

since 1889  
**körting**

**МОДЕЛЬ:**

HIB 64830 B

HIB 67010 HID M

HIB 97010 HID M

**[RU]** Руководство по эксплуатации

Варочная поверхность  
электрическая индукционная  
встраиваемая

---

## ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте его в течение всего срока службы.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: [info@korting.ru](mailto:info@korting.ru)

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.**

**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДАННОГО ПРИБОРА. В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕМОНТА, УХОДА, А ТАКЖЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ДАННОГО ПРИБОРА.**

### ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

**ВНИМАНИЕ! НА КОРПУСЕ ПРИБОРА ИМЕЕТСЯ ТАБЛИЧКА С ИНФОРМАЦИЕЙ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ ПРИ ОБРАЩЕНИИ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!**

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас следующую информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

### ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Полностью распакуйте прибор, удалив все элементы упаковки. Протрите его влажной тканью.
- Обязательно осмотрите изделие и сетевой кабель – они не должны иметь механических повреждений. В противном случае обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.
- Изделие не предусматривает внесение самостоятельных технических изменений. Пожалуйста, не разбирайте прибор и не изменяйте его конструкцию. В случае неисправности обязательно обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Для установки или демонтажа изделия рекомендуем обращаться к квалифицированным специалистам!

**ВНИМАНИЕ! НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА ПРИБОРА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ПРИБОРА ИЗ СТРОЯ, А ТАКЖЕ К ЛИШЕНИЮ ПРАВА НА ГАРАНТИЙНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ПОВЕРХНОСТИ ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ ПО ВОПРОСУ РЕМОНТА. В ИСПОРЧЕННОМ СОСТОЯНИИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО.**

---

# СОБЛЮДЕНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем приступить к работе с прибором, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации. Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию и уходу за прибором. Сохраните это руководство для справки и передайте его будущему пользователю.

Вся информация, содержащаяся на этих страницах, служит для защиты оператора. Игнорирование информации и инструкций по технике безопасности подвергает опасности ваше здоровье и жизнь.

Храните данное руководство в надежном месте, чтобы иметь возможность использовать его в случае необходимости. Строго соблюдайте инструкции, чтобы избежать повреждения людей и имущества.

**УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДОСТУПНО ВСЕМ, КТО ИСПОЛЬЗУЕТ ПРИБОР, И УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНО ПРОЧИТАНО И ПОНЯТО ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА.**

## УСТАНОВКА

### ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Технические характеристики вашего источника питания должны соответствовать данным, указанным на табличке с техническими характеристиками. Перед выполнением любых работ или технического обслуживания прибора отключите его от сети электропитания.
- Не подключайте прибор к сети, если сам прибор, шнур питания или вилка имеют видимые повреждения.
- Все изменения в электрической сети для установки прибора должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Подключение к исправной системе заземления является необходимым и обязательным. Проверку существующих и вновь создаваемых соединений должен выполнять уполномоченный специалист.
- Изменения в системе бытовой электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком. Не вносите изменения в систему энергоснабжения. Подключение должно выполняться в соответствии с действующими местными и законодательными нормами.
- Помещение, в котором устанавливается прибор, должно быть сухим и хорошо проветриваемым. При установке прибора необходим свободный доступ ко всем элементам управления.
- Не устанавливайте прибор вблизи штор или мягкой мебели. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

### ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ

- Будьте осторожны - края панелей могут быть острыми.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед установкой и использованием данного прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию.
- При распаковке упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т.д.) следует хранить вдали от детей и домашних животных. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ! ОПАСНОСТЬ УДУШЬЯ!**
- При распаковке прибора следует записать расположение его компонентов на случай, если впоследствии придется переупаковывать и транспортировать прибор.

- 
- На этот прибор ни в коем случае нельзя класть горючие материалы и изделия.
  - Транспортировку и установку прибора должны выполнять не менее двух человек.
  - Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить затраты на монтаж.
  - Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по монтажу.
  - Правильная установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
  - Данный прибор должен быть подключен к сети, имеющей изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети.
  - Шпонирование шкафов должно быть зафиксировано термостойким клеем, выдерживающим температуру 100°C.
  - Прилегающая мебель или корпус, а также все материалы, используемые для монтажа, должны выдерживать во время работы температуру не менее чем на 85°C выше температуры окружающей среды в помещении, в котором установлен прибор.
  - Не устанавливайте прибор в помещениях или на участках, где содержатся легковоспламеняющиеся вещества, такие как бензин, газ или краска. Это предупреждение также относится к парам, которые выделяют эти вещества.
  - Установка вытяжек должна производиться в соответствии с инструкциями их изготовителей.
  - Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенной рядом с ней стенкой мебельного шкафа должно составлять не менее 450 мм.
  - Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой или шкафом должно составлять не менее 650 мм.
  - Бытовое оборудование и соединительные провода не должны касаться варочной панели, так как изоляционный материал обычно не является термостойким.
  - Используйте только защитные кожухи варочной панели, разработанные производителем прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные кожухи варочной панели, встроенные в прибор.
  - Прибор. Использование неподходящих защитных устройств может привести к несчастным случаям.
  - Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии или ответственности.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ**

- Никогда не прикасайтесь к вилке питания, выключателю питания или другим электрическим компонентам мокрыми или влажными руками.
- Эксплуатируйте прибор только при напряжении 220 ~ 240 В переменного тока / 50 Гц.
- Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели разбита или треснула, немедленно выключите прибор из сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием отключите варочную панель от сети питания.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

---

## **ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ**

- Данный прибор соответствует нормам электромагнитной безопасности.
- Однако, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны перед эксплуатацией данного оборудования проконсультироваться с врачом или производителем имплантатов, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не будет оказывать влияние на имплантаты.

## **РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ**

- Во время работы доступные части прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды или любого другого предмета, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока его поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки кастрюль, не следует класть на варочную поверхность, так как они могут нагреться
- Во время работы доступные части прибора нагреваются, поэтому не допускайте к ним детей. Прикосновение к работающему прибору может привести к серьезным ожогам.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными варочными поверхностями. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Во время работы прибор будет нагреваться и будет сохранять и излучать тепло даже после прекращения работы.
- Несоблюдение этого требования может привести к ожогам и ошпариванию.

## **РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ПОРЕЗОВ**

- Лезвие скребка для чистки варочной поверхности очень острое. Пользуйтесь им с особой осторожностью, храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к получению ран и порезов.

## **ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования на керамическом стекле; в противном случае вы повредите прибор.
- Не включайте варочную панель, не поставив на нее посуду.
- Не эксплуатируйте прибор, если все его компоненты не установлены надлежащим образом.
- Варочная панель должна быть всегда чистой. Загрязненные варочные поверхности неправильно передают тепло.
- Защищайте варочную панель от коррозии .
- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполняемый неуполномоченными лицами, может привести к серьезным повреждениям. Если прибор не работает должным образом, обратитесь в магазин, в котором вы его приобрели. Следует использовать только оригинальные запасные части.
- При перемещении прибора держите его за основание и осторожно поднимайте. Держите прибор в вертикальном положении.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Нагревание приводит к появлению дыма и жирных потеков, которые могут воспламениться. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или области хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или отопления помещения.

