

RU 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

1.1 Общие сведения

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкций и предупреждений по технике безопасности.

Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением, неправильной установкой или неправильным использованием.

⚠ ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Во время использования данный прибор и его доступные части нагреваются. Не прикасайтесь к горячим частям. Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и не оставляйте детей без постоянного присмотра возле прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

- ОСТОРОЖНО! Опасность возгорания! Не храните предметы на варочных поверхностях.
- ОСТОРОЖНО! Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Вместо этого выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ!

ОСТОРОЖНО! Процесс приготовления пищи должен проходить под наблюдением. Даже кратковременный процесс приготовления пищи должен проходить под постоянным контролем.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

Используйте только оригинальные защитные элементы варочной панели, разработанные производителем

прибора, или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или же защитные элементы варочной панели, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных устройств может привести к несчастным случаям.

- Если допускается установка ящика под прибором (см. инструкцию по установке), без промежуточного дна, то его нельзя использовать для хранения легковоспламеняющихся предметов/материалов. Убедитесь, что между дном варочной панели и содержимым выдвижных ящиков имеется достаточный промежуток в несколько сантиметров.
- Варочная панель предназначена только для приготовления пищи.
- Прибор предназначен только для бытового использования.
- Не разогревайте на варочной панели закрытые консервные банки. Возникнет давление, которое может привести к взрыву банок. Вы можете получить травму или ожог.
- Никогда не накрывайте прибор тканью или чем-то подобным. Если прибор еще горячий или включен, существует опасность возгорания.
- Не используйте прибор в качестве столешницы. Прибор может быть случайно включен или оставаться горячим, в результате чего предметы могут расплавиться, нагреться или загореться.
- Не используйте прибор при температуре ниже 5 °C.
- Прибор не должен находиться или использоваться на открытом воздухе.
- При первом использовании варочной панели вы можете почувствовать «новый и странный запах». Не волнуйтесь, это является нормальным явлением. Если кухня хорошо проветривается, то запах вскоре исчезнет.
- Прибор не предназначен для управления с

помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Никогда не открывайте самостоятельно корпус прибора.
- В связи с требованиями электробезопасности прибор нельзя чистить с помощью очистителей высокого давления или пароочистителей.
- Керамическая столешница очень прочная, но не является небьющейся. Например, упавшая на нее банка со специями или острая посуда, могут повредить изделие или привести к его поломке.
- Если вы решили прекратить использование прибора из-за его неисправности, рекомендуем вам отсоединить кабель, вынув вилку из розетки. Отнесите прибор на городскую площадку для переработки отходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Если на поверхности панели образовалась трещина, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Стеклокерамическая плита разбилась

- Немедленно выключите все конфорки и любой электрический нагревательный элемент и отключите прибор от электросети.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора.
- Не используйте прибор!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

Использование прибора детьми и людьми с особыми потребностями

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсомоторными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром и проинструктированы о безопасном

использовании прибора и понимают связанные с ним опасности.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не позволяйте детям чистить или обслуживать прибор без присмотра.
- Не храните предметы, которые могут показаться детям интересными, в шкафах над или за прибором.
- Варочные поверхности/конфорки нагреваются во время работы и остаются горячими некоторое время после окончания работы. Не подпускайте маленьких детей к варочной панели во время и сразу после завершения приготовления пищи.

1.2 Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели — они могут нагреться.
- Как только вы снимите кастрюлю с варочной поверхности, процесс приготовления автоматически прекратится. Чтобы избежать непреднамеренного включения прибора, приобретите привычку выключать варочную панель или конфорку вручную.
- После использования выключите варочный элемент с помощью регуляторов и не полагайтесь только на детектор распознавания кастрюль.
- Помните, что при использовании варочной панели на высоких температурах, время нагрева будет очень коротким. Не оставляйте варочную панель без присмотра, если вы используете варочную зону с высоким режимом приготовления.
- При использовании индукционной варочной панели держите предметы, чувствительные к магнитным полям (кредитные карты, банковские карты, диски, часы и подобные предметы) в стороне от варочной

панели. Всем, у кого есть кардиостимулятор, мы советуем сначала проконсультироваться с кардиологом.

- Не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи и никогда не ставьте на варочную панель продукты, упакованные в алюминий. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый вред вашему устройству.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

Опасность отравления продуктами сгорания из дымоходов и газовых приборов при образовании обратной тяги!

- Никогда не используйте прибор для вытяжки воздуха во время работы с плитой, потребляющей воздух из помещения, при отсутствии достаточной вентиляции. Кухонные приборы, потребляющие воздух в помещении (например, оборудование, работающее на газе, масле, дровах или угле, газовые колонки, приборы горячего водоснабжения), забирают воздух для горения из помещения и выводят эти газы наружу через выходное отверстие (например, дымоход). В сочетании с активированной вытяжкой воздух забирается из кухни и смежных помещений. Это создает отрицательное давление при недостаточном притоке воздуха, и ядовитые газы из дымохода или выпускного канала/шахты попадают обратно в жилое помещение.
- Всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию!
- При одновременной работе вытяжного устройства и приборов, питающихся не от электричества, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 4 x 10⁻⁵ бар).
- Необходимо соблюдать действующие правила, касающиеся выброса воздуха.

⚠ ПORAЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь, что прибор выключен, прежде чем приступать к его очистке.

- Не используйте вытяжку, если жировой фильтр не установлен должным образом!
- Во избежание возгорания горячего жира, жарить во фритюре следует только соблюдая правила и под постоянным наблюдением процесса жарки.
- Своевременно очищайте фильтры.
- Соблюдайте указания руководства по очистке или замене жиरोулавливающих и/или угольных фильтров!

⚠ ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

- При несоблюдении инструкций по очистке или замене жировых фильтров и/или угольных фильтров существует опасность возгорания.
- Отложения жира в металлических жировых фильтрах могут стать причиной пожара. Никогда не делайте фламбирование на варочной зоне при включенной вытяжке. Сильное пламя может вызвать пожар. Всегда используйте прибор с металлическим жироулавливающим фильтром. Регулярно очищайте жировой фильтр.
- Сильно нагретый жир или масло могут стать причиной пожара. Всегда следите за процессом нагревания жира и масла. Никогда не тушите огонь водой. Всегда используйте противопожарное одеяло, крышку или тарелку.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

Подключение данного прибора должно производиться только сертифицированным специалистом.

В случае несоблюдения инструкций по безопасности и предупреждений, производитель не несет ответственности за

возможный ущерб.

- Подключение прибора должно осуществляться только сертифицированным специалистом.
- Перед установкой убедитесь, что условия местной электросети, а также напряжение, частота, характер и давление газа и другие необходимые параметры/настройки совместимы с характеристиками прибора.

- Напряжение, частота, мощность, тип газа и страна, для которой предназначен прибор, указаны на табличке с техническими характеристиками прибора.
- Проверьте прибор на наличие повреждений при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор.
- Стены и рабочая поверхность вокруг прибора должны быть термостойкими не менее чем до 105 °С.
- Рабочая поверхность, на которую устанавливается варочная панель, должна быть плоской.
- Вытяжки и другие приборы, отводящие пары при приготовлении пищи, могут повлиять на безопасную работу приборов, работающих на газе или другом топливе (в том числе в других помещениях), из-за процесса обратной тяги и возврата в помещение продуктов сгорания. Данные вещества могут привести к отравлению угарным газом. После установки вытяжки или другого устройства для удаления паров, работа приборов с отводом дымовых газов должна быть проверена компетентным лицом, чтобы убедиться, что продукты сгорания не поступают обратно в помещение.

2.2 Электрическое подключение

УДАР ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Данный прибор должен быть заземлен.

