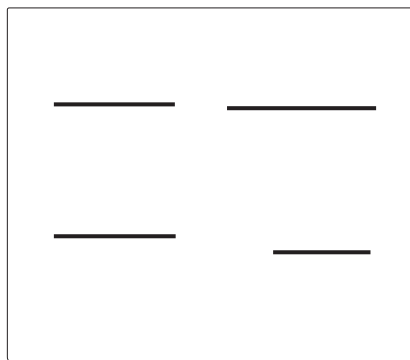


ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Индукционная варочная панель

IT641 IT643



Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com>.



ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, совет, подсказка или рекомендация



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Важная информация

Содержание

Указания по технике безопасности	4
Внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования!	4
Меры безопасности	6
Описание прибора	8
Технические данные	8
Подготовка к первому использованию	8
Варочная панель	9
Управление варочной панелью	12
Панель управления	12
Включение варочной панели	13
Включение конфорок	13
Изменение степени нагрева	13
Автоматика приготовления	13
Объединенная зона нагрева	14
Автоматическое распознавание места установки посуды с автоматическим объединением конфорок	15
Режим максимальной мощности нагрева Power Boost	16
Защита от перегрева	16
Защитная блокировка от детей	17
Оттаивание/подогрев	17
Программирование времени работы духовки	18
Функция паузы Stop&Go	19
Восстановление последних настроек	19
Автоматическое отключение	19
Выключение конфорки	20
Индикаторы остаточного тепла	20
Ограничение продолжительности работы	20
Выключение варочной панели	20
Пользовательские настройки	21
Очистка и обслуживание	23
Таблица ошибок и неисправностей	25
Шум во время индукционного приготовления	26
Установка встраиваемой варочной панели	27
Процесс монтажа	27
Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу	28
Монтаж вровень со столешницей	29
Приклеивание уплотнителя	32
Подключение варочной панели к электросети	33
Схема подключения	33
Утилизация	37

Указания по технике безопасности



Внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны быть постоянно под присмотром!

Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.

Для очистки прибора не используйте пароочистители и очистители высокого давления, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к поражению электрическим током.

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и блоку дистанционного управления.

В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.

Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных присоединительным кабелем).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током. Переключатели конфорок установите в нерабочее положение, выкрутите предохранитель или выключите питание на электрощитке квартиры или дома, чтобы прибор был полностью обесточен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений. Не ставьте пустую посуду на конфорки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте защитные экраны варочной поверхности, разработанные производителем прибора, рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемые в комплекте прибора. Использование несоответствующих защитных экранов может привести к несчастному случаю.

Не кладите на индукционные конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.

После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Меры безопасности

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не касались горячих конфорок.

Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист.

Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола и для хранения предметов. Это может привести к повреждению прибора и появлению царапин на стеклокерамике. Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде, фольге и пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться, что может привести к поломке прибора и опасности возникновения пожара!

Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, такие как чистящие средства, моющие средства и аэрозоли.

Приборы и их детали в рамках одной дизайн-линии могут иметь несущественные отличия в цвете, что может быть обусловлено различными причинами, например, разный угол зрения, фон, материалы и освещение в помещении.

Перед подключением прибора

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

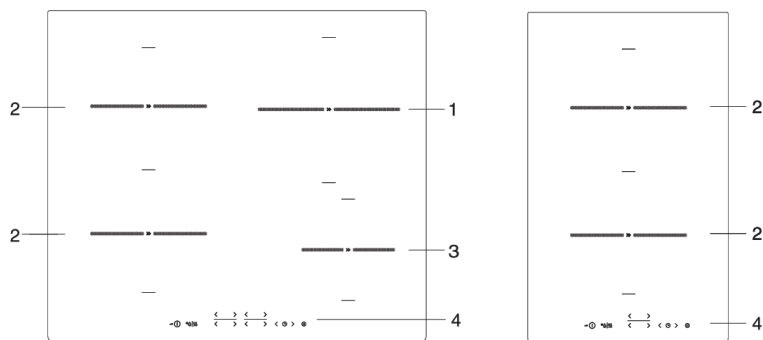
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.

Описание прибора



ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1. Индукционная конфорка $\varnothing$ 210 мм
2. Индукционная конфорка $\varnothing$ 180 мм
3. Индукционная конфорка $\varnothing$ 145 мм
4. Панель управления

Технические данные

(в зависимости от модели)



- A. Серийный номер
- B. Артикул
- C. Тип
- D. Товарный знак
- E. Модель
- F. Технические данные
- G. Знаки соответствия

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели. Данные о типе и модели варочной панели можно найти в гарантийном листе.

Подготовка к первому использованию

Очистите стеклокерамическую поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

В начале эксплуатации варочной панели может появиться характерный запах нового прибора, который со временем исчезнет.

Варочная панель

Стеклокерамическая варочная поверхность

- Стеклокерамика устойчива к изменениям температуры.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности. Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. Стеклокерамика не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки.
- Не ставьте пустую посуду на конфорку.

Степени нагрева

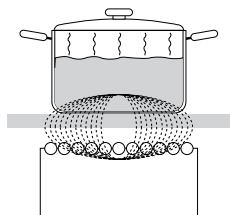
Мощность нагрева конфорок устанавливается в пределах 10 уровней (в зависимости от модели). В таблице приведены примеры использования разных степеней нагрева.

Степень нагрева	Назначение
0	Конфорка выключена, использование остаточного тепла.
1 - 2	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
3	Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).
4 - 5	Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, жарка больших кусков.
6	Обжаривание.
7 - 8	Жарка.
9	Начало приготовления, жарки; жарка.
P	Режим Power Boost нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

Советы по экономии электроэнергии

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке. Следите, чтобы в скороварке и обычной посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде. Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

Принцип работы индукционных конфорок



- Варочная поверхность 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 излучения.
- Конфорка индукционной варочной панели нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла «Н» 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.

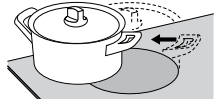
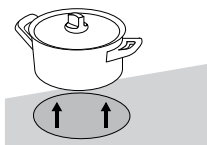


ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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.

