

**gorenje**

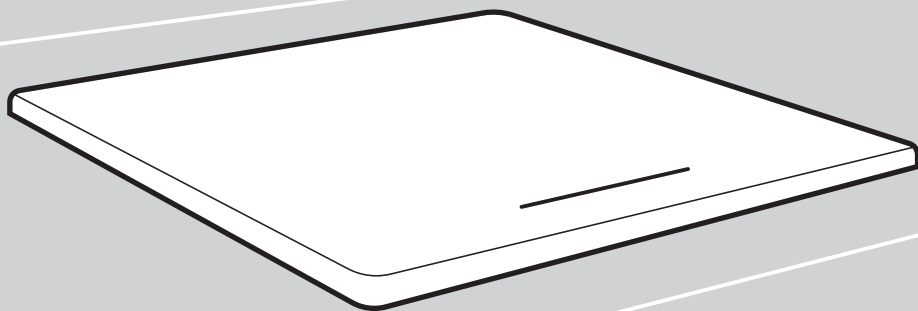
RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Индукционная варочная панель

**GI6442BSCE**



**Предупреждение!** Перед использованием изделия внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить технические изменения в изделие для улучшения его характеристик.

Для получения подробной информации обратитесь в торговую организацию или к производителю.

Изображения в инструкции носят иллюстративный характер. Внешний вид приобретенного изделия может отличаться.

Благодарим вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее с ним познакомиться.

Проверьте, что вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор. Номер телефона указан в чеке или накладной.

Инструкцию по эксплуатации также можно найти на нашем сайте:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />.



#### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Информация, совет, подсказка или рекомендация



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Предупреждение об опасности общего характера

## СОДЕРЖАНИЕ







<b>1.</b>	<b>УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>5</b>
	2.1. Установка.....	5
	2.2. Эксплуатация и обслуживание .....	6
<b>3.</b>	<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>9</b>
	3.1. Вид сверху .....	9
	3.2. Панель управления .....	9
<b>4.</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ.....</b>	<b>10</b>
	4.1. Сенсорное управление.....	10
	4.2. Посуда .....	10
	4.3. Размер посуды .....	11
	4.4. Использование .....	12
<b>5.</b>	<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....</b>	<b>19</b>
<b>6.</b>	<b>УСТАНОВКА.....</b>	<b>21</b>
<b>7.</b>	<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....</b>	<b>28</b>
<b>8.</b>	<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....</b>	<b>29</b>
<b>9.</b>	<b>УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА .....</b>	<b>32</b>

# 1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## Правильное использование

Приведенные ниже указания по безопасности направлены на предотвращение опасных ситуаций или повреждений вследствие небезопасной или неправильной эксплуатации прибора. Проверьте, что вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор. Для обеспечения безопасности не допускается вносить изменения или модификации в изделие. Неправильное использование может привести к возникновению опасных ситуаций и потере права на гарантийное обслуживание.

**Значение символов, используемых в инструкции:**

	<b>Опасность!</b> Опасность для жизни и здоровья, связанная с наличием легковоспламеняющегося газа.
	<b>Предупреждение об опасности поражения электрическим током!</b> Опасность для жизни и здоровья, связанная с опасностью поражения электрическим током.
	<b>Предупреждение!</b> Опасность со средней степенью риска, которая, если ее не предотвратить, может привести к летальному исходу или тяжелым травмам.
	<b>Осторожно!</b> Опасность с низкой степенью риска, которая, если ее не предотвратить, может привести к травмам легкой и средней степени тяжести.
	<b>Внимание!</b> Важная информация (например, о повреждении имущества), но не опасность.
	<b>Соблюдайте инструкции!</b> Сервисный специалист может обслуживать и эксплуатировать прибор только в соответствии с указаниями инструкции по эксплуатации.

Перед использованием и вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и храните ее рядом с прибором, чтобы всегда иметь доступ к необходимой информации.

## 2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о вашей безопасности. Прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

### 2.1. Установка

#### Опасность поражения электрическим током

- Отключайте прибор от электросети перед очисткой и техническим обслуживанием.
- Для вашей безопасности прибор должен быть надежно заземлен.
- Вносить изменения в бытовую электропроводку может только квалифицированный специалист-электрик.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

#### Опасность порезов

- Будьте осторожны: края варочной панели острые.
- Несоблюдение мер безопасности может привести к травме или порезам.

#### Важные указания по безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и эксплуатацией прибора.
- Не кладите на прибор легковоспламеняющиеся материалы или изделия.
- Сообщите эту информацию мастеру, производящему установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установку и заземление прибора может выполнять только квалифицированный специалист.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, обеспечивающее полное отключение прибора от электропитания.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии и лишению покупателя права на подачу претензии об ответственности производителю.
- Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допустимо, только если они находятся под присмотром, получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
- Во избежание опасности замену присоединительного кабеля может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный специалист.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если варочная панель треснула или разбилась, отключите ее от электросети во избежание поражения электрическим током (для варочных панелей из стеклокерамики или подобных материалов, защищающих токоведущие части).

- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте пароочистители для очистки варочной поверхности.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не кладите никакие предметы на варочную поверхность.
- Постоянно следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой, противопожарным покрывалом или подобным материалом.

## 2.2. Эксплуатация и обслуживание

### Опасность поражения электрическим током

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Если варочная панель треснула или разбилась, отключите ее от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Отключайте варочную панель от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

### Опасность для здоровья

- Прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости.
- Однако перед использованием данного прибора лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата и убедиться, что электромагнитное поле прибора не окажет нежелательного воздействия на работу имплантата.
- Несоблюдение этих указаний может привести к смерти.

### Опасность горячей поверхности

- Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Опасность ожога!
- Следите, чтобы тело, одежда и предметы, кроме посуды, не касались варочной поверхности, пока она не остынет.
- Не позволяйте детям приближаться к горячей варочной панели.
- Ручки посуды могут быть горячими. Располагайте ручки так, чтобы они не находились над включенными конфорками и чтобы дети не могли дотянуться до ручек.
- Несоблюдение этих указаний может привести к ожогам.

## Опасность порезов

- Лезвие скребка для варочной панели очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования скребка. Используйте скребок осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер безопасности может привести к травме или порезам.

