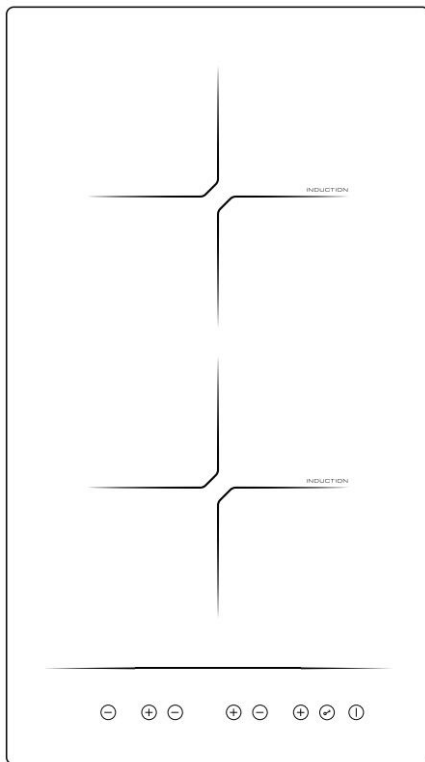


simfer

Руководство пользователя



**Варочная поверхность
встраиваемая индукционная**

Модель: H30I72S001

Предостережения от опасности

Ваша безопасность важна для нас. Ознакомьтесь с информацией ниже перед использованием варочной поверхности.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от сети питания перед выполнением каких-либо операций или технического обслуживания.
- Обязательно следует предусмотреть соответствующую систему заземления.
- Только квалифицированный электрик может изменить бытовую систему соединений.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность пореза

- Будьте осторожны. Края поверхности острые.
- Неосторожность может привести к получению травм или порезам.

Важные правила техники безопасности

- Внимательно прочтите эту инструкцию перед установкой или использованием этого прибора.
- На этот прибор запрещено размещать воспламеняющиеся материалы или изделия.
- Передайте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора. Она поможет уменьшить расходы на установку.
- Во избежание опасности прибор следует устанавливать в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.
- Этот прибор должен надлежащим образом установить и заземлить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор следует подключить к цепи с разъединителем, обеспечивающим полное отключение от сети питания.
- Ненадлежащая установка прибора может привести к аннулированию гарантии или требований о компенсации.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной поверхности. В случае поломки или растрескивания варочной поверхности незамедлительно отключите прибор от сети питания (с помощью настенного выключателя) и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.
- Отключайте варочную поверхность с помощью настенного выключателя перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность со стороны горячей поверхности

- Во время эксплуатации доступные части того прибора становятся горячими и могут стать причиной ожогов.
- Избегайте контакта частей тела, одежды или других предметов, не являющихся кухонной посудой, с керамической стеклянной поверхностью, если поверхность горячая.
- Металлические объекты, например, ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на горячей поверхности, так как они сами могут стать горячими
- Не подпускайте к прибору детей.
- Рукоятки кастрюль также могут стать горячими. Убедитесь, что рукоятки кастрюль не находятся во включенных варочных зонах. Не подпускайте к рукояткам детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к получению ожогов и ошпариванию.

Опасность пореза

- Острое лезвие скребка для варочной поверхности опасно после снятия защитного колпачка. Используйте скребок с осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к получению травм или порезам.

Важные правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Переливание кипящих жидкостей приводит к образованию дыма и воспламеняющимся жирным пятнам.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.

