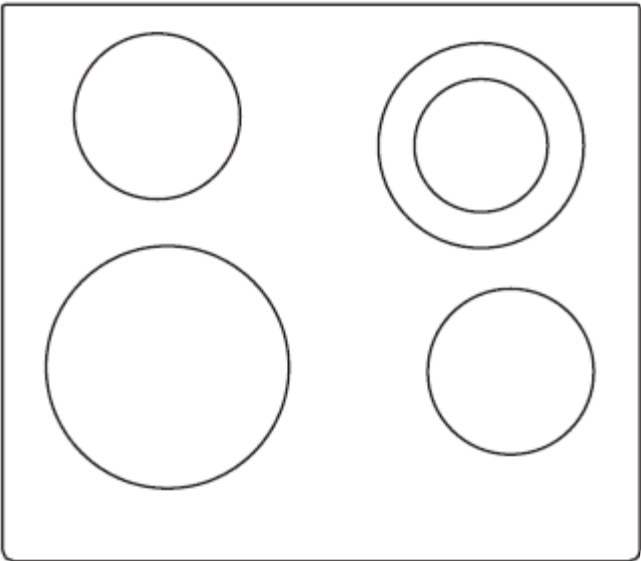


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Благодарим Вас за доверие и покупку нашего прибора.

Это подробное руководство по эксплуатации прилагается для упрощения использования данного изделия. инструкции должны позволить вам как можно быстрее ознакомиться с вашим новым прибором.

Убедитесь, что вы получили прибор неповрежденным. Если вы обнаружите повреждения при транспортировке, пожалуйста, свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор, или с региональным склад, с которого он был поставлен. Номер телефона указан в счете-фактуре или в накладной.

Инструкции по установке и подключению прилагаются на отдельном листе.

Инструкции по использованию, установке и подключению также доступны на нашем веб-сайте:

<http://www.gorenje.com>

В руководстве используются следующие символы, которые имеют следующие значения:



ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, совет, подсказка или рекомендация



ВНИМАНИЕ!

Предупреждение – общая опасность

Содержание

Меры предосторожности...	
Другие важные предупреждения по технике безопасности...	6...
Перед подключением прибора...	6...
Описание прибора...	7...
Технические характеристики...	7...
Перед первым использованием...	7...
Стеклокерамическая варочная поверхность...	
Рекомендации по использованию посуды...	
Советы по энергосбережению...	
Управление варочной панелью...	9...
Блок управления...	9...
Включение варочной панели...	10...
Включение конфорок...	10...
Автоматический быстрый нагрев...	11.
Автоматический стол быстрого нагрева...	11
Дополнительная зона нагрева...	12.
Увеличение мощности...	12.
Блокировка от детей/lock...	13.
Функции времени...	14.
Приостановка процесса приготовления с помощью функции Stop & Go...	15.
Функция памяти...	15...
Автоматическое выключение...	15.
Выключение конфорки...	15.
Индикатор остаточного тепла...	15...
Максимальное время приготовления...	16...
Выключение всей варочной панели...	16.
Пользовательские настройки...	17.
Очистка и техническое обслуживание...	18.
Таблица устранения неполадок...	19.
Установка встроенной варочной панели...	20.
Порядок установки...	20.
Установка крепежного зажима...	22...
Вентиляционные отверстия в нижнем кухонном шкафу...	22...
Установка заподлицо с рабочей поверхностью...	23 23
Установка пенопластовой прокладки...	27...
Подключение варочной панели к электросети...	28 _
Схема подключения...	28 _
Утилизация...	31...

Меры предосторожности



ВАЖНЫЕ МЕРЫ

ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ .

Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше вышеуказанные лица и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находились под наблюдением или были проинструктированы относительно использования используйте прибор безопасным способом и осознайте связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и использование техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам .

Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.

Не используйте пароочистители или очистители высокого давления для уборки прибор, так как это может привести к поражению электрическим током.

Прибор не предназначен для управления с помощью внешних таймеров или отдельной системы дистанционного управления.

Средства для отключения должны быть встроены в стационарный проводка в соответствии с правилами подключения.

Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить на производитель, его сервисный агент или лица аналогичной квалификации во избежание опасности (только для приборов, поставляемых с соединительным шнуром).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности есть трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Выключите все кухонные принадлежности зоны с помощью соответствующих элементов управления и снимите предохранитель или отключите главный автоматический выключатель, чтобы прибор был полностью изолирован от электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи без присмотра на плите с жиром или маслом может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, но выключите прибор и затем прикройте пламя например, крышкой или огнестойким одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на кухонных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: За процессом приготовления необходимо наблюдать. За краткосрочным процессом приготовления необходимо постоянно следить.

ВНИМАНИЕ: Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Он должен не использовать для других целей, например для обогрева помещения.

ВНИМАНИЕ: Используйте только защитные кожухи для варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем используйте прибор, указанный в инструкции по эксплуатации, как подходящий, или варочную панель защитные кожухи, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных кожухов может привести к несчастным случаям.

После использования выключите варочную панель с помощью кнопки управления и не полагайтесь на датчик сковороды.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке, которая имеет встроенные средства отключения. Стационарная электропроводка должна быть выполнена в соответствии с правилами электропроводки.

Другие важные предупреждения по технике безопасности

Прибор предназначен для домашнего использования. Не используйте его для каких-либо других целей, таких как обогрев помещения, сушка домашних животных, бумаги, тканей, трав и т.д. Поскольку это может привести к травмам или пожару.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке, в которую встроены средства отключения. Стационарная электропроводка должна быть выполнена в соответствии с правилами монтажа.

Если к розетке переменного тока рядом с прибором подключен другой электроприбор, убедитесь, что шнур питания не соприкасается с горячими конфорками.

Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель или авторизованный сервисный центр технический специалист во избежание опасности.

Использование стеклокерамической варочной панели в качестве места для хранения может привести к появлению царапин или другим повреждениям. Никогда разогревайте продукты в алюминиевой фольге или пластиковых контейнерах на варочной панели. Такая фольга или контейнеры могут расплавиться, что может привести к возгоранию или повреждению варочной панели.

Не храните под прибором чувствительные к температуре предметы, например чистящие или моющие средства, аэрозольные баллончики и т.д.

Возможные несоответствия цветовых оттенков между различными приборами или компонентами в рамках одной линии дизайна это может происходить из-за различных факторов, таких как разные углы расположения приборов различном цветовом фоне, материалах и освещении помещения.

Перед подключением прибора



ВНИМАНИЕ!

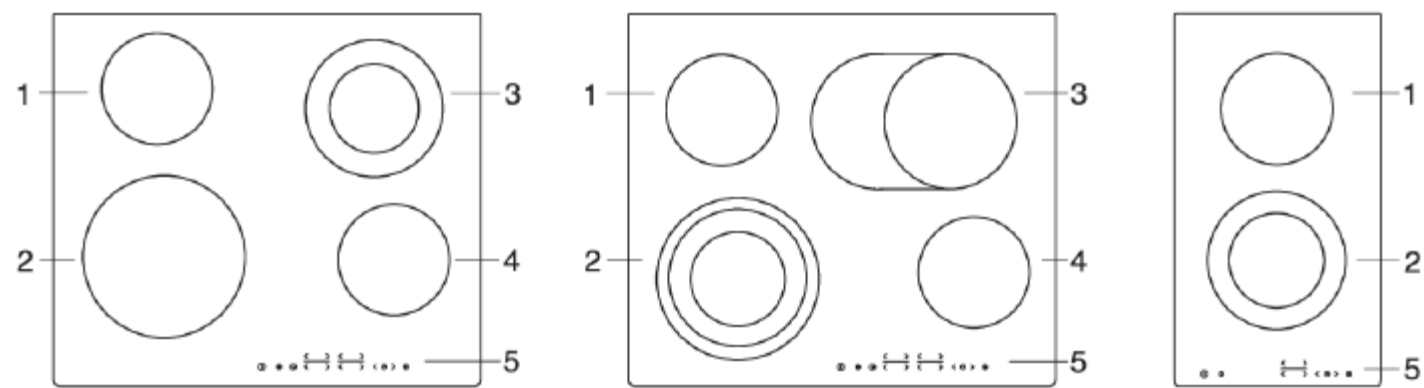
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Ремонт или любые гарантийные претензии, возникшие в результате неправильного подключения или использования прибора, не распространяются на гарантия.

Описание прибора



Дополнительная ИНФОРМАЦИЯ!

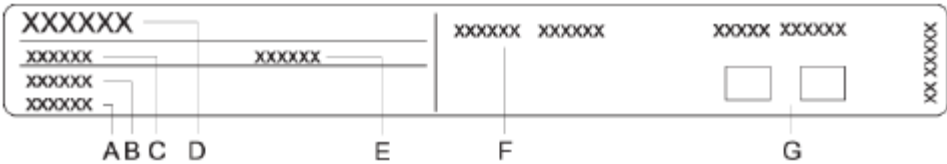
Функции и оснащение прибора зависят от модели.



- 1. Задняя зона приготовления (слева)
- 2. Передняя зона приготовления (слева)
- 3. Задняя правая зона приготовления
- 4. Передняя правая зона приготовления
- 5. Управление варочной панелью

Технические характеристики

(в зависимости от модели)



- A. Серийный номер
- B. Код
- C. Тип
- D. Торговая марка
- E. Модель
- F. Технические данные
- G. Указания / символы соответствия

Заводская табличка с основной информацией о приборе расположена на нижней стороне варочная панель. Информацию о типе и модели прибора можно найти в гарантийном листе.

Перед первым использованием

Если у вашей варочной панели стеклокерамическая поверхность, протрите ее влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. не используйте агрессивные чистящие средства, такие как абразивные чистящие средства, которые могут вызвать появление царапин, абразивных губки для мытья посуды или пятновыводители.