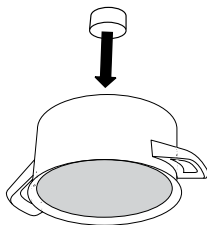
Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

Распознавание посуды



- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если дно посуды слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на ее дисплее будут попеременно загораться символ  и установленная степень нагрева. Если в течение 1 минуты после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если снять посуду с конфорки, подача энергии прекратиться.
- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная поверхность подает ровно столько энергии, сколько требуется для приготовления продуктов в посуде данного размера.

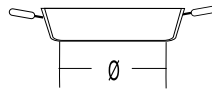
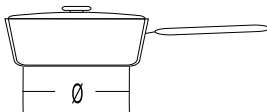
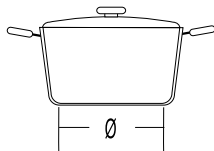
Посуда



- Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды.
 - При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
 - Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и чугунная посуда.
 - Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
 - Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.
- 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 уменьшите степень нагрева конфорки.
 - Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
 - В некоторой посуде дно не полностью ферромагнитное. В этом случае нагревается только магнитная часть, остальное дно не нагревается.
 - При использовании специальной посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.
 - Для получения наилучших результатов приготовления ферромагнитная область на дне посуды должна соответствовать размеру конфорки. Если конфорка не распознает посуду, попробуйте поставить посуду на конфорку меньшего диаметра.

Конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

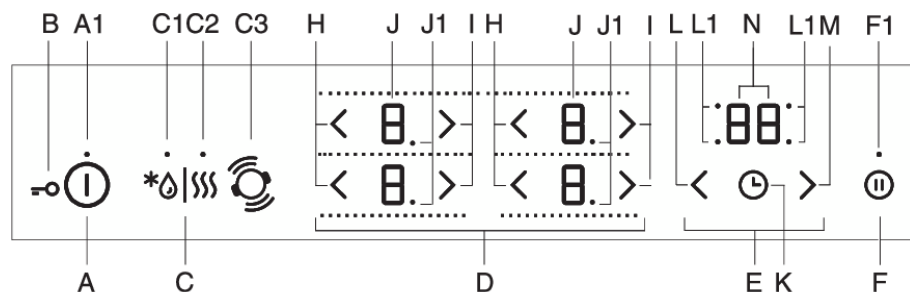
Дно посуды должно быть ровным и плоским.



Управление варочной панелью

Панель управления

(в зависимости от модели)



A Сенсор вкл./выкл. варочной панели

A1 Индикатор вкл./выкл. варочной панели и защитной блокировки

B Сенсор защитной блокировки от детей

C Сенсор функции «Оттаивание/подогрев»

C1 Индикатор оттаивания

C2 Индикатор подогрева

C3 Сенсор автоматического распознавания места установки посуды с автоматическим объединением конфорок

D Управление конфорок

E Управление таймера

F Сенсор функции паузы Stop&Go/Восстановления последних настроек

F1 Индикатор функции паузы Stop&Go/Восстановления последних настроек

H Сенсор уменьшения степени нагрева

I Сенсор увеличения степени нагрева

J Дисплей степени нагрева

J1 Точка-индикатор половины степени нагрева

K Сенсор вкл./выкл. таймера

L Сенсор уменьшения времени (-)

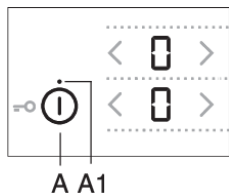
L1 Индикатор включенного таймера на конфорке

M Сенсор увеличения времени (+)

N Дисплей времени

Дисплеи также служат сенсорными клавишами для изменения настроек.

Включение варочной панели

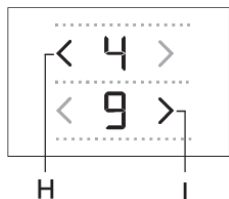


- Установите посуду на варочную панель.
- Нажмите сенсор вкл./выкл. (A), чтобы включить варочную панель.
- На дисплеях всех конфорок загорятся «0».
- Раздастся короткий звуковой сигнал.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если не производить дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.

Включение конфорок



- Коснитесь дисплея нужной конфорки. Выбранный дисплей начнет мигать.
- Сенсорами H и I выбранной конфорки установите степень нагрева.
- Конфорка включена.

- Если конфорка не распознает посуду, на дисплее конфорки загорится символ . Если в течение 2 минут на конфорку не поставить посуду, конфорка выключится.

ИНФОРМАЦИЯ!

Дисплеи также служат сенсорными клавишами для изменения настроек.

Изменение степени нагрева

Меняйте степень нагрева конфорки соответствующими сенсорами H и I.

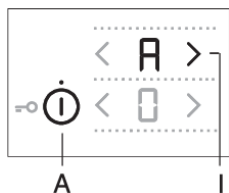
Если сенсор H или I удерживать, значение будет меняться быстрее.

Автоматика приготовления

Все конфорки оснащены специальной функцией, которая независимо от выбранной степени нагрева в начале приготовления устанавливает максимальную степень нагрева, чтобы быстро нагреть пищу. Через некоторое время мощность нагрева конфорки автоматически возвращается к заранее установленной степени нагрева основного приготовления. Функцию можно включить на любой конфорке при любой степени нагрева, кроме 9 и режима P.

Функция «Автоматика приготовления» подходит для блюд, которые в начале приготовления необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время.

Функция «Автоматика приготовления» не подходит для приготовления жареных и тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду, блюд, длительное время готовящихся в скороварке.



- Включите варочную панель и установите посуду на конфорку.
- Конфорка должна быть выключена (на дисплее горит «0»).
- Нажмите и удерживайте примерно 3 секунды соответствующий сенсор H или I, пока не раздастся короткий звуковой сигнал. H и I начнут попеременно мигать на дисплее конфорки.

- H и степень нагрева основного приготовления начнут попеременно мигать на дисплее конфорки. По истечении времени работы с максимальной степенью нагрева конфорка автоматически переключится на степень нагрева основного приготовления. После этого на дисплее будет отображаться только основная степень нагрева.

Таблица автоматки приготовления

Степень нагрева основного приготовления	1	2	3	4	5	6	7	8
Время нагрева при макс. мощности, секунды	40	70	120	180	260	430	120	195

Выключение автоматки приготовления

Чтобы выключить функцию «Автоматика приготовления», уменьшите степень нагрева конфорки.