- Электрическое подключение должно соответствовать национальным и местным нормам.
- Для приборов класса I убедитесь, что электрическая система вашего дома обеспечивает надлежащее заземление.
- Розетка и вилка должны быть всегда под рукой.
- Если стационарный прибор не оснащен шнуром питания и вилкой или другими средствами отключения от сети питания с зазором между контактами на всех полюсах, обеспечивающим полное отключение в условиях перенапряжения категории III, средства отключения должны быть включены в стационарную проводку в соответствии с правилами электропроводки. Это также применимо к приборам с шнуром питания и вилкой, когда вилка недоступна после установки прибора. Этому требованию соответствует

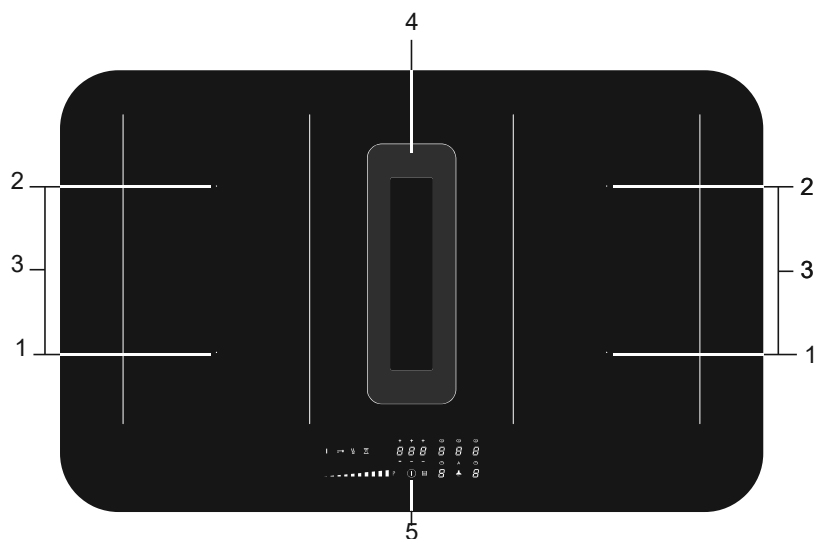
использование многополюсного выключателя с расстоянием между контактами не менее 3 мм, установленного в стационарной проводке.

- Шнур питания должен свободно свисать и не должен быть пропущен через ящик.
- Для подключения используйте сертифицированный кабель с соответствующими диаметрами, подходящими для данного соединения. Оболочка кабеля должна быть изготовлена из резины (предпочтительно типа H05V2V2 или H07V2V2).
- При подключении прибора убедитесь, что напряжение, указанное на фирменной табличке, соответствует напряжению в вашей электросети.
- Подключение должно быть выполнено с учетом силы тока и предохранителей.
- Прибор не следует подключать к сети через многорозеточный адаптер или удлинительный кабель, так как в этом случае не гарантируется безопасное использование оборудования.
- После установки части, проводящие электрический ток, и изолированные части должны быть защищены от прикосновений и контактов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

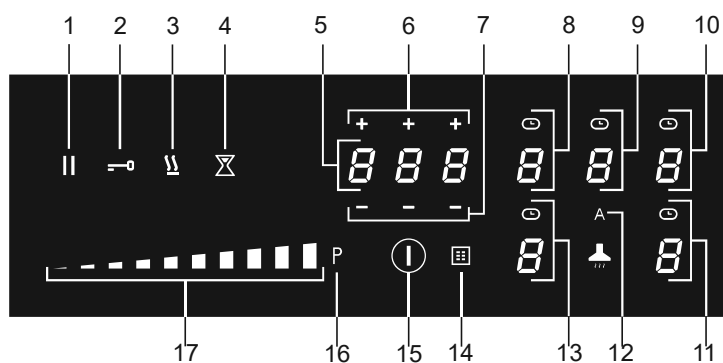
Неправильное использование/ неиспользование винтов или крепежных элементов для установки, как описано в инструкции по установке, может привести к поражению электрическим током.

3. ОПИСАНИЕ



1. Передняя варочная зона 210 x 190 мм / 2,1 кВт (усиление нагрева/boost 3,0 кВт)
2. Задняя варочная зона 210 x 190 мм / 2,1 кВт (усиление нагрева/boost 3,0 кВт)
3. Соединяемые варочные зоны 210 x 390 мм / 3,7 кВт
4. Вытяжка
5. Панель управления

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка паузы
2. Кнопка блокировки
3. Кнопка поддержания тепла
4. Кнопка таймера
5. Дисплей таймера
6. Кнопка «плюс» таймера
7. Кнопка «минус» таймера
8. Кнопка зоны приготовления сзади слева (индикация зоны приготовления) и символ таймера
9. Кнопка вытяжки (дисплей вытяжного блока) и символ таймера
10. Кнопка зоны приготовления сзади справа (дисплей зоны приготовления) и символ таймера
11. Кнопка зоны приготовления спереди справа (дисплей зоны приготовления) и символ таймера
12. Кнопка «Автоматический режим Вытяжки».
По умолчанию активен автоматический режим. Если выбрана зона приготовления и установлен уровень мощности (>2), вытяжка автоматически включается и устанавливает необходимый уровень аспирации.
13. Кнопка зоны приготовления спереди слева (индикация зоны приготовления) и символ таймера
14. Символ жирового фильтра
15. Кнопка включения/выключения
16. Кнопка усиления Boost для варочной зоны и вытяжки
17. Ползунковый регулятор (от положения 0 до положения 9) для установки значения для варочной зоны и вытяжки

5. ИНДИКАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ

Дисплей зоны приготовления



1-9 Уровень мощности; 1 = низкий уровень / 9 = высокий уровень.



Уровень Boost активен.



Отсутствие (соответствующей) кастрюли на варочной зоне (символ обнаружения кастрюли).



Индикатор остаточного тепла. Варочная панель оснащена индикатором остаточного тепла для каждой варочной зоны, чтобы показать, какие зоны еще горячие. Несмотря на то, что варочная панель выключена, индикатор „H“ будет гореть до тех пор, пока варочная зона будет горячей! Не прикасайтесь к ним, когда горит этот индикатор.
Опасность! Риск ожогов!



Включена блокировка от детей.



Функция автоматического подогрева активна.



Функция поддержания тепла активна.



Функция паузы активна.



Подключенные индукционные зоны Multizone активны.

Дисплей вытяжки



Уровень скорости вытяжки: 1 = низкий уровень / 8 = высокий уровень.



Активны уровни усиления Boost.



Индикация насыщенности фильтра запахов.

Дисплей таймера



Таймер не установлен.



Таймер установлен (1 час 25 минут).

6. БЕЗОПАСНОСТЬ

 Перед использованием ознакомьтесь с инструкциями по безопасности.

6.1 Температурная безопасность

Датчик постоянно измеряет температуру определенных частей варочной панели. Каждая варочная зона оснащена датчиком, который измеряет температуру дна кастрюли, чтобы избежать риска перегрева, когда содержимое кастрюли выкипает полностью. Если температура поднимается слишком высоко, уровень приготовления автоматически снижается, или варочная панель автоматически отключается.

6.2 Ограничитель времени приготовления

 Ограничитель времени приготовления — это функция безопасности вашего кухонного прибора. Она срабатывает, если вы забыли выключить варочную панель. В зависимости от выбранного уровня мощности время приготовления будет ограничено следующим образом:

Уровень мощности	Максимальное время работы (в часах, минутах)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 минут (затем снова переключается на уровень 9)

6.3 Управление мощностью

Две варочные зоны, расположенные одна напротив другой, влияют друг на друга. При одновременном включении обеих конфорок мощность автоматически распределяется между ними. Если выбрана функция Boost, для другой варочной зоны устанавливается несколько меньшая мощность. Если для одной из варочных зон установлена функция Boost, а для другой вы хотите установить значение 9, варочная зона с функцией Boost автоматически перейдет на более низкое значение. Функция автоматического разогрева отключена.

7. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

7.1 Использование сенсорных клавиш и ползункового регулятора

Для достижения наилучших результатов прикоснитесь кончиком пальца к клавише или ползунковому регулятору. При этом не нужно оказывать никакого давления. Сенсорные клавиши реагируют только на легкое нажатие кончиком пальца. Не используйте другие предметы для управления.

7.2 Шумы индукции

Тикающий звук

Причина появления подобных звуков — ограничитель мощности на левой и правой зонах. Тиканье может возникать и на более низких уровнях приготовления.

Кастрюли шумят

Кастрюли могут издавать шум во время приготовления. Это происходит из-за энергии, поступающей от варочной панели к кастрюле. На высоких уровнях приготовления — это совершенно нормально для некоторых типов кастрюль, но не вредит ни кастрюлям, ни варочной панели.

Вентилятор шумит

Для увеличения срока службы электроники прибор оснащен вентилятором. При интенсивном использовании прибора вентилятор включается, чтобы охладить прибор, и вы слышите жужжание. Вентилятор работает в течение нескольких минут после выключения варочной панели.

7.3 Подходящие сковороды

Для индукционных плит требуется сковорода с толстым плоским дном (минимум 2,25 мм). Используйте сковороды из магнитного материала или сковороды с многослойным дном. Лучшие сковороды для использования имеют знак качества Class Induction. Другие сковороды имеют более низкую производительность. Сковороды из меди, алюминия или керамики непригодны для использования.