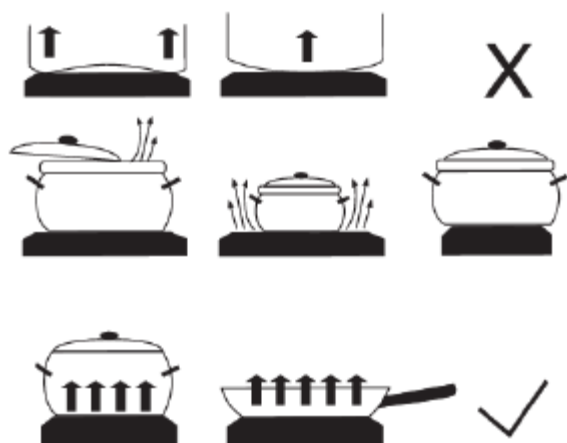
При первом использовании может появиться характерный "запах нового прибора", который постепенно исчезнет.

Стеклокерамическая варочная поверхность

Варочная панель устойчива к перепадам температуры.

- Не используйте стеклокерамическую варочную панель, если она треснула или разбилась. Если на варочную панель упадет острый предмет, варочная панель может разбиться. Последствия такого происшествия могут проявиться сразу или только спустя некоторое время.
- При появлении на варочной панели какой-либо видимой трещины немедленно отключите питание прибора. Убедитесь, что зона приготовления и дно посуды чистые и сухие. Это позволит лучше проводить тепло и предотвратит любое повреждение поверхности нагрева.
- Не ставьте пустую посуду на конфорку. Конфорка может быть повреждена, если вы поставите на нее пустую сковороду. Прежде чем ставить сковороду на варочную панель, вытрите дно сковороды насухо чтобы обеспечить проводимость тепла.

Советы по выбору посуды



Используйте качественную посуду с плоским и устойчивым дном.

Диаметры дна сковороды и конфорок должны быть одинаковыми.

Посуда из закаленного стекла со специальным для приготовления можно использовать шлифованное дно зоны, если ее диаметр соответствует диаметру конфорок зоны. Посуда большего диаметра может треснуть из-за термического напряжения.

Убедитесь, что кастрюля или противень находится посередине зоны приготовления.

При использовании скороварки следите за ней, пока не будет достигнуто нужное давление. Сначала установите включите конфорку на максимальную мощность; затем, следуя инструкциям производителя скороварки, используйте соответствующий датчик, чтобы уменьшить мощность приготовления в нужное время.

- Убедитесь, что в скороварке или любой другой кастрюле или сковороде достаточно жидкости. Из-за перегрева использование пустой кастрюли на варочной панели может привести к повреждению как кастрюли, так и варочной панели зона.
- При использовании специальной посуды соблюдайте инструкции производителя.

Советы по энергосбережению

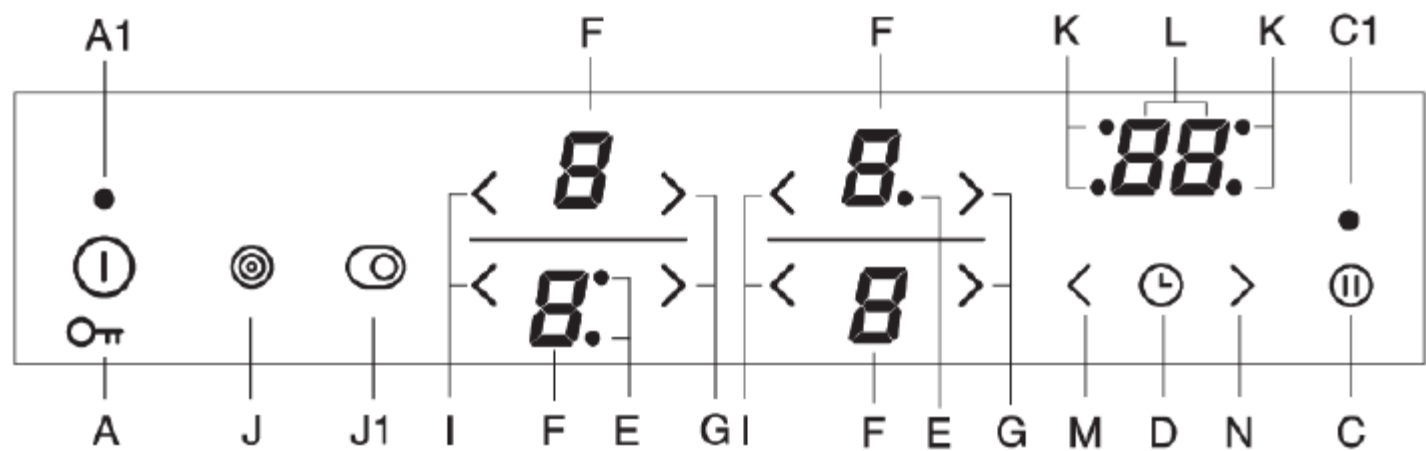
При покупке посуды обратите внимание, что диаметр, указанный на сковороде, обычно относится к верхнему краю или крышке, которая обычно больше диаметра дна сковороды.

- Если приготовление блюда занимает много времени, используйте скороварку. Убедитесь, что в скороварке всегда достаточно жидкости. Если поставить пустую конфорку на варочную панель, она может перегреться что, в свою очередь, может привести к повреждению как кастрюли, так и зоны приготовления.
- По возможности закрывайте кастрюлю или противень крышкой подходящего размера. Используйте посуду, соответствующую количеству готовимых вами продуктов. Приготовление в большой, частично заполненной кастрюле потребует гораздо больше энергии.

Управление варочной панелью

Блок управления

(в зависимости от модели)



A Кнопка включения/выключения варочной панели и блокировки

A1 Индикатор включения прибора

C кнопка Stop & Go (пауза)

C1 Световой индикатор Stop & Go (пауза)

D Минутный указатель кнопки таймера выключения питания

E Световой индикатор расширенной зоны приготовления

F Индикация уровня мощности / остаточного тепла

G Кнопка увеличения мощности (+)

I Кнопка уменьшения мощности (-)

J Левая кнопка включения/ выключения расширенной зоны нагрева

J1 Правая кнопка включения/ выключения расширенной зоны нагрева

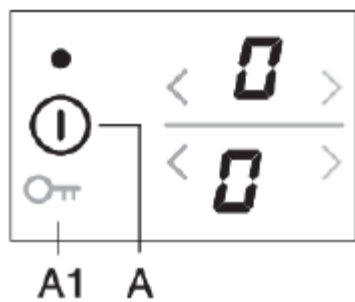
K Световой индикатор конфорки с таймером

L дисплей таймера

M Кнопка уменьшения настроек таймера

N Кнопка увеличения настроек таймера

Включение варочной панели

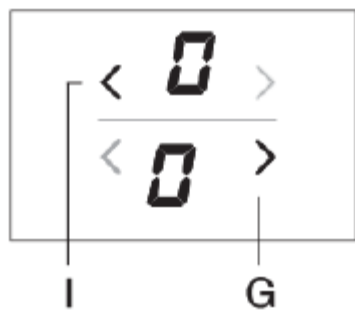


Нажмите клавишу включения / выключения (A) и удерживайте ее в течение 1 секунды, чтобы включить варочную панель. На всех индикаторах уровня мощности появится "0". Раздастся короткий звуковой сигнал и над клавишей "вкл." загорится световой индикатор.

- ИНФОРМАЦИЯ!

Если в течение 10 секунд ни одна из конфорок не будет включена, варочная панель выключится.

Включение конфорок



После включения варочной панели (в течение следующих 10 секунд) включите желаемая зона приготовления. Используйте клавиши и, чтобы выбрать желаемую настройку для активированной зоны приготовления. При первом касании клавиши уровень мощности будет установлен на "9". При первом нажатии кнопки мощность уровень будет установлен на "4"

Изменение настроек конфорки

Уровень мощности можно изменить в любое время, нажав соответствующую клавишу или. Чтобы увеличить или уменьшить уровень мощности повышается быстрее, нажмите и удерживайте клавишу или.

Функция поддержания температуры / подогрева.

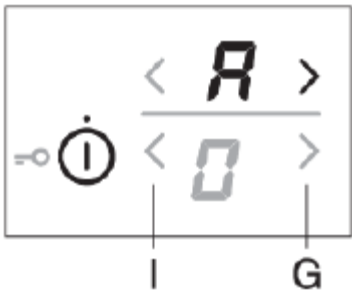
Зона разогрева предназначена для поддержания в тепле уже приготовленной пищи. Для активируйте функцию, выберите настройку

Автоматический быстрый нагрев

Все конфорки оснащены специальным механизмом, который устанавливает максимальную мощность в начале процесса приготовления независимо от фактической настройки мощности. Через некоторое время конфорка питания возвращается к первоначально установленному уровню (от 1 до 8).

Функция автоматического быстрого разогрева подходит для блюд, которые необходимо разогревать на максимальной мощности сначала, а затем готовится в течение более длительного периода времени.

Функция автоматического быстрого разогрева не подходит для тушения, жарки или пассерования продуктов, требующих частое переворачивание, намазывание или перемешивание, или еда, которую кипятят в течение более длительного периода времени в давлении плита.



Конфорки должны быть выключены ("0". должно отображаться на дисплее блок). Нажмите соответствующую клавишу и удерживайте ее в течение 3 секунд, пока не услышите короткий звуковой сигнал. "А" и "9". будут попеременно мигать на дисплее. Уменьшение установите мощность на тот уровень, на котором вы хотите готовить после автоматического быстрого нагрева. "А" и выбранный уровень мощности будут чередоваться на дисплее уровня мощности . По истечении времени автоматического быстрого нагрева конфорка автоматически переключается на выбранный уровень, который затем будет постоянно отображаться.