Функцию «Автоматика приготовления» также можно выключить, установив степень нагрева 0. Затем установите необходимую степень нагрева.

Объединенная зона нагрева

(в зависимости от модели)

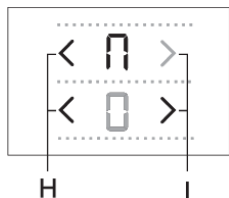
- Некоторые модели варочных панелей позволяют объединять две конфорки, расположенные с левой стороны, в большую зону нагрева. Это дает возможность использовать овальную посуду или пластину для гриля. Посуда или пластина должна перекрывать центры объединяемых конфорок.
- Максимальный размер посуды — 40x25 сантиметров. Рекомендуется использовать посуду с толстым дном для равномерного распределения тепла. Во время приготовления посуда сильно нагревается. Опасность ожогов!
- При установке посуды следите, чтобы она не накрывала панель управления.



ИНФОРМАЦИЯ!

Посуда должна перекрывать центр конфорки!

Включение объединения конфорок



- Включите варочную панель сенсором Вкл./Выкл. (A).
- Одновременно нажмите и удерживайте 3 секунды сенсоры H. На дисплее задней конфорки отобразится значок H, показывая, что конфорки работают в режиме объединения.
- Установите мощность нагрева объединенной зоны.

- Для изменения степени нагрева объединенной зоны используйте сенсоры Н и I передней конфорки.



ИНФОРМАЦИЯ!

Для объединенной зоны невозможно установить режим максимальной мощности нагрева. Максимальная мощность нагрева 9.

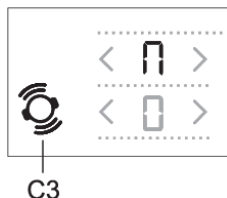
Выключение объединения конфорок

- Установите степень нагрева объединенной зоны на 0. Значок П погаснет, и нагрев прекратится.
- Теперь конфорки могут работать независимо друг от друга.

Автоматическое распознавание места установки посуды с автоматическим объединением конфорок

(в некоторых моделях)

Функция распознавания места установки посуды автоматически включается через 10 секунд после включения прибора. Если на варочную панель поставить посуду, функция определяет место установки и в зависимости от размера посуды автоматически объединяет конфорки. Две соседние конфорки можно объединить в одну большую зону нагрева.



На дисплее задней конфорки отобразится значок П, показывая, что конфорки работают в режиме объединения.

- Установите мощность нагрева объединенной зоны.
- Для изменения степени нагрева объединенной зоны используйте сенсоры Н и I передней конфорки.



ИНФОРМАЦИЯ!

Для объединенной зоны невозможно установить режим максимальной мощности нагрева (Р). Максимальная мощность нагрева 9.

Функция автоматического распознавания места установки посуды можно включить в любой момент на 10 секунд, нажав сенсор распознавания места установки посуды СЗ. Функции автоматического распознавания места установки посуды и автоматического объединения конфорок работают только на конфорках, которые еще не активированы. Чтобы отключить объединение конфорок, установите степень нагрева 0.

Если на конфорке не установлена посуда:

- Включите варочную панель. На всех конфорках установлена степень нагрева 0.
- Поставьте посуду на любую конфорку. На дисплее этой конфорки начнет мигать 0. Установите степень нагрева соответствующими сенсорами Н и I. В зависимости от размера посуды функция автоматически объединит конфорки с левой стороны варочной панели.
- Повторите действия со следующей посудой.

Если на варочной панели установлена посуда:

- Включите варочную панель.

- На дисплее конфорки, на которой установлена посуда, начнет мигать 0. Установите степень нагрева соответствующими сенсорами Н и I.
- Если на варочной панели установлено несколько кастрюль, электроника распознает все кастрюли. На дисплеях конфорок с установленной посудой будут мигать 0.

Установите степень нагрева сенсорами Н и I соответствующей конфорки. Затем перейдите к следующей конфорке.

В течение первых 10 секунд функцию автоматического распознавания места установки посуды можно отключить в пользовательских настройках, выбрав параметр "Au". См. раздел «Пользовательские настройки».

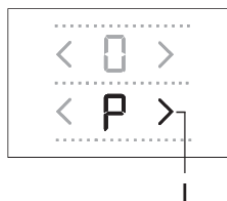
Функцию можно активировать как при установленной посуде, так и без посуды.

Режим максимальной мощности нагрева Power Boost

(в зависимости от модели)

Для быстрого приготовления конфорки оснащены режимом Power Boost, который с помощью дополнительной мощности позволяет быстро нагреть большое количество пищи. В режиме Power Boost конфорка работает 10 минут и затем автоматически переключается на степень нагрева 9. Режим Power Boost можно включить повторно при условии, что варочная панель не перегрелась. Во избежание перегрева электроника может автоматически отключить режим Power Boost и снизить степень нагрева до 9.

Включение режима Power Boost



Включите варочную панель и установите посуду на конфорку.

- Выберите конфорку.
- Установите степень нагрева 9, затем нажмите сенсор I.
- На дисплее загорится символ «Р». Режим включен.

Выключение режима Power Boost

- Нажмите сенсор Н. Режим Power Boost выключится, и установится степень нагрева 9.
- Установите необходимую степень нагрева, нажимая сенсор Н.

Защита от перегрева

- Варочная панель оснащена вентилятором охлаждения, который охлаждает электронные компоненты во время приготовления. Вентилятор может работать некоторое время после окончания приготовления.
- Индукционная варочная панель также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, снижается степень нагрева конфорки. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорок снижается дополнительно или они полностью выключаются системой защиты. При этом на дисплеях конфорок высвечивается ошибка F2. После того как панель остынет, она снова полностью готова к работе.

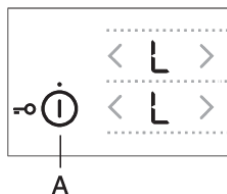
Защитная блокировка от детей

Защитная блокировка позволяет предотвратить случайное включение варочной панели, конфорок и функций.



ИНФОРМАЦИЯ!

Варочная панель должна быть выключена или находиться в режиме ожидания.