⚠ Для приготовления пищи используйте кастрюли с плоским дном. Полые или

округлое дно может помешать работе устройства и привести к перегреву прибора. Такие действия могут привести к повреждениям оборудования. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные использованием неподходящих кастрюль или полному выкипанию жидкости.

⚠ Посуда, которая использовалась на газовой варочной панели, не может быть использована на индукционной варочной панели.

⚠ Будьте осторожны с тонкими эмалированными кастрюлями из листового стали! Эмаль может повредиться при высоких настройках, если кастрюля слишком сухая. Настройки высокого уровня мощности могут привести к деформации дна кастрюли.

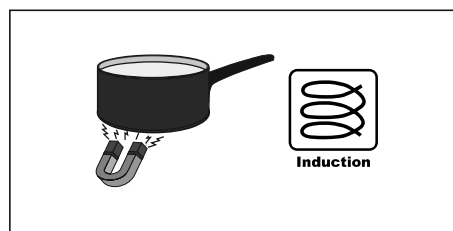
Минимальный диаметр сковороды

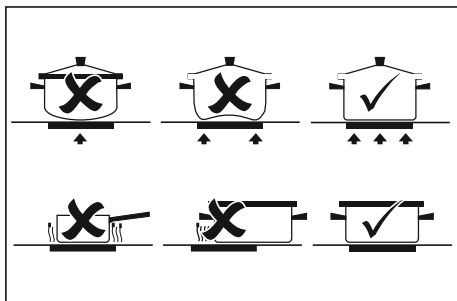
Минимальный диаметр сковороды для каждой зоны следующий:

- Ø 160 мм: минимальный диаметр сковороды 90 мм.
- Ø 200 мм: минимальный диаметр сковороды 110 мм.
- Octa zone: минимальный диаметр сковороды 110 мм.

Наилучшие результаты достигаются при использовании кастрюли того же диаметра, что и зона нагрева. Если кастрюля слишком мала, зона приготовления не будет работать. Диаметр посуды, используемой на индукционных варочных зонах Bridge, должен быть не менее 230 мм.

⚠ Песчинки могут оставить на поверхности изделия царапины, которые невозможно удалить. Ставьте на варочную панель только кастрюли с чистым дном. Мы рекомендуем вам поднимать кастрюли, а не двигать их по варочной панели.





7.4 Обнаружение кастрюли

- Система автоматически обнаруживает кастрюлю, которая ставится на варочную зону. Дисплей этой варочной зоны загорается интенсивнее, а точка перестает мигать.
- Если варочная панель не обнаруживает (железную) кастрюлю после того, как кастрюля была поставлена на варочную зону, на дисплее мигает символ обнаружения кастрюли. Через 20 секунд варочная зона отключается.

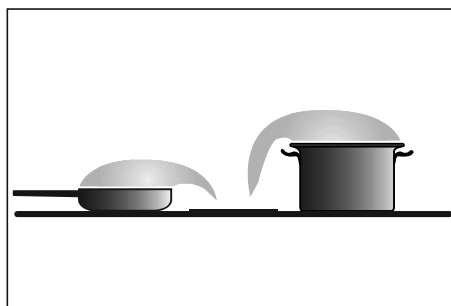
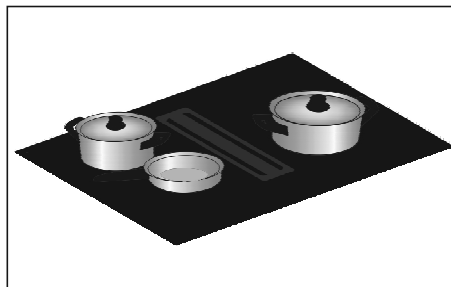
7.5 Уровни приготовления

Конфорки имеют 9 уровней и уровень усиления приготовления «Boost» (P). Установите уровень приготовления касанием и проведите пальцем по ползунку. Проведя пальцем по ползунку, можно изменить настройку приготовления. При движении вправо уровень увеличивается, а при движении влево уровень уменьшается. Когда вы убираете палец с ползунка, конфорка начинает работать на установленном уровне.

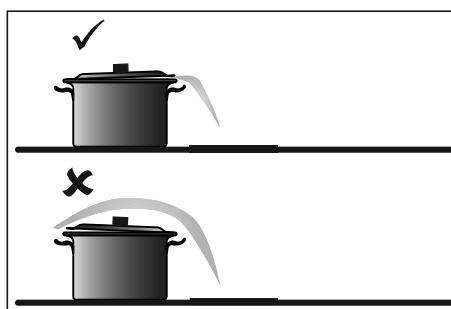
Функция Boost

- Вы можете использовать функцию «Boost» для приготовления в течение короткого периода времени (макс. 5 минут). По истечении максимального времени использования функции, мощность будет снижена до настройки 9.
- Функция Boost недоступна при подключении индукционных варочных зон Bridge!

7.6 Использование выдвижной вытяжки



Предпочтительно готовить с крышкой на кастрюле: это уменьшает запахи от готовки и потребление энергии. Поместите крышку на кастрюлю под углом, отверстием к стороне вытяжки. Это обеспечивает оптимальный отвод воздуха.

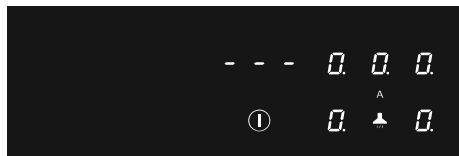
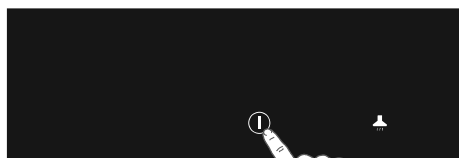


8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

⚠ Пожалуйста, внимательно прочтите главу «Перед первым использованием» перед тем, как начать готовить. Это предотвратит неправильное использование варочной панели.

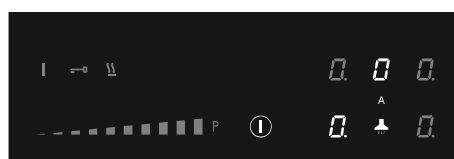
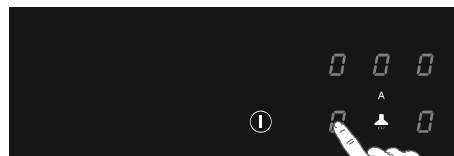
8.1 Начало приготовления

1. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, пока не услышите звуковой сигнал.
- Все показатели дисплея загораются; индукционная варочная панель находится в режиме ожидания.
- Конфорки и вытяжной блок имеют нулевой уровень мощности.

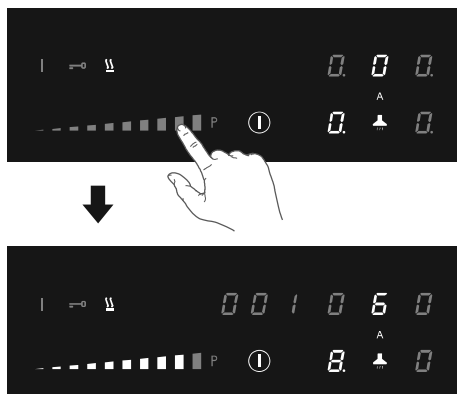


Если варочная панель не используется в течение 20 секунд, она автоматически отключается.

2. Поставьте подходящую кастрюлю на зону готовки.
 - Зона готовки автоматически распознает кастрюлю. Показатель данной зоны готовки загорается ярче, а точка перестает мигать.
- Когда точка не мигает, зона готовки выбрана и можно установить уровень мощности.
3. По истечении времени ответа или во время приготовления пищи, вы можете активировать зону готовки, вручную выбрав на дисплее нужную зону готовки.



4. В течение 10 секунд установите уровень мощности, коснувшись ползунка управления.
- Конфорка запускается на установленном уровне.
- Вытяжка включается автоматически из положения 3. Вытяжку можно включить вручную в положениях 1 и 2.
- Вытяжной блок автоматически включается с необходимой скоростью вытяжки. По умолчанию активен режим автоматической вытяжки.
- Установите более высокий или низкий уровень с помощью ползункового регулятора.
- Нажмите клавишу «Автоматический режим вытяжки», чтобы отключить режим автоматической вытяжки. Теперь, если необходимо, вытяжку можно настроить вручную. См. «Эксплуатация вытяжного устройства».
- Через 10 секунд ползунковый регулятор выключится, а счетчик времени приготовления будет скрыт.