Таблица автоматического быстрого нагрева

Уровень мощности		12
Время автоматического быстрого нагрева (мин)	1:00	2:00

Если мощность приготовления уменьшена при включенном автоматическом быстром разогреве, то автоматический быстрый разогрев разогрев для этой зоны приготовления будет отключен.

Функцию автоматического быстрого разогрева можно отключить, выбрав соответствующую зону приготовления и уменьшив уровень мощности до "0". Затем установите новый уровень мощности.

Тип блюда / способ приготовления	количество	Уровень мощности	Время приготовления (м)
Суп / разогрев	0,5 - 1 л	7 - 8	4 - 7
Молоко/разогрев	0,2 - 0,4 литра	A 1 - 2	4 - 7
Рис / приготовление	125 г - 250 г приблизительно. 300 мл - 600 мл воды	2-3	20 - 25
Картофель отварной /целый, неочищенный	750 г - 1,5 кг	5-6	25 - 38
Свежие овощи, нарезанные/приготовление	0,5 - 1 кг приблизительно. 400 мл - 600 мл воды	4-5	18 - 25

В таблице приведены примеры некоторых блюд, которые особенно выиграют от автоматического быстрого приготовления функция подогрева.

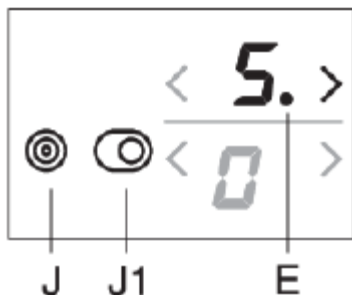
Указанные значения являются приблизительными и могут зависеть от других параметров приготовления (например, типа и качества посуды, количества добавленной воды и т.д.).

Меньшее количество подходит для небольших зон приготовления; большее количество подходит для больших зон приготовления.

Дополнительная зона нагрева

(в зависимости от модели)

Для некоторых конфорок может быть активирована дополнительная конфорка (в зависимости от модели).



Активация функции расширения конфорки / дополнительной конфорки нагревателя

- Для расширения уже выбранной конфорки можно активировать дополнительную конфорку зона приготовления, для которой установлен уровень мощности. Чтобы активировать добавочный номер, нажмите клавишу (J/J1). Сигнальная лампа (E) рядом с дисплеем загорится.

Уровень мощности выбран для обеих конфорок.

Если в конфорке есть третья конфорка, активируйте ее нажатием кнопки (J/J1) нажмите еще раз, чтобы рядом с уровнем мощности зажглись две сигнальные лампочки (E) дисплей.

Отключение удлинителя конфорки / дополнительного нагревательного кольца.

- Чтобы отключить удлинительную конфорку (или кольца), нажмите клавишу (J/J1) рядом с выбранной зоной приготовления.

Увеличение мощности

(в зависимости от модели)

В некоторых моделях на передней левой конфорке, обозначенной буквой "P" или "», можно активировать функцию увеличения мощности. Это позволяет быстрее разогревать как посуду, так и продукты.



Активация функции увеличения мощности

Выберите переднюю левую зону приготовления.

Нажмите клавишу (J) для включения дополнительной конфорки или для увеличения мощности. На индикаторе мощности и дополнительного нагрева появится буква "P" вскоре включится питание конфорки, которая начнет ярко светиться .

Отключение функции повышения мощности.

Повышение мощности можно отключить двумя способами:

Нажмите клавишу (J). Повышение мощности будет отключено, и рабочая мощность вернется к установленному уровню перед активацией повышения мощности.

Мощность можно уменьшить до желаемого уровня нажатием клавиши. ⏪



- ИНФОРМАЦИЯ!

Варочная зона с активированным усилением мощности "P" потребляет большую мощность нагрева. Поэтому соседняя верхняя (задняя) конфорка не может быть одновременно установлена на максимальную мощность; вместо этого ее мощность будет ограничена до 7 на время увеличения мощности. Если функция повышения мощности включена на передней левой конфорке в то время, когда для задней конфорки установлен уровень мощности 8 или 9, или при включенном автоматическом быстром разогреве уровень мощности для задней левой конфорки будет автоматически установлен на 7, а функция автоматического быстрого разогрева будет отключена.

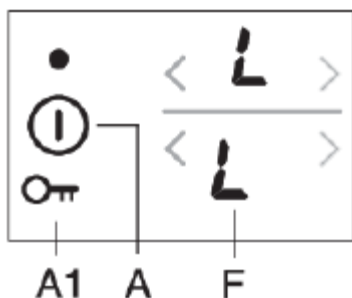


ИНФОРМАЦИЯ!

В каждую конфорку встроена защита от перегрева. Если на конфорке нет посуды или если теплопередача к блюду недостаточна, то подогрев будет произведен автоматически отключается на несколько секунд. Это особенно важно для конфорок с функцией power функция увеличения мощности, поскольку она работает на гораздо большей мощности и существует большая вероятность перегрева.

Блокировка от детей/lock

На варочной панели может быть активирована функция блокировки от детей, предотвращающая простое и быстрое включение прибора .



Блокировка элементов управления варочной панелью.

Варочная панель должна быть выключена. Нажмите клавишу включения / выключения и удерживайте ее в течение 3 секунд. "0" на индикаторах мощности конфорки изменится на знак "L". Варочная панель теперь заблокирована. Через несколько секунд варочная панель автоматически выключится.

Разблокировка элементов управления варочной панелью.

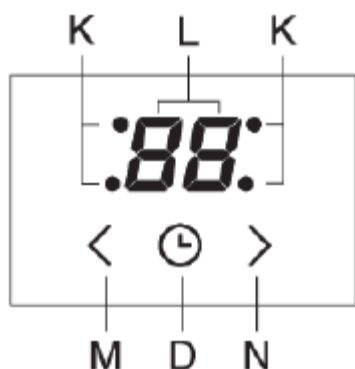
Чтобы разблокировать варочную панель, действуйте так же, как и при ее блокировке. Варочная панель должна быть выключена. Коснитесь кнопки включения / выключения и удерживайте ее в течение 3 секунд. "L" на индикаторах мощности конфорок изменится на "0". Теперь варочная панель разблокирована и готова к использованию.



- ИНФОРМАЦИЯ!

Если функция блокировки от детей активирована в режиме пользовательских настроек (см. главу "Режим пользовательских настроек"), тогда варочная панель будет автоматически блокироваться при каждом ее выключении.

Временные функции



Время приготовления можно установить от 1 до 99 минут. Эта функция поддерживает два режима работы:

Таймер на 1 минуту

Нажмите клавишу таймера / minute minder (D), чтобы активировать таймер. "0".

на дисплее таймера (L) появится надпись. Нажмите клавиши (N) и (M), чтобы установить время в диапазоне от 1 до 99 минут.

По истечении установленного времени сработает сигнализация; однако конфорка не будет выключена.

Выключите сигнализацию нажатием любой клавиши; в качестве альтернативы она переключится автоматически выключается по истечении определенного периода времени.

Функция minute minder остается включенной, даже если варочная панель выключена с помощью клавиши (A).

В течение последней минуты обратного отсчета будет отображаться оставшееся время в секундах.

Таймер на 2 выключения для выбранной зоны приготовления

Эта функция позволяет установить время приготовления для выбранной зоны приготовления, для которой уже установлен уровень мощности. По истечении указанного времени конфорка автоматически выключается. Пресса клавиша управления таймером /минутами (D) для активации таймера. На дисплее таймера (L) появится "0". Снова коснитесь сенсорной клавиши (D). Начнет мигать точка (K) соответствующей зоны приготовления.

Нажмите клавиши и, чтобы установить время в диапазоне от 1 до 99 минут. Когда

- задано желаемое значение, начинается обратный отсчет. Точка (K), указывающая, в какой зоне готовить функция таймера, на которую настроена функция, продолжит выбрасывать золу.
- По истечении установленного времени включится звуковой сигнал, и зона приготовления будет выключен. На дисплее часов загорится "0". Включите будильник нажатием любой клавиши; в качестве альтернативы он автоматически выключится через определенный промежуток времени.



ИНФОРМАЦИЯ!

Время приготовления можно установить отдельно для каждой конфорки. Если активировано несколько функций таймера, оставшееся время работы соответствующих конфорок будет чередоваться на дисплее с определенными интервалами длится несколько секунд. Мигающий световой индикатор укажет соответствующую зону приготовления.

Изменение времени приготовления

Оставшееся время приготовления можно изменить в любое время в процессе приготовления.

- Нажмите клавишу таймера выключения (D), чтобы выбрать отображение таймера для желаемой зоны приготовления. Загорится соответствующий световой индикатор (K).

Коснитесь клавиш (N) и (M), чтобы установить новое время приготовления.

Отображение оставшегося времени приготовления.

Если активировано несколько настроек таймера, оставшееся время приготовления можно отобразить нажатием кнопки (D) Клавиша.

Сброс таймера

Выберите желаемый режим отображения таймера, нажав клавишу (D) (см. раздел Изменение установленного времени приготовления). Отобразится установленный таймер и загорится индикатор для соответствующей зоны приготовления загорится.

Коснитесь клавиши (M), чтобы установить значение на "0", или нажмите клавиши (N) и (M) одновременно для немедленного сброса значения на "0"

Приостановка процесса приготовления с помощью функции Stop & Go

Функция Stop & Go позволяет приостановить процесс приготовления, но сохранить все настройки. Чтобы приостановить процесс приготовления, нажмите клавишу Stop & Go (C). Над кнопкой загорится световой индикатор (C1). Настройки на дисплеях начнут мигать. Все настройки заморожены, а конфорка не нагревается (конфорки выключены).

