



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

## **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

**SKSIT3601G**  
**SKSIT3621MS**

Перед началом работы с прибором внимательно изучите данное руководство пользователя и держите его под рукой, чтобы воспользоваться им в случае необходимости.

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **SKS**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

**СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.** Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

## СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 36 месяцев с даты покупки прибора.

## СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания **ООО «Хомаер»** является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники **SKS**.

Информационная линия **ООО «Хомаер»**

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: [sks-official.ru](http://sks-official.ru)



Список авторизованных дилеров **SKS** можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>4</b>
<b>ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ</b> .....	<b>12</b>
Посуда для индукционных варочных панелей .....	12
<b>КОМПОНЕНТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	<b>18</b>
Компоненты и функции варочной панели .....	18
Принадлежности .....	18
Характеристики сенсорной панели управление.....	19
<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b> .....	<b>21</b>
Первое включение .....	21
Начало работы.....	21
Изменение настроек варочной панели .....	21
Перед первым использованием варочной панели .....	24
Включение варочной панели .....	24
Советы по приготовлению на индукционной варочной панели .....	27
Режимы приготовления .....	30
Использование гибкой варочной зоны .....	31
Использование двойной варочной зоны .....	32
Другие функции .....	32
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРИБОРА</b> .....	<b>35</b>
<b>УХОД И ОЧИСТКА</b> .....	<b>36</b>
Очистка варочной панели .....	36
<b>ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ</b> .....	<b>39</b>
Распаковка варочной панели.....	39
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> .....	<b>40</b>
Подготовка места к установке прибора .....	41
Подключение к электросети.....	44
Установка варочной панели.....	45
Последняя проверка .....	46
<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>47</b>
Перед обращением в сервисный центр.....	47
<b>СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР</b> .....	<b>51</b>

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Изучите и строго соблюдайте все указания по эксплуатации прибора, чтобы предотвратить риски пожара, поражения электрическим током, травмирования или повреждения собственности. В данном руководстве затрагиваются не все риски, которые могут возникнуть. При возникновении вопроса, который вы не понимаете, обращайтесь в сервисный центр.

Вы можете скачать данное руководство на сайте: [www.sks-official.ru](http://www.sks-official.ru)



Это символ предупреждения об опасности. Он предупреждает о возможных рисках, которые могут привести к повреждению собственности и/или тяжелой травме или смерти.

Все сообщения о правилах техники безопасности предваряются символом предупреждения и сигнальными словами **ВНИМАНИЕ** или **ОСТОРОЖНО**. Эти слова имеют следующие значения:



**ВНИМАНИЕ** – указывает на опасную ситуацию; если ее не избежать, то она может привести к смерти или тяжелой травме.



**ОСТОРОЖНО** – указывает на опасную ситуацию; если ее не избежать, то она может привести к легкой или средней по тяжести травме.



### ВНИМАНИЕ

- Строго соблюдайте указания в данном руководстве для обеспечения собственной безопасности и минимизации риска поражения электрическим током, а также для предотвращения повреждения собственности, травмирования или смерти человека.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Правильная установка: установку и заземление прибора должен выполнять квалифицированный специалист в соответствии с местными правилами и нормами. Установка прибора надлежит выполнять только согласно инструкциям по установке.
- Все аспекты, связанные с безопасностью прибора, соответствуют действующим техническим стандартам.
- Пользователь должен знать, как в экстренном случае отключить прибор от электросети при помощи размыкателя сети или предохранительной коробки. Пометьте размыкатель или предохранитель, чтобы вы могли быстро определить его и выполнить необходимые действия.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора. Во избежание риска травмирования и повреждения прибора все работы по техническому обслуживанию должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Не модифицируйте и не вносите никаких изменений в конструкцию прибора, например, не снимайте панели, крышки проводки или другие постоянные элементы прибора.



### **ВНИМАНИЕ**

- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не оставляйте без присмотра на варочной плите, готовящееся с жиром или маслом, т.к. это может быть опасно и привести к пожару.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникшее пламя водой! Вместо этого выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой и пожарным покрывалом.
- Риск возгорания: не храните посторонние предметы на варочных зонах.



### **ВНИМАНИЕ**

- Пользователи с кардиостимуляторами или схожими медицинскими устройствами должны быть предельно осторожны, находясь рядом с любым индукционным прибором, т.к. электромагнитное поле, которое генерируется во время работы такого прибора, может нарушить нормальную работу кардиостимулятора или схожего медицинского устройства.

Рекомендуется проконсультироваться с лечащим врачом или с производителем кардиостимулятора или иного медицинского устройства.



### **ВНИМАНИЕ**

- Разрешается использовать защитные устройства для варочной панели, только разработанные производителем прибора или обозначенные в инструкции по эксплуатации как подходящие или встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных приборов может стать причиной несчастного случая.



### **ОСТОРОЖНО**

- Не прикасайтесь к горячим варочным зонам или к поверхности рядом с ними. Варочная зона может быть горячей по причине остаточного нагрева, даже если зона стала темного цвета. Область вокруг варочной зоны может быть достаточно горячей, чтобы обжечь. Во время и после использования прибора не прикасайтесь к этим областям и следите, чтобы с ними не соприкасалась одежда или иные легковоспламеняющиеся материалы, пока эти области достаточно не остынут.
- При работе с этим прибором не надевайте свободную одежду или одежду со свисающими элементами.
- Если вы убираете жидкость, пролитую на горячую варочную зону, влажной губкой или тряпочкой, будьте внимательны, чтобы не обжечься паром.
- Прежде чем использовать средства для очистки варочной панели, дайте ей остыть. Некоторые средства при нанесении на горячую поверхность могут превращаться в ЯДОВИТЫЙ ПАР.
- Не оставляйте готовящееся блюдо без присмотра. Даже за небольшим по времени процессом приготовления необходимо постоянно следить.

- После завершения приготовления не забывайте выключать панель управления.
- **Не используйте воду или муку для тушения загоревшегося жира.** Накройте огонь крышкой кастрюли или засыпьте пищевой содой; также разрешается использовать порошковый или пенный огнетушитель.
- **Используйте только сухие прихватки.** Если вы возьметесь влажной или мокрой прихваткой за горячий предмет, вы можете получить ожог от пара. Следите, чтобы прихватки не соприкасались с горячей поверхностью прибора. Не используйте в качестве прихватки полотенце или другое объемное изделие из ткани.
- **Не нагревайте закрытые емкости с пищевыми продуктами.** В результате увеличения давления контейнер может взорваться и травмировать вас.

## ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ

- Перед началом использования прибора снимите с него все ленты и упаковочную пленку. После распаковки прибора утилизируйте картон и пластиковые пакеты. Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами.
- **Хранение на поверхности прибора: не храните горючие материалы рядом с прибором или на его варочных зонах.** В качестве таких материалов можно назвать: бумагу, предметы из пластика и ткани, например, кулинарные книги, пластиковая посуда и полотенца, а также горючие жидкости. Не храните такие взрывоопасные предметы, как аэрозольные баллоны, на приборе или рядом с ним. Горючие материалы могут взорваться и привести к пожару или повреждению собственности.
- **Не храните и не используйте рядом с этим или любым иным прибором бензин и другие горючие жидкости и парообразные вещества.**
- **Не оставляйте на варочной панели топливные материалы.**
- **Не храните топливные материалы или аэрозольные баллоны в ящике под варочной панелью.**

## ФРИТЮРНИЦА

- **Внимательно следите за процессом нагрева жира или сала.** При перегреве эти продукты могут воспламениться.
- **Перегретые жиры и масло могут быстро загореться.** Следите за процессом приготовления, если используете жир или масло.
- По возможности используйте термометр для фритюрницы, чтобы не допустить нагрева жира до температуры возгорания.

## ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ



### ВНИМАНИЕ

- При появлении на поверхности прибора трещин сразу же отключите его от электросети, чтобы не допустить риска поражения электрическим током. Не используйте варочную панель, пока стеклянная поверхность не будет заменена.
- Не кладите на варочную панель алюминиевую фольгу, продукты, завернуты в алюминиевую фольгу, или замороженные продукты в алюминиевых поддонах.
- Во избежание каких-либо рисков, поврежденный кабель питания должен заменять производитель, сотрудник сервисного центра или квалифицированный специалист.
- Установку и подключение нового прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Установку варочной панели надлежит выполнять в строгом соответствии с указаниями производителя. Подробная информация по установке прибора представлена в руководстве по установке.
- Приборы, устанавливаемые заподлицо, разрешается использовать только после их установки в подходящий кухонный шкаф или столешницу, которые соответствуют действующим стандартам. Это защитит вас от поражения электрическим током, как того требуют органы сертификации.
- При появлении неисправности или трещин в стеклянной поверхности выключите все варочные зоны и обратитесь в сервисный центр.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ



### ВНИМАНИЕ

- Эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Доступные части прибора во время эксплуатации могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к работающему прибору.



### ОСТОРОЖНО

- Не храните интересные детям предметы в шкафах над варочной панелью или на фартуке прибора, т.к. если ребенок заберется на прибор, чтобы дотянуться до нужного ему предмета, он может получить тяжелую травму.
- **Не оставляйте детей без присмотра. Ребенок не должен оставаться один или без присмотра в помещении, где работает прибор.** Не разрешайте детям сидеть или стоять на какой-либо части варочной панели.

## БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- **Прибор разрешается использовать только для обычной готовки и жарения в домашних условиях.** Прибор не предназначен для использования в коммерческих или промышленных целях.
- **Будьте внимательны при подключении электроприборов рядом с варочной панелью.** Кабель питания электроприбора не должен соприкасаться с горячей варочной зоной, т.к. в результате этого получают повреждения и варочная панель, и изоляция кабеля питания.
- **После использования выключите варочную зону при помощи элементов управления, а не полагайтесь на датчик распознавания посуды.**
- **Панель управления прибора должна быть всегда чистой и сухой.**  
Не оставляйте в области дисплея пролившуюся жидкость или другие загрязнения. Пролитая жидкость или пригоревшие ингредиенты могут включить или выключить прибор. Тщательно очистите дисплей, чтобы восстановить нормальную работу прибора.
- **Не кладите на варочные зоны металлические столовые приборы,** т.к. они могут нагреться и обжечь вас.
- **Регулярно выполняйте очистку прибора, чтобы на его элементах не скапливался жир, который может загореться.** Кухонные вытяжки и жирособиравшие фильтры всегда должны быть чистыми. Следите, чтобы на них не скапливались загрязнения и жир. Скопления жира в вытяжке могут загореться. Указания по очистке кухонной вытяжки вы найдете в соответствующем руководстве пользователя.
- **Используйте посуду подходящего размера.** Варочная панель оснащена одной или несколькими варочными зонами разных размеров.
- **Выбирайте посуду с плоским дном, диаметр которого равен диаметру варочной зоны.** Датчики распознавания посуды не дадут включить варочную зону, если на ней не стоит посуда.
- **Не оставляйте посторонние предметы на дисплее или рядом с ним, чтобы не допустить случайной активации панели управления.**
- **Размещайте посуду на варочной зоне таким образом, чтобы ее ручки не нависали над соседней варочной зоной.** Для снижения риска ожогов, воспламенения горячих материалов и разлития жидкости при случайном контакте с посудой ручки посуды должны быть развернуты таким образом, чтобы они не попадали в пределы соседней варочной зоны.
- **Не оставляйте готовое блюдо на варочной зоне.** При выкипании появляется дым, а на варочной зоне остаются жирные пятна, которые могут загореться. Кроме того, кастрюля, из которой выкипела вся жидкость, может расплавиться или получить иные повреждения.
- **Защитное покрытие: запрещается накрывать алюминиевой фольгой какие-либо части варочной панели.** Алюминиевую фольгу можно использовать только после процесса приготовления, чтобы накрыть готовое блюдо. Любое иное использование алюминиевой фольги может привести к риску поражения электрическим током, возгорания или короткого замыкания.
- **Глазурованная посуда: для использования на варочной панели доступны только определенные типы стекла, стеклокерамики, керамики, глины и других глазурованных материалов, которые при резком изменении температуры не потрескаются.** Изучите рекомендации производителя по эксплуатации прибора.