8.2 Функция Boost

Вы можете использовать функцию Boost для приготовления пищи в течение макс. 5 минут на самом высоком уровне приготовления. Вы можете использовать функцию Boost для максимум двух зон приготовления пищи рядом друг с другом одновременно.

1. Коснитесь уровня мощности «P», чтобы выбрать функцию Boost.
- На дисплее отобразится символ «P».
- После максимального времени использования функции Boost, мощность будет снижена до уровня 9.

8.3 Символ обнаружения кастрюли

Если на дисплее появляется символ обнаружения кастрюли:



- вы не поставили кастрюлю на нужную зону приготовления пищи;
- используемая вами кастрюля не подходит для индукционной готовки;
- сковорода слишком мала или не расположена должным образом по центру зоны приготовления пищи.

Зона приготовления не будет работать, если на ней не будет подходящей .

8.4 Завершение приготовления

1. Установите уровень мощности на «0», чтобы выключить зону приготовления.

2. Выключите индукционную варочную панель, нажав кнопку включения/выключения.

⚠ Символ «H» отражается на дисплее, указывая зону приготовления, которая является слишком горячей, чтобы к ней прикасаться. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Еще горячие зоны приготовления можно использовать в целях энергосбережения: вы можете подогреть другие кастрюли, используя остаточное тепло данных зон.

8.5 Включите функцию автоматического нагрева

Данная функция устанавливает зону приготовления на самый высокий уровень, чтобы быстро довести вашу кастрюлю до необходимой температуры. По истечении заданного интервала времени уровень мощности возвращается к установленному уровню. Эта функция доступна для уровней мощности 1–8.

Уровень мощности	Автоматическое время нагрева (секунды)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	недоступно
P	недоступно

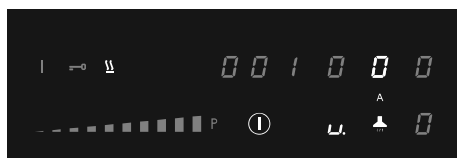
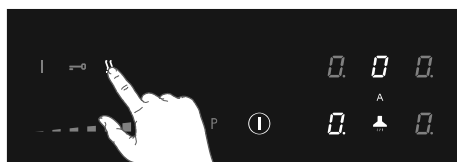
1. Включите варочную панель и выберите нужную зону приготовления. .
2. Нажмите и удерживайте ползунок управления не менее 3 секунд на нужном уровне (от 1 до 8).
- На дисплее появляется буква «A», чередующаяся с выбранным уровнем мощности. По истечении времени автоматического нагрева зона приготовления автоматически переключится на выбранный уровень,

который будет постоянно отображаться на дисплее.

3. Чтобы остановить функцию автоматического нагрева, выберите зону приготовления и нажмите ползунок управления.

8.6 Включение функции поддержания тепла

1. Включите варочную панель и поставьте подходящую кастрюлю на варочную поверхность
2. Коснитесь кнопки нужной варочной зоны.
 - На выбранной варочной зоне загорится символ „0“ и прозвучит один звуковой сигнал.
3. Коснитесь кнопки поддержания тепла.
 - На дисплее появляется символ «и». Выбрана функция поддержания тепла.



4. Установите уровень мощности на «0» или коснитесь кнопки поддержания тепла, чтобы отключить функцию поддержания тепла.

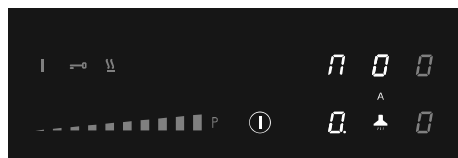
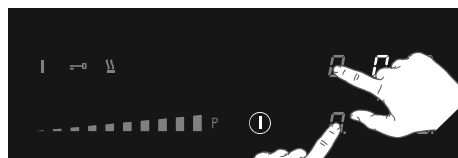
8.7 Подключение индукционных варочных зон Multizone

Две индукционные варочные зоны Multizone можно соединить друг с другом. При этом образуется одна большая зона, которую можно использовать со сковородой для гриля или рыбы на том же уровне мощности. Сковорода должна быть достаточно большой, чтобы покрыть центры передней и задней индукционных варочных зон

Multizone (не менее 23 см).

Подключение индукционных варочных панелей Multizone

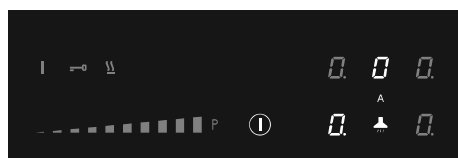
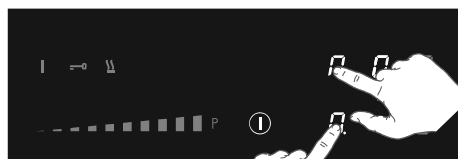
1. Включите варочную панель.
2. Одновременно нажмите кнопки левой или правой варочной зоны.
 - На дисплее задней варочной зоны появится символ соединения, указывающий на то, что две варочные зоны соединены.



3. Установите уровень мощности, коснувшись ползункового регулятора.
 - На дисплее передней варочной зоны отобразится уровень мощности.

Отключение индукционных варочных зон Multizone

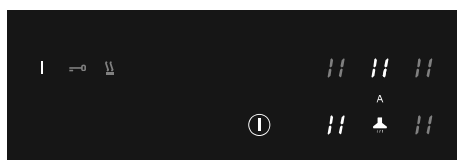
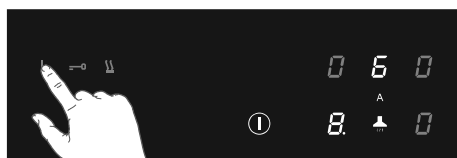
1. Одновременно коснитесь кнопок подключенных варочных зон.
 - На дисплее задней варочной зоны исчезнет символ подключения.



8.8 Приостановка приготовления

Данная функция временно (максимум на 10 минут) останавливает процесс приготовления. Все таймеры также приостанавливаются.

1. Нажмите кнопку паузы и удерживайте ее не менее 1 секунды.
- всех дисплеях появится символ паузы.



2. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку паузы и удерживайте ее не менее 1 секунды, пока она не начнет мигать.
 3. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд, и процесс приготовления продолжится.
- Варочная панель автоматически выключится через 10 минут, если за это время не будет выключена функция паузы.

Установка предыдущих настроек (функция Recall)

Если варочная панель была случайно выключена с помощью кнопки включения/выключения, все настройки можно восстановить с помощью функции Recall.

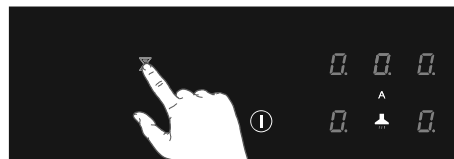
1. В течение 5 секунд снова коснитесь кнопки включения/выключения.
 2. Нажмите кнопку паузы в течение 6 секунд.
- Клавиша паузы мигает.
 - Предыдущие настройки снова становятся активными.

8.9 Использование таймера

Таймер не подключен к варочной зоне.

Таймер не отключает варочную зону. Варочная панель включена, но ни для одной из конфорок не установлен уровень мощности.

1. Нажмите кнопку таймера, чтобы включить его.
- На дисплее таймера отобразится «0.00».



2. С помощью кнопок «+» или «-» установите желаемое время (от 1 минуты до 9 часов 59 минут).
- В левой позиции дисплея таймера отображаются часы, а в другой позиции – минуты.
 - Когда время установлено, начнется обратный отсчет.
 - На дисплее таймера будет отображаться оставшееся время.
 - Последние 10 минут будут отображаться в минутах и секундах.
 - По истечении установленного времени таймер мигает, и раздается звуковой сигнал.
3. Коснитесь дисплея таймера, чтобы остановить сигнал.
- Сигнал автоматически отключается через 4 минуты.

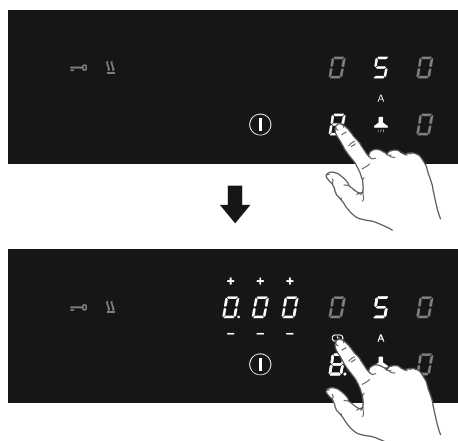
Коснитесь дисплея таймера, затем коснитесь кнопки «-», чтобы установить время на «0.00» для отключения таймера до истечения времени.