Все клавиши, кроме on / off и Stop & Go, неактивны. Чтобы отключить функцию Stop & Go, нажмите Клавишу Stop & Go еще раз. Световой индикатор (C1) погаснет.

Если функция Stop & Go не отключена, вся варочная панель автоматически выключится через 10 минут.

Функция памяти

Функция памяти позволяет восстановить самые последние выбранные настройки через 5 секунд после выключения варочной панели выключен. Это удобно, когда, например, вы случайно нажимаете клавишу включения/выключения и переключаетесь полностью выключите варочную панель или если варочная панель выключается автоматически из-за пролитой жидкости. После выключения с помощью кнопки включения / выключения, у вас есть 5 секунд, чтобы снова включить панель управления, и еще 5 секунд, чтобы нажать клавишу SStop & Go для восстановления настроек. В течение этих 5 секунд загорится световой индикатор над кнопкой восстановления настроек. Все настройки, активные до включения варочной панели будут восстановлены.

Автоматическое выключение.

Если кнопки будут активироваться слишком долго во время приготовления (например, из-за пролитой жидкости или предмета, положенного поверх сенсорных кнопок), все конфорки будут выключены через 10 секунд. Символ — включается вспышка дисплей. Следует удалить предмет или очистить от пролитой жидкости сенсорные клавиши в течение 2 минут; в противном случае варочная панель автоматически выключится. Самые последние настройки можно восстановить с помощью функции памяти с помощью клавиши Stop & Go.

Выключение конфорки

Чтобы выключить конфорку, с помощью соответствующей клавиши установите значение "0". Чтобы быстро выключить конфорку, одновременно коснитесь соответствующих клавиш и. Вы услышите короткий звуковой сигнал, и На дисплее отобразится "0". Если мощность всех конфорок установлена на "0", конфорка автоматически выключится через несколько секунд.

Индикатор остаточного нагрева.

Как только зона приготовления с подогревом или вся варочная панель будет выключена, отобразится следующее сообщение:

- зона приготовления "H" горячая;

Как долго это будет отображаться, зависит от уровня мощности и от того, как долго была включена конфорка. Когда знак "H" исчезнет, в некоторых случаях конфорка может оставаться горячей (отключение питания, оставленная на конфорке горячая сковорода и т.д.). Будьте осторожны, так как существует опасность ожогов! В случае отключения питания, когда конфорки еще горячие, на дисплее будет мигать знак "H". Это означает, что конфорка может быть горячей, а может и не быть, в зависимости от продолжительности отключения питания.



ИНФОРМАЦИЯ!

Прибор был протестирован на заводе-изготовителе, и конфорки были разогреты. Следовательно, "Н" может некоторое время мигать на дисплее при первом подключении прибора в вашем Главная.



ИНФОРМАЦИЯ!

Когда значок "Н" исчезнет, конфорка может оставаться горячей. Опасность ожогов!

Максимальное время приготовления

В целях безопасности время приготовления для каждой конфорки ограничено максимальной продолжительностью. Максимальное время приготовления зависит от последнего установленного уровня мощности. Если уровень мощности не изменен, конфорка автоматически выключится по достижении максимальной продолжительности приготовления.

Уровень		
Максимальное время работы (часы)		

Выключение всей варочной панели

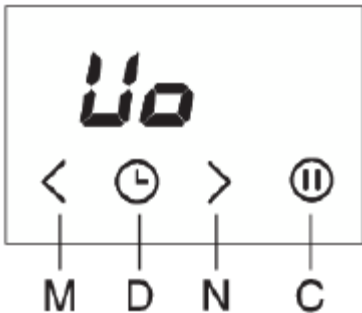
Нажмите клавишу включения / выключения (А), чтобы выключить всю варочную панель. Варочная панель издаст звуковой сигнал, а все индикаторы будут выключены, за исключением индикаторов для конфорок, которые все еще горячие, для которых индикатор остаточного индикатор нагрева "Н" будет продолжать гореть.

Пользовательские настройки

Вы можете регулировать громкость звукового сигнала, продолжительность звуковой сигнализации и автоматическую блокировку Настройки.

Меню настроек параметров можно активировать в течение двух минут после подключения прибора к электросети, нажав и удерживая клавишу паузы (Stop & Go) в течение примерно 3 секунд, пока прибор выключен.

На дисплее таймера появится первый параметр "Uo", показывающий громкость акустических сигналов . Нажмите клавишу таймера (M, N), чтобы выбрать тип параметра.



Uo – громкость звукового сигнала и сигнала тревоги (loudness)

So – продолжительность сигнала тревоги

Lo – автоматическая блокировка.



Установленное в данный момент значение отобразится на дисплее уровня мощности правой конфорки

. Значение можно отрегулировать, нажав клавиши или для на передней правой конфорке. Все параметры можно подтвердить и сохранить нажав и удерживая клавишу паузы (Stop&Go) в течение 2 секунд. Затем, раздастся короткий звуковой сигнал. Если вы не хотите сохранять новый параметр настройки, закройте режим пользовательских настроек, нажав клавишу включения/ выключения.

Громкость звукового сигнала и будильника "Uo"

Могут быть установлены следующие значения:

00 на дисплее = выкл. (не применяется к звуковым сигналам тревоги и ошибки)

01 на дисплее = минимальная громкость

02 на дисплее = средняя громкость

03 на дисплее = максимальная громкость (по умолчанию)

При каждом изменении будет подаваться короткий звуковой сигнал с вновь установленной громкостью.

Продолжительность звукового сигнала "So"

Можно установить следующие значения:

05 на дисплее = 5 секунд

1,0 на дисплее = 1 минута

2,0 на дисплее = 2 минуты (по умолчанию)

Блокировка от детей "Lo"

Если в режиме пользовательских настроек активирована функция автоматической блокировки, варочная панель будет автоматически блокироваться при каждом ее выключении.

00 на дисплее = выкл. (по умолчанию)

01 на дисплее = вкл.

Очистка и обслуживание

После каждого использования подождите, пока стеклокерамическая поверхность остынет, и очистите ее. В противном случае все оставшиеся при следующем использовании варочной панели загрязнения пригорают на горячей поверхности.

Для регулярного ухода за стеклокерамической варочной панелью используйте специальные средства по уходу, создающие защитный слой нанесите пленку на поверхность, чтобы предотвратить налипание грязи.

Перед каждым использованием стеклокерамической поверхности сотрите пыль или любые другие загрязнения, которые могли поцарапать поверхность как варочной панели, так и дна сковороды.



ИНФОРМАЦИЯ!

Стальная вата, губки для грубой чистки и абразивные порошки могут поцарапать поверхность. Поверхность также могут быть повреждены агрессивными аэрозольными чистящими средствами и неподходящими жидкими чистящими средствами.

Вывески могут стираться при использовании агрессивных или абразивных чистящих средств или посуды с грубым или поврежденным дном.

Используйте влажную мягкую ткань для удаления мелких загрязнений. Затем вытрите поверхность насухо.

Удалите пятна от воды слабым раствором уксуса. Однако не используйте этот раствор для протирания оправа (только для некоторых моделей), так как она может потерять свой блеск. Не используйте агрессивные аэрозольные чистящие средства или средства для удаления накипи.

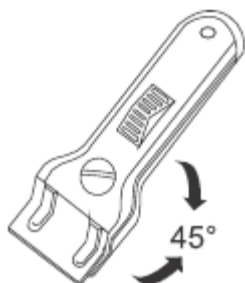
Используйте специальные средства для очистки стеклокерамики от стойких загрязнений. Соблюдайте инструкции производителя. Обязательно после очистки тщательно удалите остатки чистящего средства, поскольку они могут повредить стеклокерамическую поверхность при нагревании конфорок.

Удалите стойкие и пригоревшие остатки с помощью скребка. Будьте осторожны при обращении со скребком во избежание травм.



ИНФОРМАЦИЯ!

Скребок не входит в комплектацию прибора.



ИНФОРМАЦИЯ!

Используйте скребок только в том случае, если грязь невозможно удалить влажной тканью или специальными чистящими средствами для стеклокерамических поверхностей.

Держите скребок под правильным углом (от 45 ° до 60°). Аккуратно прижмите скребок к стеклу и проведите им по вывеске, чтобы удалить грязь. Убедитесь, что пластиковая ручка скребка (в некоторых модели) не соприкасается с горячей зоной приготовления.



ИНФОРМАЦИЯ!

Не прижимайте скребок перпендикулярно стеклу и не царапайте варочную панель поверхность его кончиком или лезвием.

Немедленно удалите сахар или продукты с сахаром со стеклокерамической плиты с помощью скребка, даже если плита все еще горячая, поскольку сахар может необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Таблица устранения неполадок

В течение гарантийного срока только сервисный центр, уполномоченный производителем, может выполнять любой ремонт.

Перед выполнением любого ремонта убедитесь, что прибор отключен от электросети либо с помощью отключите предохранитель или выньте вилку из розетки.

Любой несанкционированный ремонт прибора может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию; поэтому не выполняйте его. Предоставьте эту работу эксперту или специалисту по техническому обслуживанию.

В случае возникновения незначительных проблем с работой прибора ознакомьтесь с этим руководством, чтобы узнать, можете ли вы устранить проблему самостоятельно.

Если прибор работает неправильно или вообще не работает из-за неправильной эксплуатации или обращения, визит специалиста по техническому обслуживанию не должен быть бесплатным даже в течение гарантийного срока.

Сохраните инструкции для использования в будущем и передать их на всех последующих владельцев или пользователей прибора.

Ниже приводится несколько советов по устранению типичных проблем.

