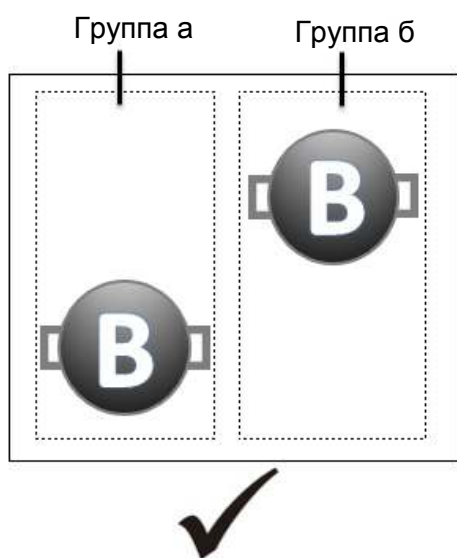
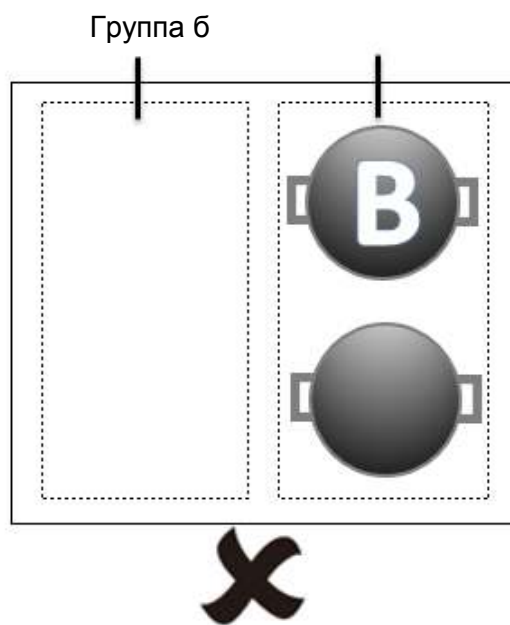
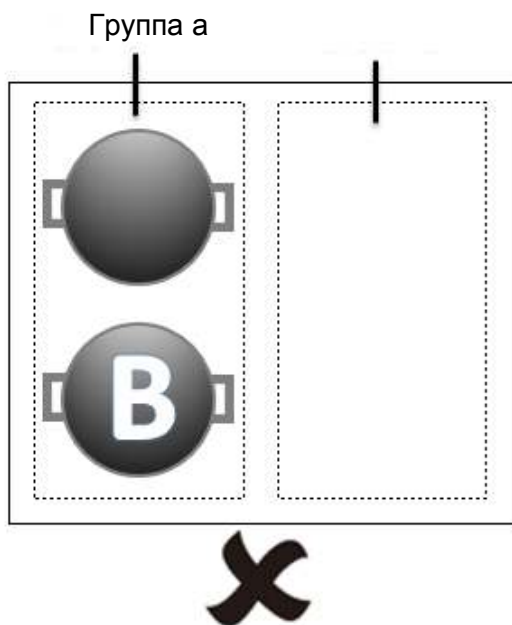
4. Для отключения режима усиленного нагрева до истечения пяти минут коснитесь кнопки выбора варочной зоны, индикатор, расположенный рядом с кнопкой, начнет мигать. Затем коснитесь кнопки включения режима усиленного нагрева Booster. Варочная зона примет настройки мощности, установленные до этого.





**Ограничения при использовании (только для моделей IK 60.1 KS и IK 60.0 KEL, IK 60.2 B и IK 60.2 BW)**

Каждая варочная зона может работать в режиме усиленного нагрева Booster. Прежде чем использовать данный режим необходимо отключить другую варочную зону, принадлежащую к этой же группе. В противном случае на дисплее выбранной варочной зоны загорятся значки **P** и **S**, а мощность автоматически установится на уровне **9**.