- 
- После использования всегда выключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь в данном случае только на функцию обнаружения посуды, когда рабочие зоны отключаются после снятия с них посуды.
  - Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или залезать на него.
  - Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
  - Всегда следите за детьми, когда они находятся рядом с прибором.
  - Разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра только в том случае, если перед этим был проведен соответствующий инструктаж, чтобы ребенок мог безопасно пользоваться прибором и понимал опасность его неправильного использования.
  - Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне действия прибора.
  - Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их способность пользоваться прибором, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом. Инструктор должен убедиться в том, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
  - Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
  - Не допускайте к работе с прибором лиц, не знакомых с настоящим руководством по эксплуатации.
  - Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели. Пар может привести к серьезным повреждениям электрических компонентов прибора. ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!
  - Не помещайте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.
  - Не вставайте на варочную панель.
  - Не используйте посуду с зазубренными краями и не проводите сковородой по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.
  - Не используйте для чистки варочной панели чистящие средства или любые другие жесткие абразивные средства, так как они могут поцарапать поверхность и повредить стеклокерамику.
  - Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности его замену должен производить только производитель или авторизованная служба послепродажного обслуживания, а также квалифицированный специалист, его сервисный агент или аналогичные квалифицированные лица.
  - Прибор предназначен только для частного использования.
  - Данное оборудование предназначено для бытового использования, а также для использования в таких местах как: обеденная зона сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих местах; в жилых домах в деревнях; клиентами в отелях, мотелях и других подобных местах проживания.
  - Данный прибор предназначен для использования только в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на коммерческое использование!
  - Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
  - Прибор не предназначен для эксплуатации в коммерческих целях и в общественном транспорте.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОР И ЕГО ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ НАГРЕВАЮТСЯ.**

- Необходимо следить за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

- 
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
  - Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖИРА ИЛИ МАСЛА БЕЗ ПРИСМОТРА МОЖЕТ БЫТЬ ОПАСНЫМ И ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОТУШИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ, А ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ЗАТЕМ НАКРОЙТЕ ПЛАМЯ, НАПРИМЕР, КРЫШКОЙ ИЛИ ПРОТИВОПОЖАРНЫМ ОДЕЯЛОМ.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ: НЕ ХРАНИТЕ ПРЕДМЕТЫ НА ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ.**

- Внимание: Если поверхность имеет трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Вентиляционные отверстия прибора или его встроенной конструкции (если прибор пригоден для встраивания) должны быть полностью открыты, не заблокированы и не загрязнены.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети. Сообщите о неисправности в сервисный центр для ее устранения.
- Не используйте для подключения прибора к электросети переходники, многоместные розетки и удлинители.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию прибора.
- Выключите загрязненные варочные зоны.
- При возникновении каких-либо повреждений или неисправностей выключите всю варочную панель.
- После использования всегда выключайте варочные зоны, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию автоопределения, которая отключает варочные зоны при снятии с плиты посуда.
- Запрещается удалять или делать нечитаемой фирменную табличку, иначе все условия гарантии становятся недействительными!

**СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ДИСТРИБЬЮТОР НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ ИЛИ ТРАВМЫ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДАННЫХ ИНСТРУКЦИЙ.**

---

# УСТАНОВКА

## ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Выпилите часть рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на рисунке.
- Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум в 50 мм. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм.
- Во избежание деформации рабочей поверхности от излучаемого оборудованием тепла она должна быть сделана из термостойкого материала.

**ПРИМЕЧАНИЕ: МИНИМАЛЬНОЕ БЕЗОПАСНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И РАСПОЛОЖЕННЫМ НАД НЕЙ ШКАФОМ ДОЛЖНО БЫТЬ 650 ММ.**

## ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки, оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа.
- Установка проводится в соответствии с габаритными требованиями и соответствующими постановлениями и стандартами.
- Разъединитель, обеспечивающий полное отключение устройства от сети включен в постоянную проводку, установлен в соответствии с местными правилами и постановлениями о подключении электрического оборудования.
- Разъединитель должен быть соответствующего типа и должен обеспечивать воздушный зазор в 3 мм между контактами всех полюсов (или всех активных (фазовых) проводников, если это допускается местными требованиями по прокладке электропроводов).
- После установки варочной поверхности пользователь имеет свободный доступ к разъединителю.
- В случае возникновения вопросов, связанных с установкой, вы получили консультацию службы технического контроля, а также ознакомились с нормативными актами.
- На стенах вокруг варочной поверхности используется термостойкое и легко очищаемое покрытие (такое, как керамическая плитка).
- Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенным рядом с ней стенками шкафа должно составлять не менее 450 мм.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой должно составлять не менее 650 мм.

## ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Отсутствует доступ к силовому кабелю через двери и ящики кухонных шкафов.
- Обеспечен достаточный поток свежего воздуха от внешней части мебели к варочной поверхности.
- Если варочная поверхность установлена над ящиком или шкафом, под ней проложен теплоизоляционный материал.
- Для пользователя обеспечен свободный доступ к штепсельному разъему или автоматическому выключателю питающей линии.

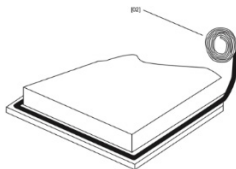
## ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

Оборудование следует поместить на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной поверхности.

Растяните и наклейте прилагаемую ленту [02] вдоль нижнего края варочной панели, следя за тем, чтобы ее концы перекрывали друг друга. Обрежьте излишки ленты и утилизируйте их.



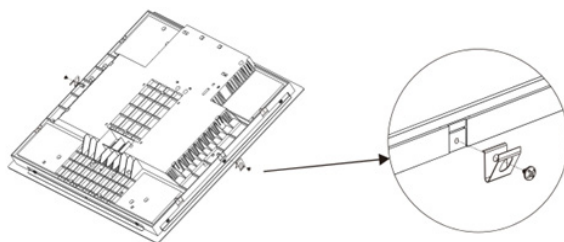
[02]



## УСТАНОВКА РАСПОРНЫХ СКОБ

Установите по бокам варочной поверхности 2 прижимные скобы как показано на рисунке ниже. Затем поместите варочную поверхность в вырез в столешнице. С небольшим усилием вдавите варочную панель в столешницу.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



1. Установка варочной поверхности должна осуществляться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная поверхность не должна устанавливаться над посудомоечной машиной, холодильной или морозильной камерами, стиральной машиной или сушильным барабаном, поскольку влажность может повредить электронику оборудования.
3. Варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучшую передачу тепла, что будет способствовать бесперебойной работе оборудования.
4. Стены и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание любых повреждений прокладка и клейкий материал должны быть термостойкими.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

**ВНИМАНИЕ! ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ. ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО:**

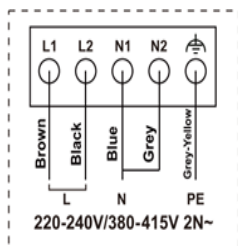
1. ЭЛЕКТРОПРОВОДКА РАССЧИТАНА НА МОЩНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ.
2. НАПРЯЖЕНИЕ СЕТИ СООТВЕТСТВУЕТ ЗНАЧЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.
3. СЕЧЕНИЕ ПРОВОДА ПИТАНИЯ МОЖЕТ ВЫДЕРЖАТЬ НАГРУЗКУ, УКАЗАННУЮ В ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ, УДЛИНИТЕЛИ, ПЕРЕХОДНИКИ ИЛИ РАЗВЕТВИТЕЛИ, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ВЫЗВАТЬ ПЕРЕГРЕВ И ПРИВЕСТИ К ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА.