## Важные указания по безопасности

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Убежавшая пища может пригореть и задымиться; перегретый жир и масло могут загореться.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или для хранения.
- Не оставляйте предметы и принадлежности на приборе.
- Не кладите намагничиваемые предметы (банковские карты, карты памяти) и электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После завершения приготовления выключите конфорки и варочную панель, как описано в инструкции (с помощью панели управления). Не полагайтесь только на систему распознавания посуды.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Ребенок, забравшийся на варочную панель, может получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра вблизи работающего прибора.
- Дети и лица с ограниченными способностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом о том, как пользоваться прибором. Инструктор должен убедиться, что такие люди могут пользоваться прибором без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не меняйте детали прибора, если это не рекомендовано в инструкции. Остальное сервисное обслуживание может выполнять только квалифицированный специалист.
- Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставайте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с шероховатым дном и не передвигайте посуду по варочной поверхности, так как это может оставить царапины.
- Не используйте металлические мочалки или другие жесткие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать варочную поверхность.
- Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе: в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; на сельскохозяйственных фермах; постояльцами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в местах ночлега и завтрака.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются.

- Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам!
- Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.
- После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Не полагайтесь только на систему распознавания посуды.

Поздравляем вас с покупкой индукционной варочной панели.

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и установке. Здесь вы найдете необходимую информацию о правильном использовании и установке прибора.

Установка описана в разделе «Установка».

Внимательно прочитайте указания по технике безопасности перед началом эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и установке для дальнейшего использования.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

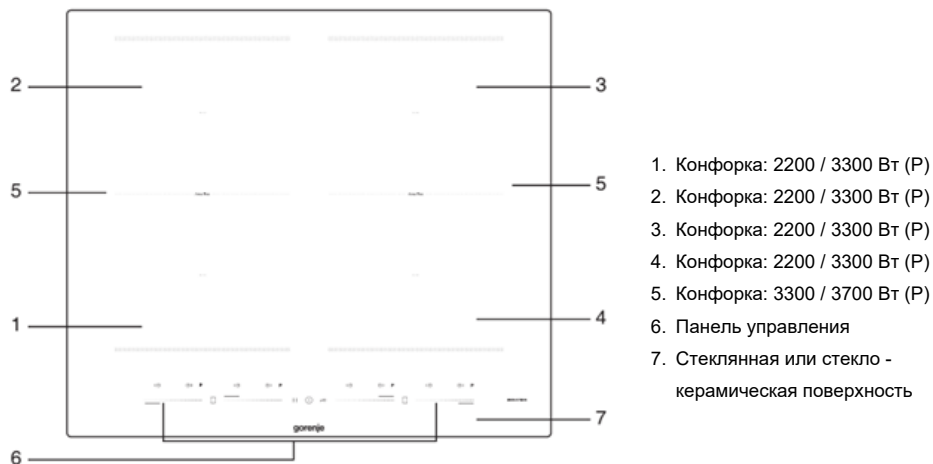
Варочная панель	GI6432BSCЕ
Конфорки	4 конфорки
Сетевое напряжение	220-240 В~ 380-415 В 3N~ 50 Гц или 60 Гц
Присоединительная мощность	7400 Вт
Габаритные размеры (Г×Ш×В), мм	590X520X53
Монтажные размеры (А×В), мм	560X480

Вес и размеры ориентировочные. Производитель постоянно модифицирует свою продукцию, поэтому может вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

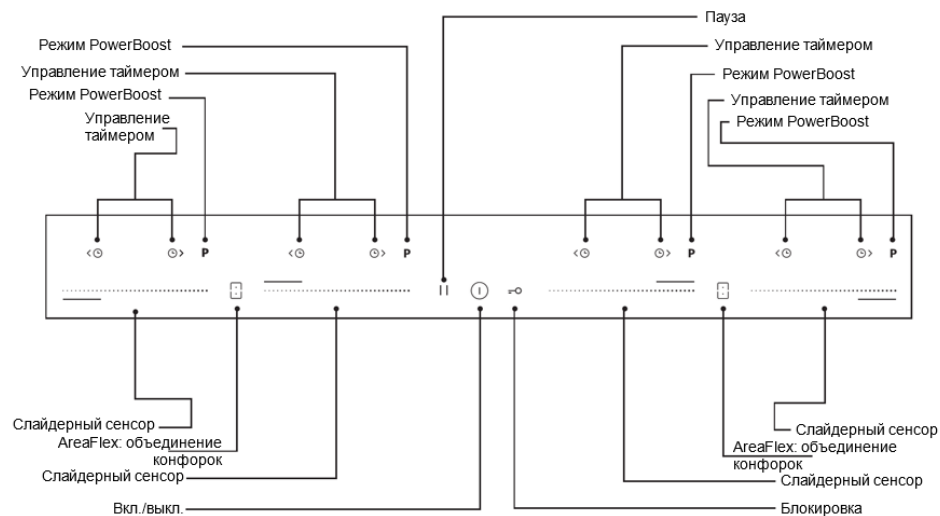


### 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

#### 3.1. Вид сверху



#### 3.2. Панель управления

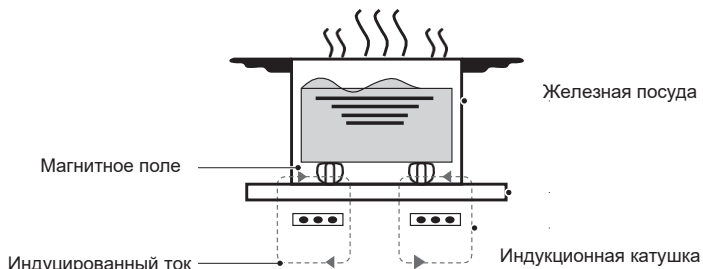


#### ПРИМЕЧАНИЕ

Изображения в инструкции представлены исключительно для пояснения. В случае расхождения между изображением и фактическим изделием руководствуйтесь характеристиками самого изделия.

## Принцип работы индукционных конфорок

Индукционная варочная панель — это безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления. Принцип работы основан на электромагнитном поле, которое индуцирует ток в дне посуды и нагревает его без промежуточного нагрева конфорки. Варочная поверхность нагревается только за счет тепла, отдаваемого посудой.



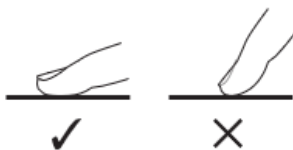
## Перед использованием варочной панели

- Прочитайте инструкцию, уделите особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку и наклейки с варочной панели.

## 4. УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

### 4.1. Сенсорное управление


- Сенсоры реагируют на легкие нажатия, нет необходимости сильно нажимать на сенсоры.
- Прикасайтесь кончиком пальца.
- Правильное нажатие подтверждается звуковым сигналом.
- Панель управления должна быть чистой и сухой, на ней не должно лежать никаких предметов. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.

