

**gorenje**

RU

RU

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Стеклокерамическая варочная

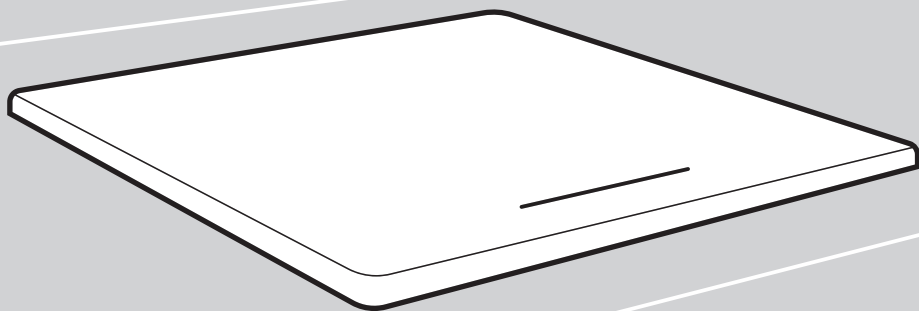
панель

**ECT641BCSCE**

**ECT641BSCE**

**ECT64BSCE**

**ECT641BXE**



Предупреждение! Перед использованием изделия внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить технические изменения в изделие для улучшения его характеристик.

Для получения подробной информации обратитесь в торговую организацию или к производителю.

Изображения в инструкции носят иллюстративный характер. Внешний вид приобретенного изделия может отличаться.

Проверьте, что вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор. Номер телефона указан в чеке или накладной.

Инструкцию по эксплуатации также можно найти на нашем сайте:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />.



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Информация, совет, подсказка или рекомендация



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Предупреждение об опасности общего характера

## Содержание





<b>1.</b>	<b>УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>5</b>
	2.1. Установка .....	5
	2.2. Эксплуатация и обслуживание .....	6
<b>3.</b>	<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>9</b>
	3.1. Вид сверху .....	9
	3.2. Панель управления .....	9
<b>4.</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ .....</b>	<b>10</b>
	4.1. Сенсорное управление .....	10
	4.2. Посуда .....	10
	4.3. Использование.....	11
<b>5.</b>	<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ .....</b>	<b>15</b>
<b>6.</b>	<b>УСТАНОВКА.....</b>	<b>17</b>
<b>7.</b>	<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>20</b>
<b>8.</b>	<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....</b>	<b>21</b>
<b>9.</b>	<b>УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....</b>	<b>23</b>

# 1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## Правильное использование

Приведенные ниже указания по безопасности направлены на предотвращение опасных ситуаций или повреждений вследствие небезопасной или неправильной эксплуатации прибора. Проверьте, что вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор. Для обеспечения безопасности не допускается вносить изменения или модификации в изделие. Неправильное использование может привести к возникновению опасных ситуаций и потере права на гарантийное обслуживание.

### Значение символов, используемых в инструкции:

	<b>Опасно!</b> Опасность для жизни и здоровья, связанная с наличием легковоспламеняющегося газа.
	<b>Предупреждение об опасности поражения электрическим током!</b> Опасность для жизни и здоровья, связанная с опасностью поражения электрическим током.
	<b>Предупреждение!</b> Опасность со средней степенью риска, которая, если ее не предотвратить, может привести к летальному исходу или тяжелым травмам.
	<b>Осторожно!</b> Опасность с низкой степенью риска, которая, если ее не предотвратить, может привести к травмам легкой и средней степени тяжести.
	<b>Внимание!</b> Важная информация (например, о повреждении имущества), но не опасность.
	<b>Соблюдайте инструкции!</b> Сервисный специалист может обслуживать и эксплуатировать прибор только в соответствии с указаниями инструкции по эксплуатации.

Перед использованием и вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и храните ее рядом с прибором, чтобы всегда иметь доступ к необходимой информации.