СИЛОВОЙ КАБЕЛЬ НЕ ДОЛЖЕН КАСАТЬСЯ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ И ДОЛЖЕН

РАСПОЛАГАТЬСЯ ТАК, ЧТОБЫ ЕГО ТЕМПЕРАТУРА НИ В ОДНОЙ ТОЧКЕ НЕ ПРЕВЫШАЛА 75°C.

ПРОВЕРЬТЕ С ИНЖЕНЕРОМ-ЭЛЕКТРИКОМ, НЕ ТРЕБУЕТСЯ ЛИ ИЗМЕНЕНИЕ КАБЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ. ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

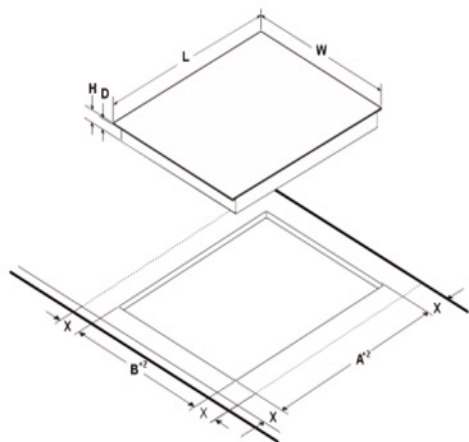


Подключение к источнику питания должно осуществляться в соответствии с действующим стандартом или с использованием автоматического контактного выключателя. Способ соединения показан на изображении ниже.

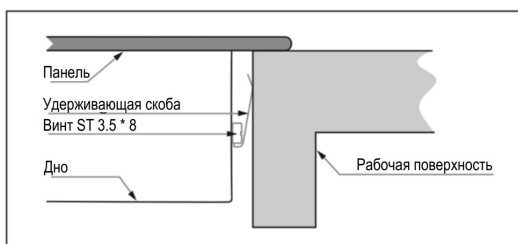
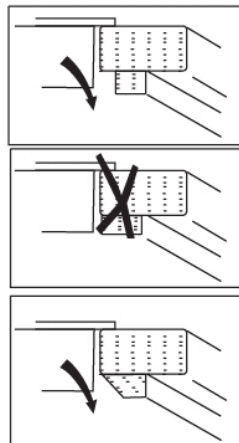
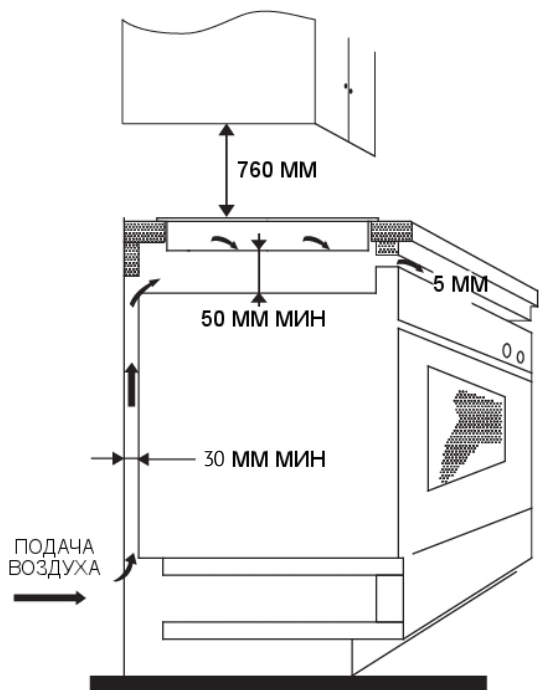
Если кабель поврежден, или требуется его замена, во избежание несчастных случаев все операции должны выполняться сотрудником службы послепродажного сопровождения с применением специальных инструментов.

- Если подключение оборудования производится непосредственно к источнику питания, следует установить однополюсный прерыватель цепи с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Установщик должен обеспечить правильное электрическое подключение с соблюдением техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или зажат. Следует регулярно проверять рабочее состояние кабеля. Замена должна проводиться только авторизованными техническими специалистами.

Модели	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------



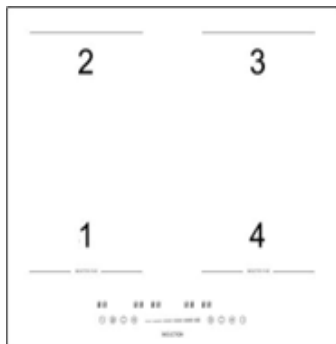
HIB 64830 B	590	520	59	55	560 <sup>+2</sup>	490 <sup>+2</sup>	50min
HIB 67010 HID M	590	520	59	55	560 <sup>+2</sup>	490 <sup>+2</sup>	50 min
HIB 97010 HID M	900	520	56	52	790 <sup>+2</sup>	490 <sup>+2</sup>	50 min



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

## ОБЩИЙ ВИД И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗОН НАГРЕВА

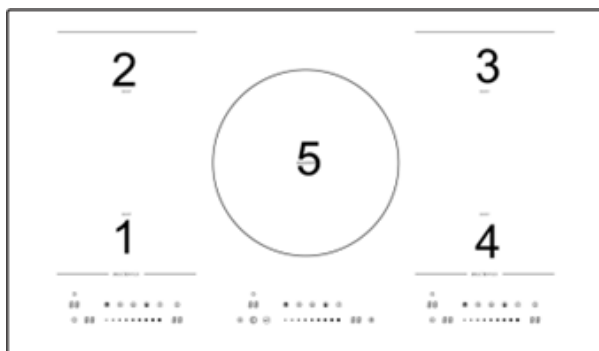
НІВ 64830 В



НІВ 67010 НІД М



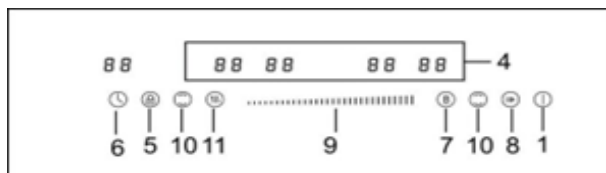
НІВ 97010 НІД М



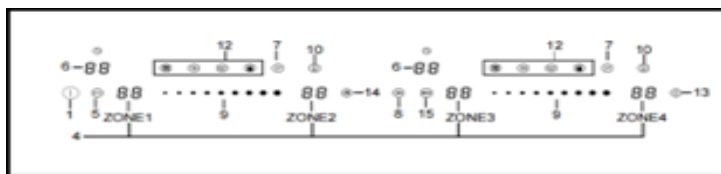
Модель #	НІВ 64830 В	НІВ 67010 НІД М	НІВ 97010 НІД М
Мощность зоны 1	1800/2200W	1800W / 2200W	1800W / 2200W
Мощность зоны 2	1800/2200W	1800W / 2200W	1800W / 2200W
Мощность зоны 3	1800/2200W	1800W / 2200W	1800W / 2200W
Мощность зоны 4	1800/2200W	1800W / 2200W	1800W / 2200W
Мощность зоны 5	-	-	2300W / 3000W