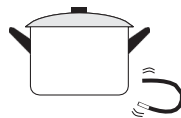


### 4.2. Посуда



- Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления.
- Ищите символ индукции на упаковке или дне посуды.
- Пригодность посуды можно проверить с помощью магнита.
- Поднесите магнит к дну посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукционного приготовления.

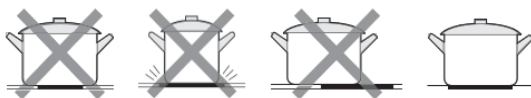
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в проверяемую посуду.
  2. Если на дисплее не мигает  и вода нагревается, посуда подходит для индукционного приготовления.
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционного приготовления: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.
- Посуда с дном, содержащим алюминий:
- Алюминий не является магнитным материалом, поэтому если его содержание в дне посуды слишком велико, это может привести к недостаточной эффективности нагрева или даже к тому, что посуда не будет нагреваться на индукционной панели.



- Не используйте посуду с шероховатым или изогнутым дном.



- Дно посуды должно быть гладким и ровным, плотно прилегать к варочной поверхности и соответствовать конфорке по размеру. Используйте посуду, диаметр которой равен размеру выбранной конфорки. Использование посуды большего размера приводит к максимальному расходу энергии. При использовании посуды меньшего размера мощность нагрева может быть меньше ожидаемой. Если посуда имеет слишком маленький диаметр дна (менее 140 миллиметров), то она может не распознаваться варочной панелью. Устанавливайте посуду в центре конфорки.



- Поднимайте, а не передвигайте посуду, чтобы не поцарапать варочную поверхность.



#### 4.3. Размер посуды

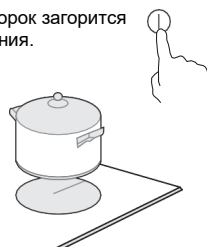
Конфорки варочной панели автоматически приспособляются к размеру посуды. Однако существует минимальный диаметр дна посуды, который зависит от размера конфорки. Для достижения максимальной эффективности работы варочной панели устанавливайте посуду в центре конфорки.

Конфорка	Диаметр дна индукционной посуды	
	Минимальный размер (мм)	Максимальный размер (мм)
1, 2, 3, 4	100	220
Объединенная зона AreaFlex	210	220x380

#### 4.4. Использование

##### Начало приготовления

- Нажмите сенсор вкл./выкл. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплеях конфорок загорится индикация «-», показывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.
  - Поместите посуду на конфорку.
    - Проверьте, чтобы дно посуды и конфорка были чистые и сухие.
2. Каждая конфорка оснащена отдельным блоком управления, включающим слайдерный сенсор, сенсор режима PowerBoost и сенсорами таймера. Это позволяет регулировать мощность нагрева и настраивать таймер конфорки независимо от других конфорок.
3. Установите степень нагрева.
- Если в течение 20 секунд не установить степень нагрева, варочная панель автоматически выключится. В этом случае повторите действия, начиная с шага 1.
  - Степень нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления.



Если на дисплее попеременно мигают  $\geq U <$  и заданная степень нагрева

Это означает:

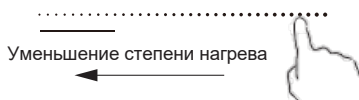
- что на конфорке не установлена посуда,
- используемая посуда не подходит для индукционного приготовления,
- посуда маленькая или установлена не в центре конфорки.

Нагрев происходит, только если на конфорке установлена подходящая посуда.

Если на конфорке нет подходящей посуды, дисплей автоматически выключается через 1 минуту.

## Завершение приготовления

- Проведите по слайдерному сенсору необходимой конфорки влево, пока не установится значение «0». Через 3 секунды конфорка выключится, и на дисплее загорится индикация «-».

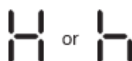


- Выключите варочную панель сенсором вкл./выкл.



- Будьте осторожны: горячая поверхность!

Индикация «Н» показывает, какая конфорка горячая. Индикация погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии, например, чтобы нагреть новую посуду, поставьте ее на горячую конфорку.



## Использование режима PowerBoost

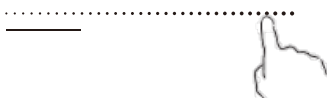
### Включение режима PowerBoost

- Нажмите сенсор вкл./выкл. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплеях конфорок загорится индикация «-», показывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.
- Нажмите сенсор режима PowerBoost «P», на дисплее конфорки загорится соответствующая индикация, и конфорка переключится на максимальную мощность.



### Выключение режима PowerBoost

- Чтобы вручную выключить режим PowerBoost на конфорке, установите слайдером любую степень нагрева. Режим PowerBoost выключится, и на дисплее отобразится выбранная степень нагрева.



- Максимальное время работы режима PowerBoost составляет 10 минут. Затем конфорка автоматически переключается на степень нагрева, которая была установлена до включения режима PowerBoost. Если до включения режима PowerBoost на конфорке была установлена степень нагрева 0, то после автоматического выключения режима PowerBoost конфорка переключится на степень нагрева 9.

## ● ПРИМЕЧАНИЕ

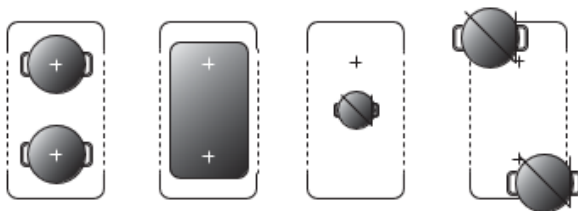
- Функция работает на всех конфорках.
- Конфорка автоматически переключается на ранее выбранную степень нагрева через 10 минут.
- Объединенная зона автоматически переключается на ранее выбранную степень нагрева через 5 минут.
- Если на одной конфорке включить режим PowerBoost, то степень нагрева на второй конфорке переключится на 3 (если была установлена степень нагрева выше 3) и наоборот.
- Если до включения режима PowerBoost на конфорке была установлена степень нагрева 0, то после автоматического выключения режима PowerBoost конфорка переключится на степень нагрева 9.

## Объединенная зона

- Эта зона может использоваться как большая зона или как две отдельные конфорки в зависимости от текущих потребностей во время приготовления.
- Объединенная зона оснащена двумя независимыми индукторами, которые могут управляться по отдельности. При использовании одной части объединенной зоны, часть, не покрытая посудой, автоматически выключается через 8 секунд.
- Чтобы обеспечить правильное распознавание посуды и равномерный нагрев, необходимо правильно размещать посуду.
  - Если диаметр посуды меньше 21 сантиметра, устанавливайте посуду в центре передней или задней части объединенной зоны.
  - Если посуда большая, устанавливайте ее так, чтобы она равномерно покрывала объединенную зону.
  - Чтобы объединить конфорки в объединенную зону, нажмите соответствующий сенсор.