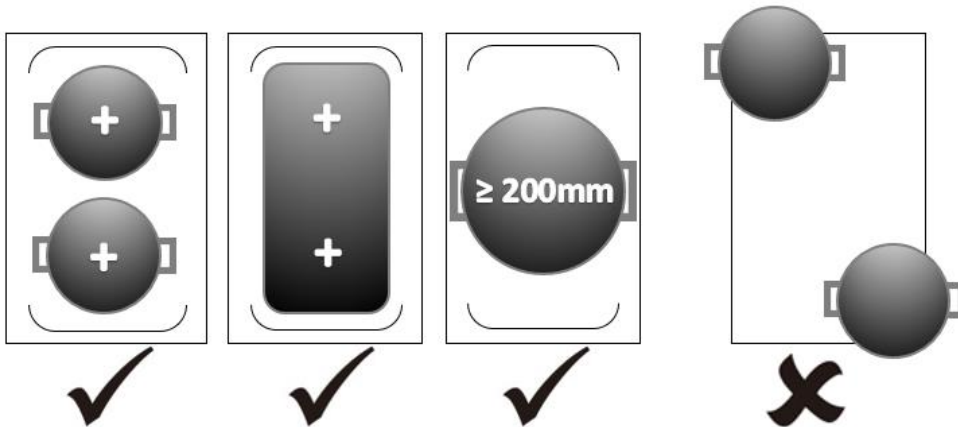


Примечание: Если режим усиленного нагрева не используется, то приготовление может осуществляться на всех четырех варочных зонах.

## ОБЛАСТЬ ОБЪЕДИНЕНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ IK 60.2 В И IK 60.2 BW)

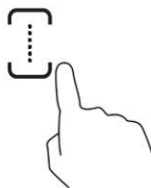
- Данная область может использоваться в качестве единой варочной зоны или как две независимые в любой момент в зависимости от Ваших потребностей.
- Область объединения варочных зон состоит из двух независимых индукторов, работа которых может регулироваться отдельно. При работе в качестве единой варочной зоны Вы можете переместить посуду с одной зоны на другую в пределах одной области, сохраняя уровень мощности той зоны, на которой изначально помещалась посуда. Поверхность, не покрытая посудой, нагреваться не будет.
- Важно: Следите за тем, чтобы посуда располагалась посередине варочной зоны. Если посуда имеет большую, овальную, прямоугольную форму или продолговатую форму, то следует размещать ее таким образом, чтобы она перекрывала оба перекрестия.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды:



### В качестве единой варочной зоны

1. Для включения функции объединения варочных зон в режиме единой варочной зоны просто нажмите соответствующую кнопку.



2. Настройка мощности происходит так же, как и для обычных варочных зон.

### В качестве двух независимых варочных зон

Для использования данной области в качестве двух независимых варочных зон с разными уровнями мощности снова нажмите соответствующую кнопку и варочные зоны вернуться к предыдущим настройкам.

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Панель управления можно заблокировать, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, если ребенок случайно включит варочную зону).
- Когда панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не реагируют на касание.

### Активация блокировки

Коснитесь кнопки блокировки. На дисплее таймера отобразится «Lo».

### Снятие блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.
3. Теперь Вы можете вновь использовать варочную панель.



Пока варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки «Вкл./Выкл.» в случае необходимости, но при следующем включении первым делом необходимо будет отключить блокировку.

### ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель автоматически отключается.

### РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ МАЛОГО ДИАМЕТРА

Если на варочную зону помещена неподходящая посуда (маленького размера или из неподходящего материала, например, из алюминия) или какой-либо небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания на 1 минуту.

### АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Автоматическое отключение – это функция для обеспечения безопасности варочной панели. Ограничение продолжительности работы – это функция защиты Вашей варочной панели. Функция автоматически отключает прибор, если вдруг Вы забыли это сделать сами. Продолжительность работы варочной зоны по умолчанию зависит от установленного уровня мощности, как описано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Продолжительность работы по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если посуду снять с варочной панели, то варочная зона отключится незамедлительно, а варочная панель автоматически выключится спустя 2 минуты.



Людам с кардиостимулятором необходимо проконсультироваться со своим лечащим врачом перед началом использования прибора.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

1. В качестве независимого таймера. В этом случае по истечении времени варочные зоны не отключаются.
2. Вы можете использовать таймер для отключения одной варочной зоны по истечении установленного времени.

Максимальная установка таймера – 99 минут.

### СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

#### Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон.

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

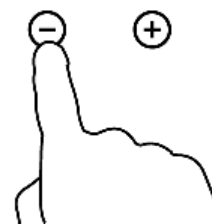
Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку таймера: начнет мигать индикатор таймера, а на дисплее таймера отобразится «00».



3. Установите значение таймера.

Подсказка: кратко нажимайте на кнопки «+» и «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 1 минуту; длительно нажимайте кнопку «+» или «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 10 минут.



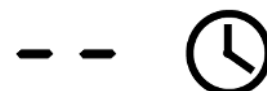
4. Нажмите кнопку «-» - таймер будет отменен. На дисплее отобразится «00».