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

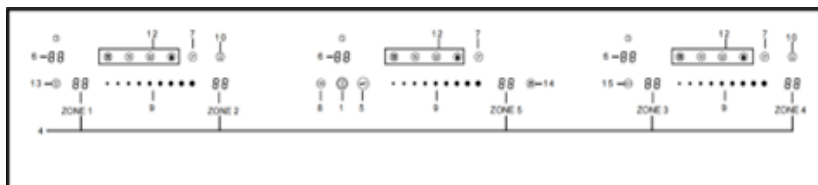
НІВ 64830 В



НІВ 67010 НІД М



НІВ 97010 НІД М



1	Вкл/Выкл
2	Настройка - минус
3	Настройка - плюс
4	Выбор зоны нагрева
5	Блокировка (Защита от детей)
6	Таймер
7	Функция Booster
8	Пауза

9	Слайдерное управление
10	Объединение зон нагрева (BRIDGE)
11	Подогрев
12	Функции автоприготовления
13	Режим "Всегда включено"
14	Дополнительное меню
15	Режим ECO

---

## ЗОНЫ НАГРЕВА

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимательно прочтите руководство пользователя. Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тканью и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

### ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

### СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.
- Рекомендуется использовать специализированные чистящие средства для стеклокерамических поверхностей.

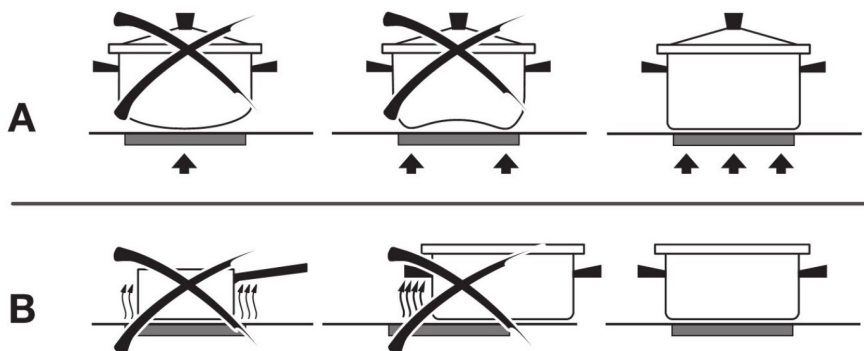
### ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННЫХ ЗОН НАГРЕВА

- Варочная панель имеет четыре или пять конфорок. Поверхность панели ровная, в ней нет мест, где могла бы скапливаться грязь.
- Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу теплового излучения. Стеклокерамическая поверхность над индукционной конфоркой может нагреваться за счет остаточного тепла передаваемого от посуды. После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая.
- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву

## ПОСУДА

- Приготовление на индукционной варочной панели возможно только при использовании подходящей посуды.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПРИОБРЕТЕНИИ ПОСУДЫ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА НАЛИЧИЕ СИМВОЛА ИНДУКЦИИ, ОБОЗНАЧАЮЩЕГО, ЧТО ДАННАЯ ПОСУДА ПРИГОДНА ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ.**



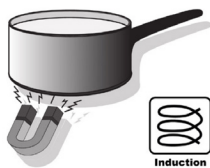
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшить степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего возможно повреждение посуды и самой панели.
- Не используйте посуду с неровным дном! Вогнутое или выгнутое дно может помешать работе защиты от перегрева. Варочная панель может перегреться, в результате чего может треснуть стеклокерамика и расплавиться дно посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.
- Лучше всего подходит посуда, на которой стоит символ индукции, обозначающий, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.

**ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОСУДУ, ПОДХОДЯЩУЮ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА И ИНДУКЦИИ (ДНО РОВНОЕ С ТОЛЩИНОЙ НЕ МЕНЕЕ 2,25 ММ).**

Ниже находится перечень необходимого минимального диаметра посуды, которую необходимо использовать в зависимости от размера зоны нагрева.

Размер конфорки (мм)	Минимальный размер кастрюли (диаметр, мм)
160	120
180	140
210	160
280	220

## ПРОВЕРКА ПОСУДЫ С ПОМОЩЬЮ МАГНИТА



Пригодность посуды для приготовления на индукционной варочной панели можно проверить с помощью магнита. Если магнит притягивается к посуде, значит, она подходит для индукционного приготовления.

## РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ

- Одно из преимуществ индукционной варочной панели - наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ .
- Если в течение 1 минуты после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить посуду подходящего размера, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится, и на цифровом индикаторе конфорки высветится символ .
- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.

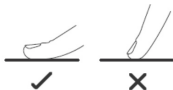
**ВНИМАНИЕ! ЗОНА НАГРЕВА МОЖЕТ БЫТЬ ПОВРЕЖДЕНА, ЕСЛИ НА КОНФОРКЕ НАГРЕВАТЬ ПУСТУЮ ПОСУДУ.**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

## СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Панель управления реагирует на прикосновение, не применяйте чрезмерного усилия.

- Нажимайте на сенсоры подушечкой пальца.
- При нажатии вы услышите звуковой сигнал, это будет означать, что действие произведено.
- Убедитесь, что элементы управления чистые, сухие, и что нет объектов (например, посуды, полотенца), которые закрывают их. Даже тонкая пленка воды может повлиять на работу панели управления.



## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Включите и выключите варочную панель с помощью главного выключателя.

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (1) и удерживайте ее в течение одной секунды. После включения питания раздается одиночный звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается « - », что указывает на переход варочной панели в режим ожидания.

Индикатор «  » обозначает ближнюю зону, индикатор показывает «  » обозначает дальнюю зону».

2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие..

3. Выберите зону, коснувшись соответствующей кнопки выбора зоны (4), индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.

4. Переместите слайдер на нужный уровень.



Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Необходимо повторить действия сначала, начиная с шага 1.

5. 5. Во время приготовления пищи уровень мощности нагрева можно изменить в любое время.

6. 6. После выбора зоны и подтверждения уровня мощности индикатор будет попеременно мигать, показывая индикатор зоны приготовления и уровень мощности, что указывает на корректную работу зоны нагрева.

Например, если индикаторы  и цифра « 9 » мигают попеременно, это означает, что передняя зона работает на уровне мощности 9.

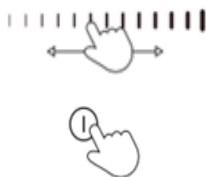
## ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выберите конфорку, которую необходимо отключить, нажав кнопку выбора зоны (4).

2. Выключите конфорку, переведя слайдер в положение «0».

**Примечание:** убедитесь, что на дисплее отображается «0».

3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения.



## ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ (ДЛЯ НІВ 67010 НІD М, НІВ 97010 НІD М)

Данный продукт разработан с учетом концепции энергосбережения. Он обладает простым и лаконичным пользовательским интерфейсом.