8.10 Использование таймера для приготовления

Таймер приготовления подключен к варочной зоне. По истечении заданного времени

варочная зона автоматически выключится. Варочная панель включена, и по крайней мере для одной варочной зоны установлен уровень мощности.

1. Коснитесь кнопки нужной варочной зоны.
 2. Коснитесь дисплея таймера.
- Символ таймера активной варочной зоны загорится ярким светом.



3. С помощью кнопок «+» или «-» установите желаемое время (от 1 минуты до 9 часов 59 минут).
- В левой позиции дисплея таймера отображаются часы, а в другой позиции – минуты.
- Когда время установлено, начнется обратный отсчет, и символ таймера начнет медленно мигать.
- На дисплее таймера отобразится оставшееся время.
- The последние 10 минут будут отображаться в минутах и секундах.
- Выбранная зона приготовления отключится автоматически по истечении установленного времени.
- По истечении установленного времени мигает таймер и раздается звуковой сигнал.
4. Коснитесь дисплея таймера, чтобы остановить сигнал.
- Сигнал автоматически отключается через 4 минуты.

На всех варочных зонах может быть установлен таймер приготовления. На дисплее всегда будет отображаться время приготовления в той зоне, где осталось меньше всего времени.

Изменение заданного времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент во время работы прибора.

1. Коснитесь кнопки соответствующей зоны приготовления.
2. Коснитесь дисплея таймера.
3. С помощью кнопок «+» или «-» измените время.

Проверка оставшегося времени приготовления

1. Коснитесь кнопки зоны приготовления, чтобы выбрать зону, для которой вы хотите посмотреть оставшееся время.
- Зона, подключенная к таймеру приготовления, обозначается мигающим символом таймера над дисплеем зоны приготовления.
- Таймер отобразит оставшееся время выбранной зоны приготовления.
- Последние 10 минут обратного отсчета, оставшееся время будет отображаться в минутах и секундах.

Выключение таймера приготовления

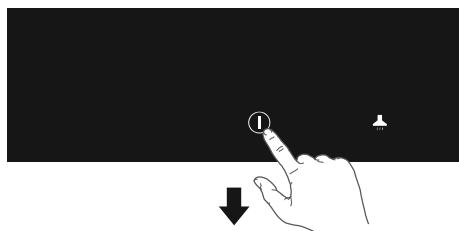
Если вы хотите выключить таймер приготовления до окончания заданного времени:

1. Коснитесь кнопки зоны приготовления, чтобы выбрать зону, для которой вы хотите выключить таймер приготовления.
- Зона, подключенная к таймеру приготовления, обозначается мигающим символом таймера над дисплеем зоны приготовления.
2. Нажмите кнопку(и) «-», чтобы установить время на „0.00“.
- Символ таймера больше не горит ярко.

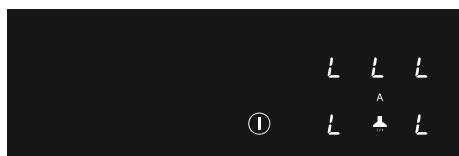
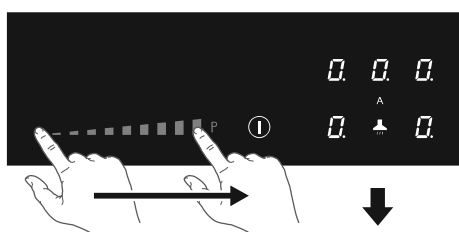
8.11 Замок безопасности для детей

Чтобы активировать замок безопасности для детей, необходимо выполнить описанные действия в течение 10 секунд.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте в течение 3 (трех) секунд любую из кнопок варочной зоны.

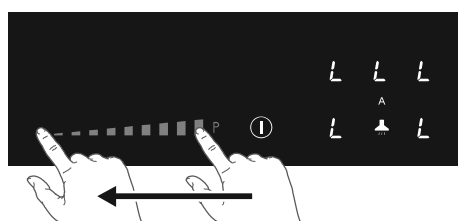
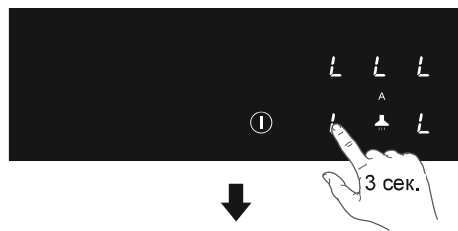


3. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 по регулятору.
- На всех дисплеях появится символ «L».



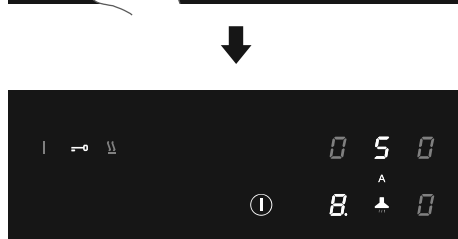
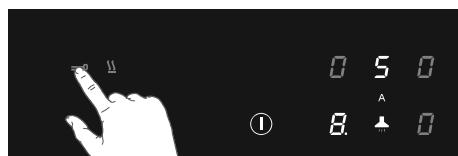
Варочная панель теперь заблокирована. Это предотвращает непреднамеренное включение. Через 20 секунд варочная панель автоматически выключится. Чтобы отключить блокировку замка безопасности для детей, описанные действия необходимо выполнить в течение 10 сек.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте в течение 3 сек. любую из кнопок варочной зоны.
3. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 по ползунковому регулятору.



8.12 Функция блокировки для быстрой очистки во время приготовления

1. Коснитесь кнопки блокировки.
 - Кнопка блокировки загорается ярким светом; настройки варочной панели блокируются, чтобы обеспечить быструю очистку.
2. После быстрой очистки снова коснитесь кнопки блокировки, чтобы выключить функцию.



8.13 Таблица приготовления

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растапливание, мягкий нагрев	Масла, шоколада, желатина, соусов
2	Растапливание, мягкий нагрев	Масла, шоколада, желатина, соусов
3	Разогрев	Риса
4	Длительная варка, загустение, кипячение	Овощей, картофеля, соусов, фруктов, рыбы
5	Длительная варка, загустение, кипячение	Овощей, картофеля, соусов, фруктов, рыбы
6	Длительная варка, тушение	Макаронных изделий, супов, тушеного мяса
7	Легкое обжаривание	Рёшты (жареного картофеля), омлетов, панированных и жареных продуктов, сосисок
8	Жарка, жарка во фритюре	Мяса, чипсов
9	Быстрое обжаривание при высокой температуре	Стейков
P	Быстрое нагревание	Кипятка

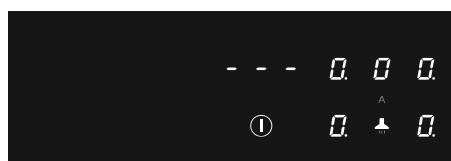
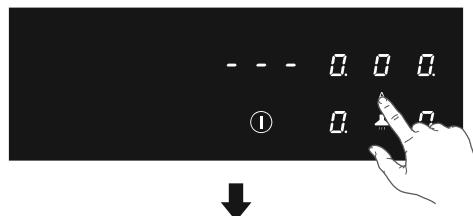
9. РАБОТА ВЫТЯЖНОГО УСТРОЙСТВА

⚠ По умолчанию активен режим автоматической вытяжки; кнопка горит более интенсивно. В режиме автоматической вытяжки уровень вытяжки автоматически регулируется в зависимости от использования варочных зон.

Функция задержки:

Если варочная панель выключена, вытяжка будет работать в последующем режиме еще 15 минут.

автоматический режим вытяжки выключен.



9.1 Выключение режима автоматической аспирации

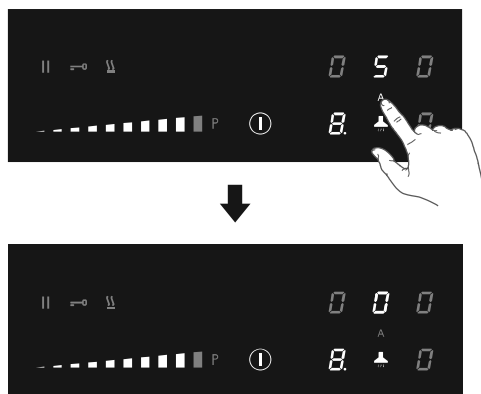
1. Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, пока не услышите звуковой сигнал.
- Все индикаторы на дисплее загораются; индукционная варочная панель находится в режиме ожидания.
- Варочные зоны и вытяжка имеют нулевой уровень мощности.
2. Коснитесь кнопки «Автоматический режим вытяжки».
- Кнопка «Автоматический режим вытяжки» теперь светится менее ярко;

9.2 Выключение режима автоматической вытяжки во время приготовления

Работает варочная зона (уровень 8) и активен режим автоматической вытяжки.