5. Обратный отсчет времени начнется сразу же после настройки таймера. Оставшееся время будет выводиться на дисплей, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



6. По истечению установленного времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплей таймера будет выведено «- -».



## Отключение одной варочной зоны по истечении установленного времени

### Установка таймера для одной варочной зоны

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой Вы хотите установить таймер (например, зона №6).

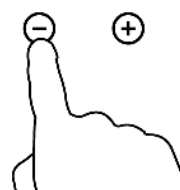


2. Нажмите кнопку таймера: индикатор таймера начнет мигать, на дисплее отобразится «30».



3. Установите значение таймера.

Подсказка: кратко нажимайте на кнопки «+» и «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 1 минуту; длительно нажимайте кнопку «+» или «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 10 минут.



4. Нажмите кнопку «-» - таймер будет отменен. На дисплее отобразится «00».



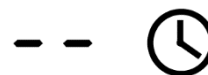
5. Обратный отсчет времени начнется сразу же после настройки таймера. Оставшееся время будет выводиться на дисплей.



Примечание: рядом с индикатором уровня мощности выбранной зоны загорится красная точка.



6. По истечению установленного времени выбранная варочная зона автоматически отключится.



Если Вы включали другие варочные зоны, то они продолжат работу.

## УПРАВЛЕНИЕ SLIDER и SLIDER2

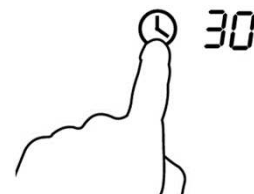
### Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон.

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

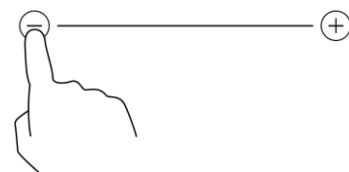
Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку таймера: начнет мигать индикатор таймера, а на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите значение таймера кнопками «+» и «-».

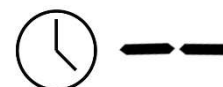
Подсказка: кратко нажимайте на кнопки «+» и «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 1 минуту; длительно нажимайте кнопку «+» или «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 10 минут.



4. Обратный отсчет времени начнется сразу же после настройки таймера. Оставшееся время будет выводиться на дисплей, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



5. По истечению установленного времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплей таймера будет выведено «- -».



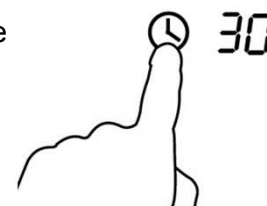
### Отключение одной варочной зоны по истечении установленного времени

Установка таймера для одной варочной зоны

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой Вы хотите установить таймер (например, зона 2#).



2. Нажмите кнопку таймера: индикатор таймера начнет мигать, на дисплее отобразится «30».



3. Установите значение таймера кнопками «+» и «-».



Подсказка: кратко нажимайте на кнопки «+» и «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 1 минуту;

длительно нажимайте кнопку «+» или «-», чтобы увеличить/уменьшить значение времени на 10 минут.

Если установленное значение времени превысит 99 минут, то система автоматически вернется к значению «0».

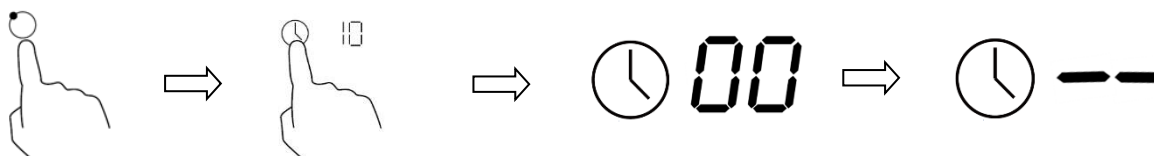
4. Обратный отсчет времени начнется сразу же после настройки таймера. Оставшееся время будет выводиться на дисплей.



Примечание: рядом с индикатором уровня мощности выбранной зоны загорится красная точка.



5. Для отмены таймера нажмите кнопку выбора варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера. На дисплее сначала загорится «00», а затем – «- -».



6. По истечению установленного времени выбранная варочная зона автоматически отключится. Раздастся однократный звуковой сигнал, на дисплее загорится «- -».



Если Вы включали другие варочные зоны, то они продолжат работу.