- Никогда не размещайте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования выключите варочные зоны и варочную поверхность в соответствии с инструкцией, приведенной в этом руководстве (т. е. с помощью клавиш управления на сенсорной панели).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или забираться на него.
- Не храните предметы, интересующие детей, в шкафах над прибором. Дети, которые залезают на варочную поверхность, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с инвалидностью, которые ограничены в возможности использования прибора, должны быть под присмотром ответственного лица, обучающего их эксплуатации прибора. Обучающее лицо должно убедиться, что они могут использовать прибор без опасности для них самих или окружающих людей.
- Не выполняйте ремонт или замену какой-либо части прибора не в соответствии с рекомендациями, содержащимися в руководстве. Все другие работы по обслуживанию должен выполнять квалифицированный технический специалист.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Не размещайте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не залезайте на варочную поверхность.
- Не используйте сковороды с зубчатыми краями, не перемещайте по керамической стеклянной поверхности, так как в противном случае на стеклянной поверхности останутся царапины.
- Не используйте губки с жесткой поверхностью или другие жесткие абразивные предметы для очистки варочной поверхности. Они могут оставить царапины на керамической стеклянной поверхности.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его замену выполняет производитель, его сервисный агент или квалифицированные специалисты.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, например: кухня в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, жилые дома, гостиницы, мотели и другие жилые помещения, гостиницы типа «постель и завтрак».
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время использования прибор и его доступные части становятся горячими. Следует проявить осторожность во избежание контакта с

нагревательными элементами.

Запрещено находиться рядом с прибором детям младше 8 лет (без постоянного присмотра).

- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с физической, сенсорной или психической инвалидностью, лица без опыта и знаний, если они эксплуатируют прибор безопасным образом под надзором и после обучения использованию этого прибора, а также понимают возможные опасности.
- Дети не должны играть рядом с прибором. Очистка и пользовательское техническое обслуживание запрещено проводить детям без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление жирной или масляной пищи на варочной поверхности без надзора может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не тушите огонь водой, выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или кошмой.
- **•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните какие-либо предметы на варочной поверхности.

Предупреждение: если поверхность поцарапана, выключите прибор во избежание поражения электрическим током (в случае индукционных варочных стеклянных поверхностей или поверхностей из аналогичного материала, которые защищают детали, находящиеся под напряжением)

- Не используйте пароочиститель.
- Прибор не предусматривает функционирование с внешним таймером или отдельной системы дистанционного управления.

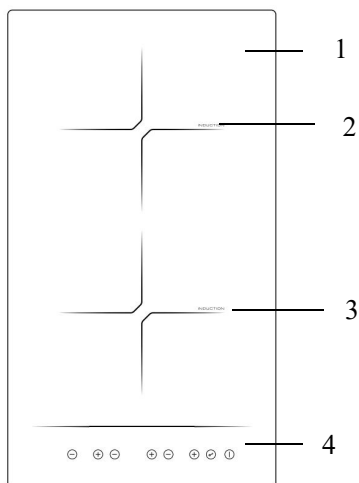
Поздравляем с приобретением новой варочной поверхности.

Рекомендуем прочесть эту инструкцию / руководство по установке для обеспечения надлежащей установки и эксплуатации прибора.

Перед установкой прочтите раздел, касающийся установки. Перед использованием прибора внимательно прочтите все правила техники безопасности, держите инструкцию / руководство по установке рядом для использования в дальнейшем.

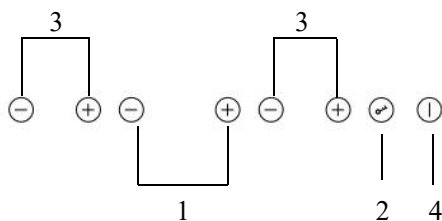
Краткое описание изделия

Вид сверху



- 1. Стеклокерамическая поверхность
- 2. 1800 Вт/180 мм
- 3. 1400 Вт/160 мм
- 4. Панель управления

Панель управления



- 1. Регулятор таймера
- 2. Блокировка от детей
- 3. Управление степенью нагрева
- 4. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.

Информация об изделии

Микрокомпьютерная индукционная варочная поверхность может использоваться для приготовления различных блюд благодаря нагреву с помощью проводу высокого напряжения, микропроцессорному управлению и возможности выбора различной мощности нагрева, и является оптимальным выбором для современных семей.

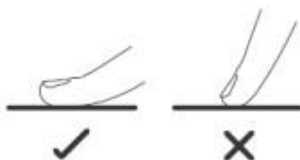
Конструкция индукционной варочной панели может быть индивидуально сконструирована в зависимости от требований заказчиков. Варочная поверхность безопасна и надежна, обеспечивая удобное использования и позволяя получать полное удовольствие от жизни.