## 2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о вашей безопасности. Прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

### 2.1. Установка

#### Опасность поражения электрическим током

- Отключайте варочную панель от электросети перед очисткой и техническим обслуживанием.
- Для вашей безопасности прибор должен быть надежно заземлен.
- Вносить изменения в электропроводку может только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

#### Опасность порезов

- Будьте осторожны: края варочной панели острые.
- Несоблюдение мер безопасности может привести к травме или порезам.

#### Важные указания по безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и эксплуатацией прибора.
- Не ставьте на прибор легковоспламеняющиеся материалы и изделия.
- Сообщите эту информацию мастеру, производящему установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установку и заземление прибора может выполнять только квалифицированный специалист.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, обеспечивающее полное отключение прибора от электропитания.
- Претензии по гарантии и ответственности могут быть отклонены вследствие неправильной установки прибора.
- Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний для его использования допускается только под присмотром или после обучения безопасному использованию прибора и пониманию опасностей, связанных с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
- Во избежание опасности замену поврежденного шнура питания может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или

квалифицированный специалист.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если варочная панель треснула или разбилась, отключите ее от электросети во избежание поражения электрическим током (для варочных панелей из стеклокерамики или подобных материалов, защищающих токоведущие части).
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.
- Не используйте пароочистители.
- Не используйте пароочистители для очистки варочной поверхности.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания! Не храните предметы на варочной поверхности.
- Постоянно следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.
- 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 противопожарным одеялом.

## **2.2. Эксплуатация и обслуживание**

### **Опасность поражения электрическим током**

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Если варочная панель треснула или разбилась, немедленно отключите ее от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) и свяжитесь с сервисным центром.
- Отключайте варочную панель от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **Опасность для здоровья**

- Прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости.
- Тем не менее, перед использованием данного прибора лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата и убедиться, что их имплантат не подвержен воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих указаний может привести к смерти.

## **Опасность горячей поверхности**

- Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Опасность ожога!
- Следите, чтобы тело, одежда и предметы, кроме посуды, не касались варочной поверхности, пока она не остынет.
- Не позволяйте детям приближаться к горячей варочной панели.
- Ручки посуды могут быть горячими. Не располагайте ручки посуды над другими конфорками. Следите, чтобы дети не могли дотянуться до ручек посуды.
- Несоблюдение этих указаний может привести к ожогам.

## **Опасность порезов**

- Лезвие скребка для варочной панели очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования скребка. Используйте скребок осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер безопасности может привести к травме или порезам.

## **Важные указания по безопасности**

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Убежавшая пища может пригореть и задымиться; перегретый жир и масло могут загореться.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или для хранения.
- Не оставляйте предметы и принадлежности на приборе.
- Не кладите намагничиваемые предметы (банковские карты, карты памяти) и электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После завершения приготовления выключите конфорки и варочную панель, как описано в инструкции (с помощью панели управления). Не полагайтесь только на систему распознавания посуды.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Ребенок, забравшийся на варочную панель, может получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра вблизи работающего прибора.
- Дети и лица с ограниченными способностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом о том, как пользоваться прибором. Инструктор должен убедиться, что такие люди могут пользоваться прибором без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не меняйте детали прибора, если это не рекомендовано в инструкции. Остальное сервисное обслуживание может выполнять только квалифицированный специалист.

- Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставляйте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с шероховатым дном и не передвигайте посуду по варочной поверхности, так как это может оставить царапины.
- Не используйте металлические мочалки или другие жесткие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать варочную поверхность.
- Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; на сельскохозяйственных фермах; постояльцами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в местах ночлега и завтрака.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются.
- Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам!
- Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.

Поздравляем вас с покупкой стеклокерамической варочной панели.

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и установке. Здесь вы найдете необходимую информацию о правильном использовании и установке прибора. Установка описана в разделе «Установка».