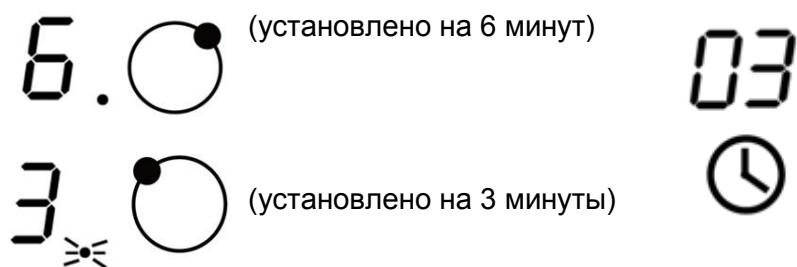
## Установка таймера для нескольких варочных зон (только для моделей IK 60.2 B и IK 60.2 BW)

1. При использовании данной функции для нескольких варочных зон на индикатор таймера будет отображаться значения варочной зоны с наименьшим оставшимся временем.

(например, для зоны 2# установлено 3 минуты, для зоны 3# установлено 6 минут, на дисплее будет отображаться «3»)

Примечание: мигающий индикатор красного цвета рядом с индикатором уровня мощности обозначает, что в данный момент отображается время данной варочной зоны.

Чтобы проверить оставшееся время таймера другой варочной зоны, коснитесь кнопку выбора варочной зоны. На дисплее отобразится оставшееся время таймера данной варочной зоны.



2. По истечении времени таймера соответствующая варочная зона автоматически отключится, а на дисплее отобразится «H».



Примечание: Если Вы хотите изменить время после того, как таймер был установлен, то необходимо начать с шага 1.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	IK 60.1 WF	IK 60.1 F	IK 60.1 E IK 60.1 IK 60.0	IK 60.2 B	IK 60.1 KS* IK 60.0 KEL*	IK 60.2 BW
Количество варочных зон	4					
Напряжение / частота	220-240 В~50 Гц					
Мощность	7000 Вт			6600-7200 Вт		
Габариты Ш x В x Г (мм)	590 x 520 x 62			590 x 520 x 55 (60*)		
Размеры ниши А x В (мм)	560 x 490					

Производитель оставляет за собой право изменять технические параметры прибора без предварительного уведомления



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Соблюдайте меры предосторожности в процессе жарения, так как жир и растительное масло разогреваются достаточно быстро, особенно при использовании функции PowerBoost. При достижении высоких температур жир и растительное масло могут воспламениться, что представляет серьезную опасность возникновения пожара.

### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда жидкость начинает закипать, уменьшите температуру.
- При использовании крышки уменьшается длительность приготовления и расход электроэнергии благодаря сохранению тепла.
- Старайтесь использовать минимальное количество жидкости или жира – это уменьшит длительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления на высоком уровне мощности, а затем, когда продукты нагреются, уменьшайте уровень мощности.

### ТУШЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, прибл. 85°C, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Это секрет вкуснейших супов и нежного тушеного мяса, потому что вкус создается без избыточной обработки продуктов. Соусы на основе яиц и муки также рекомендуется готовить при температуре ниже температуры кипения воды.
- Для приготовления некоторых блюд, например, варки риса методом абсорбции, может потребоваться установка мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

### ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ (ПОДРУМЯНИВАНИЕ) МЯСА

Чтобы приготовить сочный стейк с насыщенным вкусом:

1. Перед обжариванием оставьте мясо при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.
4. Переверните стейк только один раз в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожарки. Продолжительность может варьироваться от 2–8 минут для каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем лучше он прожарен.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке на несколько минут до подачи блюда на стол.

## СТЕР-ФРАЙ

Стер-фрай - это метод приготовления путем быстрого обжаривания при постоянном помешивании блюда.

1. Возьмите сковороду вок с плоским дном, подходящую для индукционной варочной панели, или большую сковороду.
2. Заранее подготовьте все ингредиенты и приборы. Приготовление должно выполняться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, рекомендуется разделить их на небольшие части.
3. Немного разогрейте сковороду и налейте в нее 2 столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо. Отложите его в сторону и держите теплым.
5. Обжарьте овощи. Когда овощи нагреются, но все еще будут хрустящими, уменьшите уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прожарились.
7. Сразу же подавайте на стол.

## НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Описанные далее настройки носят лишь рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа посуды и объема приготавливаемых продуктов. Поэкспериментируйте с Вашей варочной панелью, чтобы определить настройки, которые лучше всего удовлетворяют Ваши требования.