1. Включите варочную панель, загорится подсветка, но дополнительные меню будут выключены. Пользовательский интерфейс будет выглядеть следующим образом:




2. Если через 1 минуту не будет никаких действий, варочная панель перейдет в режим энергосбережения. Пользовательский интерфейс будет выглядеть следующим образом:



3. Если вы хотите активировать меню дополнительных функций, необходимо воспользоваться кнопкой (14).

## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ (ДЛЯ НІВ 67010 НІD М, НІВ 97010 НІD М)


Дополнительное меню используется для предоставления дополнительных вариантов приготовления. Вы можете воспользоваться кнопкой (14)  и на панели управления прибором появится меню с дополнительными опциями приготовления.

Перед выбором меню функций авто приготовления необходимо активировать дополнительное меню.

Для экономии энергии, через 1 минуту после включения, если не выполняется никаких действий, в дополнительном меню активируется функция энергосбережения.



После активации дополнительного меню активируется индикация/управление следующими функциями: светодиодная индикация таймера, функций авто приготовления, функция Booster и функции объединения зон нагрева BRIDGE.

### ДЛЯ ВХОДА В ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ:

Изначально подсветка кнопки (14)  находится в приглушенном режиме. Нажмите кнопку (14) для входа во дополнительное меню. При этом подсветка кнопки (14) будет гореть на полную мощность. Пользовательский интерфейс будет выглядеть следующим образом:



### ДЛЯ ВЫХОДА ИЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО МЕНЮ:

Нажмите кнопку (14)  еще раз, чтобы отменить дополнительное меню. Подсветка кнопки (14)  будет гореть в приглушенном режиме. Пользовательский интерфейс будет выглядеть следующим образом:




Примечание: Для экономии энергии эту функцию необходимо вновь активировать при повторном включении питания.

**Внимание:** Если активировано меню функций авто приготовления, при выходе из дополнительного меню, выбранная функция авто приготовления будет активирована до тех пор, пока не будет отключена.

## ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА


Функция подогрева используется для поддержания приготовленной пищи теплой. Эту функцию также можно использовать для растапливания шоколада или медленного тушения/томления (для модели H1B 64830 B).

### ЧТОБЫ ПЕРЕЙТИ В РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА


1. Выберите кнопку зоны нагрева (4), для которой вы хотите установить функцию поддержания тепла
2. Нажмите кнопку (11) , чтобы активировать функцию поддержания тепла.




4. Подождите немного, индикатор покажет «» выбранная зона работает в режиме поддержания тепла.

5. Для модели M237D G подождите немного, индикатор покажет «» , зона работает в режиме поддержания тепла.

### ЧТОБЫ ВЫЙТИ ИЗ РЕЖИМА ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

1. Выберите кнопку выбора зоны нагрева (4), для которой вы хотите отменить данную функцию, затем нажмите кнопку (11) , чтобы деактивировать функцию поддержания тепла.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для моделей H1B 67010 HID M/H1B 97010 HIDM убедитесь, что меню (14)  включено, прежде чем активировать эту функцию.

---



## МЕНЮ ФУНКЦИЙ АВТОПРИГОТОВЛЕНИЯ

### (ДЛЯ НІВ 67010 НІД М, НІВ 97010 НІД М )


Вы можете выбрать различные функции автоприготовления в соответствии с вашими кулинарными потребностями.

#### ДЛЯ ВХОДА В МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выберите кнопку зоны нагрева (4), для которой вы хотите активировать функции автоприготовления.

2. Изначально подсветка кнопки (14)  работает в приглушенном режиме. Нажмите кнопку (14).  Чтобы войти в дополнительное меню, затем нажмите одну из кнопок меню режимов авто приготовления (12) для выбора нужной функции.

 Растопить шоколад

 Подогрев (функция поддержания тепла)

 Жарка

 Тушение

#### ДЛЯ ВЫХОДА ИЗ МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Выберите кнопку зоны нагрева (4), для которой вы хотите деактивировать функции авто приготовления. Затем нажмите кнопку ( 12 ), чтобы отменить ранее выбранную функцию авто приготовления. Соответствующий индикатор будет гореть в приглушенном режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, убедитесь, что дополнительное меню (14)  включено, до того, как активировать функцию авто приготовления.



## РЕЖИМ «ВСЕГДА ВКЛЮЧЕНО» (ДЛЯ НІВ 67010 НІД М, НІВ 97010 НІД М )

Если с прибором не производится никаких операций, для экономии энергии и для того, чтобы сделать интерфейс более лаконичным, все индикаторы варочной панели будут выключены кроме кнопки 4. По Вашему желанию, чтобы подсветка оставалась включенной постоянно, выберите режим «Всегда включено».

#### ЧТОБЫ ВКЛЮЧИТЬ РЕЖИМ «ВСЕГДА ВКЛЮЧЕНО»:

Изначально подсветка кнопки (13)  находится в приглушенном режиме . Нажмите кнопку (13) , чтобы активировать режим «Всегда включено». После этого подсветка кнопки (13) будет находиться в режиме максимальной яркости.

#### ЧТОБЫ ВЫЙТИ ИЗ ПОСТОЯННО РЕЖИМА «ВСЕГДА ВКЛЮЧЕНО»

Нажмите еще раз кнопку (13) , чтобы отменить режим постоянного свечения , и подсветка кнопки (13)  переключится в приглушенный режим.

Примечание: Для экономии энергии эту функцию необходимо повторно активировать при повторном включении питания .

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОСТАТОЧНОМ НАГРЕВЕ

### ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!

После отключения, некоторое время поверхность варочной панели будет оставаться нагретой. Индикатор отобразит букву «Н» или начнет мигать красным светом (в зависимости от модели), предупреждая Вас о необходимости быть осторожным и не прикасаться к поверхности.

Индикация исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BOOSTER


### Для активации функции

1. Выберите зону для использования с функцией быстрого нагрева.
2. Затем нажмите кнопку P (7), индикатор зоны отобразит «P», и мощность нагрева достигнет максимального значения.



## ЧТОБЫ ДЕАКТИВИРОВАТЬ ФУНКЦИЮ BOOSTER

1. Выберите зону, где используется функция быстрого нагрева.
  2. Касание слайдера (9) отменяет функцию Booster и позволяет выбрать желаемый уровень нагрева.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Функция Booster действует только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на 14-й уровень.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для H1B 67010 H1DM, H1B 97010 H1DM убедитесь, что меню (14)  включено, прежде чем активировать эту функцию.

## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

Вы можете использовать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).

### Чтобы заблокировать элементы управления

Нажмите кнопку блокировки от детей (5), пока индикатор не покажет «Lo».

### Чтобы разблокировать элементы управления

Убедитесь, что варочная панель включена.

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей (5) некоторое время.

Теперь вы можете начать пользоваться прибором.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки от детей, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки включения/выключения, но при следующем включении необходимо сначала разблокировать варочную панель..

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Функция безопасности варочной панели – автоматическое отключение. Оно происходит, если вы забыли выключить конфорку. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1-2-3	4-5-6	7-8-9
Время работы до автоматического отключения (часы)	8	4	2

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- Его можно использовать в качестве таймера для отсчета времени. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
- Вы можете использовать его в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении заданного времени.
- Вы можете установить таймер на 99 минут.