Внимательно прочитайте указания по технике безопасности перед началом эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и установке для дальнейшего использования.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

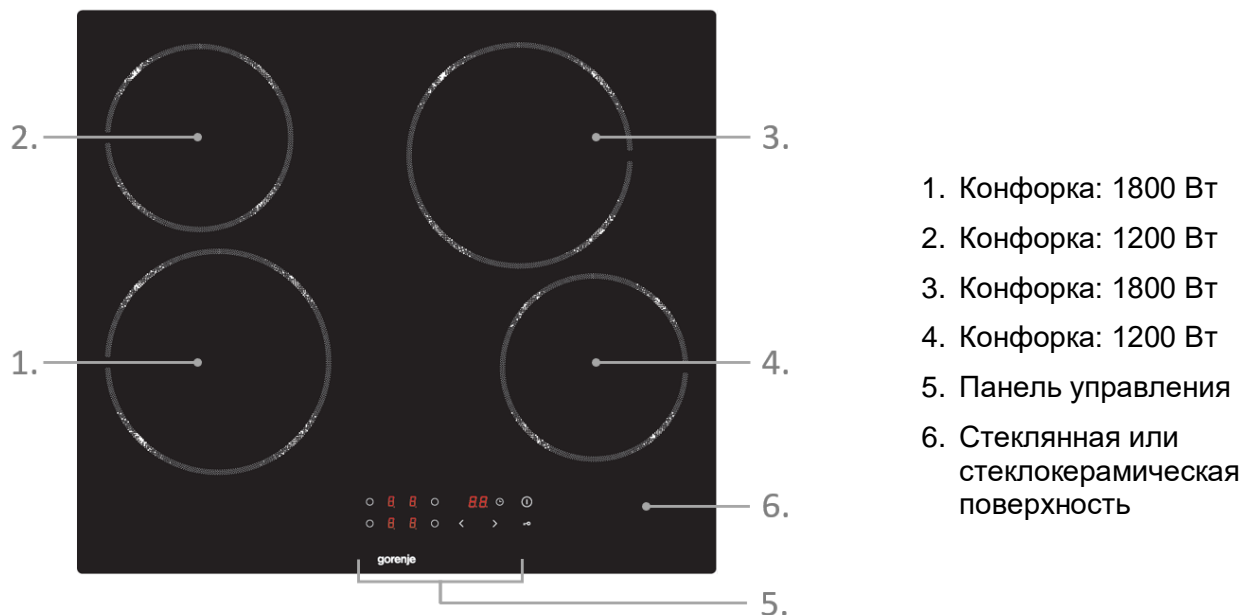
Варочная панель	ECT641BCSCE ECT641BSCE ECT64BSCE ECT641BXE
Конфорки	4 конфорки
Сетевое напряжение	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Присоединительная мощность	5500-6600 Вт
Габаритные размеры (Г×Ш×В), мм	590x520x51
Монтажные размеры (А×В), мм	560x480

Вес и размеры ориентировочные. Производитель постоянно модифицирует свою продукцию, поэтому может вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