Включение защитной блокировки

Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор вкл./выкл. На дисплеях конфорок загорятся символы «L». Защитная блокировка включена. Через 5 секунд панель автоматически выключится и перейдет в режим ожидания.

Выключение защитной блокировки

Защитная блокировка выключается таким же способом. Варочная панель должна быть выключена. Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор вкл./выкл. На дисплеях конфорок вместо символов «L» загорятся «0». Варочная панель разблокирована и готова к работе.



ИНФОРМАЦИЯ!

Примечание. Примечание. Если в пользовательских настройках включена функция автоблокировки (см. раздел «Пользовательские настройки», параметр "Loc"), после каждого выключения варочная панель автоматически блокируется.

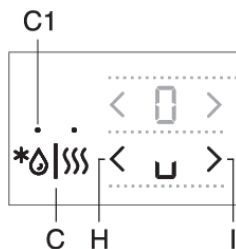


ИНФОРМАЦИЯ!

Защитную блокировку можно активировать перед очисткой варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение.

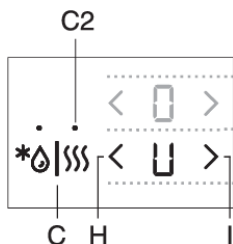
Оттаивание/подогрев

Чтобы включить функцию оттаивания/подогрева, нажмите сенсор С. При оттаивании поддерживается температура 42°C, при подогреве — 70°C. Фактическая температура зависит от типа посуды и количества пищи.



Включение оттаивания

Нажмите сенсор А, чтобы включить варочную панель. Поставьте посуду на конфорку. Нажмите сенсор С один раз, загорится индикатор С1. Нажмите сенсор Н или I выбранной конфорки. На дисплее отобразится символ «U».



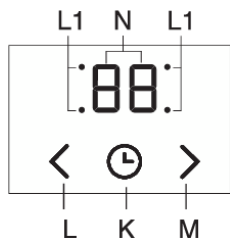
Включение подогрева

Нажмите сенсор А, чтобы включить варочную панель. Поставьте посуду на конфорку. Нажмите сенсор С два раза, загорится индикатор С2. Нажмите сенсор Н или I выбранной конфорки. На дисплее отобразится символ «U».

Выключение оттаивания/подогрева

- Нажмите сенсор Н или I выбранной конфорки.
- Конфорка выключится, на дисплее отобразится «0».

Программирование времени работы духовки



Таймер может работать в двух режимах.

1. **Таймер оповещения (обратного отсчета)** относится ко всей варочной панели. Эта функция предупреждает звуковым сигналом, что установленное время истекло, и не отключает конфорки.
2. **Таймер отключения** относится к определенной конфорке, и его можно установить для каждой конфорки. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключается.

1 Таймер оповещения

Таймер оповещения работает независимо и не связан с работой конфорок. Если варочную панель выключить, таймер оповещения продолжит отсчет времени. Таймер можно отключить только, если варочная панель включена.

- Включите таймер сенсором К. На дисплее времени О отобразится «00». Сенсорами L и M установите время в диапазоне от 1 до 99 минут.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Конфорки не выключатся.
- Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или звуковой сигнал автоматически выключится через некоторое время.
- Если выключить варочную панель сенсором А, таймер оповещения продолжит отсчет времени.
- Во время отсчета последней минуты оставшееся время отображается в секундах.

2 Таймер отключения

Таймер отключения позволяет установить продолжительность работы конфорки. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и конфорка автоматически выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или он через некоторое время выключится самостоятельно. Таймер отключения можно установить независимо для каждой конфорки, и только если конфорка активна.

- Включите таймер сенсором К. На дисплее времени О отобразится «00». Снова нажмите сенсор К, начнет мигать индикатор таймера L1 соответствующей конфорки.
- Сенсорами L и M установите время в диапазоне от 1 до 99 минут.
- После установки начнется отсчет времени. Продолжает мигать индикатор таймера L1, показывая, к какой конфорке относится таймер.

- По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится. На дисплее времени мигает «00».
- Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или звуковой сигнал автоматически выключится через некоторое время.

Изменение времени таймера отключения

Время таймера отключения можно изменить в любой момент. Нажимайте на сенсор таймера К, пока на дисплее не высветится время таймера необходимой конфорки. Мигает соответствующий индикатор таймера L1. Сенсорами L и M установите новое время.

Индикация оставшегося времени

Если установлено несколько таймеров, оставшееся время можно узнать, нажимая сенсор К.

Отмена таймера отключения

Выберите таймер необходимой конфорки с помощью сенсора К (см. раздел «Изменение времени таймера отключения»). На дисплее времени отобразится время таймера, и будет мигать индикатор таймера соответствующей конфорки. Сенсором М установите время «00» или одновременно нажмите сенсоры М и L, и время таймера обнулится.

Функция паузы Stop&Go

Функция паузы Stop&Go позволяет прервать процесс приготовления на 10 минут, при этом все настройки сохраняются. Подача энергии на конфорки прекратится, приостановится действие таймеров и других функций. Это удобно, например, чтобы открыть входную дверь или протереть варочную поверхность, если убежала пища.

Включение функции паузы Stop&Go

Должна быть активна хотя бы одна конфорка. Нажмите сенсор функции паузы Stop&Go (F). Раздастся короткий звуковой сигнал. Значения на дисплеях начнут мигать, также начнет мигать сенсор функции паузы. Отсчет всех таймеров приостановится. Все сенсоры, кроме сенсора функции паузы Stop&Go и сенсора вкл./выкл. заблокируются. Если в течение 10 минут не нажать ни один сенсор, все активные конфорки автоматически выключатся.

Выключение функции паузы Stop&Go

В течение 10 минут нажмите сенсор функции паузы еще раз. Варочная панель возобновит работу с теми же настройками, что и до включения паузы.

Восстановление последних настроек

Данная функция позволяет восстановить все настройки в течение 5 секунд после выключения варочной панели, например, если вы случайно выключили панель или она выключилась самостоятельно из-за разлившейся жидкости на панели управления.

В течение 5 секунд после выключения варочной панели снова включите ее, нажав сенсор вкл./выкл. В течение следующих 5 секунд будет мигать сенсор F. В течение этого времени нажмите на сенсор функции паузы, и все настройки варочной панели восстановятся.