Проблема/ошибка	Причина
Главный предохранитель в вашем доме часто срабатывает.	Вызовите специалиста по обслуживанию.
Непрерывный звуковой сигнал и дисплей > ~ <	Вода, пролитая на поверхность датчика, или предмет на поверхности датчиков. Протрите поверхность датчика.
F на дисплее	Это указывает на то, что во время эксплуатации произошла ошибка.

Если проблемы сохраняются, несмотря на соблюдение приведенных выше рекомендаций, обратитесь к авторизованному специалисту сервисного обслуживания. Ремонт или любые претензии по гарантии, возникшие в результате неправильного подключения или использования прибора, не подлежат гарантии не распространяется. В этом случае стоимость ремонта оплачивает пользователь.



ВНИМАНИЕ!

Перед ремонтом отключите прибор от электросети (вынув предохранитель или вынув вилку из сетевой розетки).

Установка встроенной варочной панели

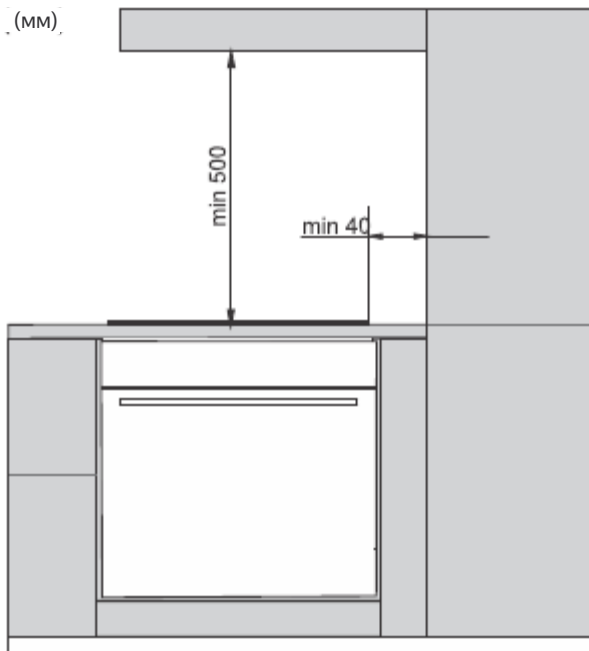
Процедура установки

Рабочая поверхность должна быть абсолютно ровной.

Соответствующим образом защитите края вырезанного отверстия.

Подключите варочную панель к электросети (см. Инструкции по подключению варочную панель к электросети).

Вставьте варочную панель в вырезанное отверстие.



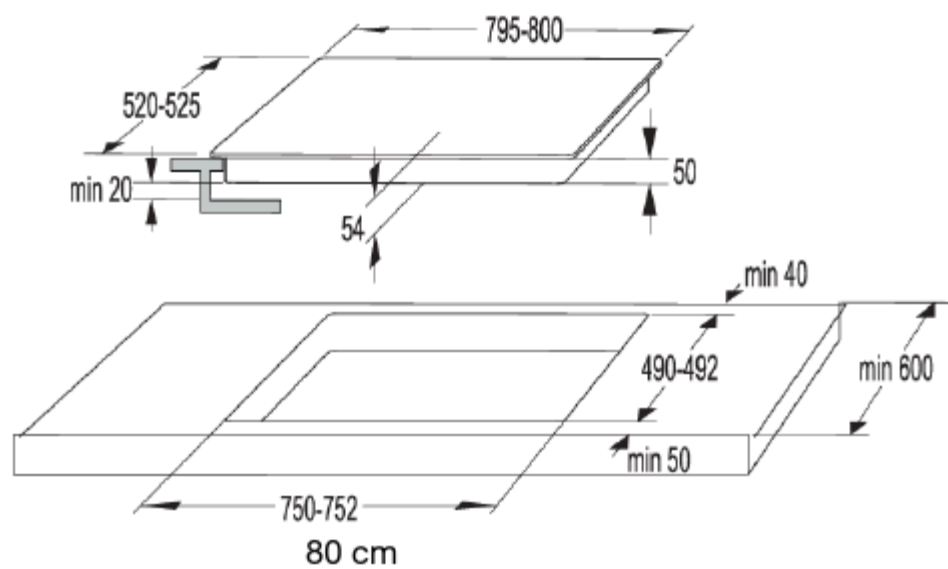
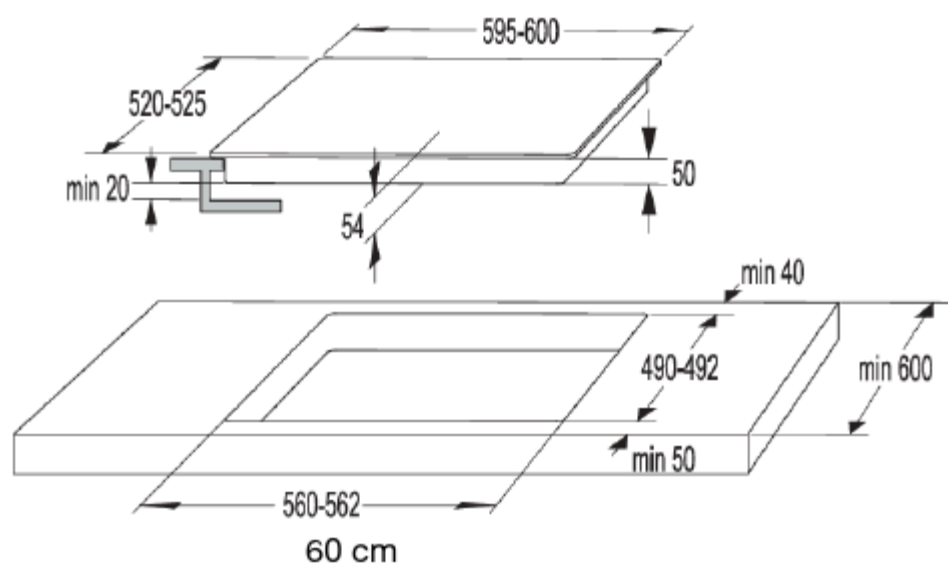
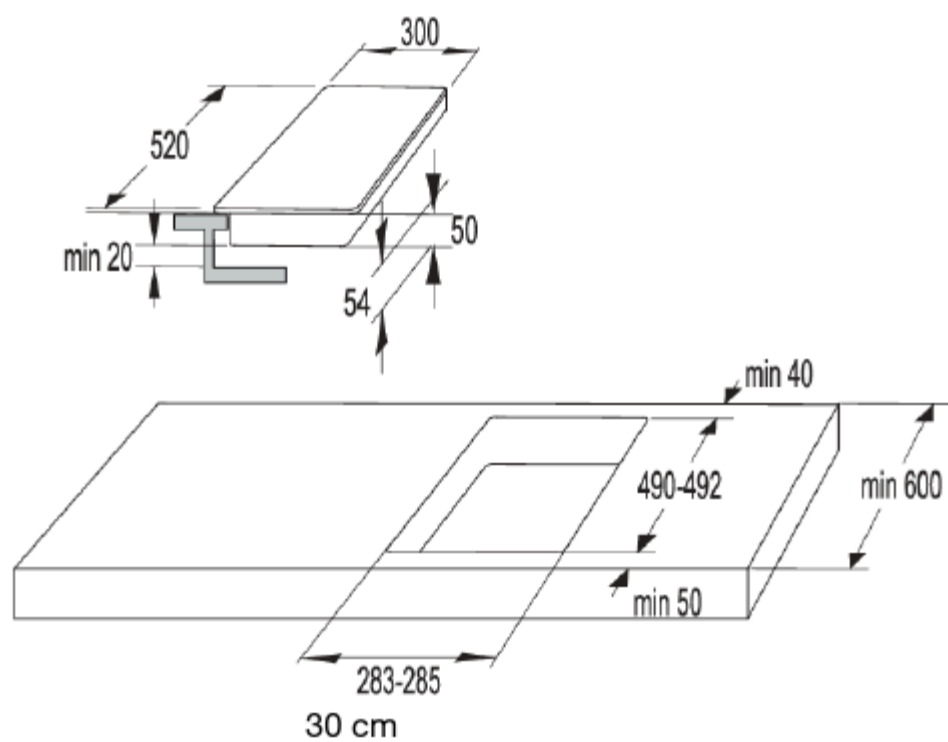
Установка прибора на кухне рабочая поверхность и его подключение к электросети электросеть может выполняться только квалифицированным специалистом.

Облицовка или другая отделка предмета кухонная мебель, в которую будет вмонтирована варочная панель должна быть обработана термостойким материалом клей (100 °C); в противном случае поверхность столешницы может обесцветиться или деформироваться.

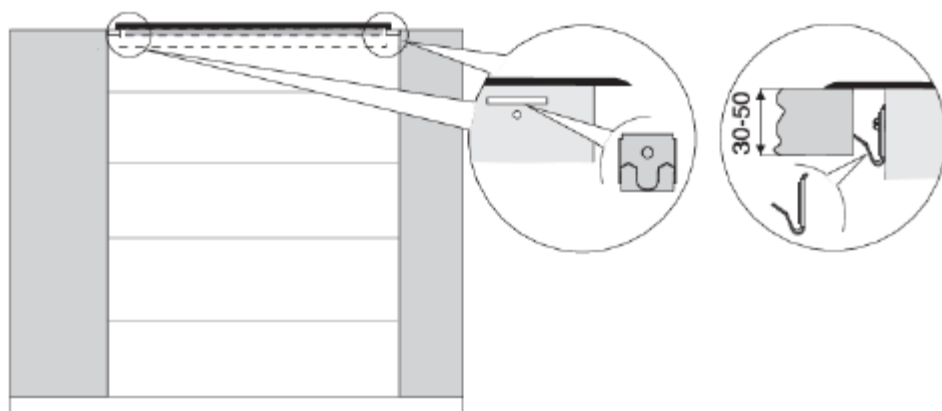
Используйте для столешниц угловые накладки из массива дерева размещение за варочной панелью допускается только в том случае, если зазор между накладкой и варочной панелью не меньше, чем указано на схемах установки.