Примеры правильного и неправильного размещения посуды.



## Блокировка панели управления

- Блокировка позволяет предотвратить случайное использование варочной панели, например, чтобы дети случайно не включили конфорки.
- Если блокировка включена, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора вкл./выкл.

Включение блокировки	
Нажмите сенсор блокировки.	На варочной панели отобразится индикация «Lo».
Выключение блокировки	
Нажмите и некоторое время удерживайте сенсор блокировки.	



Если блокировка включена, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора вкл./выкл. ①. При необходимости варочную панель можно выключить с помощью сенсора вкл./выкл. ①, однако перед следующим использованием варочную панель необходимо разблокировать.

## Таймер

- Каждая конфорка имеет отдельный блок сенсоров для увеличения или уменьшения времени.
- При коротком нажатии на сенсоры время увеличивается или уменьшается на 1 минуту, при длительном нажатии — на 10 минут.
- Для установки таймера на объединенной зоне используйте сенсоры таймера передней конфорки объединенной зоны.
- Если для объединенной зоны установлен таймер, то при выключении функции объединения таймер остается активным только для передней конфорки.
- При включении функции объединения таймер по умолчанию отключен.
- Максимальное время таймера — 8:00 часов.
- Максимальное время таймера зависит от установленной степени нагрева. Подробнее см. раздел «Защитное отключение».
- Нажмите на слайдерный сенсор, и отобразится текущая настройка. Проведя пальцем по сенсору, отрегулируйте настройку.

1. Нажмите сенсор таймера, на дисплее отобразится 0. В течение 3 секунд установите время таймера.

0:00

2. Устанавливать время сенсором увеличения времени можно с помощью коротких или длительных нажатий.



3. Устанавливать время сенсором уменьшения времени можно с помощью коротких или длительных нажатий.



4. Одновременно нажмите и удерживайте 1 секунду сенсоры увеличения и уменьшения времени, чтобы отменить таймер.



## Пауза

1. Во время работы конфорок нажмите сенсор « II », и на всех дисплеях отобразится « ' » и степень нагрева 2. В режиме паузы активны только сенсоры « II » и ① .
1. Снова нажмите « II », на дисплее отобразится исходная настройка, и конфорки продолжат работу.

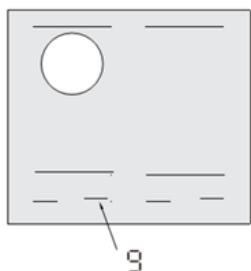


## Перенос настроек

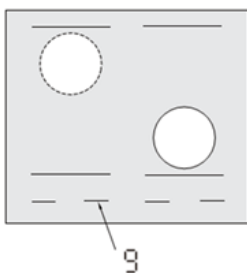
По умолчанию функция переноса настроек выключена. Чтобы включить или выключить функцию, выполните следующие действия.

Нажмите и удерживайте сенсор ①, чтобы включить варочную панель. В течение 10 секунд нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор уменьшения времени передней левой конфорки.

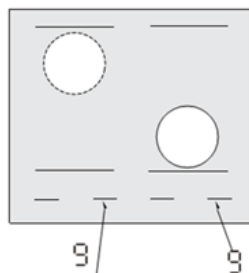
1. Если на дисплее передней левой конфорки отображается «ON», значит функция переноса настроек включена.
2. Если на дисплее передней левой конфорки отображается «Off», значит функция переноса настроек выключена.
3. Если для конфорки установлен режим PowerBoost, функция переноса настроек отключена по умолчанию.
4. После подтверждения переноса настройки степени мощности и таймера передаются на новую конфорку.



Включите заднюю левую конфорку. Задняя левая конфорка работает со степенью нагрева 9.



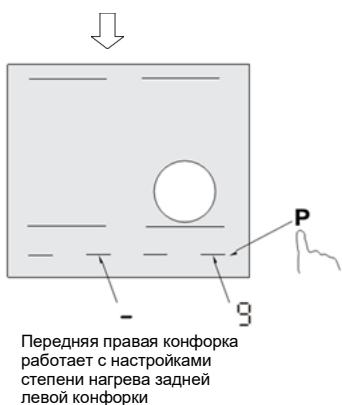
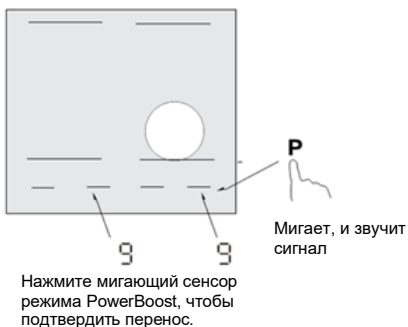
Во время приготовления переместите посуду с задней левой конфорки на переднюю правую конфорку.



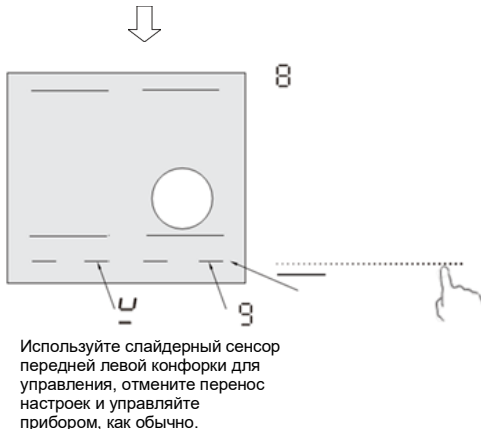
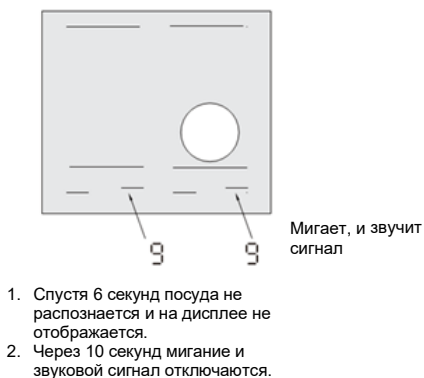
Мигает, и звучит сигнал. На дисплее передней правой конфорки отображается степень нагрева задней левой конфорки (9).



## Подтверждение



## Нет подтверждения



## Защитное отключение

Для безопасности варочная панель оборудована функцией защитного отключения. Защитное отключение срабатывает, если вы забыли выключить варочную панель. Продолжительность работы до отключения приведена в таблице ниже.

Степень нагрева	Пауза	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс. время работы, часы	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Если снять посуду с конфорки, индукционная варочная панель автоматически прекратит нагрев и выключится через 1 минуту.