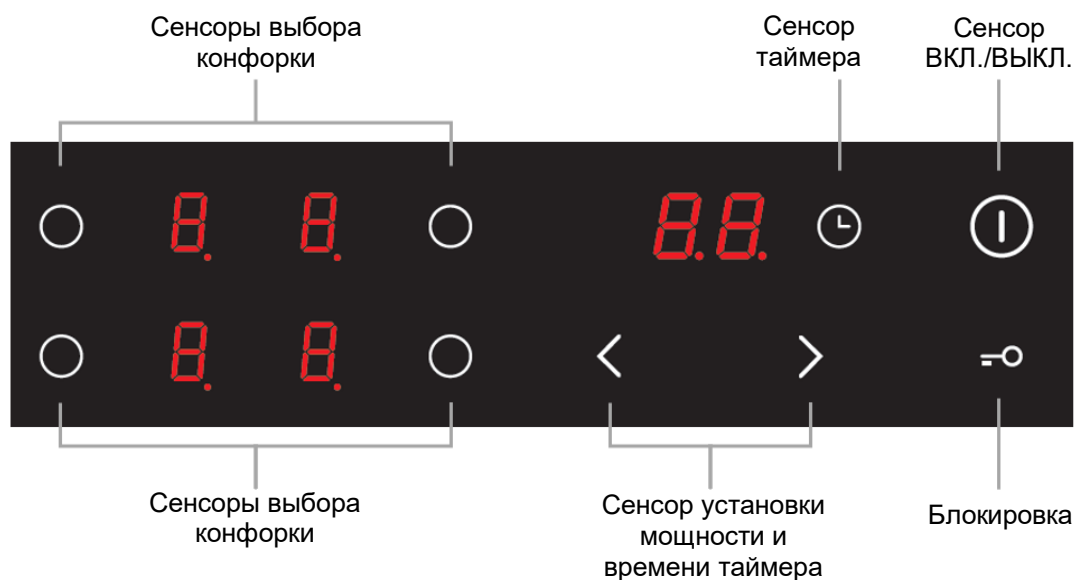


## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1. Вид сверху



### 3.2. Панель управления



#### ● ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в инструкции носят иллюстративный характер. В случае расхождения между изображением и фактическим изделием руководствуйтесь характеристиками самого изделия.

## Принцип работы

В стеклокерамической варочной панели тепло вырабатывается резистивными нагревательными элементами. Мощность нагрева регулируется с помощью сенсорной панели управления.

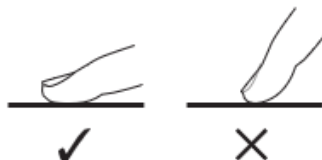
## Перед использованием варочной панели

- Прочитайте инструкцию, уделите особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку и наклейки с варочной панели.

# 4. УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

## 4.1. Сенсорное управление

- Сенсоры реагируют на легкие нажатия, нет необходимости сильно нажимать на сенсоры.
- Прикасайтесь кончиком пальца.
- Срабатывание сенсора подтверждается звуковым сигналом.
- Панель управления должна быть чистой и сухой, на ней не должно лежать никаких предметов. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.

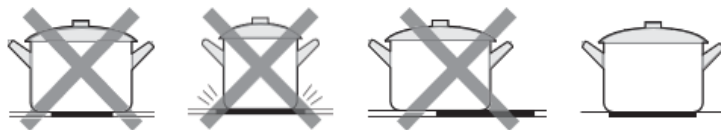


## 4.2. Посуда

- Не используйте посуду с шероховатым или изогнутым дном.



- Дно посуды должно быть гладким и ровным, плотно прилегать к варочной поверхности и соответствовать конфорке по размеру. Всегда устанавливайте посуду в центре конфорки.




- Поднимайте, а не передвигайте посуду, чтобы не поцарапать варочную поверхность.



## 4.3. Использование

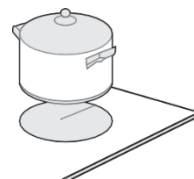
### Начало приготовления

После подключения к электросети панель включится, раздастся звуковой сигнал, на 1 секунду загорятся все индикаторы и затем погаснут. Затем варочная панель перейдет в режим ожидания.

1. Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. . На всех дисплеях высветится «—».



2. Поместите посуду на конфорку.
  - Проверьте, чтобы дно посуды и конфорка были чистые и сухие.



3. Нажмите сенсор выбора нужной конфорки (например, конфорки 3).

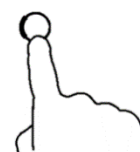


4. Сенсорами « < » и « > » установите степень нагрева.
  - Если в течение 1 минуты не установить степень нагрева, варочная панель автоматически выключится. В этом случае повторите действия, начиная с шага 1.
  - Степень нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления.
  - Если любой из сенсоров удерживать, значение будет меняться быстрее.




### Завершение приготовления

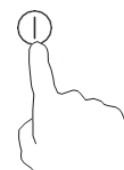
1. Нажмите сенсор выбора нужной конфорки (например, конфорки 3).