Размеры варочной панели рассчитаны на встраивание в столешницу над кухонным предметом мебель шириной 600 мм и более.

- Подвесные или настенные кухонные элементы должны устанавливаться достаточно высоко, чтобы не мешать рабочему процессу.
Расстояние между варочной панелью и кухонной вытяжкой должно быть не меньше указанного на инструкция по установке кухонной вытяжки. Минимальное расстояние - 500 мм.
- Расстояние между краем прибора и соседним высоким элементом кухонной мебели должно составлять не менее 40 мм.
- Использование угловых накладок из массива дерева на столешницах за варочной панелью допускается только в том случае, если зазор между накладкой и варочной панелью не меньше, чем указано в планах установки.
- Минимальное расстояние между встроенной варочной панелью и задней стенкой указано на монтажном чертеже .



Fitting the fixing clamp



Рабочая поверхность должна быть полностью ровной. Защитите вырезанные поверхности.

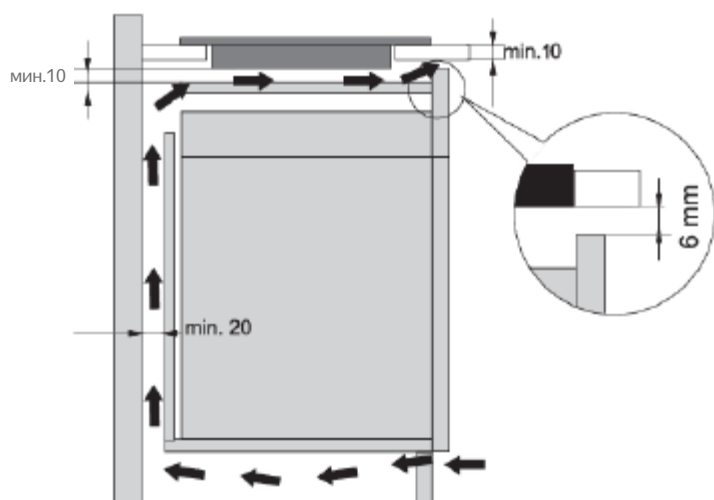
- С помощью четырех прилагаемых винтов (4x) прикрепите крепежные элементы (4x) к отверстию и вырезу в передняя и задняя стенки варочной панели.
- Вставьте варочную панель в вырез и сильно прижмите ее к столешнице сверху.
- Не используйте винты длиной более 6,5 мм для затягивания крепежного зажима.

Вентиляционные отверстия в нижнем кухонном шкафу



ИНФОРМАЦИЯ!

Для нормальной работы электронных компонентов индукционной варочной панели требуется достаточное количество воздуха циркуляция.



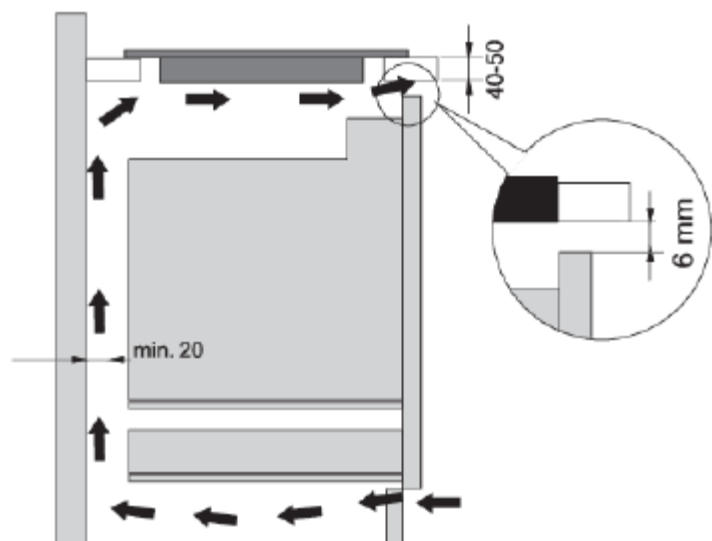
Нижний шкаф с выдвижным ящиком

В задней стенке шкафа должно быть отверстие высотой не менее 140 мм по всей ширине шкафа. В кроме того, на лицевой стороне должно быть отверстие не менее не менее 6 мм по всей ширине шкафа.

Горизонтальная перегородка должна быть устанавливается под варочной панелью по всей ее длине. Между нижним торцом должен быть зазор не менее 10 мм прибора и разделительной панели. Должна быть обеспечена достаточная вентиляция с задней стороны.

Варочная панель оснащена вентилятором, расположенным в нижней части. Если под кухонным шкафом есть выдвижной ящик, не используйте его для хранения мелких предметов или бумаги, поскольку при попадании в вентилятор они могут повредить вентилятор и систему охлаждения. Кроме того, не используйте выдвижной ящик для хранения алюминиевой фольги или легковоспламеняющихся веществ или жидкостей (например, аэрозолей). Храните такие вещества вдали от варочной панели. Опасность взрыва!

Между содержимым ящика и входом для вентилятора должен быть зазор не менее 20 мм. вентиляционные отверстия.



Нижний шкаф с духовкой

Установка духовки под индукционной варочной панелью возможно для типов духовок с охлаждением вентилятор.

Перед установкой духовки необходимо снять кухонную заднюю стенку шкафа в площадь отверстия для установки.

Кроме того, на лицевой стороне должно быть отверстие не менее 6 мм вдоль по всей ширине шкафа.

Если под индукционной варочной панелью установлены другие приборы, мы не можем гарантировать, что они будут работать. Установка заподлицо с рабочей поверхностью. мы не можем гарантировать, что они будут работать правильно.

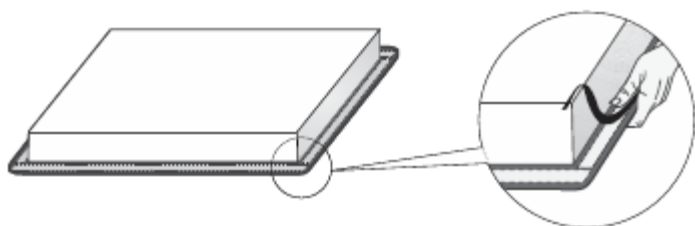
Установка заподлицо с рабочей поверхностью

Приборы без граненых краев или декоративных рамок подходят для скрытого монтажа.

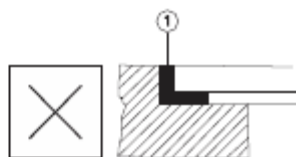
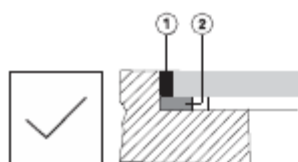


Установка прибора

Прибор можно устанавливать только на термостойкую и водонепроницаемую столешницу, такую как столешница из (натурального) камня (мрамора, гранита) или массива дерева (края вдоль выреза должны быть заделаны). При установке в столешницу из керамики, дерева или стекла следует использовать деревянную подрамную раму. Рама не входит в комплект поставки прибора. Прибор разрешается устанавливать на столешницу, изготовленную из других материалов, только после консультации с производителем столешницы и получения его специального разрешения. Внутренний размер базового блока должен быть как минимум равен внутреннему вырезу для прибора. Это позволит легко снять прибор со столешницы. Прикрепите уплотнительную ленту по периметру нижней части стеклянной панели.



Сначала пропустите шнур питания через вырез. Поместите прибор по центру выреза. Подключите прибор к электросети (см. Инструкции по подключению прибора). Перед герметизацией прибора проверьте его работу. Закройте щель между прибором и столешницей с помощью силиконового герметика. Силиконовый герметик, используемый для герметизации прибора, должен быть термостойким (до не менее 160 ° C). Разровняйте силиконовый герметик с помощью подходящего инструмента. Соблюдайте инструкции по использованию выбранного силиконового герметика. Не включайте прибор, пока силиконовый герметик не высохнет полностью.



- 1. Силиконовый герметик
- 2. Уплотнительная лента



ВНИМАНИЕ!

Обратите особое внимание на встроенные размеры столешниц из (натурального) камня. При выборе силиконового герметика обратите внимание на материал столешницы и проконсультируйтесь с производителем столешницы. Использование неподходящих силиконовых герметиков может привести к необратимому изменению цвета некоторых деталей.

Извлечение встроенного прибора.

Отключите прибор от сети. С помощью подходящего инструмента снимите силиконовую прокладку с по периметру. Извлеките прибор, надавив на него снизу вверх.



ВНИМАНИЕ!

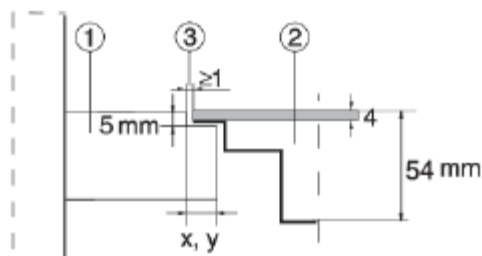
Не пытайтесь снимать прибор с верхней стороны столешницы.



ВНИМАНИЕ!

Сервисный центр несет ответственность только за ремонт и обслуживание варочной панели. Проконсультируйтесь со своим специализированным дилером кухонного оборудования относительно повторной установки (скрытого монтажа) варочная панель.