Автоматическое отключение

Если на сенсоры производится длительное воздействие (на панели управления разлилась жидкость или лежит предмет), через 10 секунд все конфорки выключаются. На дисплее мигает символ .

Если в течение 2 минут не убрать предмет или жидкость с сенсоров, варочная панель автоматически выключится. Последние настройки можно восстановить с помощью функции паузы Stop&Go.

Выключение конфорки

Чтобы выключить конфорку, установите степень нагрева «0» сенсором H нужной конфорки. Быстрое выключение: одновременно нажмите сенсоры H и I нужной конфорки. Раздастся короткий звуковой сигнал, и установится степень нагрева «0».

ИНФОРМАЦИЯ!

Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.

Индикаторы остаточного тепла

Стеклокерамическая варочная поверхность также оборудована индикатором остаточного тепла «Н». Конфорка индукционной варочной поверхности сама не нагревается, она нагревается за счет тепла от дна посуды. Пока после выключения прибора светится индикатор «Н», вы можете использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После выключения индикации «Н» конфорка может оставаться горячей. Осторожно: опасность ожога!

Ограничение продолжительности работы

Для безопасности варочная панель оборудована функцией защитного отключения, ограничивающей продолжительность работы каждой отдельной конфорки.

Максимальная продолжительность работы конфорки зависит от последней установленной степени нагрева. Если степень нагрева не менялась в течение длительного времени, конфорка автоматически отключается по прошествии времени, указанного в таблице.

Степень нагрева	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Макс. время работы, ч	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

* Через 10 минут степень нагрева автоматически снижается до 9, через 1,5 часа конфорка отключается.

Выключение варочной панели

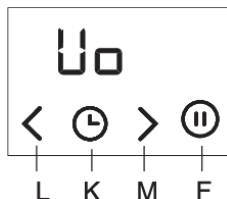
Чтобы выключить варочную панель, нажмите сенсор вкл./выкл.

Пользовательские настройки

Пользовательские настройки звукового сигнала и автоблокировки

Вы можете менять настройки громкости и длительности звукового сигнала, автоблокировки и ограничения потребляемой мощности варочной панели. Чтобы войти в меню пользовательских настроек, на выключенной варочной панели нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор функции паузы Stop&Go (F).

На дисплее времени отобразится первый параметр «Uo», обозначающий громкость звукового сигнала. Для выбора параметра в пользовательском меню нажмите сенсор таймера K. Для перемещения между параметрами используйте сенсоры установки времени L и M.



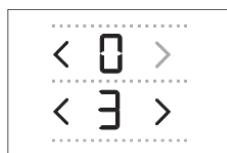
Uo: Громкость звукового сигнала

So: Длительность звукового сигнала при оповещении

Lo: Автоматическая блокировка

Au: Автоматическое распознавание места установки посуды

Po: Ограничение потребляемой мощности варочной панели



На дисплеях конфорок, расположенных справа, отображается текущая настройка параметра. Для изменения настройки используйте сенсоры H и I конфорок. Для подтверждения и сохранения настройки нажмите и удерживайте 2 секунды сенсор функции Stop&Go (F). Раздастся короткий звуковой сигнал. Если вы не хотите сохранять новые настройки, выйдите из меню пользовательских настроек, нажав сенсор вкл./выкл. варочной панели.

Громкость звукового сигнала — Uo

Возможные настройки:

00 на дисплее = выключено (кроме оповещения и сигнала об ошибке)

01 на дисплее = минимальная громкость

02 на дисплее = нормальная громкость

03 на дисплее = максимальная громкость (по умолчанию)

Изменение уровня громкости сопровождается коротким звуковым сигналом соответствующей громкости.

Длительность звукового сигнала при оповещении — So

Возможные настройки:

05 на дисплее = 5 секунд

1.0 на дисплее = 1 минута

2.0 на дисплее = 2 минуты (по умолчанию)

Автоблокировка — Lo

Если в пользовательских настройках включена функция автоблокировки, после каждого выключения варочная панель автоматически блокируется.

00 на дисплее = выключено (по умолчанию)

01 на дисплее = включено

Автоматическое распознавание места установки посуды с автоматическим объединением конфорок — Au

Если автоматическое распознавание места установки посуды с автоматическим объединением конфорок отключено в меню пользовательских настроек, варочная панель будет работать в ручном режиме (после включения прибора в течение 10 секунд не будет проводиться автоматическое распознавание места установки посуды).

0 на дисплее = выключено

1 на дисплее = включено (по умолчанию)

Ограничение потребляемой мощности варочной панели — Po

Вы можете ограничить потребляемую мощность варочной панели в зависимости от силы тока питания:

6.0 на дисплее = 6,0 кВт = 2 × 16 А

7.2 на дисплее = 7,2 кВт = 2 × 16 А (по умолчанию)

ИНФОРМАЦИЯ!

В режиме ограниченной мощности степень нагрева конфорок и как следствие мощность нагрева могут быть ограничены. Прибор оснащен системой управления питанием, которая обеспечивает минимальное влияние ограничения мощности на работу конфорок.

Очистка и обслуживание

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

Для регулярного ухода за стеклокерамикой используйте специальные средства, создающие на поверхности грязеотталкивающую пленку.

Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.

ИНФОРМАЦИЯ!

Не используйте для очистки металлические и грубые губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику. Также для очистки стеклокерамики нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.

Графические обозначения на варочной поверхности могут стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном.

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо.

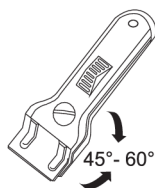
Пятна от воды удаляйте с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства.

Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств. Тщательно убирайте остатки чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамики.

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Не пораньтесь во время работы со скребком!

ИНФОРМАЦИЯ!

Скребок не входит в комплект поставки прибора.



ИНФОРМАЦИЯ!

Скребок используйте только в случае, если загрязнение не удалось удалить влажной тканью или средством для очистки стеклокерамики.

При использовании держите скребок под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.

ИНФОРМАЦИЯ!

Не располагайте лезвие скребка под прямым углом к стеклокерамике. Следите, чтобы уголки скребка не поцарапали варочную поверхность.