- **Не выполняйте очистку и не используйте поврежденную варочную панель.** Если в стекле появилась трещина, то через нее чистящее средство или разлитая жидкость могут попасть внутрь прибора, в результате чего пользователь может пострадать от удара электрическим током. Сразу же обратитесь к квалифицированному специалисту.
- **Не ставьте горячую посуду на холодное стекло варочной панели.** Это может привести к появлению трещин.
- **Не перемещайте посуду по поверхности варочной панели,** т.к. на стекле могут появиться царапины.
- **Следите, чтобы из посуды не выкипала вся жидкость,** т.к. в результате этого могут появиться такие неустраняемые повреждения, как трещины, оплавление или пятна, которые могут негативным образом сказаться на состоянии стеклокерамической варочной панели (такой тип повреждений не является гарантийным случаем).
- **Не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении на высоком уровне мощности.** При выкипании появляется дым и жирные пятна, которые могут загореться.
- **По завершению приготовления не забывайте выключать панель управления.**
- **В этом приборе не предусмотрена возможность управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.**

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Не подпускайте домашних животных к прибору, чтобы не допустить риска ожогов. Следите, чтобы животное не забиралось на работающий прибор.

- Такие жидкости, как вода, кофе или чай могут нагреваться выше точки кипения, но при этом не будет создаваться впечатления, что жидкость кипит. Этот феномен объясняется поверхностным натяжением. При снятии емкости с жидкостью с варочной панели вы можете не всегда увидеть образование пузырьков или признаков явного кипения. Эта ситуация опасна тем, что при перемещении емкости или помещении в нее ложки или другого столового прибора, горячая жидкость может внезапно вскипеть и выплеснуться через край.  
Для снижения риска травмирования пользователя:
  - Не перегревайте жидкости.
  - Размешайте жидкость перед нагревом и в середине процесса.
  - Не используйте емкости с прямыми стенками и узким горлышком.
  - По завершении нагрева оставьте емкость постоять на варочной панели некоторое время, прежде чем перемещать его.
  - Будьте крайне осторожны, помещая в емкость ложку или другой столовый прибор после нагревания.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ОЧИСТКЕ

- **Перед началом очистки всегда отключайте прибор от электросети.**
- **По причинам безопасности запрещается использовать для очистки парогенераторы или приборы, работающие под высоким давлением.**
- **Очистку прибора надлежит выполнять в строгом соответствии с указаниями по уходу и очистки, приведенные в данном руководстве.**
- **Будьте осторожны при очистке прибора.** Не используйте губку или тряпочку, чтобы убрать разлитую на горячую варочную зону воду. Используйте специальный металлический скребок.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И ПТИЦЫ

- Тщательно готовьте мясо и птицу: ВНУТРЕННЯЯ температура мяса должна дойти как минимум до 71°C, а птицы – до 82°C. При этих температурах пищевые возбудители заболеваний обычно погибают.

## КАК НЕ ДОПУСТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА

- Перед первым использованием прибора нанесите на его керамическую поверхность чистящий крем, рекомендованный для варочных панелей. Отполируйте поверхность при помощи неабразивной тряпочки или губкой. Эта процедура в будущем облегчит очистку прибора от загрязнений, полученных в процессе приготовления. Специальный чистящий крем для варочных панелей оставляет на стекле пленку, защищающую поверхность от царапин и потертостей.
- Не используйте варочную панель в качестве столешницы или места для хранения.
- При перемещении посуды будьте осторожны с краями прибора.
- Не включайте варочные зоны под пустыми кастрюлями и сковородами.
- Не включайте варочные зоны, если на них не установлена посуда.
- Стеклокерамика – прочный материал и не восприимчив к резким перепадам температуры, но его все же можно разбить, если уронить на поверхность твердый или острый предмет.
- Будьте осторожны при использовании посуды из чугуна или посуды с неровными краями или заусенцами. Перемещение такой посуды по стеклокерамике может оставить на поверхности царапины.
- Если на горячую варочную зону попал и расплавился сахар или смесь с его содержанием, сразу удалите его, пока он горячий. Если расплавленному сахару позволить остыть, он может повредить поверхность прибора.
- Не перемещайте металлические или стеклянные предметы по поверхности прибора.
- Не оставляйте на стеклокерамической поверхности прибора такие металлические предметы или материалы, как столовые приборы, алюминиевая фольга или упаковки от продуктов.  
Если на стеклокерамической поверхности расплавился какой-либо материал или продукт питания, сразу же уберите его.

### ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании скребка на горячей варочной зоне есть риск получить ожог!

- Не используйте посуду с прилипшим к дну загрязнением.
- Не используйте посуду с шершавым или неровным дном. Такая посуда может оставить следы и поцарапать поверхность варочной панели.
- Указания по правильному уходу и очистке прибора приведены в руководстве пользователя.
- **Не используйте стеклянную поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.**

## УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОГО ПРИБОРА



1. Символ перечеркнутого мусорного контейнера означает, что электрическое и электронное оборудование надлежит утилизировать отдельно от бытовых отходов.
2. Старые электроприборы могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация такого оборудования поможет предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. В старом приборе могут содержаться многоцветные детали, которые можно использовать для ремонта других приборов, а также другие ценные материалы, подлежащие переработке, чтобы сократить потребление ограниченных ресурсов.
3. Вы можете сдать прибор в магазин, в котором приобрели его, или обратиться в местную администрацию, чтобы узнать адрес пункта сбора бытовой техники.

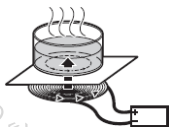
**Изучите и соблюдайте правила техники безопасности.**

**СОХРАНИТЕ ЭТИ УКАЗАНИЯ НА БУДУЩЕЕ.**

## ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

### Принцип работы индукции

Индукционная катушка, установленная под стеклокерамической поверхностью, генерирует магнитные поля, которые воздействуют непосредственно на основание кастрюли или сковороды.



Технология индукции заключается в том, что вместо нагрева стеклокерамики происходит нагрев непосредственно дна посуды, в результате чего экономится время и энергия. Благодаря тому, что тепло, необходимое для приготовления, генерируется на основании посуды, сама варочная зона нагревается незначительно от тепла, которое передается от посуды.

### ВАЖНО

- Электромагнитные поля могут влиять на электрические контуры и нарушать работу портативного радио и телефонов.
- Не оставляйте предметы с магнитными элементами (например, банковские карты, дискеты, кассеты) на приборе или рядом с ним, когда используется одна или более варочных зон.
- Не кладите на работающие варочные зоны металлические предметы (например, ложки, крышки кастрюль), т.к. они могут нагреться.

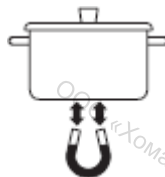
## Посуда для индукционных варочных панелей

### ПРИМЕЧАНИЕ

Перед началом использования индукционной варочной панели внимательно прочитайте следующие рекомендации по выбору посуды и инструкции в разделе о датчике распознавания посуды и соблюдайте их.

При покупке посуды, в которой вы планируете готовить на индукционной варочной панели, обратите внимание, чтобы на посуде была отметка от производителя «совместима с индукцией» или «пригодна для индукции», или покупайте посуду, специально разработанную для индукционных варочных панелей.

Материал дна посуды должен быть магнитным, чтобы индукционные катушки могли работать. Для проверки, подойдет ли посуда для индукционной варочной панели, используйте магнит. Если магнит прилипает к дну посуды, значит ее можно использовать на индукционной варочной панели.



Для достижения наилучших результатов приготовления на индукционной варочной панели используйте высококачественную посуду из толстой стали и соблюдайте рекомендации производителя этой посуды.

## Виды посуды для индукционных варочных панелей



Самыми распространенными материалами посуды для индукционных варочных панелей являются нержавеющая сталь, чугун и металлы с покрытием из фарфоровой эмали.

- **Нержавеющая сталь** обычно прекрасно подходит для использования на индукционной варочной панели. Этот материал очень прочный, легко чистится и устойчив к появлениям пятен.

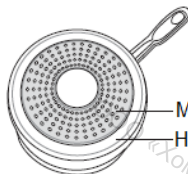
### ПРИМЕЧАНИЕ

Не все виды нержавеющей стали обладают магнитными свойствами, следовательно, посуда из нержавеющей стали не всегда совместима с технологией индукции.

- **Чугун** обеспечивает равномерное приготовление и также хорошо подходит для использования на индукционной варочной панели. Не перемещайте посуду из чугуна по поверхности прибора; чугунная посуда с неровным дном может поцарапать керамическое покрытие варочной панели.
- Посуда из **металла с покрытием из фарфоровой эмали** имеет различные характеристики нагрева, зависящие от качества металла дна. Убедитесь, что покрытие из фарфоровой эмали достаточно гладкое, чтобы не поцарапать керамическую поверхность прибора.

## Неподходящая посуда

- Посуда из алюминия и мельхиора
- Посуда из термостойкого стекла
- Утятницы
- Посуда из камня
- Посуда из нержавеющей стали (без соответствующей маркировки)
  - Если посуда не маркирована, как совместимая с индукцией, она может плохо нагреваться.
- Посуда с частично магнитным дном
  - Даже если посуда маркирована, как совместимая с индукцией, но ее дно только частично состоит из магнитного материала, существует вероятность, что прибор не сможет автоматически распознать ее или она будет плохо нагреваться.



- Кастрюля на ножках
- Кастрюля с закругленным дном.
  - Меньшая площадь контакта может дать неудовлетворительные результаты
- Не используйте емкость с плоским дном, размер которого меньше размера варочной зоны

## Рекомендации по предварительному нагреву посуды

При использовании индукционной варочной панели количество времени, необходимое для нагрева посуды, может быть меньше, чем на электрической или газовой варочных панелях.



### ОСТОРОЖНО

Помните, что индукционная варочная панель нагревает пустую посуду **ОЧЕНЬ БЫСТРО**.

## Шумы во время работы прибора

Электронные процессы, связанные с работой индукционной варочной панели, могут создавать некоторые фоновые шумы. Например, во время приготовления вы можете услышать тихое жужжание. Подобные шумы являются частью технологии индукции и считаются совершенно нормальными.

Некоторые виды посуды, в зависимости от их конструкции и материала дна, могут издавать гул. Если содержимое посуды холодное, то этот гул может стать громче. По мере нагрева посуды, а также при уменьшении уровня мощности, громкость шума будет понижаться.

## ПРИМЕЧАНИЕ

- Рабочие шумы индукционной варочной панели становятся более заметными при использовании турборежима. Однако слишком громкие звуки не являются нормой.
- Может включиться вентилятор варочной панели, чтобы снизить температуру прибора, даже если варочные зоны в этот момент не используются.
- Посуда, не маркированная как совместимая с индукцией, может издавать громкие звуки.
- В определенных условиях, когда используется одновременно две варочные зоны, посуда может издавать пронзительный свист. Это может происходить на разных уровнях мощности и зависит от типа используемой посуды. Для устранения звука или снижения его громкости необходимо изменить уровень мощности.

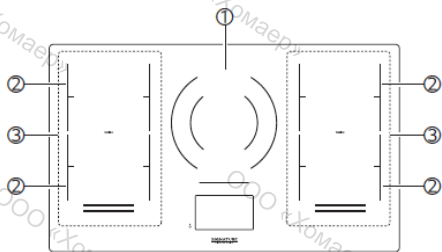
## Используйте посуду с плоским дном

Посуда должна соприкасаться с варочной зоной всей площадью дна. Выберите посуду с плоским дном, исходя из объема вашего блюда,



при этом диаметр дна должен подходить для выбранной варочной зоны. Ровность дна можно проверить, прокрутив на нем линейку.

## Рекомендованные размеры посуды



	Размер посуды
1 - Двойная варочная зона	Один контур: 14,0 см – 20,3 см Два контура: 22,8 см – 28,0 см
2 - Одиночная варочная зона	14,0 см – 18,0 см
3 - Гибкая варочная зона	12,0 см x 27,0 см

- По центру прибора располагается двойная варочная зона, которая в зависимости от размера кастрюли/сковороды активирует один или два контура. Если прибор определит, что диаметр дна посуды меньше 22,8 см, то активируется только внутренний контур (одиночная варочная зона). Если же диаметр дна составит более 22,8 см, то активируются оба контура – внутренний и внешний (двойная варочная зона).
- Если вам требуется быстро вскипятить очень большой объем воды, установите на центральной варочной зоне турборежим, возьмите кастрюлю диаметром не менее 22,8 см, чтобы активировались оба контура, и выключите остальные варочные зоны.