Уровень мощности	Рекомендация
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• деликатное разогревание небольших объемов продуктов</li><li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают</li><li>• мягкое тушение</li><li>• медленный нагрев</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогревание</li><li>• активное тушение</li><li>• варка риса</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блины</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассерование</li><li>• приготовление пасты</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• стер-фрай</li><li>• запечатывание мяса</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

## ЧИСТКА И УХОД

Что?	Как?	Важно!
<p>Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, пятна от продуктов или несладкой жидкости)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Пока поверхность еще теплая (но не горячая!), нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей.</li> <li>3. Смойте средство и вытрите панель насухо чистой тряпочкой или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения прибора от электрической сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. Будьте предельно осторожны!</li> <li>• Тяжелые металлические мочалки, некоторые синтетические губки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли чистящее средство или мочалка (губка) для использования с прибором.</li> <li>• Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.</li> </ul>
<p>Перелив жидкости, расплавленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость на стекло</p>	<p>Удаляйте такие загрязнения сразу же незамедлительно при помощи лопатки для переворачивания рыбы, мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической варочной панели. Помните, что поверхность варочной зоны все еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Направьте лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или пролитую жидкость на холодную поверхность прибора.</li> <li>3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью кухонного или бумажного полотенца.</li> <li>4. Прочтите шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте пятна, образовавшие от расплавленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. Если их оставить на стекле, и они остынут, то их будет очень сложно удалить, они также могут безвозвратно испортить стеклокерамическую поверхность.</li> <li>• Риск пореза: лезвие скребка – острое, как бритва, поэтому после снятия защитного колпачка используйте скребок с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>

<p>Перелив жидкости на панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите варочную панель от электрической сети.</li><li>2. Промокните пролитую жидкость.</li><li>3. Протрите панель управления чистой влажной тканью или губкой.</li><li>4. Вытрите насухо поверхность с помощью бумажного полотенца.</li><li>5. Подключите варочную панель к электросети.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Варочная панель может издавать звуковые сигналы и самостоятельно отключаться, сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Перед тем, как включать прибор, убедитесь, что панель управления вытерта насухо.</li></ul>
--	--	---

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и включена.  Проверьте, не было ли перебоя в подаче электроэнергии в Вашем районе. Если Вы все проверили, но проблема не была устранена, обратитесь в сервисную службу.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Эксплуатация прибора».
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	На панели управления могла образоваться тонкая пленка воды или Вы прикасаетесь к кнопкам кончиком пальца.	Убедись, что панель управления сухая.  Нажимайте на кнопки подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Используется посуда с грубым дном.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор посуды».
	Используется неподходящее или абразивное чистящее или моющее средство.	См. раздел «Чистка и уход».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощелкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура этой посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по-разному).	Это нормальное для посуды явление и не является неисправностью прибора.
Варочная панель производит низкий жужжащий звук, работая на высоком уровне мощности.	Причиной этому является технология приготовления пищи с помощью индукции.	Это нормальное явление, но при снижении уровня мощности шум должен уменьшиться или полностью пропасть.
Слышен звук работающего вентилятора.	Вентилятор охлаждения, встроенный в прибор, позволяет избежать перегрева электроники. Он может продолжить свою работу даже после выключения варочной панели.	Это нормальное явление и не требует исправления. Не отключайте прибор от электрической сети, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается, на дисплее появляется индикатор отсутствия посуды.	Варочная панель не распознает посуду на варочной зоне, потому что она изготовлена из неподходящего материала.	Используйте посуду, подходящую для варочной панели. См. раздел «Выбор посуды».
	Варочная панель не распознает посуду, потому что диаметр ее дна слишком маленький для данной варочной зоны или посуда расположена не по центру варочной зоны.	Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны. Убедитесь, что диаметр дна посуды соответствует диаметру варочной зоны.

Варочная панель или варочная зона отключилась неожиданно сама по себе, раздался звуковой сигнал, а на дисплее отображается код ошибки (как правило, попеременно с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите код ошибки (буквы и цифры), отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисную службу.
--	----------------------------	---

### СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ И ПРОВЕРКА

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитный режим ожидания, а на дисплей выводится код ошибки.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
F3 / F4	Неисправность температурного датчика индукционной катушки	Обратитесь в сервисную службу.
F9 / FA	Неисправность температурного датчика БТИЗ	Обратитесь в сервисную службу.
E1 / E2	Неправильное напряжение электросети.	Убедитесь, что характеристики электросети соответствуют параметрам на типовой табличке прибора. После того, как убедитесь, что напряжение электросети правильное, подключите прибор к электросети.
E3	Высокая температура температурного датчика индукционной катушки.	Обратитесь в сервисную службу.
E5	Высокая температура температурного датчика БТИЗ.	После того, как прибор остынет, перезапустите его.