Лицам с кардиостимуляторами необходимо проконсультироваться с лечащим врачом перед использованием варочной панели.

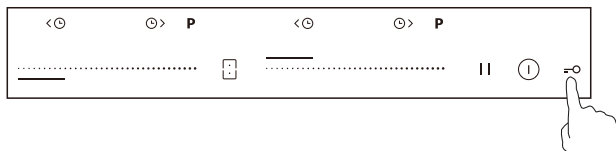
## Настройка потребляемой мощности

Варочная панель позволяет устанавливать максимальное значение потребляемой мощности.

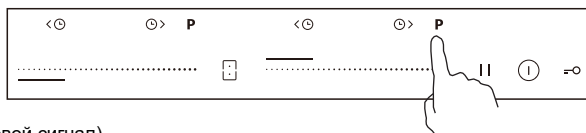
Индукционные варочные панели могут автоматически ограничивать потребляемую мощность во избежание риска перегрузки.

### Вход в режим настройки потребляемой мощности

1. Выключите прибор сенсором вкл./выкл. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор блокировки, чтобы включить блокировку.

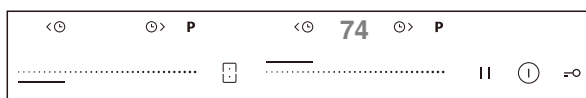


2. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор режима PowerBoost задней левой конфорки. После выполнения шага 2 раздастся короткий звуковой сигнал.




3 секунды (+ звуковой сигнал)

3. После звукового сигнала варочная панель перейдет в режим настройки потребляемой мощности, и на дисплее отобразится значение «74» (соответствует 7,4 кВт).



### Выбор значения потребляемой мощности

1. Коротко нажмите сенсор блокировки . Имеется 6 вариантов значения потребляемой мощности: от «74» до «25». Они отображаются на дисплее задней левой конфорки.

- «74»: максимальная потребляемая мощность 7,4 кВт
- «60»: максимальная потребляемая мощность 6,0 кВт
- «45»: максимальная потребляемая мощность 4,5 кВт
- «35»: максимальная потребляемая мощность 3,5 кВт
- «30»: максимальная потребляемая мощность 3,0 кВт
- «25»: максимальная потребляемая мощность 2,5 кВт

### Подтверждение и выход из режима настройки потребляемой мощности

1. После выбора нужного значения потребляемой мощности нажмите сенсор вкл./выкл. .

## 5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно при режиме PowerBoost. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться. Опасность возгорания!

### Советы по приготовлению

- После закипания уменьшайте степень нагрева.
- Накрывайте посуду крышкой, чтобы сократить время приготовления и сэкономить электроэнергию.
- Старайтесь использовать меньше жидкости и жира при приготовлении. Это сокращает время приготовления.
- Начинайте готовить на высокой мощности и, когда пища нагреется, уменьшите степень нагрева.

### Медленная варка, варка риса

- Для медленной варки характерна невысокая температура, около 85°C, когда пузырьки изредка поднимаются на поверхность жидкости. Медленная варка — это секрет приготовления вкусных супов и нежных рагу, так как продукты раскрывают свой вкус, не развариваясь. Такая температура также рекомендуется для приготовления соусов на основе яиц или муки.
- В некоторых случаях, в том числе при варке риса с полным впитыванием воды может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы гарантировать приготовление блюда за рекомендованное время.

### Жарка мяса

Приготовление сочных стейков.

1. Выньте мясо из холодильника за 20 минут до начала приготовления и оставьте при комнатной температуре.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон растительным маслом. Налейте небольшое количество масла на сковороду и выложите мясо.
4. Переверните мясо во время жарки один раз. Время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Жарьте мясо 2–8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Положите стейк на теплую тарелку и дайте «отдохнуть» несколько минут, чтобы мясной сок равномерно распределился по всему стейку.

### Быстрая жарка (стир-фрай)

1. Выберите подходящую для индукции сковороду вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и необходимое оборудование. Стир-фрай готовится быстро. Если вы готовите большое количество продуктов, разделите их на несколько партий.
3. Разогрейте сковороду и налейте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Оставьте их немного хрустящими, уменьшите нагрев, добавьте мясо и влейте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Сразу подавайте на стол.

### Распознавание небольших предметов

Если на варочную панель поставить посуду неподходящего размера, посуду с немагнитным дном (например, алюминиевым) или небольшой предмет (нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор продолжит работать еще 1 минуту.

## Степени нагрева

Приведенные в таблице данные ориентировочные. Выбор степени нагрева зависит от ряда факторов, в том числе от посуды и количества пищи. Попробуйте разные настройки, чтобы понять, какие вам больше подходят.

Степень нагрева	Использование
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• подогрев небольшого количества пищи</li><li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают</li><li>• медленная варка</li><li>• медленный нагрев</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогрев</li><li>• быстрая варка</li><li>• варка риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блинчики</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассеровка</li><li>• варка макарон</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• жарка</li><li>• пассеровка</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

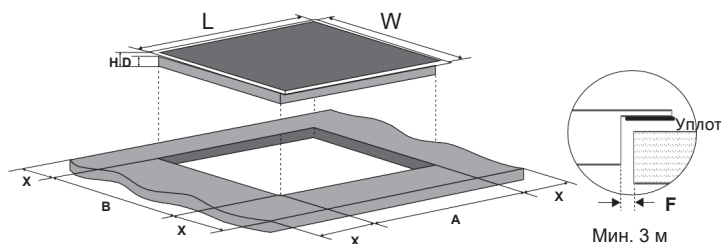
## 6. УСТАНОВКА

### Место монтажа

Сделайте выпил в столешнице согласно размерам на рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования оставьте свободное пространство по 50 миллиметров вокруг монтажного отверстия. Варочную панель можно встраивать в столешницы толщиной не менее 30 миллиметров. Во избежание поражения электрическим током и деформации столешницы под воздействием тепла от варочной панели выбирайте столешницы из термо- и влагостойких материалов (не используйте деревянные столешницы или столешницы из подобных волокнистых или гигроскопичных материалов без специальной обработки). Размеры монтажного проема приведены ниже.