## Минимальный размер посуды

- Используйте посуду, диаметр дна которой составляет не менее 14,0 см.
- Для гибкой варочной зоны Flex минимальный размер посуды должен составлять 12,0 см x 27,0 см.

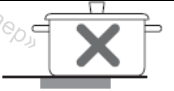

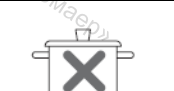
## Размещение посуды

Используйте подходящую посуду и правильно размещайте ее на варочной панели. Если датчики, установленные под керамической поверхностью прибора, определят любое из показанных ниже неправильных вариантов размещения посуды, то одна или более варочных зон не будут работать. Исправьте положение посуды и только после этого используйте прибор.

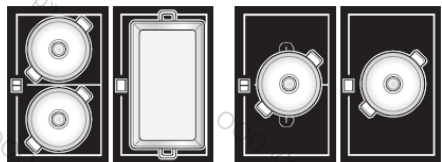
## Правильно

<ul style="list-style-type: none"> <li>Посуда установлена по центру варочной зоны.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>У посуды плоское дно и ровные стенки.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Размер посуды равен или превышает минимальный рекомендованный размер посуды для данной варочной зоны.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Посуда полностью уместается в пределах прибора.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Посуда правильно сбалансирована.</li> </ul>	

## Неправильно

<ul style="list-style-type: none"> <li>Посуда установлена не по центру варочной зоны.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>У посуды изогнутое или деформированное дно или стенки.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Размер дна посуды не соответствует минимальному размеру для данной варочной зоны.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Край посуды опирается на кромку варочной панели и не полностью стоит на варочной зоне.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Посуду перевешивает тяжелая ручка.</li> </ul>	

## Размещение посуды на гибких варочных зонах Flex



Совместимо

Не совместимо

## Предотвращение появления царапин

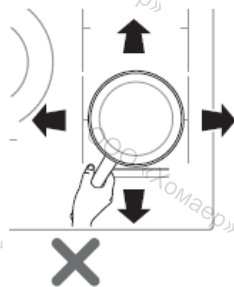
Для данной стеклокерамической варочной панели рекомендуется использовать более тяжелую стальную посуду с толстыми стенками. Это поможет снизить риск появления царапин на керамической поверхности прибора.

Посуда низкого качества может поцарапать поверхность прибора.

При перемещении посуды по прибору всегда приподнимайте ее, чтобы не допустить появления царапин.

Со временем перемещение ЛЮБОЙ посуды по керамической поверхности прибора может изменить внешний вид варочной панели. В конечном итоге все накопившиеся царапины станут значительно затруднять очистку прибора и в целом ухудшат внешний вид варочной панели.

Кроме того, царапины могут появляться в результате воздействия частиц песка (например, после мытья овощей), которые перемещаются под дном посуды, стоящей на варочной зоне.



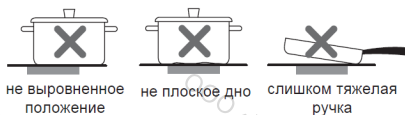
### Для получения лучших результатов:

Всегда следуйте рекомендациям по правильному выбору типа и размера посуды. И помимо этого:

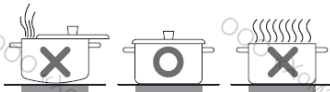
- Не используйте грязную посуду с отложениями жира. Используйте посуду, которую будет легко очистить после приготовления блюда, а также проверяйте, чтобы дно посуды было чистым и сухим.
- Если вы готовите с большим количеством жидкости, используйте большую кастрюлю, чтобы содержимое не вылилось на варочную панель.
- Следите, чтобы из посуды не выкипала вся жидкость, т.к. в результате этого могут появиться такие неустраняемые повреждения, как трещины, оплавление или царапины, которые могут негативным образом сказаться на состоянии стеклокерамической варочной панели (такой тип повреждений не является гарантийным случаем).
- Выбирайте размер посуды и варочной зоны, исходя из объема вашего блюда.

### Советы по экономии энергии:

- Сначала ставьте посуду и только после этого включайте варочную зону.



- Грязные варочные зоны и посуда потребляют больше электроэнергии.
- При возможности плотно закрывайте посуду подходящей по размеру крышкой.



- Размер дна посуды должен быть равен размеру варочной зоны.

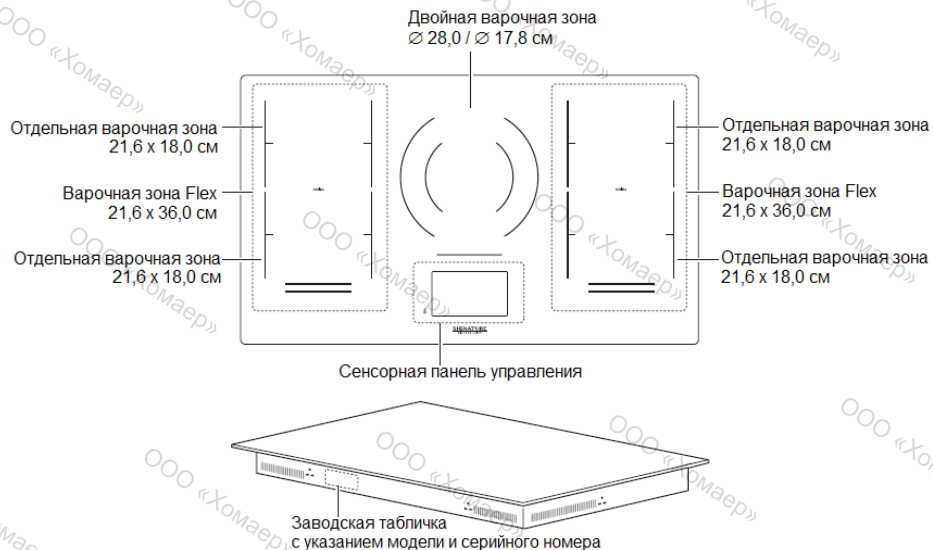


## КОМПОНЕНТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Компоненты и функции варочной панели

Внешний вид и функции прибора, описанные в данном руководстве, могут отличаться от вашей модели варочной панели.

### Индукционная варочная панель

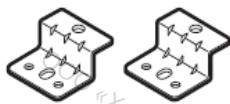


### ОСТОРОЖНО

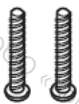
**Риск ожога:** варочные зоны могут казаться холодными как при включении, так и после выключения прибора.

### Принадлежности

#### Принадлежности, входящие в комплект поставки



Упорный кронштейн (2 шт.)



Болт (2 шт.)



Винт А (2 шт.)



Инструкция по эксплуатации и обслуживанию (1 шт.)

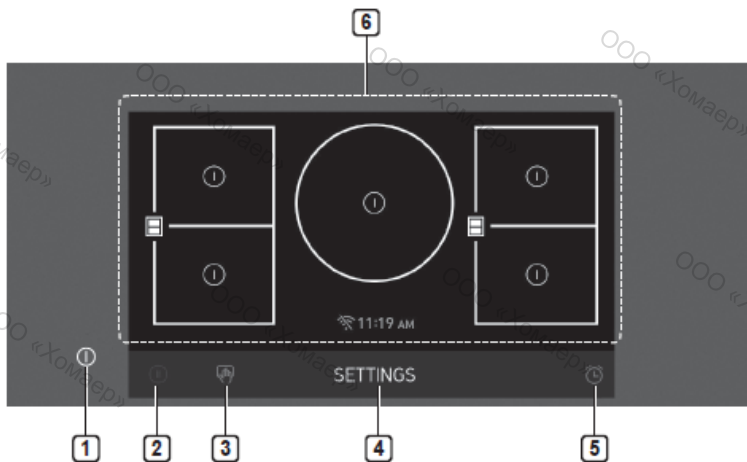


Руководство пользователя (1 шт.)

## Характеристики сенсорной панели управление

### Расположение варочных зон и панели управления

Для удобства использования расположение варочных зон на варочной панели совпадает с изображением их положения на дисплее панели управления.



#### 1 Питание

Нажмите и удерживайте 1 секунду, чтобы включить всю варочную панель. После включения прибор остается в режиме ожидания, пока не будет активирована какая-либо варочная зона.

#### 2 Пауза

Установка минимальной мощности на выбранной варочной зоне. Нажмите для включения или выключения.

#### 3 Блокировка для очистки

Нажмите для блокировки сенсорного дисплея перед его очисткой.

#### 4 Настройки

Нажмите для изменения настроек.

Список доступных для настройки параметров приведен в разделе «Инструкции по эксплуатации» далее.

#### 5 Кухонный таймер

Нажмите для настройки таймера.

Подробное описание см. раздел «Инструкции по эксплуатации» далее.

#### 6 Управление варочной панелью

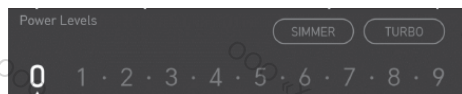
Проверка статуса варочной зоны и ее настройки.

Подробное описание см. раздел «Инструкции по эксплуатации» далее.

## Настройка уровня мощности варочной зоны

Для выбора уровня мощности с 1 по 9 выберите нужный уровень на шкале уровней мощности активированной варочной зоны.

Если в меню «Настройки» вы выбрали 17 уровней мощности, то для изменения уровня на половину единицы нажимайте на точки между целыми показателями.



## Индикатор горячей поверхности / остаточного нагрева



- Этот символ появляется, если поверхность варочной панели горячая, и указывает на необходимость соблюдать меры предосторожности.
- Если символ появляется на дисплее, будьте осторожны, т.к. стеклокерамическая поверхность прибора горячая.
  - В противном случае вы можете получить ожог или травму.
- После выключения варочной зоны этот символ будет гореть, пока стеклокерамическая поверхность не остынет полностью.
  - При высокой температуре окружающей среды для остывания прибора потребуется больше времени.
- Будьте осторожны даже после того, как индикатор погаснет, т.к. поверхность все еще может быть горячей.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для работы с сенсорными кнопками прикоснитесь к нужной кнопке плоской частью кончика пальца.

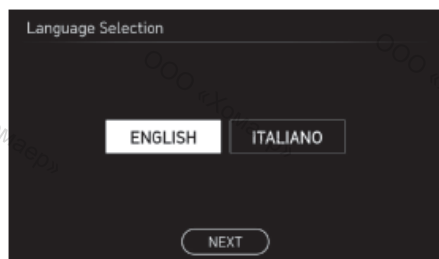
### Первое включение

При первом включении варочной панели на дисплее на 1 секунду отобразится логотип SIGNATURE KITCHEN SUITE.

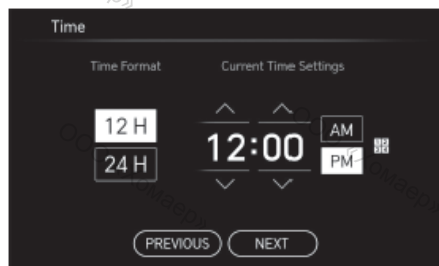
### Начало работы

При первом включении варочной панели вы можете сделать настройки в соответствии с собственными предпочтениями.

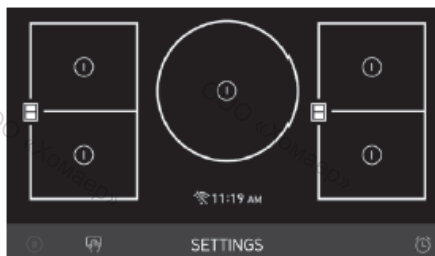
1. Нажмите и удерживайте приблизительно 1 секунду кнопку **ПИТАНИЕ**.
2. После начальной анимации выберите необходимый язык и нажмите на кнопку **ДАЛЕЕ (NEXT)**.



3. Установите правильное текущее время и выберите 12-часовой или 24-часовой формат времени, затем нажмите на кнопку **ДАЛЕЕ (NEXT)**.



4. Прочитайте указания на дисплее и нажмите кнопку **ГОТОВО (DONE)**.
5. На дисплее отобразится главный экран.