2. Выключите конфорку, установив степень нагрева 0 или одновременно нажав сенсоры « < » и « > ».



3. Выключите всю варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. .







Будьте осторожны: горячая поверхность!

Индикация «Н» показывает, какая конфорка горячая. Индикация погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии, например, чтобы нагреть новую посуду, поставьте ее на горячую конфорку.



## Блокировка панели управления

- Блокировка позволяет предотвратить случайное использование варочной панели, например, чтобы дети случайно не включили конфорки.
- Если блокировка включена, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение блокировки	
Нажмите сенсор блокировки  .	На варочной панели отобразится индикация «Lo».
Выключение блокировки	
Убедитесь, что варочная панель включена. Нажмите и удерживайте сенсор блокировки  .	



Если включена блокировка, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. ①. При необходимости можно выключить варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. ①, но перед следующим использованием требуется разблокировать варочную панель.

## Таймер

Таймер можно использовать двумя способами:

- а) Таймер оповещения — предупреждает, что установленное время истекло, и не отключает конфорки.
- б) Таймер отключения — относится к определенной конфорке и по истечении заданного времени отключает ее. Таймер отключения можно установить для каждой конфорки.
  - Максимальное время таймера 99 минут.

### а) Использование таймера оповещения

Если не выбрана конфорка

1. Убедитесь, что прибор включен.

Примечание. Таймер оповещения можно включить, даже если не выбрана ни одна конфорка.

Нажмите сенсор таймера, на дисплее таймера отобразится «--».



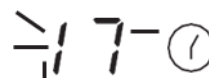
2. Установите время сенсорами «<» и «>». Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее таймера отобразится время.



3. Если одновременно нажать сенсоры « < » и « > », таймер сбросится. На дисплее отобразится «--».



4. После установки времени таймер сразу начинает отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор будет мигать в течение 5 секунд.



5. По истечении заданного времени в течение 30 секунд раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера отображается «--».



#### Примечание.

- а) Короткие нажатия на сенсор « < » или « > » меняют время с шагом 1 минута.
- б) Если сенсор « < » или « > » удерживать, время будет меняться с шагом 10 минут.
- в) Если устанавливаемое время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается к значению 0.

#### б) Использование таймера отключения

##### Установка таймера отключения для одной конфорки

1. Нажмите сенсор выбора нужной конфорки.
2. Нажмите сенсор таймера, на дисплее таймера отобразится «10».



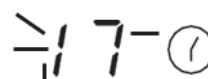
3. Установите время сенсорами « < » и « > ». Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее таймера отобразится время.



4. Если одновременно нажать сенсоры « < » и « > », таймер сбросится. На дисплее отобразится «--».



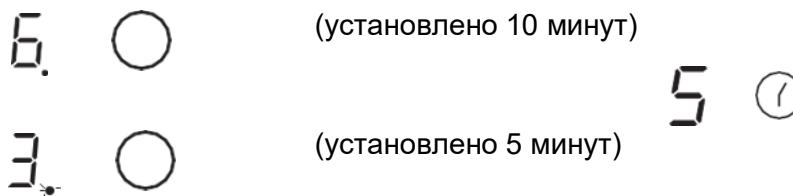
5. После установки времени таймер сразу начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор будет мигать в течение 5 секунд.



### Использование таймера отключения для нескольких конфорок

- а) Если таймер отключения установлен для нескольких конфорок, то на дисплее отображается таймер с самым коротким временем. Например, для конфорки 3 установлено время 15 минут, для конфорки 4 установлено время 5 минут, на дисплее таймера отображается «5».)

 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Рядом с дисплеем степени нагрева начнет мигать красная точка.



- б) По истечении заданного времени соответствующая конфорка автоматически выключится. На дисплее времени отобразится новый таймер с самым коротким временем, и начнет мигать красная точка соответствующей конфорки.



- в) По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.



 **ПРИМЕЧАНИЕ.**

- а) Рядом с дисплеем степени нагрева горит красная точка, показывая, какая конфорка выбрана.