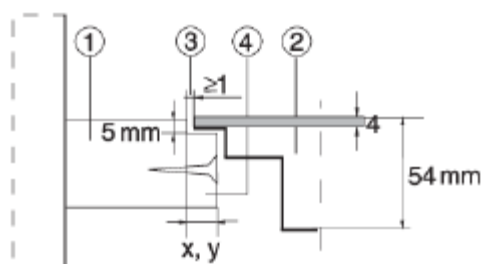
Каменная столешница



- 1. Рабочая поверхность
- 2. Прибор
- 3. Прорезь

Указана погрешность (допуск) для стеклокерамической пластины прибора и вырез в столешнице, прорезь регулируется (минимум 2 мм).

Керамическая, деревянная или стеклянная столешница



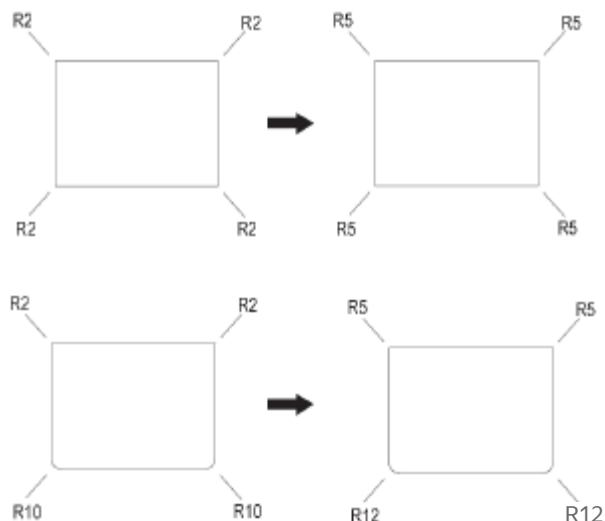
- 1. Столешница
- 2. Прибор
- 3. Прорезь
- 4. Деревянная рама, толщина 16 мм

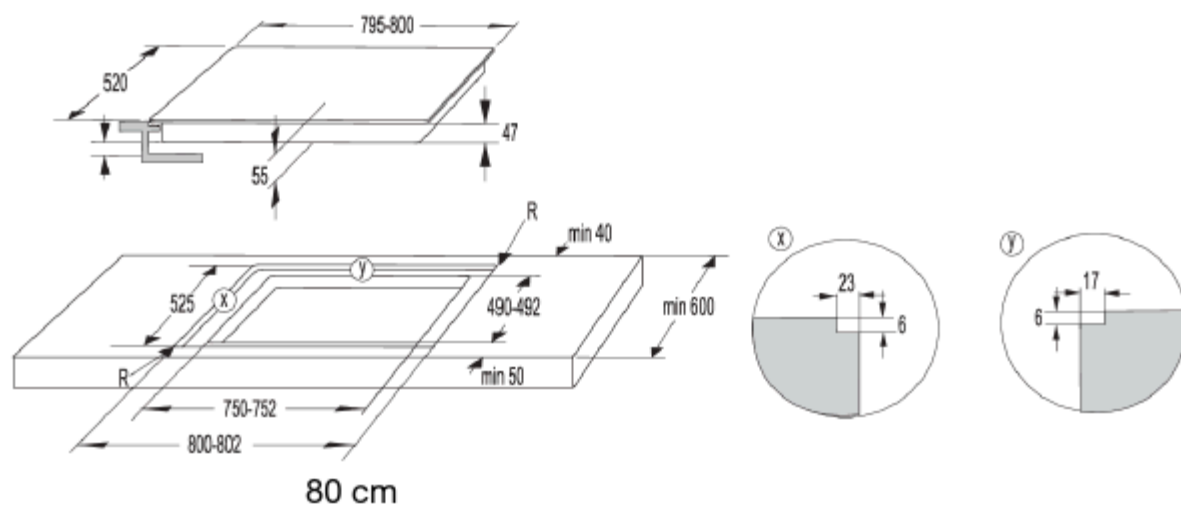
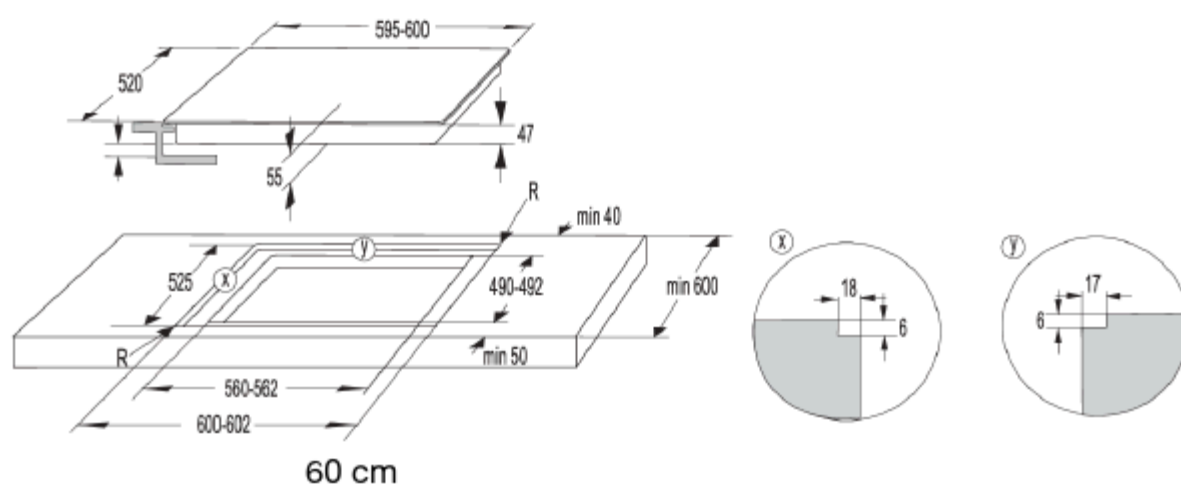
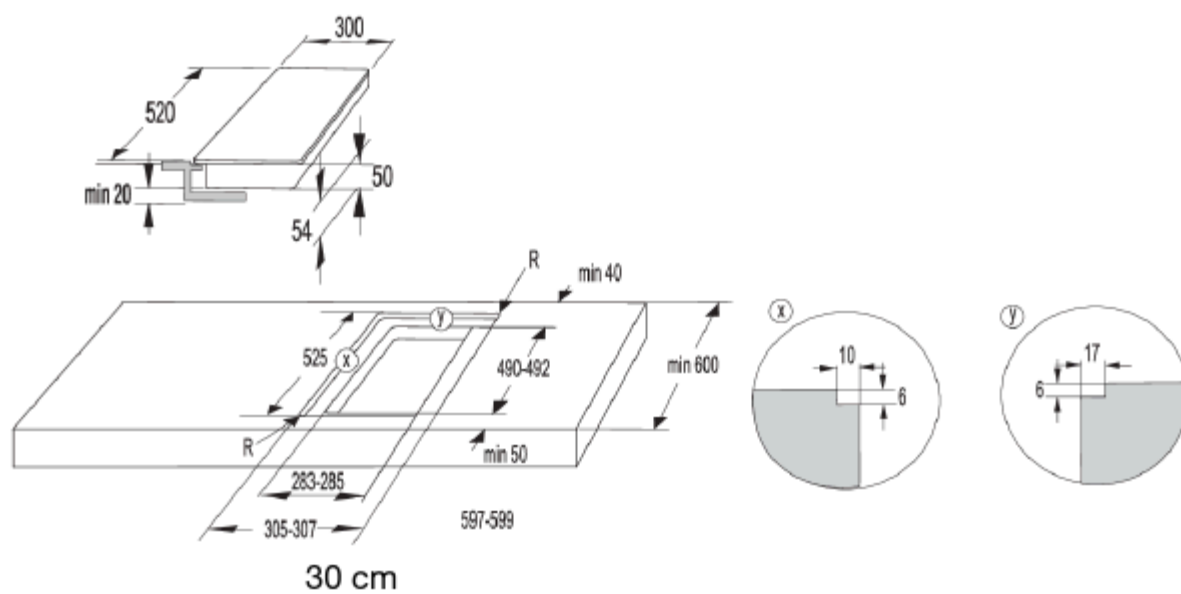
Учитывая допустимую погрешность для стеклокерамической пластины прибора и вырез в столешнице, прорезь регулируется (не менее 2 мм). Установите деревянную раму на 5,5 мм ниже верхнего края столешницы (см. Рисунок).

При выполнении выреза соблюдайте радиусы краев стекла (R10, R2).

GLASS

CUT-OUT





ВНИМАНИЕ!

Если духовой шкаф установлен под варочной панелью скрытого монтажа, то толщина рабочей поверхности должна быть не менее 40 мм.

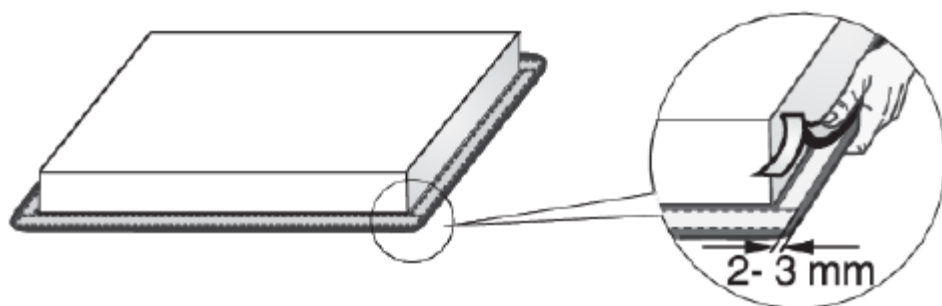
Установка пенопластовой прокладки



ИНФОРМАЦИЯ!

Некоторые приборы поставляются с уже установленной прокладкой!