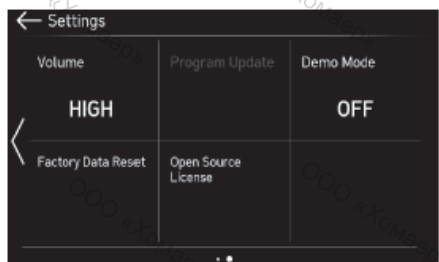
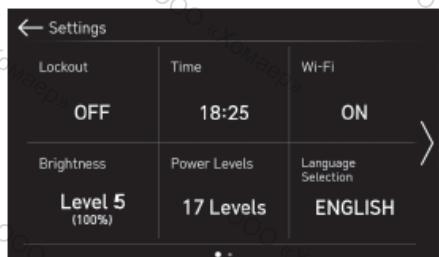
### Изменение настроек варочной панели

#### Настройки

Если после начальной настройки вы решите изменить какие-либо параметры прибора, прикоснитесь к дисплею, чтобы открыть главный экран. Нажмите на кнопку «Настройки» (Settings) по центру нижней части главного экрана.

Для навигации по экранам меню «Настройки» горизонтально проводите пальцем по экрану или используйте кнопки «<» и «>».





### Расположение пунктов меню «Настройки»

- Страница 1: Блокировка, Время, Яркость, Уровни мощности, Выбор языка
- Страница 2: Громкость, Обновление ПО, Демонстрационный режим, Сброс до заводских настроек, Лицензия на открытое ПО


### Блокировка (Lockout)

Функция «Блокировка» автоматически не позволяет использовать большую часть сенсорных кнопок прибора. Часы и таймер остаются активными.

- Если «Блокировка» включена, то все функции варочной панели, кроме кнопки ПИТАНИЕ, будут недоступны.

### Установка блокировки


1. Нажмите на кнопку «**Настройки**» (**Settings**), находящуюся по центру нижней части главного экрана.
2. На первой странице меню «**Настройки**» нажмите на кнопку «**Блокировка**» (**Lockout**).
3. Нажмите на «**БЛОК**».

4. При активации блокировки по центру нижней части дисплея появится значок .

### Снятие блокировки

1. При включенной блокировке прикоснитесь к любой части дисплея.
2. Появится всплывающее окошко. Нажмите и удерживайте 3 секунды надпись **Разблокировать**.
3. Значок блокировки в нижней части дисплея погаснет.

### Время

1. Нажмите на кнопку «**Настройки**» (**Settings**), находящуюся по центру нижней части главного экрана.
2. Нажмите на слово «**Время**» (**Time**), а затем путем прокручивания значений установите текущее время в часах и минутах. Кроме того, вы можете нажать на значок цифровой клавиатуры  и ввести необходимые цифры.
3. Выберите 12-часовой или 24-часовой формат времени (12Ч/24Ч).
4. Нажмите **ОК**.

### Яркость

Вы можете установить яркость LCD-дисплея от 20% до 100% с шагом 20%.

### Настройка яркости дисплея

1. Нажмите на кнопку «**Настройки**» (**Settings**), находящуюся по центру нижней части главного экрана, а затем нажмите на кнопку «**Яркость**» (**Brightness**).
2. Для настройки яркости дисплея нажмите и перетащите точку по шкале или нажмите на любое место на шкале, или воспользуйтесь кнопками «+» и «-».
3. Нажмите **ОК**.



### Уровни мощности

1. Нажмите на кнопку **«Настройки» (Settings)**, находящуюся по центру нижней части главного экрана, а затем нажмите на кнопку **«Уровни мощности» (Power Levels)**.
2. Выберите шкалу с 17 уровнями или 9 уровнями мощности (максимальные показатели обеих шкал равны).
3. Нажмите **ОК**.

### Выбор языка

Установите язык системы английский или итальянский.

#### Установка языка

1. Нажмите на кнопку **«Настройки» (Settings)**, находящуюся по центру нижней части главного экрана, а затем нажмите на кнопку **«Выбор языка» (Language Selection)**.
2. Выберите необходимый язык.
3. Нажмите **ОК**.

### Громкость

Настройте громкость звучания кнопок варочной панели.

#### Настройка уровня громкости

1. Нажмите на кнопку **«Настройки» (Settings)**, находящуюся по центру нижней части главного экрана, перейдите на второй экран и нажмите на кнопку **«Громкость» (Volume)**.
2. Выберите **«Без звука» (Mute)**, **«Низкий» (Low)** или **«Высокий» (High)**.
3. Нажмите **ОК**.

### Демонстрационный режим

Демонстрационный режим предназначен только для использования в выставочных залах. Он не позволяет варочным зонам нагреваться.

1. Нажмите на кнопку **«Настройки» (Settings)**, находящуюся по центру нижней части главного экрана, перейдите на второй экран и нажмите на кнопку **«Демо-режим» (Demo Mode)**.
2. Выберите ВКЛ. (ON) или ВЫКЛ. (OFF).
3. Нажмите **ОК**.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Если демо-режим активирован, прибор не будет нагреваться.
- При включении демо-режима на дисплее прибора появляется соответствующий значок.

### Сброс до заводских настроек

Эта функция позволяет вернуть все настройки к значениям по умолчанию.

1. Нажмите на кнопку **«Настройки» (Settings)**, находящуюся по центру нижней части главного экрана, перейдите на второй экран и нажмите на кнопку **«Сброс к заводским настройкам» (Factory Data Reset)**.
2. Если вы хотите вернуть все показатели к значениям по умолчанию, нажмите **«СБРОС» (RESET)**, а затем **ОК**.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Все сохраненные данные будут удалены.

### Лицензия на открытое ПО

На этом экране вы можете изучить информацию о лицензии на программное обеспечение с открытым кодом.

1. Нажмите на кнопку «**Настройки**» (**Settings**), находящуюся по центру нижней части главного экрана, а затем перейдите на второй экран меню.
2. Нажмите на кнопку «**Лицензия на открытие ПО**» (**Open Source License**).

## Перед первым использованием варочной панели

Перед первым использованием варочной панели тщательно вымойте ее при помощи специального средства для керамических варочных панелей (см. раздел «Уход и очистка» в данном руководстве). Это поможет защитить керамическую поверхность и в будущем облегчить процедуру очистки прибора.



### ОСТОРОЖНО

**Никогда не используйте абразивные губки или чистящие средства.** Они могут неисправимо повредить поверхность варочной панели.

## Включение варочной панели

Нажмите и удерживайте приблизительно 1 секунду кнопку **ПИТАНИЕ**, чтобы включить варочную панель. LCD-панель активируется.

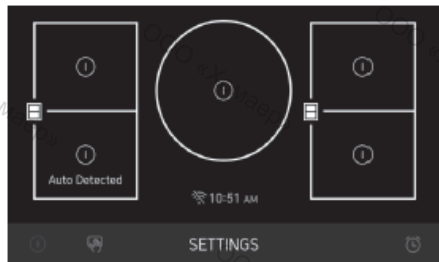
Для выключения варочной панели нажмите на кнопку **ПИТАНИЕ**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

После включения варочной панели при помощи кнопки **ПИТАНИЕ** необходимо в течение 60 секунд выбрать одну из варочных зон, в противном случае прибор автоматически отключится по причинам безопасности.

## Автоматическое распознавание посуды

- Автоматическое распознавание посуды – это функция, которая проверяет, установлена ли на варочную зону посуда.
- Как только вы поставите посуду на варочную зону, на дисплее появятся слова «Авто-распознавание» (Auto Detected). (Эти слова исчезнут через 30 секунд или при включении варочной зоны).
- Если на варочную зону не будет поставлена посуда, то и слова «Авто-распознавание» (Auto Detected) не появятся на дисплее. После включения питания автоматически эта функция активируется только один раз.
- В зависимости от условий эксплуатации (используется ли варочная зона, материал посуды, свойства дна посуды и пр.) время автоматического распознавания посуды может варьироваться или даже не срабатывать автоматически.

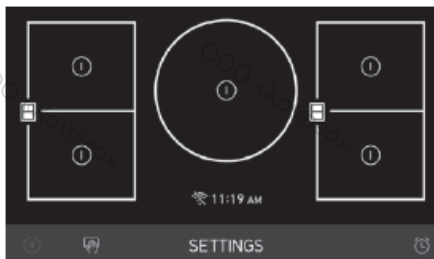



### ПРИМЕЧАНИЕ

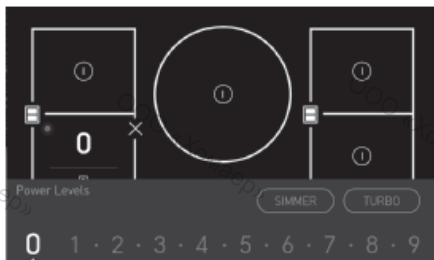
- Если размер посуды слишком маленький, слова «Авто-распознавание» (Auto Detected) могут на дисплее не появиться.
- Минимальный размер посуды
  - Диаметр дна посуды должен составлять 14,0 см или больше.
  - Для гибкой зоны Flex минимальный размер посуды составляет 12,0 см x 27,0 см.

## Выбор варочной зоны

Поместите посуду, подходящую для использования на индукционной варочной панели, на выбранную варочную зону.



Нажмите на кнопку  на изображении выбранной варочной зоны на дисплее, чтобы установить уровень мощности.



### ПРИМЕЧАНИЕ

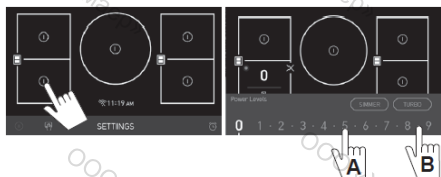
После выбора варочной зоны необходимо в течение 3 секунд установить уровень мощности на всплывающей шкале. В противном случае настройка мощности будет отменена по причинам безопасности.

## Установка уровня мощности

Для выбранной варочной зоны вы можете установить уровень мощности с **1** по **9**.

## Настройка уровня мощности

1. Нажмите на нужную цифру на всплывающей шкале уровней мощности (Power Level), чтобы установить уровень мощности от 1 до 9. Если в меню «Настройки» (Settings) вы выбрали 17 уровней мощности, то для изменения уровня на половину единицы нажмите на точки между целыми показателями.



2. При выборе уровня мощности варочная зона включается. Индикатор варочной зоны продолжает гореть, значение уровня мощности сохраняется.

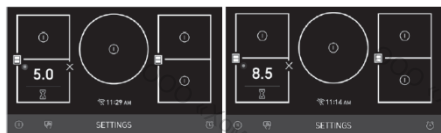


Рисунок А

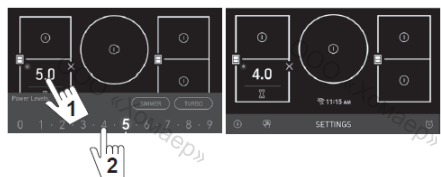
Рисунок В

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не установите уровень мощности, всплывающая панель уровней мощности отключится через 3 секунды.

## Изменение уровня мощности

1. Нажмите на выбранную варочную зону на дисплее, чтобы вызвать всплывающую шкалу уровней мощности.



Изменение уровня мощности с 5 на 4

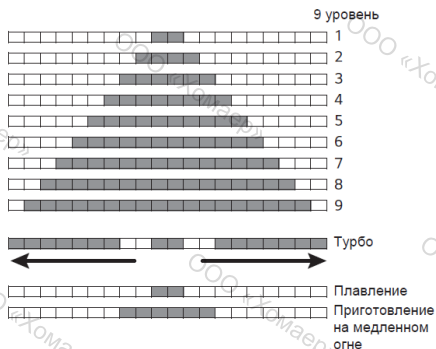
2. На всплывающей шкале нажмите на необходимый уровень мощности. Если вы не выберете показатель, то через 3 секунды всплывающая шкала исчезнет, а уровень мощности останется прежним.

### ПРИМЕЧАНИЕ

После изменения уровня мощности варочная зона на некоторое время прекратит работать, а затем вновь запустится на новом уровне мощности.

## Индикатор уровня мощности

- **Светодиодная шкала варочной зоны**  
Каждая варочная зона прибора имеет отдельную светодиодную шкалу. Посмотрите на дисплей и проверяйте уровни мощности варочных панелей, исходя из горящих светодиодов.



- **Доступные настройки уровня мощности**

Светодиодная шкала прибора показывает уровни мощности варочных зон от Уровня 1 до Уровня 9 и Турборежима.

## Выключение варочной зоны

1. После завершения приготовления нажмите на значок «х», чтобы отключить варочную зону.



2. Дисплей соответствующей варочной зоны отключится.
3. Для отключения всех варочных зон нажмите на кнопку ПИТАНИЕ (POWER).