- б) Чтобы изменить время таймера, начните с шага 1.

### Защита от перегрева

Варочная панель оборудована датчиком, который контролирует температуру внутри прибора. При повышении температуры варочная панель автоматически выключается.

### Индикация остаточного тепла

Если конфорка работала долгое время или при высокой степени нагрева, после выключения она может некоторое время оставаться горячей. Пока конфорка горячая, на ее дисплее высвечивается индикация «Н».

## Защитное отключение

Для безопасности варочная панель оборудована функцией защитного отключения. Если вы забыли выключить конфорку, она выключится автоматически. Продолжительность работы до отключения приведена в таблице ниже.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс. время работы, часы	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно при высокой степени нагрева. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться. Опасность возгорания!

### Советы по приготовлению

- После закипания уменьшайте степень нагрева.
- Накрывайте посуду крышкой, чтобы сократить время приготовления и сэкономить электроэнергию.
- Старайтесь использовать меньше жидкости и жира при приготовлении. Это сокращает время приготовления.
- Начинайте готовить на высокой мощности и, когда пища нагреется, уменьшите степень нагрева.

### Медленная варка, варка риса

- Для медленной варки характерна невысокая температура, около 85°C, когда пузырьки изредка поднимаются на поверхность жидкости. Медленная варка — это секрет приготовления вкусных супов и нежных рагу, так как продукты раскрывают свой вкус, не развариваясь. Такая температура также рекомендуется для приготовления соусов на основе яиц или муки.
- В некоторых случаях, в том числе при варке риса с полным впитыванием воды может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы гарантировать приготовление блюда за рекомендованное время.

### Жарка мяса

Приготовление сочных стейков.

1. Выньте мясо из холодильника за 20 минут до начала приготовления и оставьте при комнатной температуре.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон растительным маслом. Налейте небольшое количество масла на сковороду и выложите мясо.
4. Переверните мясо во время жарки один раз. Время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Жарьте мясо 2–8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Положите стейк на теплую тарелку и дайте «отдохнуть» несколько минут, чтобы мясной сок равномерно распределился по всему стейку.

## Быстрая жарка (стир-фрай)

1. Выберите подходящую для индукции сковороду вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и необходимое оборудование. Стир-фрай готовится быстро. Если вы готовите большое количество, разделите его на несколько партий.
3. Разогрейте сковороду и налейте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Оставьте их немного хрустящими, уменьшите нагрев, добавьте мясо и влейте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Сразу подавайте на стол.

## Степени нагрева

Приведенные в таблице данные ориентировочные. Выбор степени нагрева зависит от ряда факторов, в том числе от посуды и количества пищи. Попробуйте разные настройки, чтобы понять, какие вам больше подходят.

Степень нагрева	Использование
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• подогрев небольшого количества пищи</li><li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают</li><li>• медленная варка</li><li>• медленный нагрев</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогрев</li><li>• быстрая варка</li><li>• варка риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блинчики</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассеровка</li><li>• варка макарон</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• быстрая жарка (стир-фрай)</li><li>• обжарка</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>