Перед установкой прибора на кухонную столешницу прикрепите пенопластовую прокладку, входящую в комплект поставки прибора, к нижней стороне стеклокерамической варочной панели. Снимите защитную пленку с прокладки. Прикрепите прокладку к нижней стороне стекла (на расстоянии 2-3 мм от края). Прокладка должна наноситься по всему краю стекла. Прокладка не должна перекрываться по углам. При установке прокладка не должна быть повреждена острыми предметами или соприкасаться с ними.



ВНИМАНИЕ!

Не устанавливайте прибор без прокладки!

Подключение варочной панели к электросети

Защита электрической сети должна соответствовать соответствующим нормам.

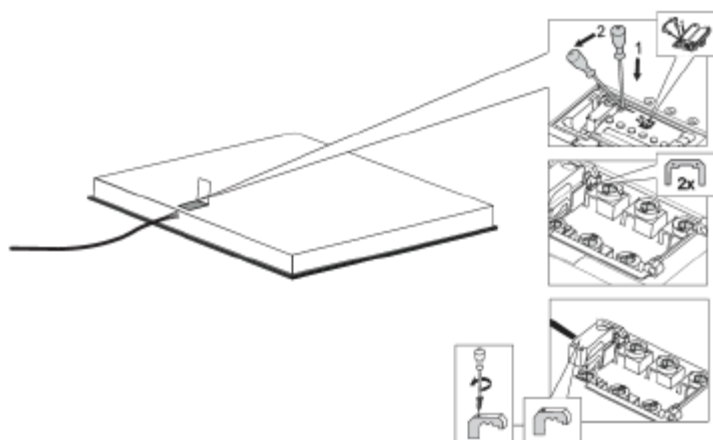
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению электросети.
- В электроустановке должно быть коммутационное устройство, позволяющее отсоединять все полюса прибор от электросети с зазором не менее 3 мм между контактами в разомкнутом состоянии. Подходящие устройства включают предохранители, защитные выключатели и т.д.
 - Подключение должно быть настроено в соответствии с током и предохранителями.
- После установки детали, пропускающие электрический ток, и изолированные детали должны быть защищены от контактов.



ВНИМАНИЕ!

Прибор может подключаться только уполномоченным специалистом. Неправильное подключение может привести к поломке частей прибора. В таком случае право на гарантию отсутствует! Отключите прибор от электросети перед любым ремонтом или техническим обслуживанием.

Схема подключения



- Проверьте напряжение. Перед подключением прибора убедитесь, что указанное напряжение обозначение на заводской табличке соответствует напряжению вашей электросети. Напряжение вашей электросети (220-240 В между L и N) должен быть проверен специалистом с помощью соответствующего измерительного прибора.

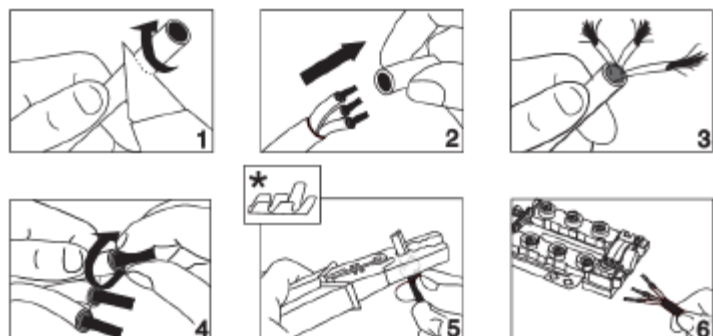
Откройте крышку соединительной клеммы коробки.

Подсоедините провода в соответствии с вашим типом прибора.

Перемычки предусмотрены на соединительный разъем.

Шнур питания

(прибор без шнура питания)



Для подключения могут использоваться следующие материалы:

Тип соединительного кабеля с изоляцией из ПВХ H05V2V2-F с желто-зеленым покрытием защитный проводник, или другие эквивалентные или улучшенные кабели.

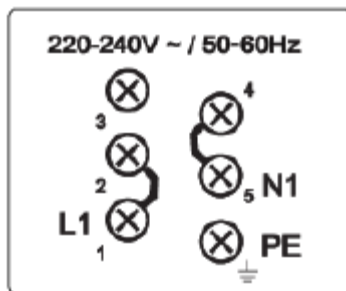
- Внешний диаметр кабеля должен быть не менее 8,00 мм.
- Пропустите шнур питания через натяжное устройство для шнура ограничитель (зажим), который

* Наконечники не входят в комплект поставки.



ИНФОРМАЦИЯ!

Мы рекомендуем использовать наконечники для электрических проводов (концевые клеммы).

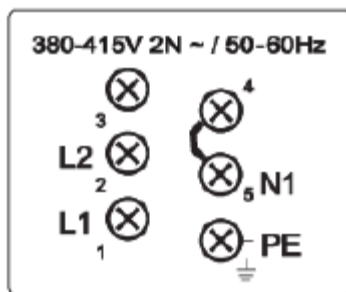


Однофазное подключение (32 А)

Однофазное подключение (1 1N, 220-240 В ~/50-60 Гц):

Напряжение между линией и нейтральным проводом составляет 220-240 В ~. Установите перемычку между клеммами 1 и 2, а также между клеммами 4 и 5.

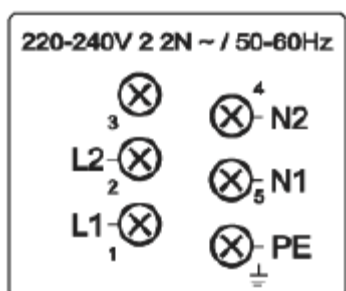
Цепь должна быть оснащена предохранителем мощностью не менее 32 А. площадь поперечного сечения жилы шнура должна составлять не менее 4 мм².



2-фазное подключение (16А)

2 фазы, 1 нейтральный провод (2 1N, 380-415 В ~/50-60 Гц):

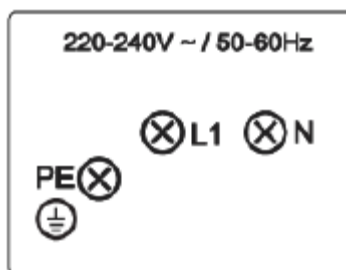
Напряжение между линией и нейтральным проводом составляет 220-240 В ~.; напряжение между линиями составляет 380-415 В-. Установите перемычку между клеммами 4 и 5. Схема должна быть оснащена по крайней мере два предохранителя напряжением не менее 16 А каждый. Поперечное сечение жилы сетевого шнура площадь должна быть не менее 1,5 мм².



2 фазы, 2 нейтральных провода (2 2N, 220-240 В 2 2N ~/50-60 Гц):

Напряжение между фазами и нейтральным проводом составляет 220-240 В ~.

Схема должна быть оснащена по крайней мере двумя предохранителями напряжением не менее 16 А каждый. Площадь поперечного сечения жилы сетевого шнура должна быть не менее 1,5 мм².



Приборы шириной 30 сантиметров (две конфорки) допускают только однофазное подключение. Диаметр сетевого шнура должен быть не менее 1,5 мм²!

Подключение шнура питания

(прибор с кабелем питания)

Прибор должен быть подключен напрямую к электросети.

Устройства для отключения от электросети должны соответствовать соответствующим правилам.

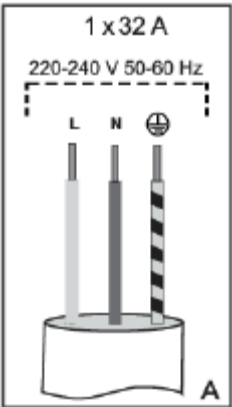
Не вытягивайте шнур питания и не проводите им по острым краям.

- Если прибор установлен над духовкой, убедитесь, что шнур питания ни в коем случае не соприкасается с горячими частями духовки.

Однофазное подключение

Подключите прибор, как показано на схеме А. Если в вашей электросети отсутствует предохранитель на 32 А, мощность прибора следует соответствующим образом уменьшить или ограничить.

Смотрите главу "Настройки пользователя".

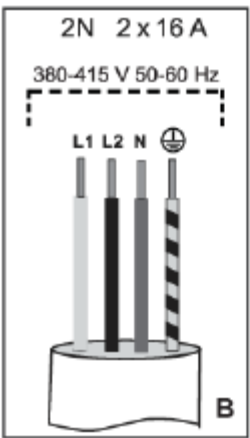


L = коричневый
N = синий
⏏ = желтый/зеленый

Двухфазное подключение

Если ваша электрическая сеть имеет 2 линейных провода и 1 нейтральный провод, подключите прибор, как показано на схеме В.

Если ваша электрическая сеть имеет 2 линейных и 2 нейтральных провода, подключите прибор, как показано на схеме С.



L1 = brown
L2 = black
N = blue
⏏ = yellow/green



L1 = brown
L2 = black
N1 = blue
N2 = grey
⏏ = yellow/green
only for NL!

Утилизация



Упаковка нашей продукции изготовлена из экологически чистых материалов, которые может быть переработан, утилизирован или уничтожен без какой-либо опасности для Окружающая среда. С этой целью упаковочные материалы маркируются соответствующим образом.

Символ на изделии или его упаковке указывает на то, что с изделием не следует обращаться как с обычными бытовыми отходами. Отнесите изделие в авторизованный центр сбора электрических и электронных отходов переработка оборудования.

Правильная утилизация изделия поможет предотвратить любые негативные последствия на окружающую среду и здоровье людей, что может произойти в случае неправильного удаления продукта. Для получения подробной информации об удалении и переработке продукта, пожалуйста, свяжитесь с соответствующим муниципальным органом , отвечающим за управление отходами, вашей службой утилизации отходов или с магазин, в котором вы приобрели продукт.

Мы оставляем за собой право на любые изменения и ошибки в инструкции по применению.

gorenje



696856-a5

C €