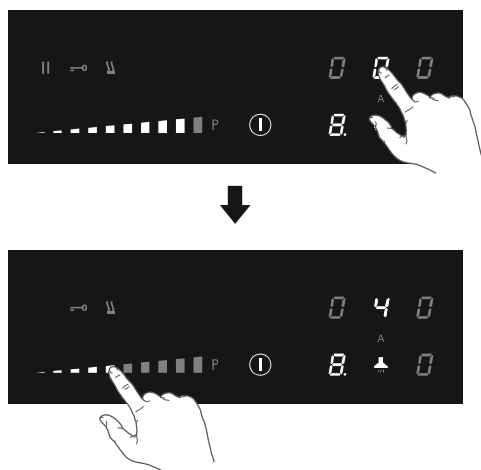
1. Коснитесь клавиши «Автоматический режим вытяжки».

- Кнопка «Автоматический режим вытяжки» теперь светится менее ярко. Теперь вытяжку можно настроить вручную.



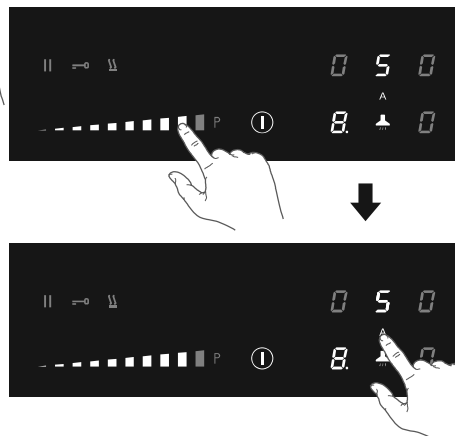
9.3 Ручное включение вытяжного устройства

1. Коснитесь кнопки вытяжки.
2. В течение 6 секунд установите уровень скорости аспирации, коснувшись ползункового регулятора.
3. Вытяжка включится с установленной скоростью аспирации.
4. Установите более высокий или низкий уровень с помощью ползункового регулятора.

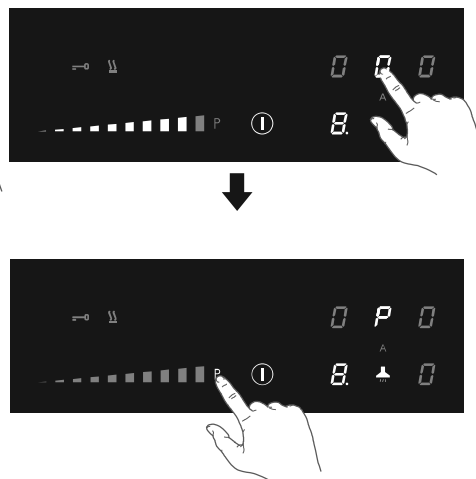


9.4 Boost

1. Включите варочную панель.
2. Коснитесь кнопки «Режим автоматической вытяжки», чтобы выключить режим автоматической аспирации.



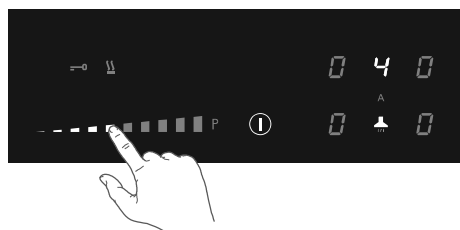
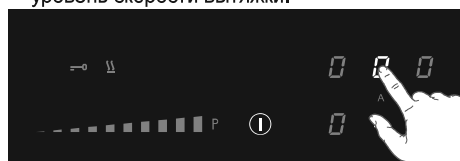
3. Коснитесь кнопки вытяжки.
 4. Коснитесь уровня «Р», чтобы выбрать «Boost».
- Загорится индикатор вытяжки.
 - Вытяжной блок включается на уровне скорости Р (Boost).
 - На дисплее отображается символ «Р»



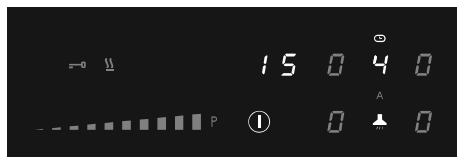
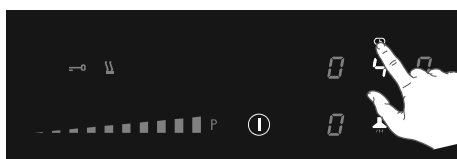
9.5 Установка времени задержки на несколько минут

⚠ Используйте эту функцию для выключения вытяжного устройства с задержкой на несколько минут.

- Автоматический режим вытяжки должен быть выключен.
1. Включите варочную панель.
 2. Нажмите кнопку вытяжки и установите уровень скорости вытяжки.



3. Коснитесь дисплея таймера.
- Символ таймера вытяжки загорится ярким светом.
4. С помощью кнопок «+» или «-» установите желаемое время задержки.
- Обратный отсчет запускается автоматически.
 - Вытяжка выключится через установленное время.



9.6 Насыщение жирового фильтра

После 100 часов работы загорается символ жирового фильтра; необходимо провести техническое обслуживание жирового фильтра (см. «Техническое обслуживание/Очистка фильтров»). Индикация насыщения жирового фильтра всегда включена.

9.7 Насыщение запахового фильтра

После 200 часов работы на дисплее вытяжного устройства появится мигающий символ «С»; необходимо провести техническое обслуживание запахового фильтра.

По умолчанию индикатор насыщения запахового фильтра отключен (когда вытяжка работает в режиме отвода воздуха). Активируйте индикацию насыщенности запахового фильтра, если вытяжка установлена в режиме рециркуляции.

Активация индикации насыщенности запахового фильтра

1. Коснитесь кнопки вытяжки.
 2. Снова нажмите и удерживайте кнопку вытяжки в течение 5 секунд.
- Сигнал запахового фильтра «С» интенсивно горит в течение 1 секунды.
 - Символ «С» появляется, когда необходимо провести техническое обслуживание фильтра запахов.

Отключение индикации насыщенности запахового фильтра

1. Коснитесь кнопки вытяжки.
 2. Снова нажмите и удерживайте кнопку вытяжки в течение 5 секунд.
- Символ запахового фильтра «С» мигает два раза.

9.8 Сброс памяти индикации насыщенности фильтра

Сброс памяти после замены жирового фильтра и/или фильтра запаха.

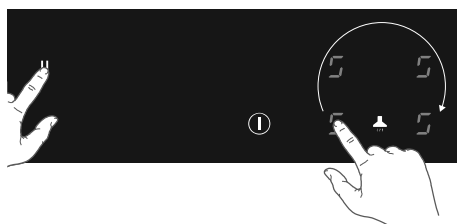
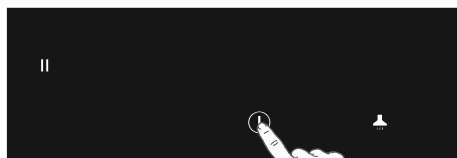
1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Автоматический режим вытяжки» в течение 5 секунд.

- Символ жирового фильтра или запахового фильтра погаснет, и память начнет отсчет заново.

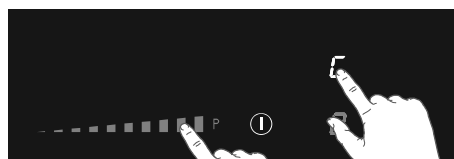
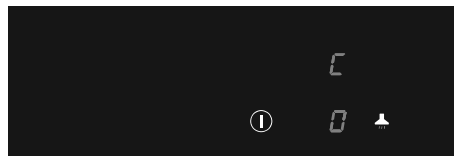
10. МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Меню пользователя позволяет настроить сигналы на варочной панели по своему усмотрению. Это касается как звуковых (тон и громкость), так и визуальных сигналов.