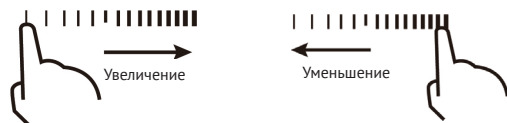
### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА (БУДИЛЬНИК)

1. Убедитесь, что варочная панель включена, а зона без нагрева находится в режиме выбора режима

Примечание: таймер обратного отсчета можно использовать до или после завершения настройки конфорки.

2. Нажмите кнопку таймера (6), на дисплее таймера отобразится «05».

3. Установите желаемое количество минут с помощью слайдера.



4. Нажмите кнопку таймера еще раз, после чего начнет мигать цифра, обозначающая десятки.

5. Установите желаемое количество десятков минут, коснувшись слайдера.

6. После установки времени немедленно начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

7. Звуковой сигнал будет звучать в течение 10 секунд, а индикатор таймера покажет «\_ \_» по истечении заданного времени.

### УНАСТРОЙКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ КОНФРОК

**Если таймер установлен на одну зону:**

1. Выберите зону нагрева (4), для которой вы хотите установить таймер.

2. Нажмите кнопку таймера (6), на дисплее таймера отобразится « 05 », и « 5 » начнет мигать <sup>05</sup>.

3. Установите время, используя слайдер (9).

4. Нажмите кнопку таймера еще раз, после чего начнет мигать цифра, обозначающая десятки. Установите желаемое количество минут в десятках



После установки времени немедленно начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности <sup>6</sup> загорится, указывая на то, что зона нагрева находится в режиме таймера.

По истечении времени приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Другие варочные зоны будут продолжать работать, если они были включены ранее.

**Если таймер установлен более чем на одну зону:**

1. При одновременной установке времени для нескольких конфорок загораются десятичные точки

---

соответствующих конфорок. На минутном дисплее отображается оставшееся время. Точка соответствующей конфорки мигает.

2. После истечения таймера обратного отсчета соответствующая зона будет выключена. Затем отобразится оставшееся активированное время таймера, и точка соответствующей зоны начнет мигать



3. Чтобы проверить оставшееся время, установленное для определенной зоны, коснитесь зоны (4), и соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

### **ОТМЕНИТЬ ФУНКЦИЮ ТАЙМЕРА**

1. Выберите зону, для которой вы хотите деактивировать таймер.
2. Нажмите кнопку таймера (6), индикатор начнет мигать.
3. Установите таймер на «00», и таймер будет отменен.

### **ПАУЗА**

Функция паузы позволяет остановить нагрев, но сохранить все заданные вами настройки на случай, если приготовление пищи прервется. С помощью этой функции вы можете легко восстановить все настройки.

#### **Для использования функции паузы**

Нажмите кнопку паузы (8), все зоны нагрева перестанут работать, все индикаторы зон покажут «||||».

#### **Отменить функцию паузы**

Повторное нажатие кнопки «Пауза» (8) вернет все зоны нагрева к исходным настройкам.

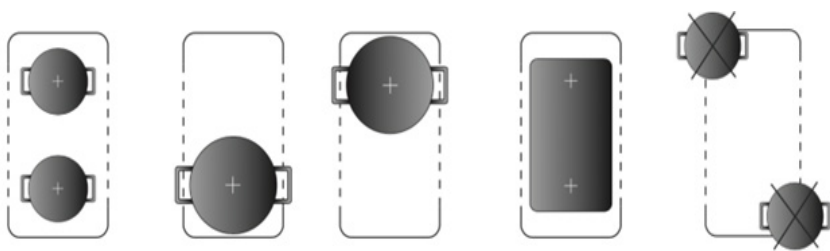
**Примечание:** Эта функция доступна при работе одной или нескольких зон нагрева.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если вы не отмените режим паузы в течение 1 часа, индукционная варочная панель автоматически выключится.


## ФУНКЦИЯ ОБЪЕДИНЕНИЯ ЗОН НАГРЕВА BRIDGE (ДЛЯ НІВ 64830 В, НІВ 67010 НІД М, НІВ 97010 НІД М)

Если ваша индукционная варочная панель оснащена функцией объединения зон нагрева, можно объединять ближнюю и дальнюю зоны в одну. Это позволяет использовать посуду большого объема или нестандартной формы для приготовления еды. Она идеально подходит для овальной, прямоугольной и удлинненной посуды. Зона объединения состоит из двух независимых индукционных зон, которые в обычном режиме управляются отдельно. При активированной функции объединения зон, посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах объединённой зоны, сохраняя тот же уровень мощности, что и в зоне, где она изначально находилась, а та часть объединённой зоны, которая больше не накрыта посудой, автоматически отключается.

**ВАЖНО: УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПОСУДА РАСПОЛОЖЕНА ПО ЦЕНТРУ ОДНОЙ ИЗ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ - ОВАЛЬНАЯ ИЛИ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ КАСТРЮЛЯ/СОТЕЙНИК, СМ. НИЖЕ ПРИМЕРЫ ПРАВИЛЬНОГО И НЕКОРРЕКТНОГО РАСПОЛОЖЕНИЯ ПОСУДЫ НА ОБЪЕДИНЕННОЙ ЗОНЕ НАГРЕВА**




### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЯ ОБЪЕДИНЕНИЯ ЗОН НАГРЕВА BRIDGE

- Для активации функции Bridge нажимайте на кнопку (10), пока на дисплее соответствующей зоны не отобразится «» и уровень мощности.
- Установите уровень мощности, и зона будет работать в режиме Bridge.

### ЧТОБЫ ДЕАКТИВИРОВАТЬ ФУНКЦИЮ BRIDGE




- Нажмите кнопку (4), чтобы выбрать любую из зон, установите уровень нагрева для отдельной конфорки. После этого функция Bridge будет деактивирована.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для НІВ 64830 В, НІВ 67010 НІДМ, НІВ 97010 НІДМ убедитесь, что меню (14)  включено, прежде чем активировать эту функцию.

## ЭКО-РЕЖИМ (ДЛЯ НІВ 67010 НІД М, НІВ 97010 НІД М)

Функция ECO предназначена для экономии энергии. В режиме ECO, если индукционная поверхность на некоторое время нагревается до высокой температуры, прибор автоматически снижает мощность до соответствующего уровня.

### ДЛЯ ПЕРЕХОДА В РЕЖИМ ECO:

Изначально подсветка клавиши (15)  находится в приглушенном режиме. Сначала нажмите кнопку (14) . Чтобы войти во дополнительное меню, нажмите кнопку (15) , чтобы перейти в режим ECO, и подсветка кнопки (15) загорится на полную яркость.

### ДЛЯ ВЫХОДА ИЗ МЕНЮ ECO

Нажмите еще раз кнопку (15) , чтобы отменить режим ECO, и подсветка клавиши (15)  переключится в приглушенный режим.