Перед использованием новой варочной поверхности.

- Прочтите это руководство, особое внимание уделите разделу «Предупреждения об опасности».
- Снимите защитную пленку с индукционной варочной поверхности.

Использование клавиш управления на сенсорной панели.

- Клавиши управления размещены на сенсорной панели, при нажатии на них не прилагайте слишком большое усилие.
- Нажимайте на клавиши подушечкой пальца, а не концом.
- Каждый раз при регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что область клавиш управления чистая, сухая, и на ней нет каких-либо предметов (например, посуды или одежды). Даже тонкий слой воды может затруднить использование клавиш управления.

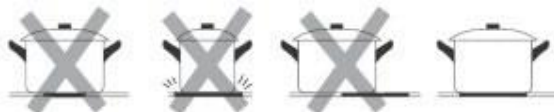


Выбор соответствующей посуды для приготовления пищи

Не используйте посуду с неровными краями или выгнутым дном.



Убедитесь, что поверхность вашей посуды ровная, соприкасается по всей площади дна со стеклянной поверхностью и имеет тот же размер, что и варочная зона. Всегда размещайте посуду в центре варочной зоны.



При перемещении посуды поднимайте ее с индукционной варочной поверхности. Не перемещайте посуду по варочной поверхности, так как в противном случае можете поцарапать стеклянную поверхность.



Эксплуатация индукционной варочной поверхности

Начало приготовления пищи

- После включения появится однократный звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, затем отключатся, что будет означать переход индукционной варочной панели в режим ожидания.

1. Коснитесь клавиш управления ВКЛ./ВЫК., все индикаторы покажут «-» или «--»



2. Разместите соответствующую сковороду в варочной зоне.

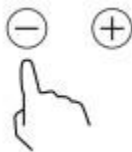
- Убедитесь, что дно сковороды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

3. Нажмите на клавишу выбора варочной зоны. Индикатор рядом с клавишей начнет мигать и покажет «0»



4. Задание мощности нагрева

После выбора варочной зоны индикатор рядом с зоной начнет мигать и покажет «5». С помощью кнопок + или - выберите уровень нагрева.



* Если вы не выберете параметр нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная поверхность автоматически выключится. Снова начните с действия 1.

* Возможно изменить параметры нагрева во время приготовления пищи.

После завершения приготовления пищи

1. Нажмите на клавишу выбора зоны нагрева, чтобы выключить ее.



2. Выключите варочную зону, нажимая на клавишу «-» и сбросив параметр до «0». Убедитесь, что отображается «0».



3. Избегайте контакта с горячей поверхностью

«Н» означает горячую варочную зону. Этот символ исчезнет после охлаждения поверхности до безопасной температуры. Также возможно использовать функцию энергосбережения, если хотите использовать горячую варочную зону для нескольких сковород.




4. Выключите всю варочную поверхность, нажав на клавишу управления «ВКЛ./ВЫКЛ.».



Блокировка клавиш управления

- Возможно заблокировать клавиши управления во избежание непреднамеренного включения (например, во избежание включения варочных зон детьми).
- После блокировки будут недоступны все клавиши управления, кроме клавиши управления ВКЛ./ВЫКЛ.


Блокировка клавиш управления

Нажмите на клавишу  блокировки клавиш. Индикатор таймера отобразит «Lo».





Разблокировка клавиш управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная поверхность включена.

2. Нажмите на и удерживайте клавишу блокировки клавиш  в течение определенного времени.
3. Теперь можно начать использовать индукционную варочную поверхность.



После выбора зоны и перевода варочной поверхности в режим блокировки все клавиши управления (кроме клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. ) будут отключены. Вы можете выключить индукционную варочную поверхность с помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.  в случае аварийной ситуации, но затем следует сначала разблокировать варочную поверхность для последующего использования

Защита от чрезмерной температуры

Датчик, установленный в варочной поверхности, непрерывно отслеживает температуру варочной поверхности. В случае обнаружения чрезмерно высокой температуры варочная поверхность автоматически отключится.