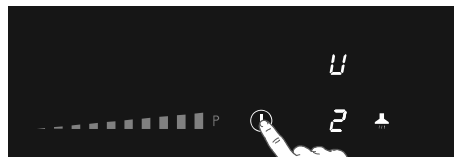
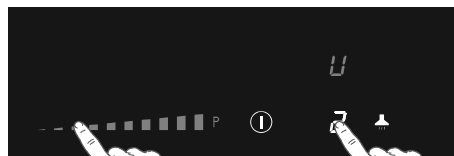
1. Нажмите кнопку включения/выключения дважды в течение трех секунд.
 - Мигает клавиша паузы.
2. Нажмите и удерживайте клавишу паузы.
3. Затем коснитесь каждой кнопки варочной зоны по часовой стрелке (начните с кнопки варочной зоны, расположенной спереди слева).



4. Отпустите кнопку паузы.
 - На дисплее варочной зоны сзади слева попеременно мигает «U» и цифра «0».
 - Значение конфигурации появляется на дисплее варочной зоны спереди слева.
5. Нажмите кнопку варочной зоны сзади слева и выберите правильный номер кода меню (см. таблицу).



6. Коснитесь кнопки зоны приготовления на передней левой панели и выберите нужное значение (см. таблицу).
7. Подтвердите настройку; нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, пока не услышите звуковой сигнал.



Код меню	Описание	Значение конфигурации
U2	Уровень звуковой индикации	0 - 1 - 2 - 3
U3	Уровень аварийного сигнала	0 - 1 - 2 - 3
U4	Индикация уровня освещенности	Макс. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Мин.
U5	Анимация обратного отсчета (вкл. или выкл.)	0 - 1
U6	Обнаружение посуды (вкл. или выкл.)	0 - 1
U7	Аудиосигнал таймера обратного отсчета	0 - 1 - 2

11. ОГРАНИЧИТЕЛЬ МОЩНОСТИ

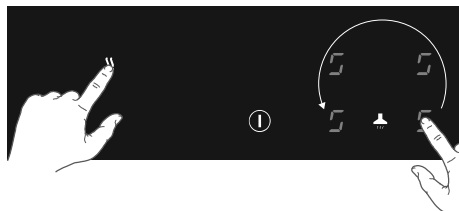
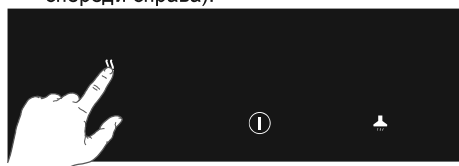
⚠ Установка ограничителя мощности должна выполняться только сертифицированным и квалифицированным специалистом. Внимательно ознакомьтесь с правилами безопасности и инструкциями по установке. Варочная панель оснащена ограничителем мощности. Если суммарная мощность работающих варочных зон превышает максимально возможную, мощность автоматически снижается. Сначала мигает дисплей варочной зоны, мощность которой снижается; затем уровень автоматически снижается до максимальной доступной мощности.

- Ограничитель мощности установлен на заводе на 7400 Вт, но его значение можно изменить на 2800 Вт, 3500 Вт или 4500 Вт.

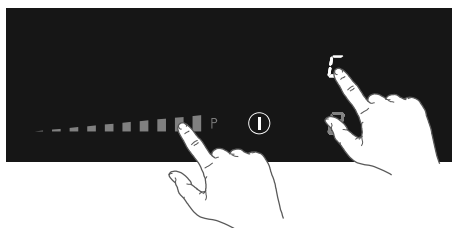
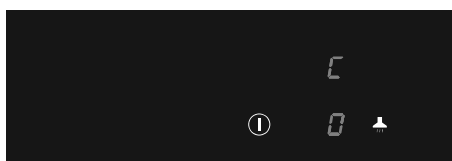
Конфигурация ограничителя мощности

Перед началом работы убедитесь, что на варочной панели нет кастрюль и сковородок!

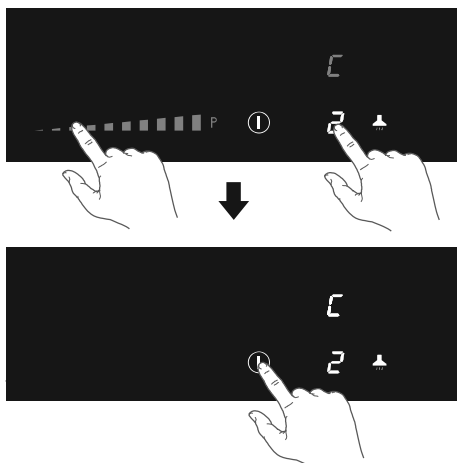
- Отключите прибор от электросети, вынув разъем питания из розетки, вынув вилку питания из розетки или выключив автоматический выключатель.
- Снова подключите прибор к электросети.
- Кнопка поддержания тепла мигает.
- В течение 2 минут после повторного подключения варочной панели к электросети выполните следующие действия.**
- Убедитесь, что все варочные зоны выключены.**
- Нажмите и удерживайте кнопку поддержания тепла.
- Затем коснитесь каждой кнопки варочной зоны против часовой стрелки (начните с кнопки варочной зоны, расположенной спереди справа).



- Отпустите кнопку поддержания тепла.
- На дисплее варочной зоны в задней левой части попеременно мигают символы «С» и «0».
- Значение конфигурации появляется на дисплее варочной зоны спереди слева.
- Нажмите кнопку варочной зоны в задней левой части и выберите «8» с помощью ползункового регулятора.
- На дисплее варочной зоны в задней левой части попеременно мигает «С» и «8».



- Коснитесь кнопки варочной зоны на передней левой панели и выберите нужное ограничение мощности с помощью ползункового регулятора (см. таблицу).
- Затем нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения, пока все сегменты дисплея не исчезнут.
- Варочная панель готова к использованию с выбранным ограничителем мощности.



Настройка ползункового управления	Настройка ограничителя мощности
0	7400Вт
1	4500Вт
2	3500Вт
3	2800Вт

12. УХОД И ОЧИСТКА

12.1 Очистка

Ежедневная очистка

- Пролитая пища не может впитаться в стекло, тем не менее, мы рекомендуем очищать варочную панель сразу после использования.
- Для ежедневной очистки используйте влажную ткань с деликатным чистящим средством.
- Вытрите и осушите панель кухонной бумагой или сухой салфеткой.

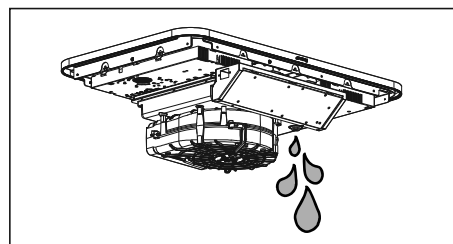
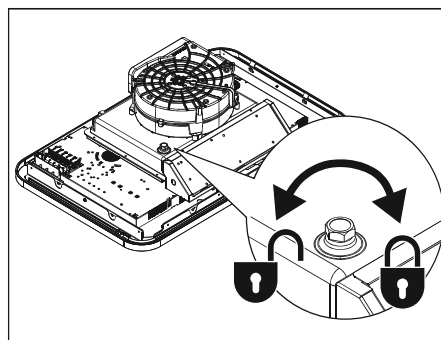
Стойкие пятна

- Стойкие пятна также можно удалить с помощью мягкого чистящего средства, например, средства для мытья посуды.
- Удаляйте водяные знаки и известковый налет с помощью уксуса.
- Следы от металлов, вызванные скольжением сковороды, могут быть трудноудаляемыми. Существуют специальные средства для очистки.
- Используйте специальный скребок для стекла для удаления остатков пищи. Расплавленный пластик и сахар также лучше всего удалять скребком для стекла. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.

⚠ **Никогда не используйте абразивные материалы. Они оставляют царапины, в которых может скапливаться грязь и известковый налет. Никогда не используйте острые предметы, такие как стальная вата или агрессивные чистящие средства.**

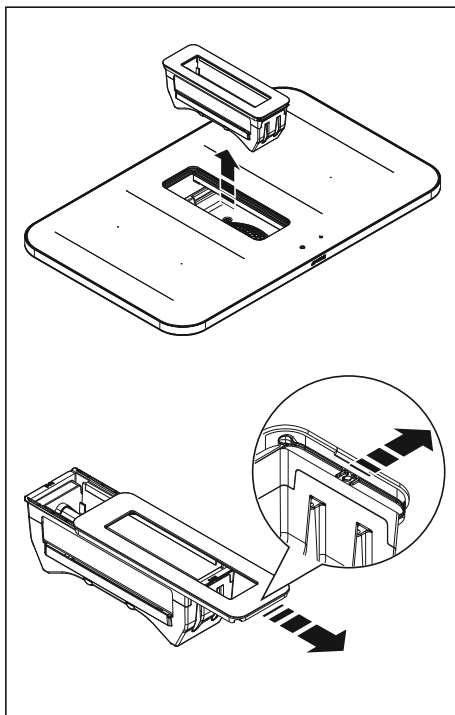
12.2 Сборник жидкости

Рекомендуется проверять и опорожнять сборник жидкости каждые две недели.