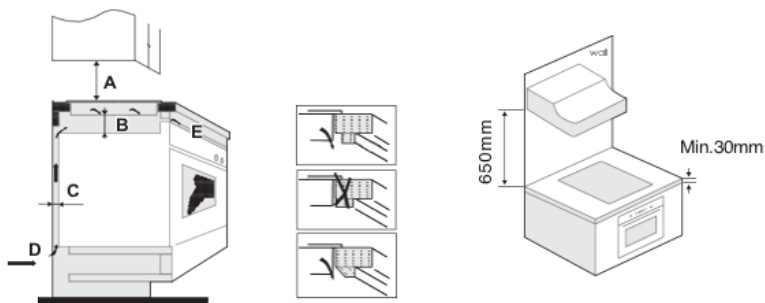
**⚠ Примечание.** Расстояние между стенками варочной панели и краями выпила должно быть не менее 3 миллиметров.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	53	49	560 $\pm$ 1	480 $\pm$ 1	мин. 50	мин. 3

Обеспечьте достаточную вентиляцию варочной панели и убедитесь, что отверстия для забора и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что место установки обеспечивает благоприятные условия для работы прибора. См. рисунки ниже.

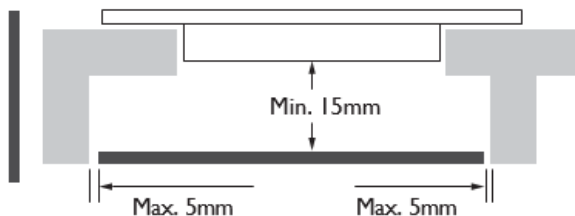
**⚠ Примечание.** Минимальное расстояние между варочной панелью и навесным кухонным шкафчиком не менее 650 миллиметров.




A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
мин. 650	мин. 15	мин. 20	Отверстие забора воздуха	Отверстие для выхода воздуха 2 мм

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вентиляция варочной панели

Обеспечьте достаточную вентиляцию варочной панели и убедитесь, что в отверстиях для забора и выхода воздуха нет предметов, мешающих свободной циркуляции воздуха. Во избежание контакта с горячим дном варочной панели и поражения электрическим током во время работы панели установите и закрепите винтами деревянную перегородку на расстоянии не менее 15 миллиметров от нижней поверхности варочной панели. Соблюдайте указанные минимальные расстояния:



 По периметру корпуса варочной панели расположены вентиляционные отверстия. Варочную панель необходимо встроить так, чтобы края монтажного проема не закрывали вентиляционные отверстия.

- Клей, с помощью которого приклеены пластиковые и деревянные покрытия к кухонной мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы покрытие не отклеивалось.
- Стена за варочной панелью, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

### Перед установкой варочной панели

- Столешница должна быть ровной и горизонтальной, конструктивные элементы не должны попадать в пространство монтажного проема.
- Столешница должна быть изготовлена из термо- и влагостойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна быть оборудована охлаждающим вентилятором.
- При установке соблюдайте требуемые расстояния и действующие стандарты и правила.
- В электропроводке необходимо предусмотреть разъединитель, который обеспечивает полное отключение варочной панели от электросети и установлен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать размыкание контактов не менее чем на 3 миллиметра на всех полюсах (или всех питающих [фазовых] проводов, если такое изменение допускается местными правилами электромонтажа).
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.
- Если у вас возникли сомнения относительно установки, обратитесь в местные органы строительного надзора и изучите отраслевые нормативные акты.
- Для облицовки стен вокруг варочной панели используйте термостойкие и легко очищаемые материалы (например, керамическую плитку).

## После установки варочной панели

- К шнуру питания не должно быть свободного доступа через дверцы шкафа и ящики.
- К нижней части варочной панели должен быть обеспечен свободный приток свежего воздуха через кухонный шкаф.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или полкой, то под панелью необходимо установить термоизолирующую перегородку.
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.

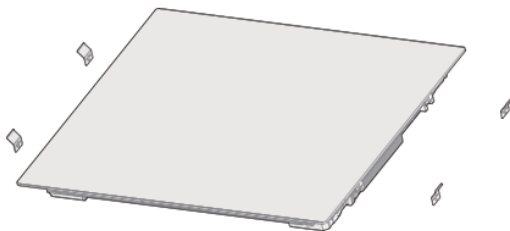
## Перед установкой крепежных скоб

Разместите варочную панель на ровной, твердой поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, которые могут выступать из устройства.

## Установка крепежных скоб

Установите 4 крепежные скобы на корпус варочной панели. После установки скоб установите и закрепите варочную панель в столешнице.

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.



После установки скобы не должны касаться внутренних поверхностей столешницы (см. рис.).

## ВНИМАНИЕ!

1. Установку индукционной варочной панели может производить только квалифицированный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
2. Не устанавливайте варочную панель над холодильным и морозильным оборудованием, посудомоечной, стиральной или сушильной машиной, так как влага может повредить электронные компоненты варочной панели.
3. Варочную панель следует устанавливать таким образом, чтобы отводилось избыточное тепло, что способствует более надежной работе прибора.
4. Стены, прилегающие к прибору, и поверхности над столешницей должны быть термостойкими.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы и клеи должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочистители для очистки прибора.

## Подключение к электросети

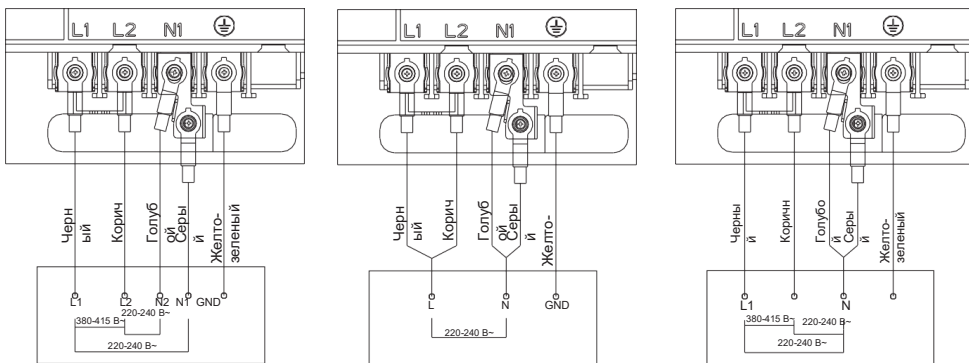
**!** Подключение прибора к электросети может производить только квалифицированный специалист. Перед подключением проверьте:

1. что электропроводка в вашем доме соответствует электрической мощности, необходимой для варочной панели,
2. напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора,
3. шнур питания рассчитан на нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения прибора к электросети не используйте преобразователи, редукторы и распределители, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Шнур питания не должен соприкасаться с горячими частями прибора и должен быть проложен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

**!** Перед подключением прибора рекомендуется проконсультироваться с квалифицированным электриком, чтобы убедиться, что проводка в вашем доме соответствует требованиям для безопасного подключения прибора без необходимости проведения дополнительных работ. Любое вмешательство и переустройство может выполнять только квалифицированный электрик.