### ВНИМАНИЕ

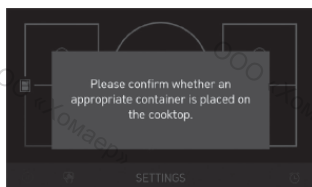
Каждая варочная зона данного прибора оснащена индикатором остаточного нагрева. Этот индикатор предупредит вас, что зона недавно использовалась и до сих пор достаточно горячая, чтобы причинить ожог. Не прикасайтесь к варочной зоне, пока горит этот индикатор. Даже если варочная панель будет выключена, всплывающее сообщение будет гореть на дисплее, пока прибор достаточно не остынет.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время работы прибора на дисплее появится это всплывающее окно, проверьте следующее:

- Посуда установлена не по центру варочной зоны.
- Посуда несовместима с технологией индукции.
- На варочной зоне не установлена посуда.



## Советы по приготовлению на индукционной варочной панели

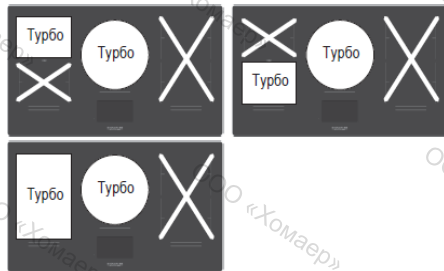
Если вы хотите достичь определенных результатов при приготовлении блюда, вам придется потратить некоторое время и приложить усилия. Если ранее вы не готовили на индукционной варочной панели, то вам потребуется немного попрактиковаться или изменить привычные способы готовки, чтобы достичь желанных результатов. Используйте таблицу с описанием режимов приготовления и приведенные далее советы, и совсем скоро вы в полной мере будете наслаждаться преимуществами приготовления на индукционной варочной панели.

- Количество или качество некоторых продуктов может влиять на длительность их приготовления.
- Если это безопасно, то перед началом приготовления дайте продуктам нагреться до комнатной температуры, чтобы воспользоваться способностью индукционной энергии быстро нагревать пищевые продукты.

- На индукционной варочной панели посуда нагревается очень быстро. Периодически проверяйте ваше блюдо или жидкость и помешивайте их или снижайте уровень мощности, чтобы не допустить пригорания, переваривания, разбрызгивания или выкипания.
- Соусы, супы и рагу могут нагреваться быстрее, чем вы привыкли, и если вы не будете следить за процессом, они могут перелиться через край посуды. Для получения наилучших результатов регулярно помешивайте блюдо.
- Переваренные продукты теряют влагу и становятся сухими на вкус, в то время как ингредиенты, приготовленные не полностью, могут стать причиной болезни. Для обеспечения наилучших результатов используйте термометр, чтобы убедиться, что внутренняя температура блюда достаточна и безопасна.
- Используйте посуду с антипригарным покрытием или сезонированную посуду, чтобы во время приготовления не добавлять в блюдо лишний жир.
- Не перегружайте посуду ингредиентами. Используйте посуду с объемом, подходящим для размера вашего блюда, чтобы избежать медленного приготовления и неудовлетворительных результатов.
- Для кипячения воды на центральной варочной зоне рекомендуется использовать кастрюлю диаметром 28 см: она

обеспечит высокую производительность и позволит вам сэкономить время.

- Используйте турборежим, если вам необходимо быстро вскипятить воду или требуется дополнительная мощность на одной из варочных зон.
- Если вам требуется быстро вскипятить очень большой объем воды, установите на центральной варочной зоне турборежим, возьмите кастрюлю диаметром не менее 23 см, чтобы активировались оба контура центральной зоны, и выключите остальные варочные зоны.
- Если во время работы центральной двойной зоны в турборежиме вы включите одну из правых боковых варочных зон, то во избежание повреждения прибора уровень мощности центральной двойной варочной зоны автоматически переключится на уровень 9. Если вы хотите сохранить турборежим на центральной варочной зоне, выбирайте боковые варочные зоны, расположенные слева.



Режим приготовления	Пример продукта	Уровень мощности	Примечания / Комментарии
<b>Плавнение</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Шоколад, прямое воздействие тепла</li> </ul>	1 или Плавнение	Постоянно помешивайте, чтобы не допустить пригорания. При растапливании шоколада на водяной бане установите уровень мощности 2.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сливочное масло</li> </ul>	2	Внимательно следите за процессом, чтобы получить удовлетворительный результат.
<b>Разогрев</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Супы и жаркое</li> </ul>	3-4	Внимательно следите за процессом и регулярно помешивайте для получения желаемых результатов.
<b>Тушение овощей</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Лук</li> <li>Морковь</li> <li>Сельдерей</li> <li>Перец</li> </ul>	5-6	При тушении овощей готовьте их, пока на овощах не выступит влага, но не давайте им подрумяниться.
<b>Приготовление на медленном огне</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Томатный соус</li> <li>Сырный соус</li> </ul>	Приготовление на медленном огне	Внимательно следите за процессом, чтобы содержимое не вылилось из посуды. При приготовлении на пару овощей или круп доведите жидкость до кипения, накройте посуду крышкой и установите уровень мощности 2.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Картофель</li> </ul>	4-5-6	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Крупы</li> <li>Бульоны или жаркое</li> </ul>		
<b>Пассерование и др.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Стейк / Отбивная</li> </ul>	5-6-7	Внимательно следите за процессом и часто помешивайте, чтобы получить желаемый результат.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Яйца</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Закусочное мясо</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Замороженные овощи</li> <li>Быстрое обжаривание с перемешиванием</li> </ul>		
<b>Запечатывание / Подрумянивание</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подрумянивание говядины для приготовления чили или жаркого</li> <li>Стейки или отбивные</li> </ul>	8-9	Мясо комнатной температуры будет запечатываться и подрумяниваться значительно эффективнее. При слишком высоком уровне мощности может разбрызгиваться жир.
<b>Жарение / Жарение во фритюре</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Жареная курица</li> <li>Картофель фри</li> <li>Рыба в кляре / моллюски</li> </ul>	7-8	При слишком высоком уровне мощности может разбрызгиваться жир.
<b>Бланширование овощей</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Брокколи</li> <li>Цветная капуста</li> <li>Стручковая фасоль</li> </ul>	8-9	Внимательно следите за процессом, чтобы не допустить разлива жидкости.
<b>Кипячение</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вода для приготовления пасты</li> <li>Моллюски</li> </ul>	8-9-Турбо	Не наливайте воду до края кастрюли. Вода может перелиться через край, если установлен слишком высокий уровень мощности.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Приведенные настройки носят рекомендательный характер. В зависимости от типа продукта и посуды вам может потребоваться изменить уровень мощности. Длительность приготовления некоторых продуктов может варьироваться, исходя из их количества и качества.

## Режимы приготовления

### Приготовление на медленном огне

Используйте этот режим для томления соусов или рагу.

#### Включение режима

Поставьте кастрюлю на любую варочную зону кроме задней правой. Вызовите всплывающую шкалу «Уровни мощности» (Power Level) и нажмите на кнопку «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ».



### ПЛАВЛЕНИЕ

Используйте этот режим для растапливания таких продуктов, как шоколад или сливочное масло, не позволяя им пригорать.

#### Включение режима

Поставьте кастрюлю на **правую заднюю** варочную зону. Вызовите всплывающую шкалу «Уровни мощности» (Power Level) и нажмите на кнопку «ПЛАВЛЕНИЕ».

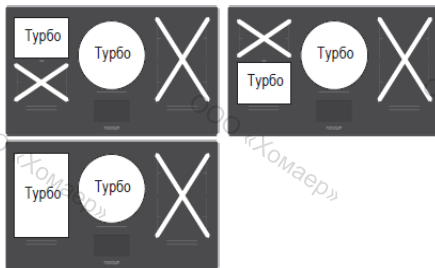


### Турборежим

Используйте этот режим для кипячения воды или быстрого разогрева блюд большого объема.

Если во время работы центральной двойной зоны в турборежиме вы включите одну из правых боковых варочных зон, то во избежание повреждения прибора уровень мощности центральной двойной варочной зоны автоматически переключится на уровень 9. Если вы хотите сохранить турборежим на центральной варочной зоне, выберите боковые варочные зоны, расположенные слева.

По причинам безопасности длительность работы турборежима составляет 6 минут, после чего прибор автоматически переключается на уровень мощности 9 или установленный ранее уровень мощности.



## Включение режима

Поставьте посуду на варочную зону. Вызовите всплывающую шкалу «Уровни мощности» (Power Level) и нажмите на кнопку «ТУРБО».



## ВНИМАНИЕ

Не используйте турборежим для нагрева пустой посуды или разогрева растительного, сливочного масла или сала. Посуда может получить повреждения, а жир в случае перегрева может загореться.

## ПРИМЕЧАНИЕ

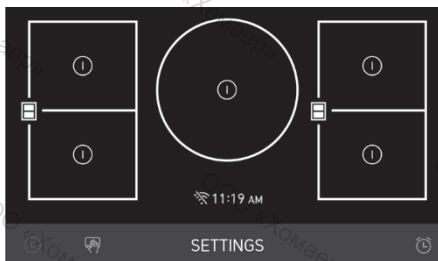
- В определенных условиях турборежим отключится автоматически, чтобы защитить электронные компоненты внутри варочной панели.
- Это может произойти при длительном использовании прибора, во время жарения или если вы приподнимите или передвинете посуду, когда прибор работает в турборежиме.

## Использование гибкой варочной зоны

Функция Flex позволяет объединять смежные варочные зоны, чтобы получить одну большую зону для приготовления. Эта функция особенно удобна, если вы готовите в чугунном котелке или в другой большой овальной посуде.

### Активация гибкой зоны

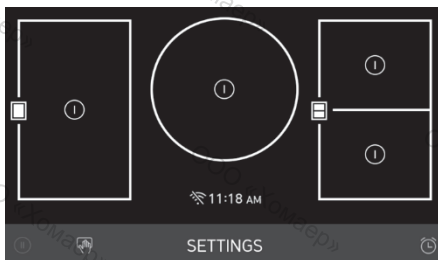
1. Поставьте посуду на две боковые варочные зоны и убедитесь, что они обе активированы. Значок функции Flex будет показывать 2 отдельные зоны.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Если одна из двух зон, входящих в варочную зону Flex, работает, отключите ее и активируйте функцию Flex.

2. Для объединения двух варочных зон нажмите на значок Flex, и на дисплее уже будет отображаться одна общая варочная зона.

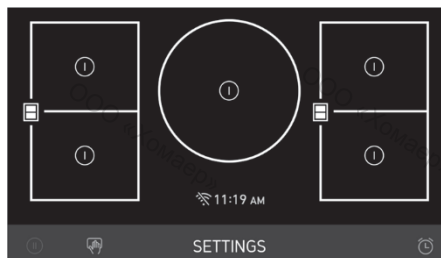


3. Выберите необходимый уровень мощности.
4. Для отключения режима Flex нажмите на значок функции еще раз.



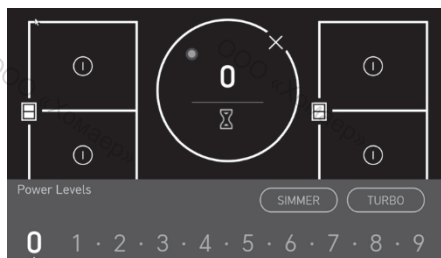
## Использование двойной варочной зоны

Расположенная по центру двойная варочная зона состоит из двух контуров разных размеров, на которых можно готовить в посуде самых разных размеров. В зависимости от материала и свойств посуды варочная зона автоматически активирует один или два контура нагрева, подавая при этом на варочную зону достаточно мощности, чтобы вы могли получить великолепные результаты.



### Активация двойной зоны

1. Для активации большей варочной зоны поставьте на центральную зону посуду с диаметром дна не менее 23 см.
2. Выберите необходимый уровень мощности.



## Другие функции

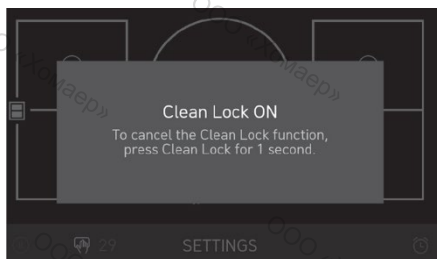
### Пауза

Эта функция снижает уровень мощности варочной зоны до 1 и поддерживает этот уровень, пока не будет отключена. Для активации функции нажмите на значок «Пауза» (Pause). Для отключения функции еще раз нажмите на этот значок, и варочная зона переключится на ранее установленный уровень мощности.