---

# РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

**ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ЖАРКЕ, ТАК КАК МАСЛО И ЖИР НАГРЕВАЮТСЯ ОЧЕНЬ БЫСТРО, ОСОБЕННО ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ РЕЖИМ BOOSTER. ПРИ ЧРЕЗВЫЧАЙНО ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ МАСЛО И ЖИР МОГУТ САМОПРОИЗВОЛЬНО ВОСПЛАМЕНИТЬСЯ, ЧТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СЕРЬЕЗНУЮ ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ.**

**НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОТУШИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ, А ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР, А ЗАТЕМ НАКРОЙТЕ ПЛАМЯ, НАПРИМЕР, КРЫШКОЙ ИЛИ ПРОТИВОПОЖАРНЫМ ОДЕЯЛОМ**

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Когда пища закипит, уменьшите мощность нагрева.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, сохраняя тепло.
- Чтобы сократить время приготовления, уменьшите количество жидкости или жира.
- Начинайте готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда блюдо хорошо прогреется.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ / ВАРКА РИСА

Тушение – это приготовление пищи при температуре около 85°C. При этой температуре на поверхность жидкости поднимаются мелкие пузырьки. Тушение – идеальный способ приготовления вкусных супов и рагу, поскольку ароматы блюд раскрываются полностью, без перегрева. Таким же способом следует готовить соусы на основе яиц и соусы, загущенные мукой.

Некоторые способы приготовления пищи, включая приготовление риса методом полного впитывания воды (то есть вода полностью впитывается), требуют установки мощности выше минимальной, чтобы блюдо было приготовлено в течение рекомендуемого времени.

## СТЕЙКИ

1. Достаньте мясо из холодильника и дайте ему отдохнуть при комнатной температуре в течение примерно 20 мин.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Обмажьте обе стороны стейка маслом. Налейте немного масла в горячую сковороду и положите стейк на сковороду.
4. Переворачивайте мясо только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от размера стейка и ваших индивидуальных предпочтений (средняя прожарка, средняя степень прожарки с кровью и т. д.). Поэтому время приготовления каждой стороны может варьироваться от 2 до 8 минут. Надавите на стейк, чтобы проверить готовность – плотный стейк хорошо прожарен.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким.

## АЗИАТСКАЯ КУХНЯ

1. Выберите вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все необходимые ингредиенты и кухонную утварь. Приготовление блюд в азиатском стиле должно быть быстрым. Если вы хотите приготовить большое количество еды, разделите ее на несколько порций.
3. Слегка разогрейте вок/сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо. Отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Теперь приготовьте овощи. Когда овощи нагреются, но останутся хрустящими, уменьшите мощность. Добавьте мясо и, при желании, соус.
6. Тщательно обжарьте все ингредиенты, чтобы они хорошо прожарились.
7. Подавать немедленно

---

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

НАГРЕВ	ПРИМЕНЕНИЕ
1-3	<ul style="list-style-type: none"><li>■ бережный подогрев небольших порций пищи</li><li>■ растапливание шоколада, масла и т. д.</li><li>■ пища, которая быстро подгорает</li><li>■ на медленном огне</li><li>■ медленное тушение</li></ul>
4-8	<ul style="list-style-type: none"><li>■ повторный нагрев</li><li>■ быстрое тушение</li><li>■ рис</li></ul>
9-11	<ul style="list-style-type: none"><li>■ блины</li></ul>
12-13	<ul style="list-style-type: none"><li>■ обжаривание</li><li>■ варка пасты</li></ul>
14	<ul style="list-style-type: none"><li>■ блюда в азиатском стиле (ВОК)</li><li>■ жарка</li><li>■ быстрое кипячение</li></ul>

Значения выше приведены только в качестве ориентира. Точные значения будут зависеть от нескольких факторов, включая посуду и количество продуктов. Опытным путем определите, какие настройки подходят вам больше всего.

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Используйте подходящую посуду для приготовления пищи.
- Посуда с толстым плоским дном позволяет сэкономить до 1/3 электроэнергии. По возможности накрывайте посуду крышкой; в противном случае вы будете потреблять в четыре раза больше энергии!
- Размер посуды должен соответствовать размеру зоны нагрева
- Убедитесь, что нагревательные элементы и посуда чистые.
- Загрязнения препятствуют передаче тепла. Многократно пригоревшие разливы часто можно удалить с помощью средств, которые, однако, нанесут вред окружающей среде.
- Не открывайте кастрюлю слишком часто (содержимое кастрюли, за которым следили, никогда не закипит!).
- Вы можете использовать остаточное тепло для экономии энергии при начале нового этапа приготовления пищи на еще теплой конфорке..

# ОЧИСТКА И УХОД

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

**СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ ИЛИ ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ФИРМЕННЫМИ СРЕДСТВАМИ KÖRTING.**

## ОЧИСТКА

- Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования (**дождитесь, пока она остынет!**), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
- **Каждый раз перед использованием** протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).
- **Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 2).
- **Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями, **рекомендуем использовать средство для очистки и защиты стеклокерамических поверхностей Körting K 01.**

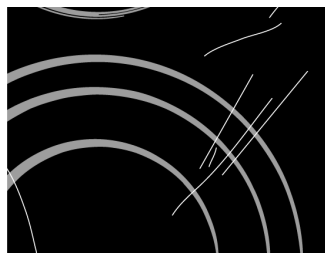


рис. 1



рис. 2

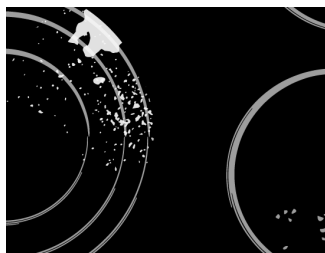


рис. 3

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ХОРОШО ВСТРЯХНИТЕ ЖИДКОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО.**

**ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ НЕ ОСТАЛОСЬ СЛЕДОВ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА, ТАК КАК ПРИ НАГРЕВЕ ОНО МОЖЕТ ПРИОБРЕСТИ АГРЕССИВНЫЕ СВОЙСТВА И ПРИВЕСТИ К ИЗМЕНЕНИЯМ СТРУКТУРЫ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ (РИС. 3).**

**ПОСЛЕ ЛЮБОЙ ОЧИСТКИ НАСУХО ПРОТРИТЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКУЮ ПОВЕРХНОСТЬ МЯГКОЙ ТКАНЬЮ.**

**ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ, АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ПОЦАРАПАТЬ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.**

**ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АГРЕССИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СПРЕИ И НЕПОДХОДЯЩИЕ ЖИДКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА.**

■ **Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

■ **Пятна от воды** можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).



рис. 4

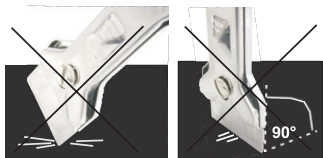


рис. 5

■ **Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка.

**СКРЕБОК ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, КОГДА ЗАГРЯЗНЕНИЯ НЕ УДАЛОСЬ УДАЛИТЬ С ПОМОЩЬЮ ВЛАЖНОЙ ТКАНИ ИЛИ СРЕДСТВА ДЛЯ ОЧИСТКИ СТЕКЛОКЕРАМИКИ.**

■ При использовании скребка следует держать под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (некоторые модели) не касалась горячей поверхности.