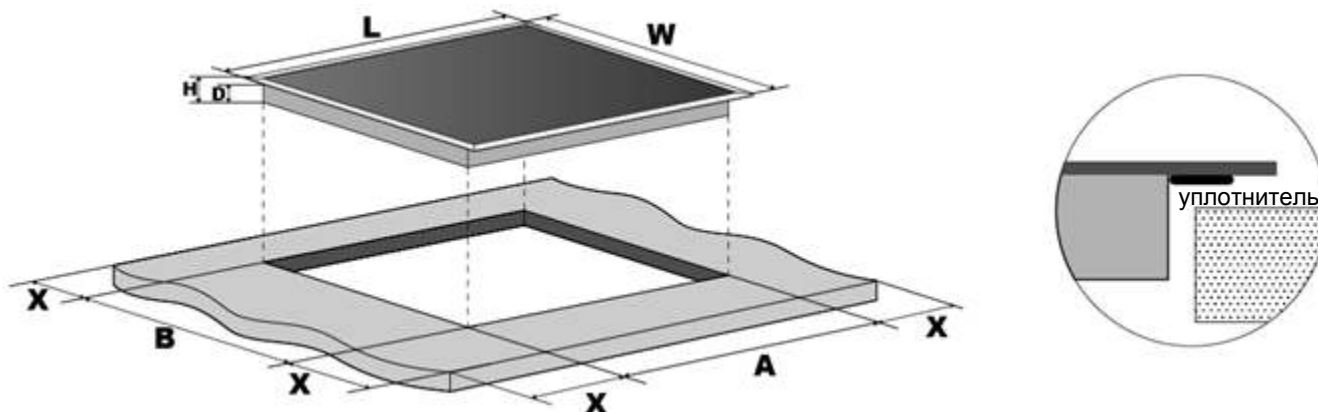
Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать повреждения прибора.

## УСТАНОВКА

Сделайте в столешнице вырез в соответствии с размерами, показанными на чертеже далее.

В целях установки и использования вокруг выреза рекомендуется оставлять запас как минимум 5 см.

Толщина столешницы должна составлять не менее 30 мм. Рекомендуется выбирать столешницу из жаропрочного материала, чтобы избежать деформации в результате воздействия теплового излучения от прибора.

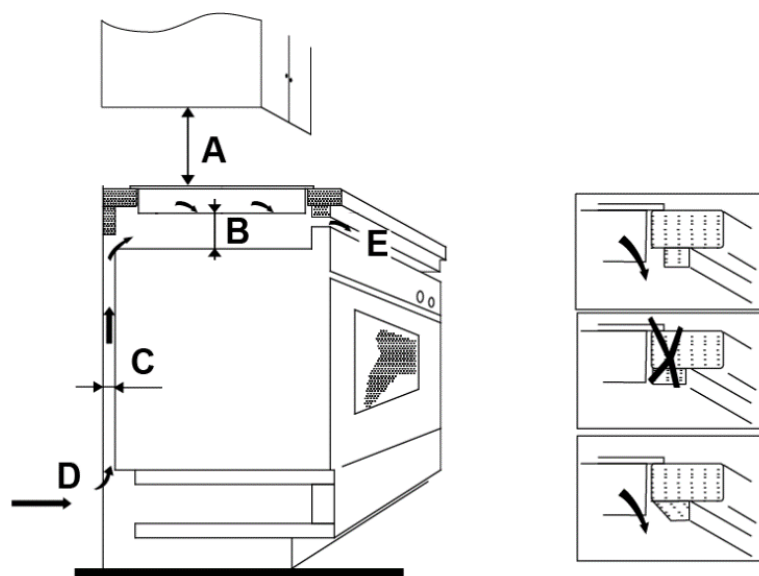


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	62	58	560	490	мин. 50
		55 (для IK 60.2 B и IK 60.2 BW)	50			
		60 (для IK 60.1 KS и IK 60.0 KEL)				

Обязательно убедитесь, что индукционной варочной панели обеспечен надлежащий уровень вентиляции и что входные и выходные вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор находится в рабочем состоянии.