### Блокировка для очистки

Вы можете использовать эту функцию, когда потребуется очистить сенсорную зону управления прибора. Для активации функции нажмите на значок «Блокировка для очистки» (Clean Lock), и панель управления будет заблокирована на 30 секунд. Для снятия блокировки подождите 30 секунд или нажмите и удерживайте значок функции 1 секунду.

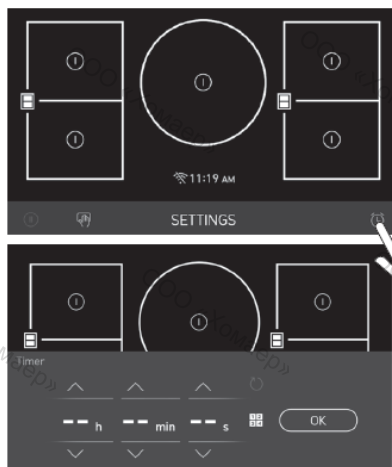


## Таймер

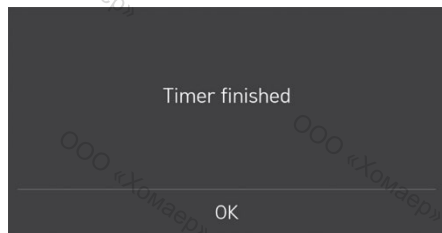
### Кухонный таймер

Функция «Кухонный таймер» (Kitchen Timer) работает как обычный таймер и по окончании отсчета не выключает варочную зону. Этот таймер посредством звукового сигнала уведомит вас, что установленное время приготовления закончилось.

- Нажмите на значок «Кухонный таймер» (Kitchen Timer). Прокруткой (или при помощи цифровой клавиатуры) установите часы, минуты и секунды, а затем нажмите **OK**.



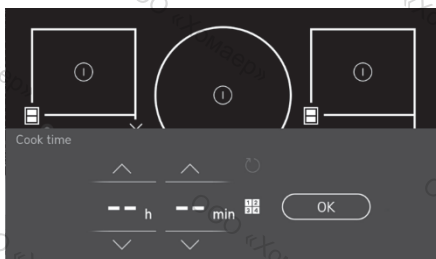
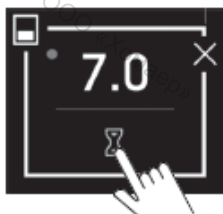
- Когда заданное время истечет, на дисплее появится всплывающее окно «Время истекло» (Time Finished) и раздастся звуковой сигнал.



### Таймер для приготовления

Функция «Таймер для приготовления» (Cooking Timer) также работает как обычный таймер и не отключает варочную зону. Этот таймер посредством звукового сигнала уведомит вас, что установленное время приготовления закончилось.

- Если варочная зона уже используется, нажмите на значок «Таймер для приготовления» (Cooking Timer) для соответствующей варочной зоны, прокруткой (или с помощью цифровой клавиатуры) установите часы и минуты, и, наконец, нажмите «OK».



- По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал.
- Максимальное время работы таймера в зависимости от уровня мощности.

Уровень мощности	1	2 ~ 3.5	4~4.5	5~5.5	6~7.5	8~9
плавление		Медленное кипение				
Макс. время таймера	6 часов	5 часов	4 часа	3 часа	1.5 часа	1 час

## Автоматический контроль уровня мощности

При температуре на верхней границе диапазона уровень мощности, который отображается на дисплее, может отличаться от фактического уровня мощности. Для того, чтобы не допустить перегрева варочной панели, прибор автоматически контролирует поступающую мощность.

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Периодическое включение и выключение прибора
  - Периодическое включение и выключение прибора для обеспечения оптимального потребления энергии – совершенно нормальное явление.

## Индекс нагрева посуды

Индекс нагрева посуды можно использовать, чтобы определить, хорошо ли будет нагреваться эта посуда на индукционной варочной панели.

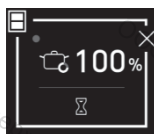
- Индекс нагрева может варьироваться в зависимости от таких условий, как напряжение сети, размер посуды или температура посуды. Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру варочной зоны.
- Индекс нагрева может варьироваться в зависимости от варочной зоны.
- Индекс нагрева посуды, которой отображается на дисплее данного прибора, рассчитывается по внутренним стандартам производителя. Условия окружающей среды могут способствовать получению неточного или непостоянного результата. Используйте данный показатель только в качестве ориентира.

## Применение индекса нагрева

1. Выключите все варочные зоны.
  - Если будет работать более 1 варочной зоны, то функция не активируется.
2. Поставьте посуду на необходимую варочную зону.
  - Посуду требуется установить по центру варочной зоны.
3. Установите уровень мощности 9.
4. Нажмите и более 3 секунд удерживайте показатель уровня мощности, пока на дисплее не отобразится индекс нагрева посуды.



Длинное нажатие (более 3 секунд) на уровне мощности 9.



Отобразится индекс нагрева посуды.

Индекс	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Уровень нагрева	Без нагрева					Низкий					Высокий

- Чем выше индекс, тем лучше будет нагреваться посуда (в диапазоне от 0 до 100% с шагом 10%).
- Если индекс низкий, проверьте материал, размер и форму дна посуды.
  - Даже если посуда маркирована как совместимая с технологией индукции, но при этом она имеет низкий индекс нагрева, вероятно, она не будет хорошо нагреваться на данном приборе.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРИБОРА

Листок технических данных. Делегированный регламент комиссии (ЕС) № 66/2014

<b>Торговая марка</b>	SIGNATURE KITCHEN SUITE	
<b>Идентификатор модели</b>	SKSIT3601G	
<b>Тип варочной панели</b>	Встраиваемая варочная панель	
<b>Технология нагрева</b>	Индукционные варочные зоны и конфорки	
<b>Количество варочных зон и/или конфорок</b>	5	
<b>Для круглых конфорок и/или варочных зон: диаметр полезной поверхности на каждую электрическую конфорку, показатель округлен до ближайших 5 мм</b>	Передняя левая	21,5 x 18,0 см
	Передняя правая	21,5 x 18,0 см
	Задняя левая	21,5 x 18,0 см
	Задняя правая	21,5 x 18,0 см
	Центральная	∅ 28,0 см
<b>Для конфорок и/или варочных зон иной формы: длина и ширина полезной поверхности на каждую электрическую конфорку, показатель округлен до ближайших 5 мм</b>		
<b>Потребление электроэнергии на каждую конфорку или варочную зону из расчета на 1 кг (EC<sub>electric cooking</sub>)</b>	Передняя левая	171,3 Втч/кг
	Передняя правая	173,8 Втч/кг
	Задняя левая	169,3 Втч/кг
	Задняя правая	174,0 Втч/кг
	Центральная	163,2 Втч/кг
<b>Потребление электроэнергии варочной панелью из расчета на 1 кг (EC<sub>electric hob</sub>)</b>	170,3 Втч/кг	
<b>Потребление в режиме ожидания</b>	0,5 Вт	

## УХОД И ОЧИСТКА

### Очистка варочной панели

#### Обычная ежедневная очистка

Для очистки стеклокерамической поверхности используйте ТОЛЬКО специальный крем для керамических варочных панелей. Другие кремообразные чистящие средства могут оказаться не такими эффективными или могут повредить поверхность прибора, оставив на ней царапины или несмываемые пятна.

Для ухода и защиты поверхности варочной панели соблюдайте следующие рекомендации:

1. Перед первым использованием варочной панели выполните ее очистку с помощью чистящего средства для керамических варочных панелей. Это поможет защитить поверхность прибора и облегчить ее очистку в будущем.
2. При ежедневном использовании чистящего средства для керамических варочных панелей ваш прибор будет продолжать выглядеть как новый.
3. Как следует встряхните чистящий крем. Нанесите несколько капель средства непосредственно на прибор.
4. При помощи бумажного полотенца очистите всю поверхность прибора.
5. Промойте поверхность чистой водой и удалите все остатки чистящего средства сухой тряпочкой или бумажным полотенцем.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Крайне важно НЕ нагревать варочную панель, пока она не будет тщательно очищена.



#### ОСТОРОЖНО

- НЕ используйте губки для посуды или абразивные губки. Они могут повредить стеклянную поверхность прибора.
- Для обеспечения собственной безопасности во время очистки горячих варочных зон используйте прихватки или кухонные рукавицы.

### Пригоревшие остатки пищи

1. Пока варочная панель теплая, удалите с варочной зоны все пригоревшие остатки пищи или разлитые жидкости при помощи подходящего металлического скребка. Во избежание ожогов при работе со скребком используйте прихватки или кухонные рукавицы.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте тупое или зазубренное лезвие.
- Держите скребок под углом примерно 30° к поверхности прибора.
- Скребок не повредит маркировку на варочных зонах.

2. Когда варочная панель полностью остынет, на каждую варочную зону нанесите несколько небольших мазков чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей. Распределите чистящий крем по поверхности прибора при помощи влажного бумажного полотенца. Оставьте средство приблизительно на 10 минут, а затем смойте.



3. Промойте поверхность чистой водой и вытрите варочную панель чистым сухим бумажным полотенцем.



### ВАЖНО

- Если на варочную панель попал и расплавился сахар или продукт с содержанием сахара, пластиковый предмет или фольга, СРАЗУ ЖЕ, пока варочная панель горячая, удалите этот материал при помощи скребка, чтобы не допустить риска повреждения стеклокерамической поверхности. При правильном использовании скребков не повредит поверхность прибора. Для обеспечения собственной безопасности, пожалуйста, при работе со скребком используйте прихватки или кухонные рукавицы.
- Если на варочную панель пролилась вода или попал продукт, содержащий воду, СРАЗУ ЖЕ уберите жидкость при помощи сухого бумажного полотенца.

### ПРИМЕЧАНИЕ

**ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ МОЖЕТ НЕ ПОКРЫВАТЬ КАКИЕ-ЛИБО ПОВРЕЖДЕНИЯ ИЛИ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА, ВОЗНИКШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ П. 1 ИЛИ 2, ПРИВЕДЕННЫХ ДАЛЕЕ.**

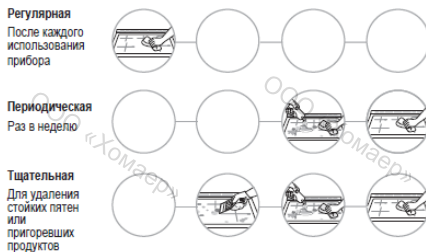
1. Продукты, содержащие сахар (например, варенье, кетчуп, томатный соус, желе, помадка, карамель, сироп или шоколад), или расплавившийся пластик могут стать причиной появления на варочной панели несмываемых пятен.
2. Если продукты питания или жидкость, содержащие кальций (например, разрыхлитель, вино, молоко, шпинат или брокколи), попали на варочную панель, они могут оставить на ней несмываемые пятна или вызвать обесцвечивание участка поверхности.

### Уход за варочной панелью

**НЕ** используйте хлорный отбеливатель, аммиак или иные чистящие средства, не предназначенные для использования на стеклокерамических поверхностях.

Перед началом очистки дайте варочной панели полностью остыть.

Протрите влажным полотенцем и мягким моющим средством	Используйте металлический скребок	Нанесите чистящий крем для варочных панелей. Потрите полотенцем.	Промойте с помощью влажного полотенца и вытрите насухо.
---	-----------------------------------	--	---



## Пятна с металлическим блеском и царапины

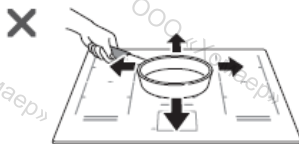
ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ МОЖЕТ НЕ ПОКРЫВАТЬ КАКИЕ-ЛИБО ПОВРЕЖДЕНИЯ ИЛИ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА, ВОЗНИКШИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ П. 1 ИЛИ 2, ПРИВЕДЕННЫХ ДАЛЕЕ.

1. Старайтесь не перемещать кастрюли и сковороды по поверхности варочной панели, т.к. в результате этого на ней могут появиться пятна с металлическим блеском. Для удаления этих пятен используйте чистящее средство и специальную губку для керамических варочных панелей.
2. Если из кастрюли с тонким покрытием из алюминия или меди выкипит вся жидкость, то это покрытие может оставить на варочной панели черные пятна. Эти пятна необходимо удалять сразу же, не нагревая прибор повторно, в противном случае эти пятна уже не удастся вывести.