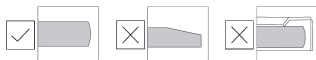
- Если шнур питания поврежден или нуждается в замене, во избежание несчастного случая замену шнура производит сервисный мастер с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается напрямую к электросети, необходимо установить автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 миллиметра.
- Электрик должен обеспечить правильное подключение прибора к электросети в соответствии с требованиями безопасности.
- Шнур питания не должен быть перекручен или зажат.
- Регулярно проверяйте шнур питания, замену шнура может производить только авторизованный специалист.

**!** После установки не должно быть свободного доступа к нижней части прибора и шнуру питания.



## Монтаж вровень со столешницей

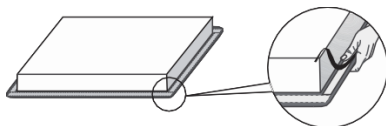
Для монтажа вровень со столешницей подходят варочные панели без скошенных краев и декоративной рамки.



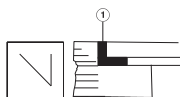
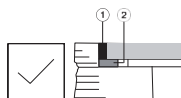
### Процесс монтажа

Варочную панель можно устанавливать только в термостойкие и влагостойкие столешницы, изготовленные из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы монтажного проема необходимо обработать герметиком). При встраивании в керамическую, деревянную или стеклянную столешницу устанавливайте варочную панель на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки. Встраивание варочной панели в столешницы из других материалов возможно только с разрешения производителя столешницы. Внутренние размеры кухонного шкафа должны быть не меньше внутренних размеров монтажного проема. Это необходимо для беспрепятственного демонтажа варочной панели.

С нижней стороны по всему периметру варочной панели приклейте уплотнитель.



Сначала опустите присоединительный кабель в монтажный проем. Установите варочную панель по центру монтажного проема. Подключите прибор к электросети (см. инструкцию по подключению прибора). Проверьте работу прибора перед прокладкой герметика. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком. Силиконовый герметик должен быть термостойким и выдерживать температуру не менее 160°C. Разгладьте герметик подходящим инструментом. Соблюдайте указания изготовителя герметика. Не включайте варочную панель, пока герметик полностью не высохнет.



1. Силиконовый герметик
2. Уплотнительная лента

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Особо внимательно соблюдайте размеры монтажного проема в столешницах из натурального камня. При выборе силиконового герметика для любой столешницы проконсультируйтесь с ее производителем. Применение несоответствующего герметика может привести к изменению цвета столешницы.

### Демонтаж варочной панели

Отключите варочную панель от электросети. Удалите силиконовый герметик с помощью подходящего инструмента. Подтолкните варочную панель снизу, чтобы извлечь из монтажного проема.

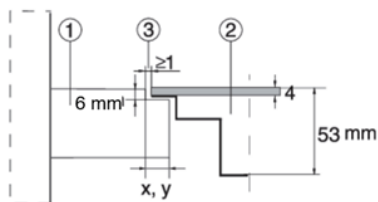
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Сервисные центры занимаются только ремонтом и обслуживанием варочной панели. Перед повторным встраиванием варочной панели (вровень со столешницей) проконсультируйтесь с вашим поставщиком кухонной мебели.

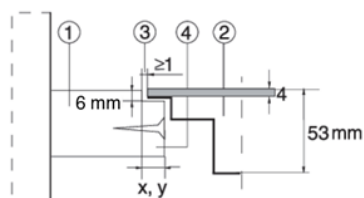
### Столешница из натурального камня



1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм).

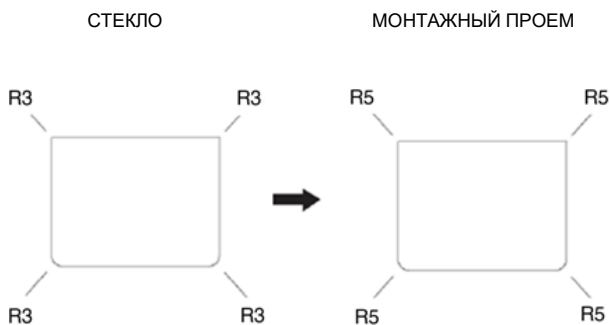
### Керамическая, деревянная или стеклянная столешница

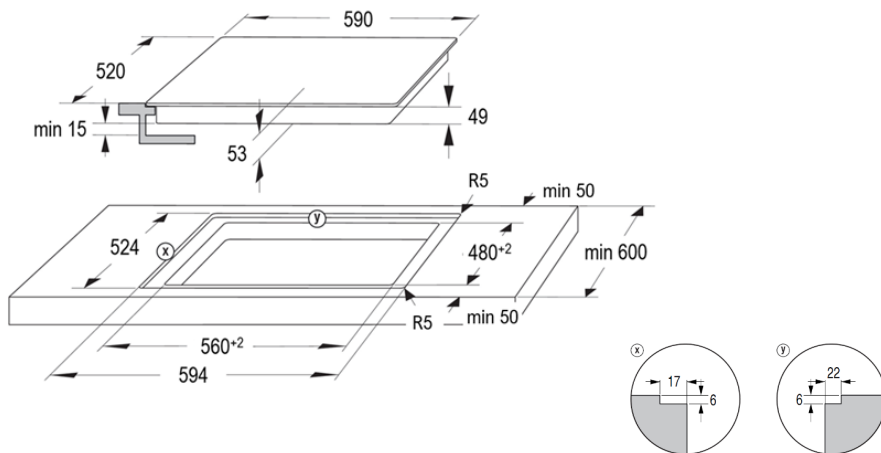


1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор
4. Деревянная рамка толщиной 16 мм

Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм). Установите деревянную рамку, отступив 5 миллиметров вниз от верхнего края столешницы (см. рис.).

Соблюдайте радиусы в углах монтажного проема в зависимости от радиусов стеклокерамической панели (R3).





60 см

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если варочная панель установлена вровень со столешницей, и под варочной панелью установлен духовой шкаф, то толщина столешницы должна составлять не менее 40 миллиметров.