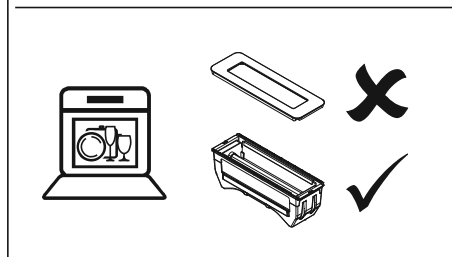
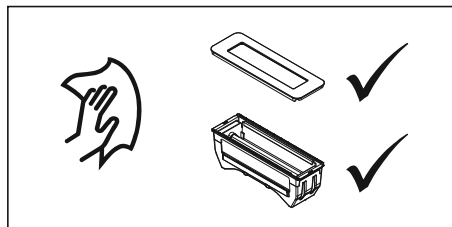
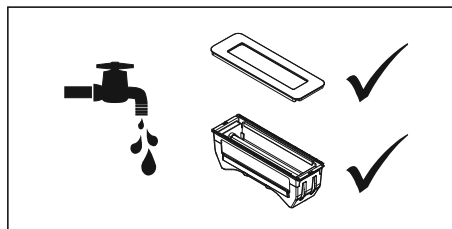
12.3 Очистка решетки и фильтров

1. Снимите решетку с входного отверстия вытяжки.
2. Осторожно сдвиньте жировой фильтр с решетки.



- Промойте решетку горячей водой с нейтральным мылом, без использования абразивных губок (не используйте моющие средства!). Не мойте решетку в посудомоечной машине.
- Промывайте жироулавливающий фильтр, если он используется, по крайней мере, каждую неделю (или когда система индикации насыщенности фильтра указывает на необходимость этого). Это обеспечит хорошую работу вытяжки и предотвратит потенциальную опасность пожара, вызванную чрезмерным скоплением жира.

- Промывайте фильтр неагрессивными моющими средствами, предпочтительно вручную или в посудомоечной машине, которая должна быть установлена на низкую температуру и короткий цикл.



**Фильтр для удаления запахов
(использование при рециркуляции)**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

В зависимости от типа фильтра, его можно или нельзя регенерировать. Обратитесь к брошюре, прилагаемой к фильтру.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!

Если вы заметили трещину на стеклянной столешнице (пусть даже небольшую), немедленно выключите варочную панель и отсоедините ее от сети. Обратитесь в сервисную службу.

Если прибор не работает должным образом, это не всегда означает, что он неисправен. Попробуйте сначала самостоятельно разобраться с проблемой, изучив приведенную ниже таблицу. Вы также можете найти дополнительную информацию на нашем сайте. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
При первом включении варочной панели загорается дисплей.	Это стандартная процедура настройки.	Нормальная работа.
Вентилятор работает в течение нескольких минут после того, как варочная панель была .	Варочная панель охлаждается.	Нормальная работа.
При первом использовании варочной панели ощущается легкий запах.	Новый прибор нагревается.	Это нормальное явление, которое исчезнет после нескольких раз использования. Проветрите кухню.
Кастрюли шумят во время приготовления.	Это происходит за счет энергии, поступающей от варочной панели к кастрюле.	На высоких уровнях это совершенно нормально для некоторых кастрюль. Это не повредит ни сковороде, ни варочной панели.
Вы включили варочную зону, но на дисплее отображается символ «и».	Используемая сковорода не подходит для индукционных плит или имеет слишком маленький диаметр.	Используйте подходящую кастрюлю.
Варочная зона внезапно перестает работать, и вы слышите сигнал.	Время, установленное для таймера, истекло.	Коснитесь левой или правой кнопки таймера, чтобы остановить сигнал.

Варочная панель не работает, на дисплее ничего не отображается.	Питание отсутствует из-за неисправного кабеля или неправильного подключения.	Проверьте предохранители или электрический выключатель (если вилки нет).
При включении варочной панели перегорает предохранитель.	Варочная панель была подключена неправильно.	Обратитесь к профессиональному установщику.
На дисплее отображается «L».	Замок безопасности для детей активирован.	См. главу «Эксплуатация варочной панели/Защита от детей».
На дисплее блока вытяжки отображается «С».	Насыщение фильтра от запахов.	Необходимо провести техническое обслуживание фильтра для удаления запахов (см. «Очистка решетки и фильтров»).

Код ошибки ER 03 и непрерывный звуковой сигнал.	Вы нажали две или более кнопок одновременно.	Не нажимайте одновременно более одной клавиши.
	Панель управления загрязнена или имеет вода, лежащая на нем.	Очистите панель управления.
Код ошибки ER21.	Перегрев.	Дайте варочной панели остыть.
Код ошибки E2.	Превышение температуры индукционного элемента. Возможно, использовалась пустая посуда.	Не нагревайте пустую посуду.
Код ошибки E3.	Неправильная кастрюля.	Используйте подходящие кастрюли.
Код ошибки E8.	Неисправность вытяжного устройства. Вытяжное устройство может быть заблокировано.	Устраните любые загрязнения и очистите вытяжку.
Другие коды ошибок		Обратитесь в сервисный отдел.

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

14.1 Технические данные

Варочная панель			
		Устройство	Характеристики
Тип продукта			Встроенный
Размеры	Ширина	мм	600/750/830
	Глубина	мм	510/520
	Высота	мм	230
Напряжение/частота электропитания		В/Гц	220-240V~50/60Гц 380-415V2N~50/60Гц 220-240V 3~
Мощность		Вт	7620
Вес		Кг	21
Вытяжной блок			
Расход воздуха макс.* - Вытяжная установка		м³/ч	450
Шум макс.* - Вытяжная установка		дБА	63
Мощность вытяжного блока		Вт	220

* Максимальная скорость (без учета ускорения)

14.2 Информация согласно регламенту (ЕС) 66/2014

Измерения согласно EN60350-2

Тип варочной панели	Индукционная варочная панель
Количество электрических зон и/или областей приготовления пищи	4
Технология нагрева	Индукционные зоны и зоны приготовления
Для некруглых зон или областей приготовления пищи: длина и ширина полезной поверхности на электрическую зону или область приготовления пищи	210 x 190 мм
Потребление энергии на зону или площадь приготовления пищи в расчете на кг (электрическая варочная панель ЕС) в Вт·ч/кг	210x190 мм: 192.0 Вт·ч/кг Ø210 мм: 160.3 Вт·ч/кг Ø160 мм: 181.0 Вт·ч/кг
Потребление энергии на варочную панель в расчете на кг (электрическая варочная панель ЕС) в Вт·ч/кг	181

15. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

15.1 Утилизация упаковки и прибора

При изготовлении этого прибора использовались материалы с длительным сроком эксплуатации. Обязательно утилизируйте это оборудование ответственно в конце его жизненного цикла. Запросите у представителей местного управления дополнительную информацию по этому вопросу.

- Упаковка прибора подлежит вторичной переработке. Возможно, использовались: картон;
- полиэтиленовая пленка (ПЭ);
- полистирол без содержания ХФУ (жесткий пенопласт ПС).

Утилизируйте эти материалы ответственным образом, и в соответствии с государственными постановлениями.

AB в качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовой техники изделие маркировано символом перечеркнутого мусорного бака на колесах. Это означает, что по окончании

срока службы изделие нельзя утилизировать как городские отходы. Его необходимо сдать в специальный центр дифференцированного сбора отходов, обратившись к представителям местных органов власти, или к дилеру, предоставляющему данную услугу. Раздельная утилизация бытовых приборов позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, возникающих из-за неправильной утилизации, а также позволяет повторно использовать входящие в состав изделий материалы, что значительно экономит энергию и ресурсы. savings in energy and resources.

Декларация соответствия

CE UK
CA

Мы заявляем, что наша продукция соответствует применимым европейским директивам, решениям и постановлениям, а также постановлениям Великобритании, и удовлетворяет всем требованиям, перечисленным в указанных стандартах.