**НЕ ОЧИЩАЙТЕ ПОВЕРХНОСТЬ СКРЕБКОМ ПОД ПРЯМЫМ УГЛОМ. СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ОСТРИЕ СКРЕБКА НЕ ПОЦАРАПАЛО ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.**

■ Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

■ **Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), по-этому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

■ **Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

**ВЫШЕУКАЗАННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ К ВНЕШНЕМУ ВИДУ И НЕ ВЛИЯЮТ НА РАБОТУ ПРИБОРА. НА ПОВРЕЖДЕНИЯ ТАКОГО РОДА ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ.**

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### АВАРИЙНЫЕ МЕРЫ:

- Выключите все конфорки.
- Отключите прибор от сети (используйте предохранительный блок бытовой электросети).
- Обратитесь в сервисный центр или магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Прежде чем обращаться в сервис, в котором вы приобрели прибор, воспользуйтесь приведенными ниже советами.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ЧТО ДЕЛАТЬ
Варочная поверхность не включается.	Отсутствует подача электроэнергии.	Убедитесь, что оборудование подключено к источнику питания и включено. Проверьте, не произошло ли отключение электричества в вашем доме. Если после проверки проблема не устроена, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсоры управления не реагируют на прикосновение.	Блокировка кнопок управления.	Разблокируйте кнопки управления. См. раздел «Эксплуатация варочной поверхности».
Возникают трудности в работе с сенсорными кнопками управления.	На панели управления может быть тонкий слой воды, либо вы прикасаетесь к сенсорам кончиком пальца.	Убедитесь, что сенсорные кнопки сухие, выполняйте касание сенсоров подушечкой пальца.
Царапины на стекле.	Посуда с зазубренными краями. Использование неподходящего абразивного скребка или чистящего средства.	Используйте посуду с плоским гладким дном. См. раздел «Выбор посуды». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает треск или звон.	Это может быть вызвано конструкцией самой посуды (слои различных металлов по-разному вибрируют).	Это является нормальным для посуды и не указывает на неисправность.
Неожиданное отключение варочной поверхности или рабочей зоны, раздается звуковой сигнал, на дисплее отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы и цифры кода ошибки, отключите оборудование от сети и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

## КОДЫ ОШИБОК И ПРОВЕРКА

При возникновении сбоев в работе варочная поверхность автоматически перейдет в защитный режим, на дисплее будут отображены коды ошибок:

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ
Символ «Е» и цифровое значение	Ошибка модуля управления	Отключите прибор от сети на некоторое время для возврата к заводским настройкам. Если проблема осталась, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E0 и повторное звуковое предупреждение	Защита от перегрева: варочная панель перегревается	Прекратите приготовление, пока внутренняя температура не вернется к норме. В случае неисправности печатной платы обратитесь в сервисную службу для проверки варочной панели
E1	Неисправность термодпары при обрыве цепи	Пожалуйста, свяжитесь с отделом послепродажного обслуживания
E2/E3	Ненормальное высокое/низкое входное напряжение	Прекратите приготовление и подождите, пока входное напряжение не вернется в норму. В противном случае обратитесь в сервисный центр.
E4/E5/E6	Неисправность термистора.	Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
E7	Ненормально высокая температура (сухой ожог)	Отключите питание, подождите 30 мин и включите. Если устройство по-прежнему не работает, обратитесь в сервисную службу.
E8/E9	Выход из строя IGBT-датчика	Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
EE	Неисправность печатной платы дисплея.	Обратитесь в сервисный центр.

Выше приведено описание общих неполадок, а также способы проверки.

**ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ, А ТАКЖЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РАЗБИРАТЬ ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО**

---

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

До начала эксплуатации, а также при длительных перерывах в использовании прибор следует хранить в оригинальной заводской упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей, воздействия низких температур, пыли, паров агрессивных веществ и т.п. месте, исключая резкие перепады температур и образование конденсата, соблюдая рекомендации ГОСТ 15150-69.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ



Все материалы, используемые при изготовлении прибора, допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и утилизации бытовых приборов.

Этот символ на устройстве или его упаковке указывает на то, что по окончании срока службы устройство должно быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая варочная панель	HIB 64830 B	HIB 67010 HID M	HIB 97010 HID M
Технология нагрева	индукционный		
Кол-во рабочих зон	4	4	5
Напряжение питания	220 ~ 240 V / 50 ~ 60 Hz		
Мощность, Вт	7360	7360	10360/7360
Размер прямоугольной зоны нагрева, Ш x Г, мм (мощность, Вт)	190 x 190 (1800/2200)	190 x 190 (1800/2200)	210 x 180 (1800/2200)
Размер прямоугольной зоны нагрева в режиме Бридж, Ш x Г, мм (мощность, Вт)	380 x 190 (3000/3700)	380 x 200 (3000/3700)	360 x 210 (3000/3680)
Центральная конфорка, Ø мм (мощность, Вт)	-	-	280 (2300/3000)
Кол-во уровней мощности	14	14	14
Наличие бустера	4	4	5
Таймер	99 мин/напоминание	99 мин/напоминание	99 мин/напоминание
Автоматическое отключение, через	120 мин	120 мин	120 мин
Потребление энергии на зону приготовления, Вт*ч/кг	188.2	188.2	185.9 (прямоуг.) 194.4(кругл.)
Размер прибора (Ш×Д×В), мм	590*520*62		900*520*56
Размер упаковки (Ш×Д×В), мм	665*610*120		955*565*132
Размер выреза (Ш×Д), мм	560*490		790*490
Вес нетто, кг	7.8	8.5	14.02
Вес брутто, кг	8.7	9.3	16.14
Длина шнура, м	1	1	1
Цвет			

# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

<b>Изготовитель</b>	KÖRTING®
<b>Тип продукции</b>	Электрическая варочная панель
<b>Тип изделия</b>	HIB
<b>Модель</b>	HIB 64830 B HIB 67010 HID M HIB 97010 HID M
<b>Производитель (фабрика)</b>	Foshan Genesis HA Co., Ltd Building B, No.12 Haizan Road, Hailing, Xingtan, Shunde, Foshan, Guangdong, China
<b>Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий</b>	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.; Тел.: +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
<b>Импортер</b>	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
<b>Гарантийный срок</b>	2 года
<b>Срок службы</b>	10 лет
<b>Серийный номер: (Серийный номер указан на этикетке, расположенной в нижней части корпуса прибора.)</b>	Серийный номер состоит из:  Год/Неделя/Номер, Где: Год – год производства изделия Неделя – номер недели года Номер – порядковый номер изделия в партии

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

---

# СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

Список авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт, указан на официальном сайте в разделе «Поддержка»: <https://korting.ru/support/>

По вопросам обслуживания, ремонта техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

**Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года.**

**Гарантийное обслуживание является бесплатным** (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

**Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независимыми от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Korting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

<b>СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА</b> (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.

**körting**  
ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
(изымается мастером)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Вид дефекта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведенные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. потребителя: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Мастер: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

**körting**  
ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
(изымается мастером)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Вид дефекта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведенные работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ф.И.О. потребителя: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Мастер: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Место штампа

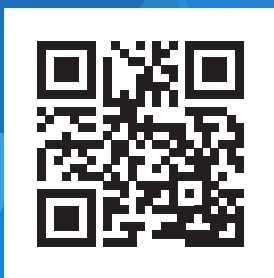
---

This page was intentionally left blank.









[korting.ru](http://korting.ru)