### ОСТОРОЖНО

Посуда с шершавым или неровным дном может оставить на поверхности варочной панели отметки или царапины.



- Не перемещайте посуду из металла или стекла по поверхности прибора.
- Не используйте посуду с отложениями загрязнений на дне.
- Не начинайте приготовление, если на варочной панели находятся посторонние объекты. Сначала необходимо очистить поверхность прибора и только после этого приступить к процессу приготовления.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Установку и обслуживание прибора должен выполнять квалифицированный специалист.

### ВАЖНО:

Сохраните эти инструкции для местного инспектора по электротехнике. Прочтите и сохраните эти инструкции для использования в будущем.

### Перед началом установки

Внимательно прочтите все приведенные далее инструкции.

### Примечания для монтажника:

- Перед началом установки варочной панели полностью прочтите инструкции по установке.
- Перед подключением прибора к электросети снимите с него все упаковочные материалы.
- Соблюдайте все действующие кодексы и постановления.
- Только определенные модели варочных панелей можно устанавливать на определенные модели встраиваемых электрических духовых шкафов.
- Не забудьте оставить эти инструкции у пользователя.

### Примечание для пользователя:

Сохраните эту инструкцию по эксплуатации и обслуживанию и инструкции по установке для использования в будущем.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Прибор должен быть правильно заземлен.
- Ущерб, полученный в результате несоблюдения этого указания, гарантией на варочную панель не покрывается.

## ОСТОРОЖНО

Если под варочной панелью находится место для хранения, не храните там горючие или чувствительные к высокой температуре предметы, например, мощные средства, аэрозоли, чистящие средства, воду, продукты питания или предметы из пластика.

### Необходимые инструменты



Карандаш



Электрическая  
ножовка



Крестовая отвертка



Шлицевая отвертка



Плоскогубцы



Рулетка



Уровень



Дрель



Защитные очки



Перчатки

### Распаковка варочной панели

1. Снимите с варочной панели упаковку и осмотрите прибор на наличие видимых повреждений или недостающих комплектующих.

### Расположение номера модели и серийного номера

Номер модели и серийный номер прибора указаны на заводской табличке, которая прикреплена к передней части прибора слева.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>		<b>SKSIT3601G</b>	
<b>Описание</b>		Индукционная варочная панель	
<b>Параметры электросети</b>	<b>Напряжение сети</b>	230 В~, 50 Гц, 44,3 А	
	<b>Макс. подключаемая нагрузка</b>	10200 Вт	
<b>Размеры варочной панели</b>		930 мм (Ш) x 91 мм (В) x 535 мм (Г)	
<b>Размеры выреза в столешнице</b>		Стандартная установка: 873 мм (Ш) x 146 мм (В) x 503 мм (Г) Установка заподлицо: 936 мм (Ш) x 146 мм (В) x 541 мм (Г)	
<b>Варочные зоны</b>	<b>Положение</b>	<b>Размер</b>	<b>Мощность (Ур. 9 / Турбо)</b>
	Передняя левая	21,6 x 18,0 см	1700 / 3400 Вт
	Передняя правая	21,6 x 18,0 см	1700 / 3400 Вт
	Левая Flex	21,6 x 36,0 см	3300 / 3650 Вт
	Задняя левая	21,6 x 18,0 см	1700 / 3400 Вт
	Задняя правая	21,6 x 18,0 см	1700 / 3400 Вт
	Правая Flex	21,6 x 36,0 см	3300 / 3650 Вт
	Центральная	∅ 17,8 см / ∅ 28,0 см	Внутренний контур: 1700 / 3400 Вт  Двойной контур: 3400 / 6800 Вт
<b>Вес с упаковкой</b>		26,6 кг	

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Максимальная мощность каждой варочной зоны зависит от размера и материала используемой посуды.

## Подготовка места к установке прибора

### Важная информация по установке

- Все электрические варочные панели работают от однофазного, надлежащим образом заземленного источника переменного тока с напряжением сети 230 В и частотой 50 Гц, оснащенного трехжильным проводом (фаза L, ноль N, заземление).
- Минимальное расстояние между варочной панелью и находящимся над ней шкафом кухонного гарнитура составляет 762 мм.
- Убедитесь, что шкафы и настенное покрытие, расположенные рядом с варочной панелью, смогут выдержать температуры (до 93°C), создаваемые прибором.



### ОСТОРОЖНО

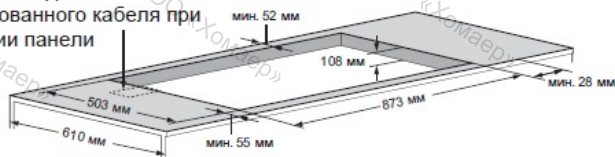
Старайтесь не организовывать пространство для хранения над варочной панелью, чтобы исключить риск ожога или возгорания при нахождении над варочной панелью.

Если же над варочной панелью все предусмотрено место для хранения, риск можно снизить, установив вытяжку, которая будет выступать как минимум на 127 мм за пределы фронтальной поверхности шкафов.

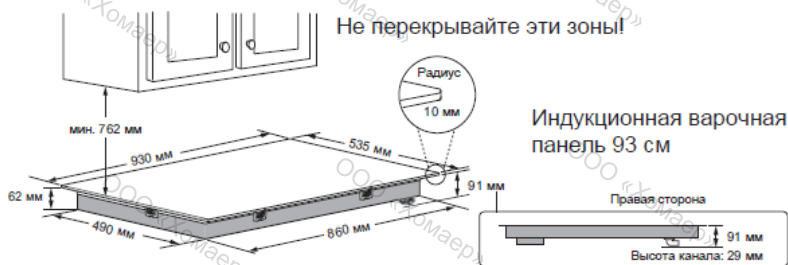
## 1. Стандартная установка



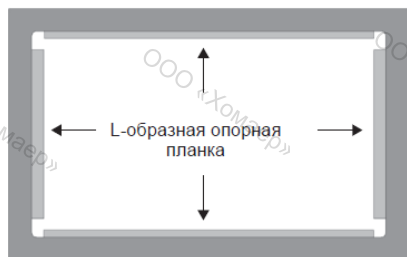
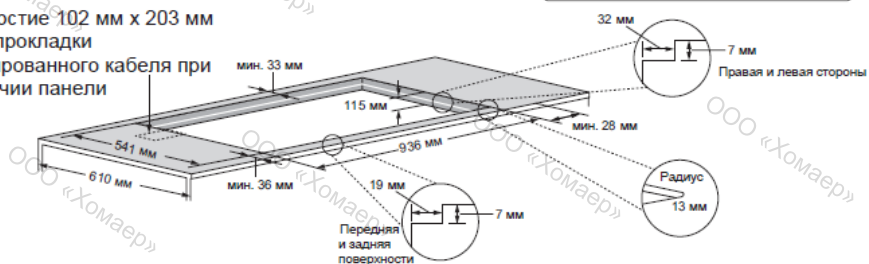
отверстие 102 мм x 203 мм для прокладки армированного кабеля при наличии панели



## 2. Установка заподлицо



отверстие 102 мм x 203 мм для прокладки армированного кабеля при наличии панели



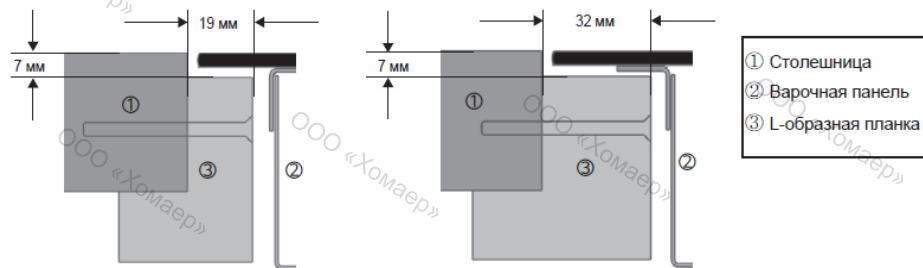
### ВАРИАНТ УСТАНОВКИ С ОПОРНОЙ ПЛАНКОЙ

Для этого типа установки размеры выреза в столешнице должны быть равны размерам варочной панели по внешнему краю стекла.

Прикрепите L-образные планки по периметру выреза в столешнице.

Верхний край планки должен располагаться на 7 мм ниже поверхности столешницы.

См. рисунок ниже. Прикрепите планки к столешнице. По вопросу наиболее подходящего метода крепления вы можете проконсультироваться с производителем столешницы.



L-образная планка (передняя и задняя)

L-образная планка (правая и левая)

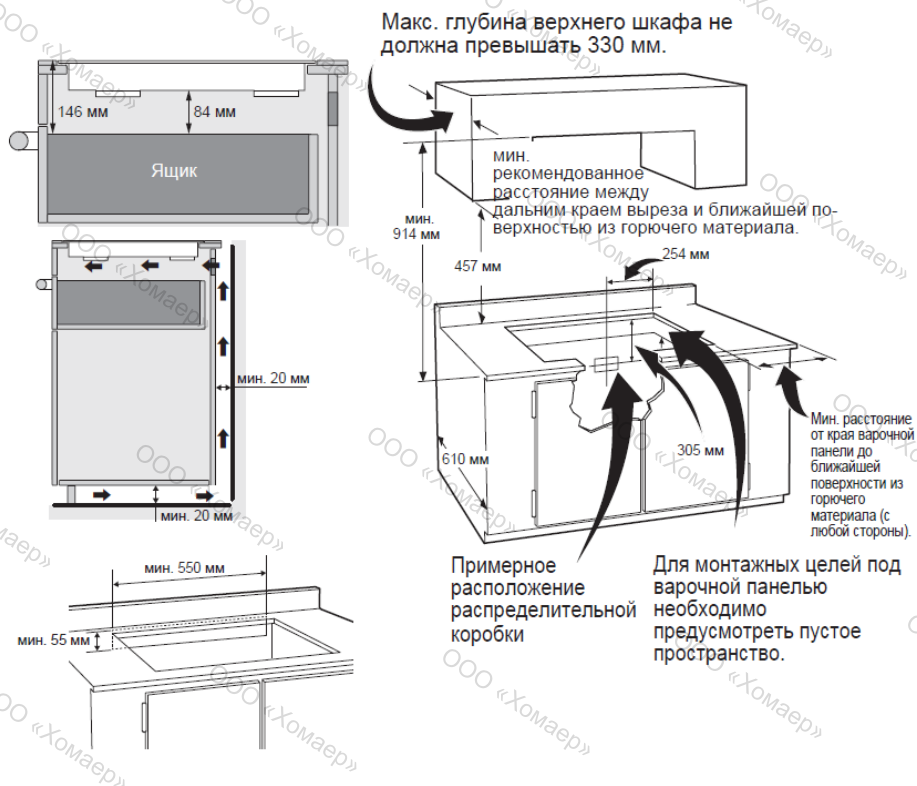
- Все размеры приедены в миллиметрах (мм).

## Рекомендованное расстояние между варочной панелью и выдвижным ящиком



### ОСТОРОЖНО

Очень важно, чтобы расстояние между варочной панелью и выдвижным ящиком составляло 84 мм.



- Под отверстием канала для армированного кабеля необходимо предусмотреть зазор в 50 мм, чтобы проложить электрический кабель, а также свободное пространство на стенке за варочной панелью для установки распределительной коробки.

## Подключение к электросети

### Важные инструкции по безопасности

- Установку и заземление прибора должен выполнять квалифицированный монтажник или техник сервисного центра.
- Эту варочную панель требуется надлежащим образом заземлить в соответствии с местными нормами и правилами.



#### ВНИМАНИЕ

При выполнении электрических соединений варочная панель должна быть отключена от электросети. Несоблюдение этого требования может привести к тяжелой травме или смерти.

### Создание электрического подключения

Установите распределительную коробку под шкафом и протяните провод переменного тока напряжением 230 В от главной распределительной панели.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

На данном этапе НЕ подключайте провод к распределительной панели.