## 7. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Что?	Как?	Важно!
Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи и несладкой жидкости).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство для варочных поверхностей, пока стекло теплое (но не горячее!).</li> <li>3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения панели от электросети не горит индикация остаточного тепла, при этом конфорки могут быть горячими. Будьте осторожны!</li> <li>• Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением губки или чистящего средства внимательно изучите этикетку.</li> <li>• Не оставляйте чистящее средство на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.</li> </ul>
Убежавшая жидкость, расплавленные предметы и сладкие продукты на стекле.	<p>Сразу удалите загрязнения лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики, но помните, что поверхность конфорки еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Держа скребок под углом 30°, соскребите загрязнения на остывший участок варочной поверхности.</li> <li>3. Уберите загрязнение мягкой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Следуйте указаниям пунктов 2-4 раздела «Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте остатки расплавленных предметов и сладкие продукты как можно скорее. Позже их будет трудно удалить без повреждения варочной поверхности.</li> <li>• Опасность пореза! Лезвие скребка очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>
Пятна жидкости на панели управления.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Смочите пятно.</li> <li>3. Протрите чистой влажной тканью или губкой.</li> <li>4. Протрите насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если на панели управления разлита жидкость, варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться или сенсоры панели управления могут не работать. Протрите панель управления насухо, перед тем как снова включить варочную панель.</li> </ul>

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В процессе эксплуатации прибора могут возникать сбои и неисправности. Для быстрого решения проблемы в таблицах ниже представлены возможные причины и инструкции по устранению неисправностей, а также сбросу сообщений об ошибках. Рекомендуется внимательно ознакомиться с таблицами, чтобы сэкономить время и избежать затрат за вызов сервисного мастера.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Варочная панель не включается.	Варочная панель не подключена к электропитанию.	Проверьте, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, возможно, произошло отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если не удается устранить проблему, свяжитесь с сервисом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Использование».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	На панели управления разлита вода или вы нажимаете на сенсор подушечкой пальца.	Протрите панель управления и нажимайте на сенсоры кончиком пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет шероховатое дно. Вы используете грубые губки и абразивные чистящие средства.	Используйте посуду с гладким и ровным дном. См. раздел «Посуда». См. раздел «Очистка и обслуживание».
Во время приготовления посуда издает треск и щелчки.	Это связано с конструкцией дна посуды (вибрация в месте стыка слоев различных металлов).	Это нормальное явление и не является неисправностью.
Варочная панель издает низкий звук при работе на высокой степени нагрева.	Это особенность работы индукционных панелей.	Это нормальное явление, шум уменьшится или исчезнет, если уменьшить степень нагрева.
Шум вентилятора.	Индукционная варочная панель оснащена вентилятором для защиты электроники от перегрева. Вентилятор может работать некоторое время после выключения варочной панели.	Это нормальное явление и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте варочную панель от электросети, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается, дисплей мигает.	Варочная панель не распознает посуду, так как посуда не подходит для индукционного приготовления. Варочная панель не распознает посуду, так как посуда слишком маленькая для выбранной конфорки или установлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Посуда». Устанавливайте посуду в центре конфорки, чтобы дно посуды совпадало с границами конфорки.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Варочная панель или конфорка выключилась, раздается звуковой сигнал, и на дисплее высвечивается ошибка (попеременно загораются одна или две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и свяжитесь с сервисом.

### Коды ошибок и диагностика

Индукционная панель имеет функцию самодиагностики. Такой тест позволяет сервисному мастеру проверить работу компонентов, не извлекая варочную панель из столешницы и не разбирая ее.

#### (1) Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
E1, E2, E7	Неисправность температурного датчика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
E3, E4	Неисправность температурного датчика биполярного транзистора с изолированным затвором.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
EU	Ошибка связи между платой дисплея и основной платой или ошибка связи с сенсорной микросхемой.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
EL / EH	Отклонение сетевого напряжения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, что электросеть, к которой подключаете панель, соответствует параметрам подключения и работает нормально.</li> <li>• Включите прибор, если электросеть соответствует указанным условиям.</li> </ul>
C1	Высокая температура температурного датчика стеклокерамической панели.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дайте варочной панели остыть и снова включите.</li> </ul>
C2	Высокая температура температурного датчика биполярного транзистора с изолированным затвором.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дайте варочной панели остыть и снова включите.</li> </ul>
F5	Неисправность вентилятора.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
EF	Длительное воздействие на один или два сенсора панели управления.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Очистите панель управления.</li> </ul>

(2) Специфические неполадки и решение

Ошибка	Неисправность	Решение А	Решение Б
Не загорается светодиод после подключения панели к электросети.	Нет питания.	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку, и работает ли розетка.	
	Неисправность соединения силового модуля и модуля дисплея.	Проверьте соединение.	
	Вспомогательный силовой модуль поврежден.	Замените вспомогательный силовой модуль.	
	Модуль дисплея поврежден.	Замените модуль дисплея.	
Некоторые сенсорные клавиши не реагируют на прикосновения, дисплей работает некорректно.	Модуль дисплея поврежден.	Замените модуль дисплея.	
Индикатор режима нагрева светится, но нагрев не происходит.	Панель перегрелась.	Возможно, температура окружающей среды высокая или вентиляционные отверстия заблокированы.	
	Неисправность вентилятора.	Проверьте, исправно ли работает вентилятор. Если нет, замените его.	
	Силовой модуль поврежден.	Замените силовой модуль.	
Нагрев прекратился, на дисплее мигает «и».	Неправильно подобрана посуда.	Используйте правильную посуду (см. соответствующий раздел в инструкции).	Цель распознавания посуды повреждена, замените основную плату.
	Маленький диаметр посуды.		
	Панель перегрелась.	Прибор перегрелся. Подождите, пока температура понизится до нормального уровня. Нажмите сенсор вкл./выкл., чтобы снова включить прибор.	
На дисплеях конфорок, расположенных с одной стороны, например, справа, отображается «ц».	Неисправность соединения силового модуля и модуля дисплея.	Проверьте соединение.	
	Модуль дисплея соединения поврежден.	Замените модуль дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените силовой модуль.	
Вентилятор издает необычный звук.	Мотор вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Выше приведено описание распространенных ошибок.

Не разбирайте прибор самостоятельно во избежание травм и повреждения варочной панели.

## 9. УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

### Важные указания по охране окружающей среды

Соответствие Европейской директиве об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация отслужившего оборудования:

Это оборудование соответствует требованиям Европейской директивы об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) (2012/19/EU). Это оборудование маркировано в соответствии с Европейской директивой об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Этот символ означает, что отслужившее изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования. За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



Важен вклад каждого человека в правильную утилизацию отслужившей техники.

Раздельный сбор отслужившей бытовой техники помогает предотвратить потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией.



### Соответствие Директиве RoHS

Это оборудование соответствует требованиям Европейской директивы об ограничении использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (RoHS) (2011/65/EU). Оборудование не содержит вредных и запрещенных веществ, перечисленных в директиве.

### Информация об упаковке

Упаковка изделия изготовлена из материалов, пригодных для вторичной переработки в соответствии с национальными экологическими нормами. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Сдайте их в пункт сбора упаковочных материалов.





**gorenje**

CE