После снижения температуры варочной поверхности до нормального значения индукционная варочная поверхность снова включится.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

При использовании варочной поверхности в течение определенного времени образуется остаточное тепло. Символ «Н» отображается для предупреждения об опасности контакта с поверхностью.



Автоматическое отключение

Автоматическое отключение - еще одна предохранительная функция варочной поверхности. Эта функция активируется, если вы забыли выключить варочную зону. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер работы по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2


Использование таймера

- Можно использовать таймер для задания времени отключения одной или нескольких варочных зон после истечения определенного периода.
- Можно задать уставку таймера на до 99 минут. Если заданное время превышает 99 минут, таймер автоматически сбросится до 0 минут.

Настройка таймера на отключение одной варочной зоны

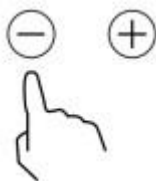
1. Нажмите на клавишу выбора зоны нагрева



2. Нажмите на клавишу управления таймером , индикатор таймера покажет «30»



3. Задайте время для таймера, нажав на клавишу + или -.



Рекомендация: при однократном нажатии на «-» или «+», чтобы настроить таймер, параметр уменьшится или увеличится на 1 минуту.

При нажатии на и удерживании клавиши «-» или «+» параметр таймера уменьшится или увеличится на 10 минут.

4. Нажмите на клавишу выбора зоны нагрева, затем коснитесь клавиши управления таймером. Таймер будет отключен, а в области отображения минут отобразится «--».

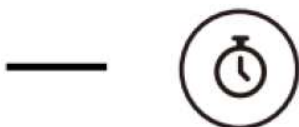


5. После задания времени таймер сразу же начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

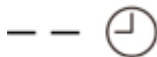


ПРИМЕЧАНИЕ: загорится красная точка около индикатора уровня мощности нагрева. Она означает выбранную зону.





6. После истечения заданного времени индикатор таймера отобразит «- -».



Настройка таймера на отключение нескольких варочных зон

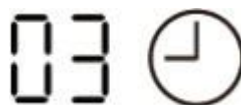
1. В случае задания таймера для нескольких зон нагрева индикатор таймера отобразит самое маленькое время.

(например, уставка времени для зоны № 1 - 3 минуты, уставка времени для зоны № 2 - 6 минут, индикатор таймера отобразит «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева начнет мигать.



(задание 6 минут)

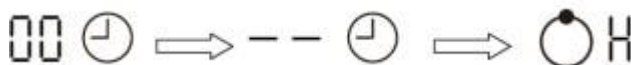


(задание 3 минут)

Чтобы проверить уставку времени другой зоны нагрева, нажмите на клавишу выбора зоны нагрева. Таймер отобразит ее уставку времени.



2. После завершения отсчета таймера соответствующая варочная зона автоматически выключится.



ПРИМЕЧАНИЕ: если нужно изменить время таймера, начните с действия 1

Поиск и устранение неисправностей

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
<u>U</u>	Нет кастрюли, или кастрюля не соответствует требованиям	Используйте соответствующую кастрюлю.
F3/F 4	Неисправен датчик температуры индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Неисправен датчик температуры БТИЗ.	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Отклонение напряжения питания. Высокое напряжение (более 270 ± 10 В) Низкое напряжение (ниже 180 ± 10 В)	Свяжитесь с поставщиком.
E3	Включена функция защиты в случае холостой работы или высокой температуры поверхности печи.	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Вентилятор не работает или заблокирован, тепло не рассеивается.	Свяжитесь с поставщиком.
d0	Отказ терморезистора с ТКС	Свяжитесь с поставщиком.

O1	Индукционная катушка без винта, или винт не затянут.	Свяжитесь с поставщиком.
E0	Ошибка связи между панелью управления и главной панелью	Свяжитесь с поставщиком.