### Требования к подключению к электросети

#### Соблюдайте все действующие кодексы и местные постановления.

1. Для подключения требуется однофазный источник только переменного тока с напряжением 230 В, частотой 50 Гц, оснащенный 3-жильный (фаза, ноль, заземление) кабелем. Подключение надлежит выполнять по отдельной цепи, оснащенной предохранителем с обеих сторон линии (рекомендуется использовать предохранитель с задержкой срабатывания или автоматический выключатель). НЕ устанавливайте предохранитель на ноль. Номинал

предохранителя не должен превышать номинальную мощность цепи прибора, указанную на заводской табличке.

2. Индукционная варочная панель 93 см может потреблять до 10200 Вт при 230 В переменного тока. Используйте автоматический выключатель на 50 А с диаметром проводов 10 мм<sup>2</sup>.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Размеры проводов и соединений должны соответствовать размеру предохранителя и удовлетворять требованиям местных норм и правил.



#### ВНИМАНИЕ

Для подключения прибора запрещается использовать провод-удлинитель. Это может привести к возгоранию, поражению электрическим током или другим травмам.

3. Прибор надлежит подключить к коробке автоматического выключателя (или размыкателя цепи) при помощи гибкого армированного кабеля или неметаллического кабеля в оплетке. Гибкий армированный кабель, выходящий из прибора, необходимо подключить непосредственно к заземленной распределительной коробке, которая должна быть установлена, как показано на схемах выше. Участок кабеля между коробкой и прибора должен быть как можно более провисающим, чтобы прибор можно было перемещать, если возникнет такая необходимость.
4. Для подключения гибкого армированного кабеля к распределительной коробке необходимо предусмотреть подходящее устройство для компенсации натяжения кабеля (снятия напряжения).

## Подключение к электросети

Подключите гибкий армированный кабель, который выходит из прибора, к распределительной коробке, при этом в точке, где армированный кабель входит в распределительную коробку необходимо установить подходящее устройство для снятия напряжения. Затем подключите прибор к электросети, как описано далее.

### Данный прибор должен быть заземлен.

Данный прибор оснащен кабелем питания и желто-зеленым заземляющим проводом, соединенным с рамой прибора.



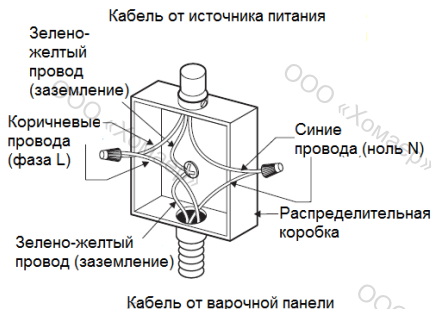
### ВНИМАНИЕ

**НЕ** заземляйте прибор на трубу газопровода. **НЕ** подключайте прибор к электросети, пока не будет установлено соответствующее заземление. Подключите провод заземления и только затем разрешается включать прибор.

## Соблюдайте все действующие кодексы и местные постановления.

1. Отключите подачу питания.
2. В коробке автоматического выключателя, коробке предохранителей или распределительной коробке подключите провода кабеля прибора и источника питания, как показано на схеме.

## 3-жильная заземленная распределительная коробка



## Установка варочной панели

1. Осмотрите варочную панель на наличие видимых повреждений. Убедитесь, что все винты крепко затянуты (см. схему с их расположением далее).

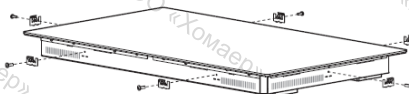


2. Проверьте и подготовьте место для установки прибора

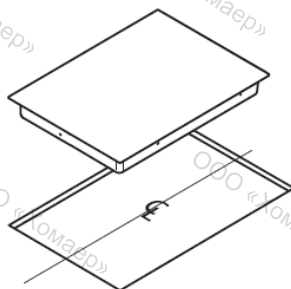
- см. схемы с указанием необходимых размеров и зазоров выше

### ПРИМЕЧАНИЕ

- Для установки заподлицо - Перед данным типом монтажа снимите с варочной панели 6 монтажных скоб.



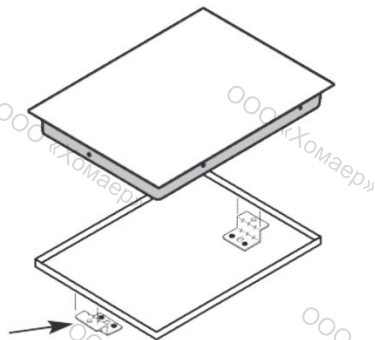
3. Аккуратно опустите варочную панель в вырез в столешнице. Проверьте, не оказались ли пережаты какие-либо провода.



### ПРИМЕЧАНИЕ

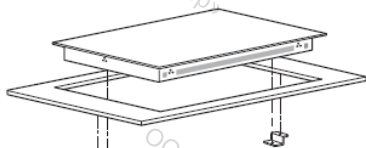
Не используйте герметик, т.к. должна оставаться возможность снять прибор при необходимости его обслуживания.

4. К нижней части прибора прикрепите упорные кронштейны. Затем закрепите и плотно затяните болты в нижней части столешницы, как показано на схеме.

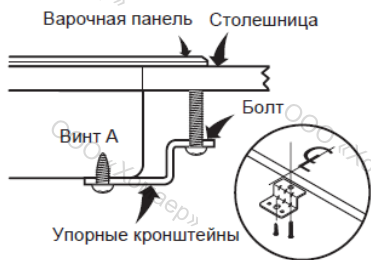


#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Упорные кронштейны необходимо установить в **ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ** в соответствии с требованиями местных норм и правил.
- Для установки заподлицо - Для завершения монтажа нанесите по краям варочной панели.



Упорные кронштейны



#### Последняя проверка

Выполните окончательную проверку работоспособности варочной панели, убедитесь, что прибор правильно включается и что каждая варочная зона работает правильно.



Более подробная информация представлена в разделе «Инструкции по эксплуатации» в данном руководстве.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Перед обращением в сервисный центр

Прежде чем обращаться в сервисный центр, изучите этот раздел. Возможно, это поможет вам сэкономить время и деньги. В таблице далее представлены наиболее типичные случаи, которые происходят не в результате дефекта сборки или материалов.

Неисправность	Возможная причина / Решение
<b>Варочная панель не работает.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Заблокирована панель управления. - см. «Блокировка для очистки», отключение функции.</li><li>• Сработал автоматический выключатель или перегорел предохранитель. - Перезапустите автоматический выключатель.</li><li>• Отключение электричества. - Проверьте, включается ли дома свет, чтобы убедиться в отсутствии электричества.</li><li>• Подключение прибора не завершено. - Обратитесь к монтажнику или в сервисный центр.</li></ul>
<b>Варочная панель не нагревается.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выбрана неподходящая варочная зона. - Убедитесь, что включено управление именно для используемой варочной зоны.</li><li>• На прибор не подается питание. - см. «Варочная панель не работает» выше.</li></ul>
<b>Варочная зона отключается в процессе приготовления.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком высокая внутренняя температура прибора. - Проверьте, установлен ли прибор в соответствии с указаниями по установке</li></ul>

<p><b>Варочные зоны нагреваются недостаточно.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройки на сенсорной панели управления сделаны неверно. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверьте установленный уровень мощности.</li> </ul> </li> <li>• Посуда, которая не маркирована как совместимая с индукцией или конвекцией, может нагреваться достаточно плохо. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте посуду с соответствующей маркировкой </li> </ul> </li> <li>• Вероятно, у посуды не плоское дно или она не подходит по форме или размеру. <div data-bbox="512 395 922 469" style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте посуду с плоским дном.</li> <li>- Минимальные размеры посуды <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Используйте посуду с диаметром дна 14 см или больше.</li> <li>2. Для гибкой зоны Flex минимальный размер посуды составляет 12 см x 27 см.</li> </ol> </li> <li>- Для получения наилучших результатов при работе на двойной варочной зоне используйте посуду с диаметром дна 23 см или больше.</li> <li>- Используйте рекомендованную посуду. См. «Посуда для индукционных варочных панелей».</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Слышен звук работающего вентилятора.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Высокая внутренняя температура прибора. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Это нормальное явление.</li> </ul> </li> </ul> <p>Охлаждающий вентилятор запускается при включении любой из варочных зон. При активном использовании прибора вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока варочная панель не остынет, даже после ее выключения.</p>

<p><b>Во время приготовления слышатся шумы.</b></p>	<p>Следующие шумы являются нормой.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гудение / жужжание. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Появляется, когда магнитное поле передает энергию посуде. Этот звук становится наиболее заметным на высоких уровнях мощности и становится тише, когда уровень мощности понижается.</li> </ul> </li> <li>• Свист <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наиболее заметен при использовании легкой посуды или если посуда пустая.</li> <li>- В определенных условиях, когда используется одновременно две варочные зоны, посуда может издавать пронзительный свист. Это может происходить на разных уровнях мощности и зависит от типа используемой посуды. Для устранения звука или снижения его громкости необходимо изменить уровень мощности.</li> </ul> </li> <li>• Потрескивание <ul style="list-style-type: none"> <li>- Может наблюдаться при использовании композитной посуды, т.к. разные материалы резонируют друг с другом и нагреваются с разной скоростью. На производительность прибора это не влияет.</li> </ul> </li> <li>• Щелчки <ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдается при переключении режимов.</li> <li>- Щелчки обычно слышатся, если варочная зона работает на уровне мощности ниже 6.</li> </ul> </li> <li>• Тиканье <ul style="list-style-type: none"> <li>- Возникает при распознавании наличия посуды на варочной зоне.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Турборежим отключился или не включается.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если во время работы центральной двойной зоны в турборежиме вы включите одну из правых боковых варочных зон, то во избежание повреждения прибора уровень мощности центральной двойной варочной зоны автоматически переключится на уровень 9. Если вы хотите сохранить турборежим на центральной варочной зоне, выбирайте боковые варочные зоны, расположенные слева.</li> <li>• По причинам безопасности длительность работы турборежима составляет 6 минут, после чего прибор автоматически переключается на уровень мощности 9 или установленный ранее уровень мощности.</li> </ul>

<p><b>Система не распознает наличие посуды автоматически.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если на варочную зону не будет поставлена посуда, то и слова «Авто-распознавание» (Auto Detected) не появятся на дисплее. Автоматически эта функция активируется только после включения прибора.</li> <li>• Посуда не совместима с технологией индукции. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. Более подробная информация представлена в разделе «<b>Посуда для индукционных варочных панелей</b>».</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Посуда была повреждена</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не используйте турборежим для нагрева пустой посуды или разогрева растительного, сливочного масла или сала. Посуда может получить повреждение, а жир в случае перегрева может загореться. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Используйте турборежим для кипячения воды или быстрого нагрева больших объемов продуктов.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>При использовании одной и той же варочной зоны выходная мощность варьируется.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При температуре на верхней границе диапазона уровень мощности, который отображается на дисплее, может отличаться от фактического уровня мощности. Для того, чтобы не допустить перегрева варочной панели, прибор автоматически контролирует поступающую мощность.</li> </ul>
<p><b>Варочная зона периодически включается и выключается</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Периодическое включение и выключение прибора для обеспечения оптимального потребления энергии – совершенно нормальное явление.</li> </ul>
<p><b>Плохо работает LCD-дисплей</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если на LCD-дисплей поставить горячую посуду, то его работа нарушается.</li> </ul>
<p><b>Таймер не отключает варочную зону</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кухонный таймер / таймер для приготовления работает как простой таймер и не отключает варочную зону.</li> </ul>
<p><b>Индикатор остаточного нагрева продолжает гореть даже после выключения варочных зон.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После выключения варочных зон индикатор остаточного тепла будет гореть, пока стеклокерамическая поверхность не остынет. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Если температура окружающей среды высокая, то стеклокерамическая поверхность будет остывать дольше.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>На дисплее появился код ошибки FC, F1 или F5.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите прибор и включите вновь, чтобы отклонить ошибку.</li> <li>• Если ошибка возникает вновь, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>

## **СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР**

Любые работы по техническому обслуживанию прибора должен выполнять:

- представитель компании, продавшей Вам прибор,
- или иной квалифицированный специалист, который уполномочен работать с приборами данной марки.

При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить всю необходимую информацию по прибору (модель, тип и серийный номер). Эти сведения Вы найдете на заводской табличке, прикрепленной к прибору.

## **Сервисная служба SKS**

**По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:**

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте

[service.msk@home-holding.ru](mailto:service.msk@home-holding.ru);

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

**SKS** | **SIGNATURE  
KITCHEN  
SUITE**

**EAC**