Обратите внимание: безопасное расстояние между варочной панелью и предметом мебели над варочной панелью должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Подача воздуха	Вентиляционное отверстие, 5мм

## **ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА**

Перед установкой индукционной варочной панели убедитесь, что:

- поверхность столешницы прямоугольная, ровная, пространство выреза не пересекают никакие структурные элементы;
- столешница выполнена из термостойкого материала;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оснащен вентилятором охлаждения корпуса;
- установка прибора выполняется с соблюдением приведенных размеров и в соответствии с действующими нормами и правилами;
- в постоянную проводку включено подходящее размыкающее устройство, обеспечивающее полное отключение прибора от электросети. Устройство должно быть установлено в строгом соответствии с местными правилами и нормами в отношении электропроводки. Размыкающее устройство должно быть сертифицировано; расстояние между контактами должно составлять не менее 3 мм на всех полюсах (или во всех активных проводниках [ФАЗА], если местные правила в отношении электропроводки допускают такой вариант);
- после установки прибора переключатель должен быть легко доступен для пользователя;
- в случае возникновения сомнений по поводу установки прибора, проконсультируйтесь с местной организацией, ответственной за строительство и обслуживание жилых зданий;
- стены вокруг варочной панели отделаны термостойким и легким в очистке материалом.

## **ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПРИБОРА**

После установки индукционной варочной панели убедитесь, что:

- кабель питания не доступен через двери предметов мебели и выдвижные ящики;
- к основанию прибора обеспечивается надлежащий приток свежего воздуха;
- если варочная панель устанавливается над ящиком или внутренним пространством шкафа, под основание прибора установлено теплозащитное ограждение;
- переключатель легко доступен для пользователя.

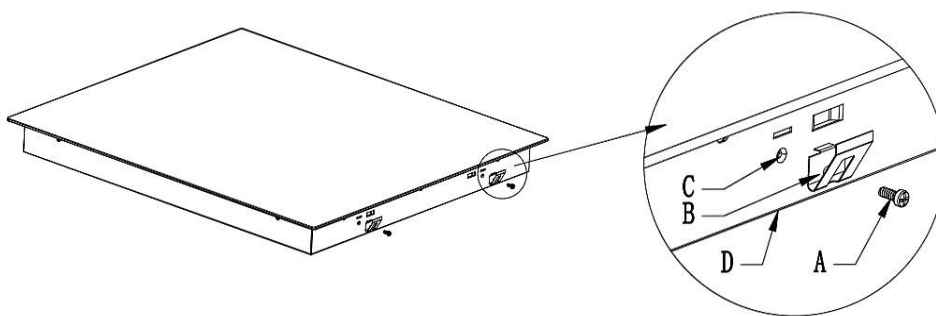
## **ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ**

Поместите прибор следует на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте на элементы, которые выступают с поверхности прибора.

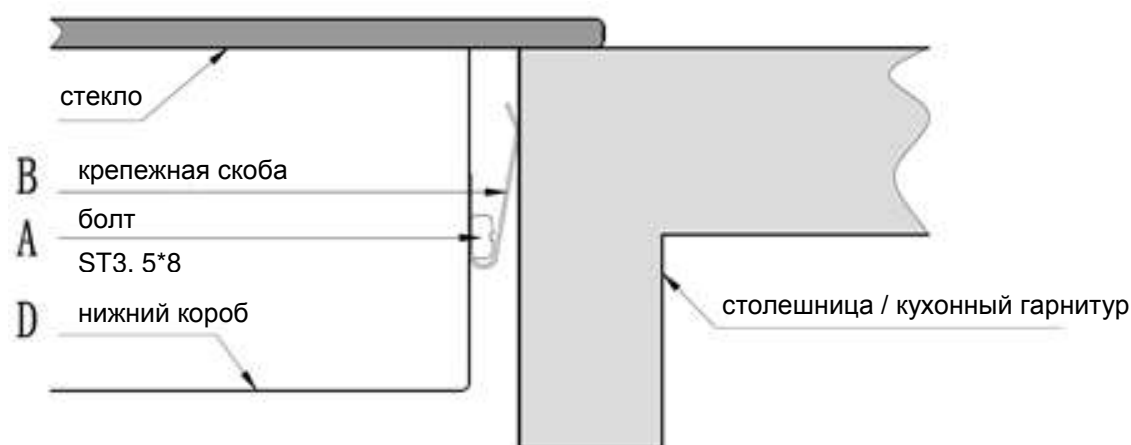


## РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ СКОБ

После установки закрепите варочную поверхность на столешнице с помощью 4 скоб, которые крепятся на нижнем коробе (см. рисунок далее).