Руководство по приготовлению(только для справки)

Рекомендации по приготовлению

- При закипании пищи уменьшите **мощность** нагрева.
- Можно сократить время приготовления и увеличить энергосбережение при использовании крышки, удерживающей тепло.
- Чтобы уменьшить время приготовления, минимизируйте количество жидкости или масла.
- Начните приготовление при высоком уровне мощности нагрева, затем уменьшите уровень после достаточного нагрева пищи.

Медленное кипение, приготовление риса

- Медленное кипение происходит при температуре меньше точки кипения (примерно 85° C), когда на поверхности кипящей жидкости иногда появляются пузырьки. Эта функция - основная составляющая приготовления превосходных супов и тушеных блюд, так как вкус раскрывается, когда блюдо не пережаривается. Таким же образом следует готовить соусы на основе яиц и муки.
- Для приготовления некоторых видов блюд, например, риса методом поглощения жидкости, может потребоваться задание уровня мощности, немного превышающего нижнюю уставку, чтобы правильно приготовить блюдо за рекомендуемый период.

Подрумянивание мяса

Чтобы приготовить сочное ароматное мясо:

1. До начала приготовления оставьте мясо при комнатной температуре на примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду для жарки с толстым дном.
3. Обмажьте мясо маслом со всех сторон. Сбрызните небольшим количеством масла дно горячей сковороды, затем положите на сковороду мясо.
4. Поверните мясо во время приготовления только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины мяса и метода его приготовления. Время жарки с каждой стороны составляет от 2 до 8 минут. Нажмите на мясо, чтобы проверить степень его готовности. Чем тверже поверхность, тем лучше прожаривается мясо.
5. Перед подачей положите мясо на теплую тарелку на несколько минут, чтобы оно стало более мягким.

Стир-фрай

1. Для этого метода приготовления используйте вок с плоским дном или большую сковороду для жарки, совместимые с индукционными варочными поверхностями.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Стир-фрай - быстрое приготовление пищи. При приготовлении большого количества жарьте блюдо несколькими маленькими порциями.
3. Сильно нагрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. После нагрева все еще хрустящих овощей переключите уровень мощности нагрева варочной зоны на низкий, положите мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Слегка обжарьте ингредиенты до требуемого состояния.
7. Сразу же подайте на стол.

Параметры нагрева

Параметр нагрева	Пригодность
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• небольшой нагрев малых порций пищи• плавление шоколада, масла и быстрогорающих продуктов• медленное кипение• медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• повторный разогрев• быстрое закипание• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пассировка• приготовление макарон
9	<ul style="list-style-type: none">• стир-фрай• подрумянивание• кипячение супа• кипячение воды

Обслуживание и очистка

Что?	Как?	Важно!
<p>Ежедневное загрязнение стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от пищевых продуктов или потеки несладких продуктов на стеклянной поверхности)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную поверхность. 2. Нанесите чистящее средство на варочную поверхность, пока стеклянная поверхность еще теплая (но не горячая!) 3. Промойте и протрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите варочную поверхность. 	<ul style="list-style-type: none"> • После отключения варочной поверхности предупреждение «горячая поверхность» будет отсутствовать, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте осторожны. • Жесткие металлические мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Прочтите информацию на этикетке, где указаны подходящие чистящие средства и мочалки. • Не оставляйте остатки чистящих средств на варочной поверхности. На стеклянной поверхности могут остаться пятна.
<p>Переливающаяся кипящая жидкость, расплавленные продукты и следы сахара на стеклянной поверхности</p>	<p>Удалите незамедлительно с помощью лопатки, шпателя или ножевого скребка, подходящего для керамических стеклянных варочных поверхностей, избегайте контакта с горячей поверхностью варочных зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную поверхность от настенной розетки. 2. Удерживайте скребок или инструмент под углом 30° и уберите загрязнения или пролитые пищевые продукты в холодную область варочной поверхности. 3. Уберите загрязнения или пролитые пищевые продукты с помощью кухонного полотенца или бумажной салфетки. 4. Выполните действия 2 - 4 процедуры для ежедневного загрязнения стеклянной поверхности, указанной выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите пятна расплавленных продуктов, сахара или разлитой жидкости как можно скорее. Если оставить их остывать на стеклянной поверхности, потом их трудно будет удалить или даже можно повредить стеклянную поверхность. • Опасность пореза: после снятия защитного колпачка остерегайтесь острого лезвия скребка. Используйте скребок с осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
<p>Разлитая жидкость на сенсорных клавишах управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную поверхность. 2. Промокните разлитую жидкость 3. Протрите сенсорные клавиши управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажной салфеткой. 5. Включите варочную поверхность. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и выключиться, сенсорные клавиши управления могут не работать, пока на них находится жидкость. Убедитесь, что вытерли область сенсорных клавиш управления насухо, перед включением варочной поверхности.