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамику, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте загрязнения с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Таблица ошибок и неисправностей

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Причиной неполадок в работе могут быть мелкие неисправности, которые можно устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями ниже.

Если прибор не работает из-за неправильной эксплуатации или обращения, визит сервисного специалиста в течение гарантийного срока оплачивается пользователем.

Сохраните эту инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу прибора.

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Раздается непрерывный звуковой сигнал, и на дисплее отображается 	Сенсорные кнопки панели управления загрязнены, на них разлилась вода или лежит предмет. Очистите панель управления.
На дисплее отображается «F2».	Варочная панель перегрелась. Дайте варочной панели остыть.
На дисплее отображается «F».	Во время работы прибора возникла неисправность.

Если вам не удалось устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Гарантия на неисправности, возникшие в результате неправильного подключения и использования прибора, не распространяется. В этом случае расходы на ремонт потребитель оплачивает самостоятельно.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

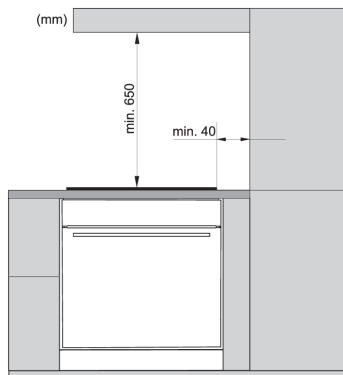
Шум во время индукционного приготовления

Шум	Возможная причина	Устранение
Обычные рабочие шумы при работе индукционной конфорки.	Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием электромагнитных волн. При этом индуцируются вихревые токи, которые заставляют молекулы вибрировать. Это движение преобразуется в тепловую энергию, что может вызывать в металле образование негромких шумов.	Это нормальный рабочий шум, который не означает возникновение неисправностей.
Низкий звук, как при работе трансформатора	Он возникает при приготовлении на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую индукционная конфорка подает на посуду.	Шум исчезнет или станет тише, если снизить степень нагрева.
Вибрация или треск посуды	Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов.	Шум вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Этот шум зависит посуды. Он может меняться в зависимости от количества и типа готовящихся продуктов.
Шум вентилятора	Для правильной работы электронные компоненты варочной панели не должны перегреваться. Поэтому варочная панель оснащена вентилятором, который охлаждает электронику в зависимости от измеренной температуры.	После выключения варочной поверхности вентилятор может работать еще некоторое время, если температура варочной поверхности еще слишком высокая.

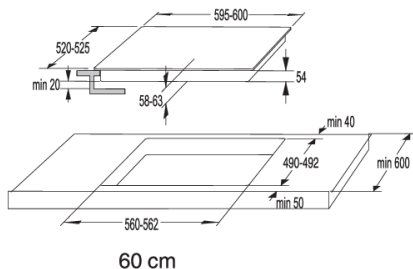
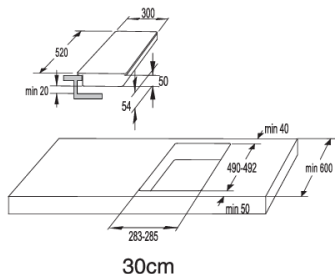
Установка встраиваемой варочной панели

Процесс монтажа

- Столешница должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Подключите варочную панель к электросети (см. раздел Подключение варочной панели к электросети).
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите ее к столешнице.



- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
 - Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
 - Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
 - Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 мм и более.
-
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
 - Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки 650 mm.
 - Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 40 мм.
 - Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
 - Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.

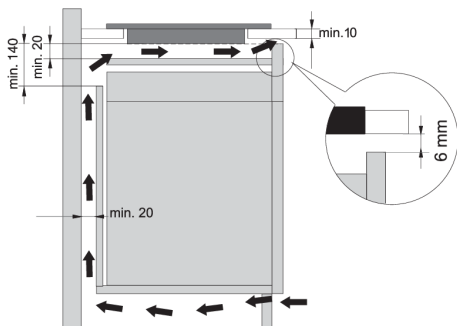


Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу



ИНФОРМАЦИЯ!

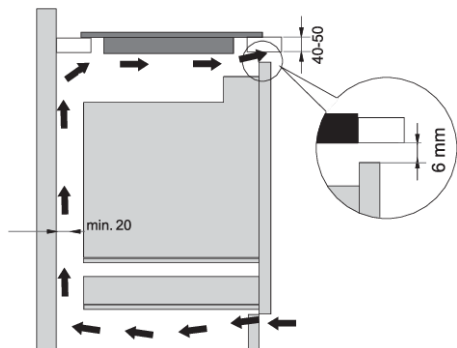
Для надежной работы электронных компонентов индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.



Кухонный шкаф с ящиком

- В верхней части задней стенки шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Под варочной панелью должна быть установлена горизонтальная перегородка по всей ее длине. Между нижней точкой прибора и перегородкой должно быть расстояние не менее 20 миллиметров.
С задней стороны должна быть обеспечена достаточная вентиляция.

- В нижней части варочной панели установлен охлаждающий вентилятор. В ящике под варочной панелью запрещается хранить мелкие предметы и бумагу, так как их может затянуть в работающий вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли, и держите их вдали от варочной панели. Опасность взрыва!
- Обеспечьте расстояние не менее 20 миллиметров между воздухозаборными отверстиями вентилятора и содержимым ящика.

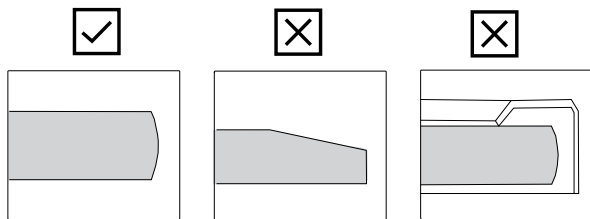


Кухонный шкаф с духовым шкафом

- Под варочной панелью можно устанавливать духовые шкафы типов EVP4..., EVP2..., EVP3..., оснащенные охлаждающим вентилятором.
- Перед установкой духового шкафа необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа в области монтажного проема.
- В верхней части передней стенки шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.
- При установке других приборов под индукционной панелью мы не гарантируем их исправную работу.