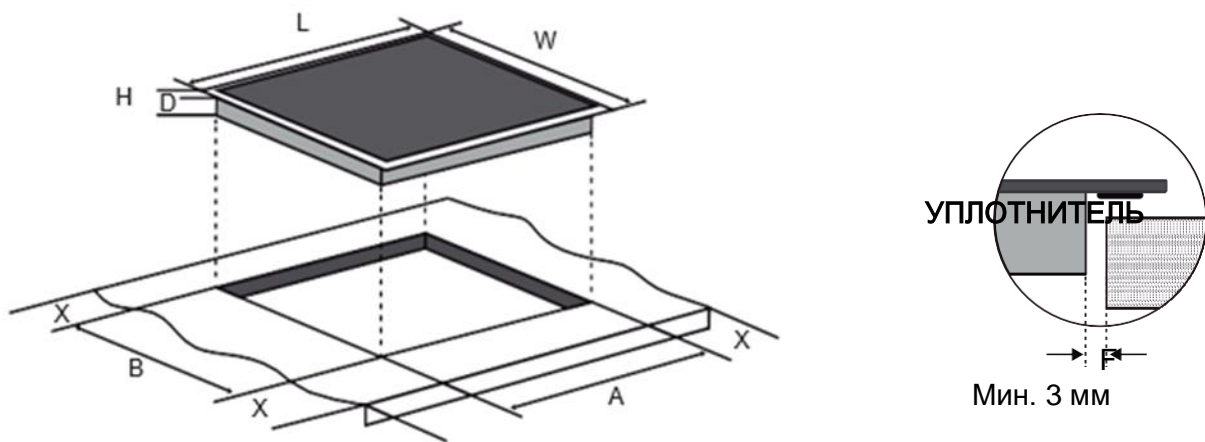
## 6. УСТАНОВКА

### Место монтажа

Сделайте выпил в столешнице согласно размерам на рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования оставьте свободное пространство по 50 миллиметров вокруг монтажного отверстия. Варочную панель можно встраивать в столешницы толщиной не менее 30 миллиметров. Устанавливайте варочную панель в термостойкие и влагозащищенные столешницы (столешницы из древесины и подобных волокнистых и гигроскопичных материалов можно использовать, только если они имеют соответствующую пропитку), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации из-за высокой температуры от варочной панели. См. рисунки ниже.

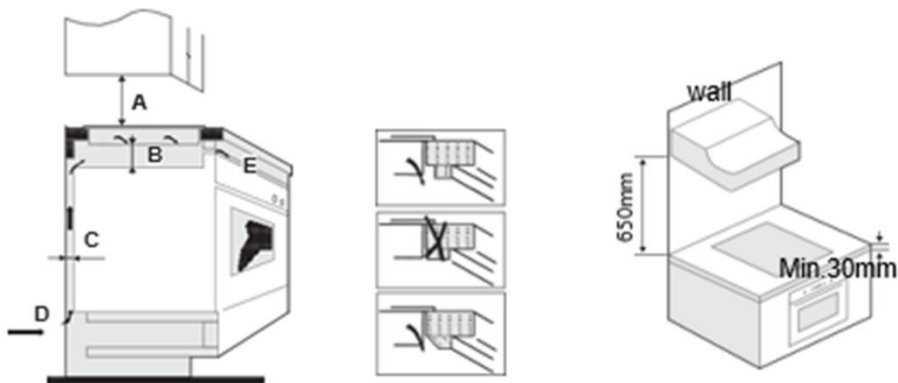
- Примечание. Расстояние между стенками варочной панели и краями выпила должно быть не менее 3 миллиметров.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	51	47	560±2	480±2	мин. 50	мин. 3

Обеспечьте достаточную вентиляцию варочной панели и убедитесь, что отверстия для забора и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что место установки обеспечивает благоприятные условия для работы прибора. См. рисунки ниже.

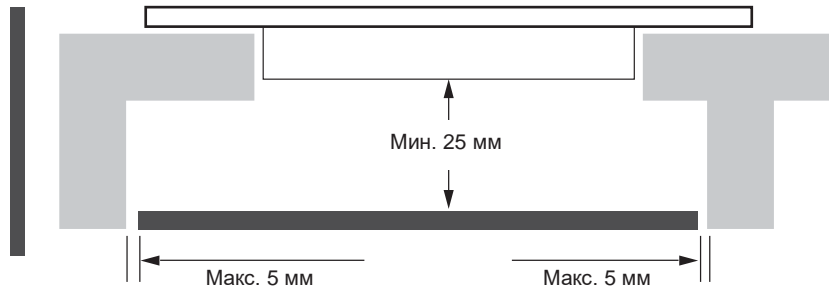
- Примечание. Минимальное расстояние между варочной панелью и навесным кухонным шкафчиком не менее 650 миллиметров.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650	мин. 25	мин. 20	Отверстие забора воздуха	Отверстие для выхода воздуха 5 мм

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вентиляция варочной панели

Обеспечьте достаточную вентиляцию варочной панели и убедитесь, что в отверстиях для забора и выхода воздуха нет предметов, мешающих свободной циркуляции воздуха. Во избежание контакта с горячим дном варочной панели и поражения электрическим током во время работы панели установите и закрепите винтами деревянную перегородку на расстоянии не менее 25 миллиметров от нижней поверхности варочной панели. Следуйте указаниям ниже.