Рекомендации и советы

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная поверхность не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к сети питания и включена. Убедитесь в наличии электричества в доме или другом помещении. Если все исправно, и проблема не устранена, вызовите квалифицированного техника.
Сенсорные клавиши управления не работают.	Клавиши управления заблокированы.	Разблокируйте клавиши управления. Инструкцию см. в разделе «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорные клавиши управления не всегда работают.	На клавишах управления может присутствовать тонкая пленка воды, или вы нажимаете на клавиши управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорных клавиш управления сухая, нажимайте на клавиши управления подушечкой пальца.
Стеклокерамическая поверхность поцарапана.	Использование посуды с неровными краями. Использование неподходящих абразивных мочалок или чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор соответствующей посуды для приготовления пищи». См. раздел «Обслуживание и очистка».
Некоторые сковороды могут издавать треск или щелкающие звуки.	Причина может заключаться в конструкции посуды (слои из различных металлов могут генерировать различную вибрацию).	Это нормально для посуды и не является неисправностью.

Технические характеристики

Варочная поверхность	H30I72S001
Число варочных зон	2 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	3200 Вт
Размер изделия Д×Ш×В (мм)	290X520X61
Размеры для встраивания А×В (мм)	270X490

Приведены примерные вес и размеры. Так как мы постоянно стремимся совершенствовать наши изделия, мы можем изменить технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

Установка

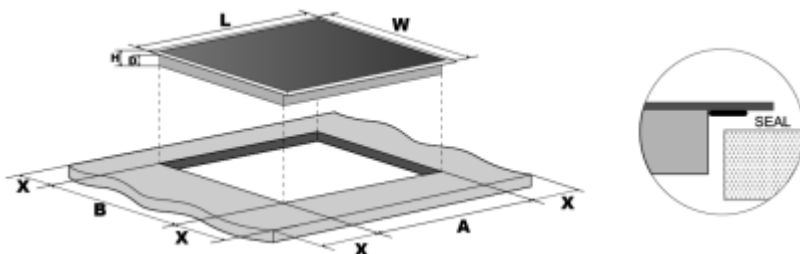
Выбор оборудования для установки

Разрежьте рабочую поверхность в зависимости от размеров, указанных на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия следует предусмотреть пространство минимум 50 мм.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет минимум 30 мм.

Выбирайте рабочую поверхность из термостойчивого материала во избежание большой деформации вследствие рассеивания тепла от горячей варочной поверхности, как показано ниже:

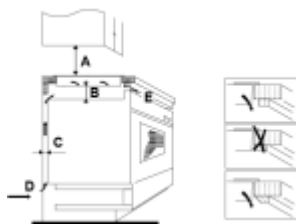


Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
290	520	61	55	270	490	50 мин.

При любых обстоятельствах убедитесь в наличии надлежащей вентиляции индукционной варочной поверхности и отсутствии блокировки впуска воздуха. Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна, как показано ниже



Примечание: безопасное расстояние между нагревающейся поверхностью и буфетом над нагревающейся поверхностью должно составлять минимум 760 мм.