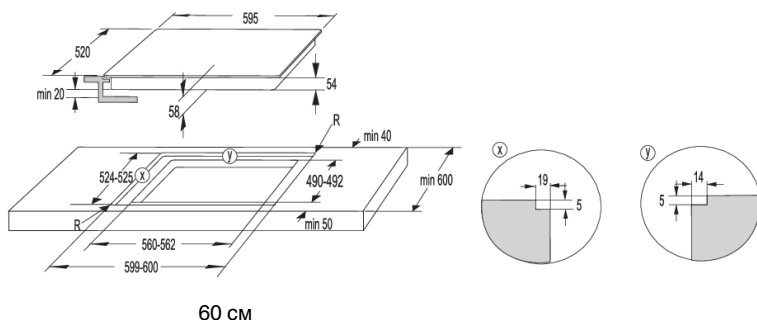
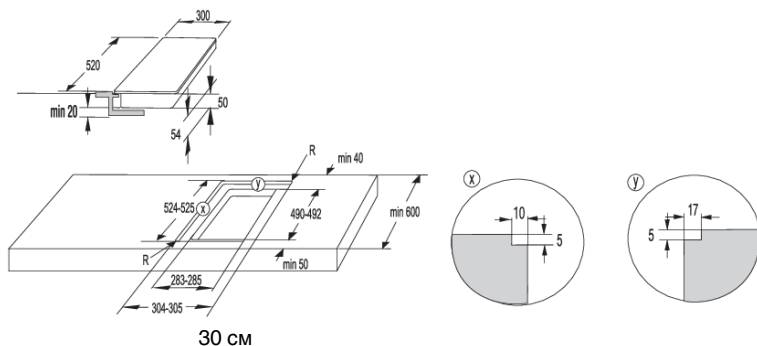
Монтаж вровень со столешницей

Для монтажа вровень со столешницей подходят варочные панели без скошенных краев и декоративной рамки.

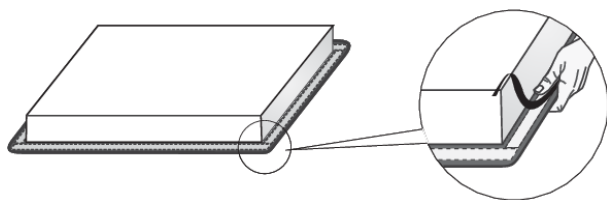


Процесс монтажа

Варочную панель можно устанавливать только во влаغو- и термостойкие столешницы, изготовленные из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы выпила необходимо загерметизировать). При встраивании в керамическую, деревянную и стеклянную столешницу варочную панель необходимо установить на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки панели. Встраивание варочной панели в столешницы из других материалов возможно, если это допускает производитель столешницы. Внутренний размер кухонного шкафа не должен быть меньше внутренних размеров монтажного проема.



С нижней стороны варочной панели приклейте уплотнитель.



Сначала опустите присоединительный кабель в монтажный проем. Установите варочную панель по центру монтажного проема. Подключите прибор к электросети (см. инструкцию по подключению прибора). Проверьте работу прибора перед прокладкой герметика. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком. Силиконовый герметик должен быть термостойким и выдерживать температуру не менее 160°C. Разгладьте герметик подходящим инструментом. Соблюдайте указания изготовителя герметика. Не включайте варочную панель, пока герметик полностью не высохнет.



1. Силиконовый герметик
2. Уплотнительная лента



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Особо внимательно соблюдайте размеры монтажного проема в столешницах из натурального камня. При выборе силиконового герметика для любой столешницы проконсультируйтесь с ее производителем. Применение несоответствующего герметика может привести к изменению цвета столешницы.

Демонтаж варочной панели

Отключите варочную панель от электросети. Снимите герметик с помощью специального инструмента. Подтолкните варочную панель снизу, чтобы извлечь из монтажного проема.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

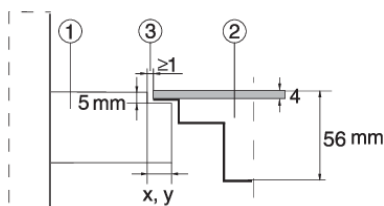
Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Сервисный центр занимается ремонтом и обслуживанием варочной панели. Перед повторным встраиванием варочной панели вровень со столешницей проконсультируйтесь с вашим поставщиком кухонной мебели.

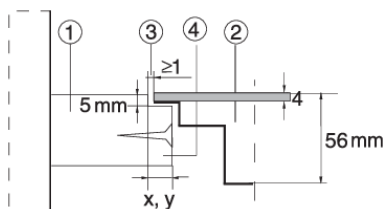
Столешница из натурального камня



1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм).

Керамическая, деревянная или стеклянная столешница



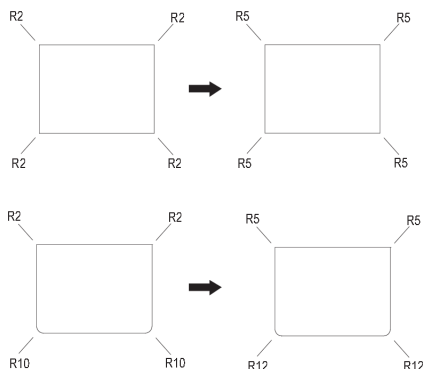
1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор
4. Деревянная рамка толщиной 16 мм

Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм). Установите деревянную рамку, отступив вниз от верхнего края столешницы 5,5 миллиметров (см. рис.).

Соблюдайте радиусы в углах монтажного проема в зависимости от радиусов стеклокерамической панели (R10, R2).

СТЕКЛО

МОНТАЖНЫЙ ПРОЕМ



⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

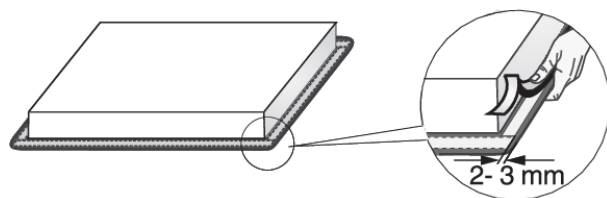
Если варочная панель установлена вровень со столешницей, и под варочной панелью установлен духовой шкаф, то толщина столешницы должна составлять не менее 45 миллиметров.