A	B	C	D
Болт	Скоба	Отверстие для болта	Нижний короб



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист. Не выполняйте установку прибора самостоятельно!
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильным или морозильным шкафом, стиральной или сушильной машиной, т.к. влажность может повредить электронные компоненты прибора.
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить максимально эффективное тепловое излучение для повышения надежности прибора.
4. Стена и область над поверхностью столешницы, подверженная нагреву, должны быть выполнены из жаропрочных материалов.
5. Во избежание повреждений многослойные элементы кухонного гарнитура должны быть выполнены из жаропрочных материалов.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

 Подключение прибора к электросети должен выполнять только квалифицированный специалист.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. характеристики электрической сети в вашем доме подходят для данной варочной панели;
2. напряжение сети соответствует значению, указанному на типовой табличке прибора;
3. кабель питания может выдержать нагрузку, указанную на типовой табличке прибора.

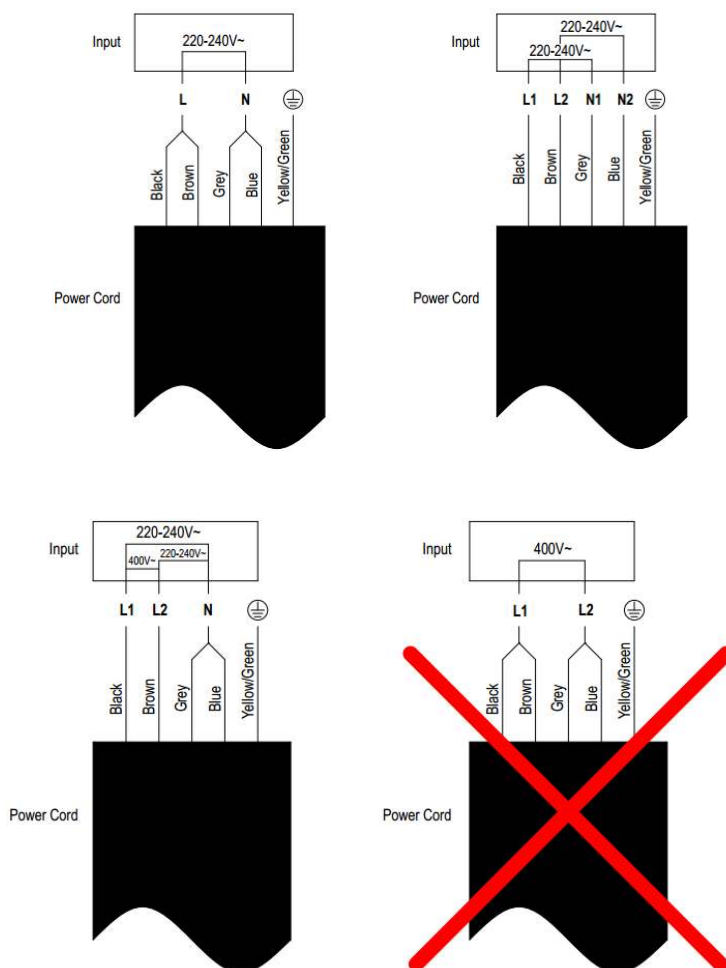
Не используйте адаптеры, редукторы и тройники для подключения прибора к электросети, т.к. они могут перегреться и стать причиной пожара.

Кабель питания не должен соприкасаться с какими-либо горячими поверхностями и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке по всей длине не превышала 75°C.



Проверьте вместе с электриком, подходит ли ваша электрическая сеть для данного прибора без каких-либо изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Подключение прибора к электросети должно выполняться в строгом соответствии с действующими стандартами и правилами или с помощью однополюсного выключателя. Схема подключения представлена далее:



- Если кабель питания поврежден или нуждается в замене, то во избежание несчастных случаев его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью специальных инструментов.
- Если прибор включается непосредственно в электросеть, необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.
- Установщик должен гарантировать правильное подключение прибора к электросети в соответствии с требованиями безопасности.
- Убедитесь, что кабель питания не сжат и не согнут.
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания. В случае необходимости его замену должен выполнять квалифицированный специалист.



**УТИЛИЗАЦИЯ:**

**не утилизируйте прибор с бытовым мусором. Сдайте прибор в организацию по утилизации бытовых электронных и электрических устройств**

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании его срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Помогите сохранить окружающую среду!

Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приема вторсырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.

Обеспечив надлежащую утилизацию прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье человека от возможного негативного воздействия при неправильной утилизации прибора.

Для получения подробной информации об организациях по утилизации бытовых приборов обратитесь в местную администрацию.