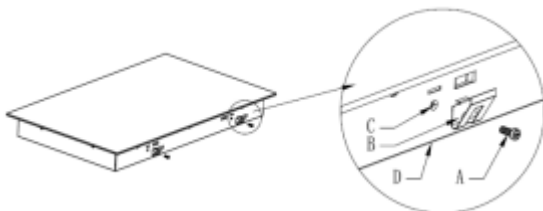


А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	50 мин.	30 мин.	Впуск воздуха	Выпуск воздуха 10 мм

Перед размещением крепежных кронштейнов

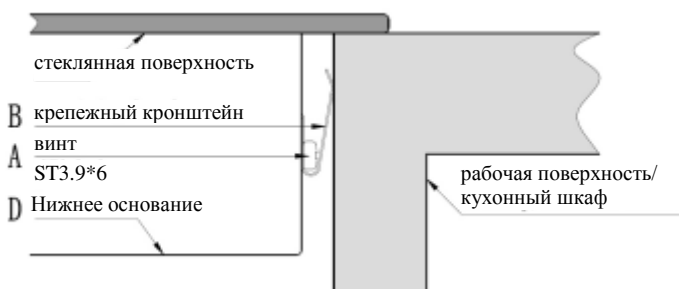
Изделие должно быть размещено на прочной гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте при нажатии на клавиши управления, выступающие на варочной поверхности.

Закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью винтов на четырех кронштейнах, расположенных в нижней части варочной поверхности (см. рисунок) после ее установки.



A	B	C	D
винт	кронштейн	Отверстия под винты	основание

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины рабочей поверхности.



Меры предосторожности

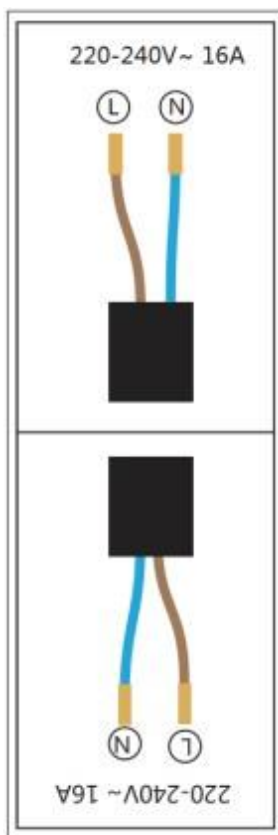
1. Индукционную варочную поверхность должны устанавливать квалифицированные работники или техники. У нас есть профессионалы по обслуживанию. Никогда не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Индукционную варочную поверхность нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомойку или вращающуюся сушилку.
3. Индукционную варочную поверхность следует устанавливать так, чтобы обеспечить наилучшее рассеивание тепла и бесперебойность работы.
4. Стенка и индукционная нагревающаяся зона над рабочей поверхностью должны выдерживать соответствующую температуру.
5. Во избежание повреждений следует использовать многослойный материал и клей, устойчивые к нагреву.

6. Не используйте пароочиститель.
7. Индукционную варочную поверхность можно подключить только к системе с сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости свяжитесь с поставщиком для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной поверхности к сети электропитания

Подключаемая сеть электропитания должна предусматривать сопротивление, соответствующее стандарту. Метод подключения показан ниже.

Используемый шнур питания H07RN-F 2X1,5 мм² 16A



Страна происхождения - Турция

Изготовитель:

«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TIGARET KOLLEKTIF SIRKETI IBRAHIM VE MUSTAFA USTAOGLU»,

Адрес производства: «Foshan Toptek Electrical Appliances Co.Ltd.», 2nd floor, 2nd block, South region Ind Park, North of Tianhe road, Ronggui, Shunde, Foshan, China

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей:

ООО «СИМУС» ИНН 7717705825, КПП 771901001, ОГРН 1117746641891

Юридический /фактический адрес: 105318, Россия, г.Москва, Ткацкая ул. д. 5, корп.7, этаж 2

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам: 8 (495) 969-02-86, 969-02-87

Срок гарантии - 24 месяца

Срок службы - 10 лет

Дата изготовления – указана на изделии





simfer