Приклеивание уплотнителя

💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Некоторые модели поставляются с уже установленным уплотнителем.

Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте. Удалите с уплотнителя защитную пленку. Приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 миллиметра. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга. При наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой/стеклом (например, не режьте уплотнитель на стеклокерамике/стекле).



⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!

Подключение варочной панели к электросети

- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- В случае неразъемного подключения к электросети установите многополюсное размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Подключение должно учитывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.
- Подключение должно учитывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.

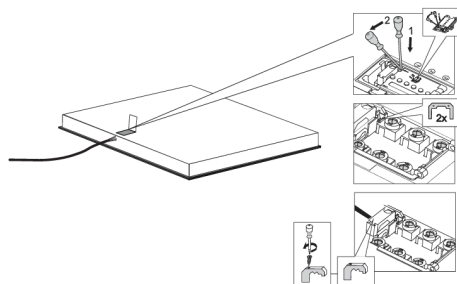


ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Подключение прибора к электросети может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом и подключением прибора, не распространяется. Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети.

Схема подключения

Подключение варочной панели шириной 60 сантиметров



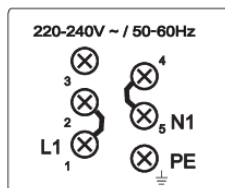
1. Проверьте напряжение. Перед подключением прибора проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в электросети. Напряжение в сети (220-240 В между L и N) должен проверить специалист с помощью измерительного прибора.
2. Откройте крышку клеммной коробки.
3. Соедините провода в соответствии с типом прибора.
4. Перемычки лежат на клеммной коробке.

Присоединительный кабель

(модели без кабеля питания)

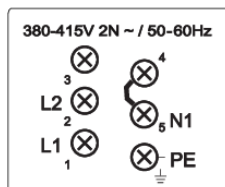
- Для подключения могут использоваться:
- Соединительные кабели с ПВХ-изоляцией типа H05 VV-F или H05V2V2-F с желто-зеленым защитным проводником или другие кабели с равноценными или лучшими характеристиками.
- Внешний диаметр кабеля должен быть не менее 8,00 миллиметров.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

Схема подключения



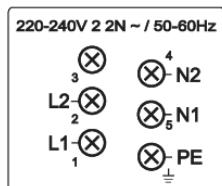
Однофазное подключение (32 А)

- 1 фаза (1 N, 220-240 В~ / 50/60 Гц)
 - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Установите перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 4 и 5.
 - Установите предохранитель не менее чем на 32 А. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 4 мм².



Двухфазное подключение (16 А)

- 2 фазы, 1 нейтраль (2 N, 380-415 В~ / 50/60 Гц)
 - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Напряжение между фазами 380-415 В~. Установите перемычку между клеммами 4 и 5. Установите не менее двух предохранителей не менее чем на 16 А каждый. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм².



Только для Нидерландов!

- 2 фазы, 2 нейтраль (2 2N, 220-240 В 2 2N ~ / 50/60 Гц)
 - Напряжение между фазами и нейтралью 220-240 В~.
 - Установите не менее двух предохранителей не менее чем на 16 А каждый. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм².

Подсоединение кабеля питания

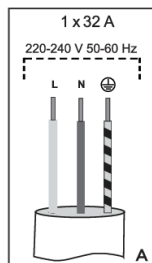
(модели с кабелем питания)

- Прибор должен быть подключен к электросети через стационарное клеммное соединение или силовую розетку.
- Устройства отсоединения от электросети должны соответствовать действующим нормативам.
- Не удлиняйте кабель и не перегибайте его через острые края.
- Если прибор установлен над духовкой, убедитесь, что кабель не соприкасается с горячими частями духовки.

Однофазное подключение

Подключите прибор, как показано на схеме А. Если в вашей сети не установлен предохранитель на 32 А, необходимо соответствующим образом уменьшить или ограничить мощность прибора.

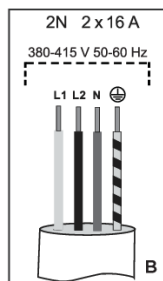
См. раздел «Пользовательские настройки».



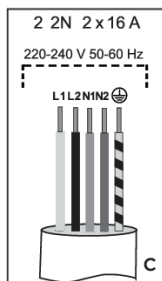
L = коричневый
N = синий
⊕ = желто-зеленый

Двухфазное подключение

- Если у вас 2-фазная сеть с 1 нейтралью, подключите прибор, как показано на схеме B.
- Если у вас 2-фазная сеть с 2 нейтральями, подключите прибор, как показано на схеме C.

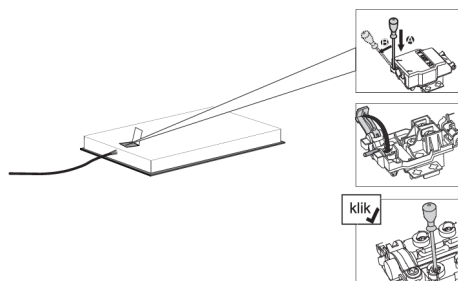


L1 = коричневый
L2 = черный
N = синий
⊕ = желто-зеленый



L1 = коричневый
L2 = черный
N1 = синий
N2 = серый
⊕ = желто-зеленый
Только для Нидерландов!

Подключение варочной панели шириной 30 сантиметров

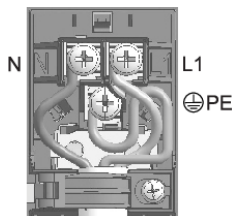


1. Проверьте напряжение. Перед подключением прибора проверьте, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в электросети. Напряжение в сети (220-240 В между L и N) должен проверить специалист с помощью измерительного прибора.
2. Откройте крышку клеммной коробки.
3. Соедините провода в соответствии с типом прибора.

Схема подключения

220 - 240 V 50-60 Hz

Установите предохранитель не менее чем на 16 А.



Приборы шириной 30 сантиметров (с двумя конфорками) допускают только однофазное подключение. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм²!

Утилизация



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и неточности в инструкции по эксплуатации.

gorenje

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва, Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3, пом. I, ком. 55
Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15



875760-a5