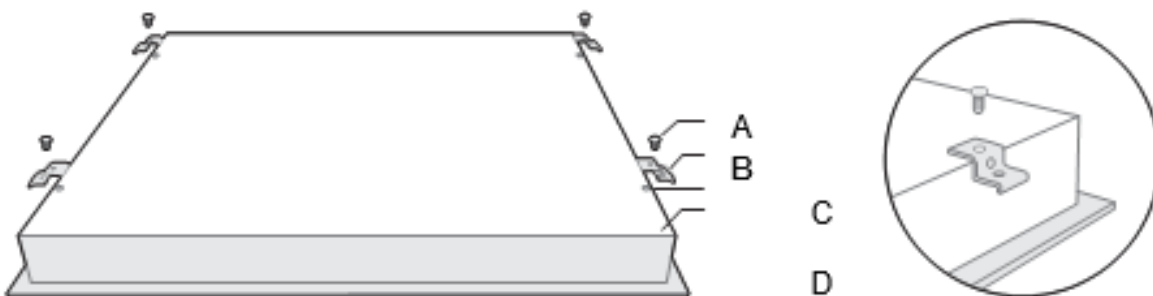
По периметру корпуса варочной панели расположены вентиляционные отверстия. Варочную панель **НЕОБХОДИМО** встроить так, чтобы края монтажного проема не закрывали вентиляционные отверстия.



- Клей, которым приклеены пластиковые и деревянные покрытия к кухонной мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы покрытие не отклеилось.
- Задняя стена, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

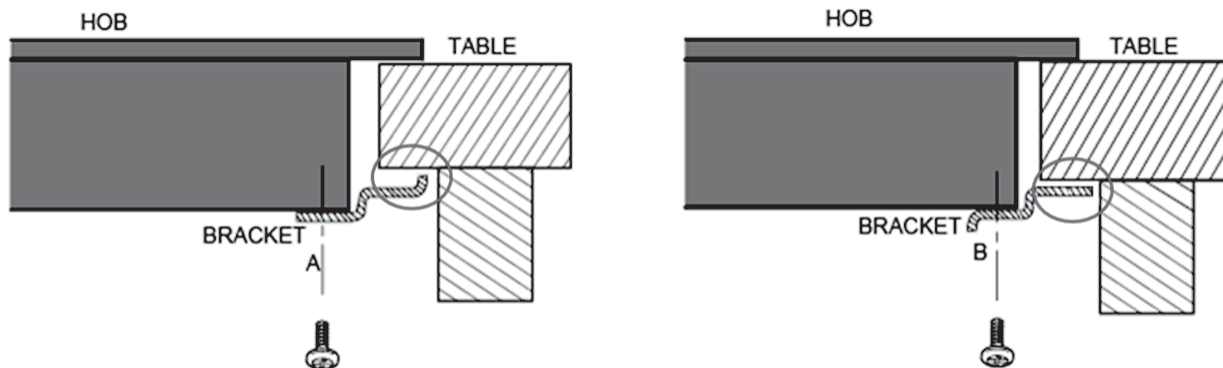
## Перед установкой крепежных скоб

Разместите варочную панель на ровной, твердой поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, которые могут выступать из устройства. После установки закрепите варочную панель в столешнице (см. рис.), прикрутив четыре крепежные скобы с нижней стороны панели.



A	B	C	D
винт	скоба	винтовое отверстие	основание

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.



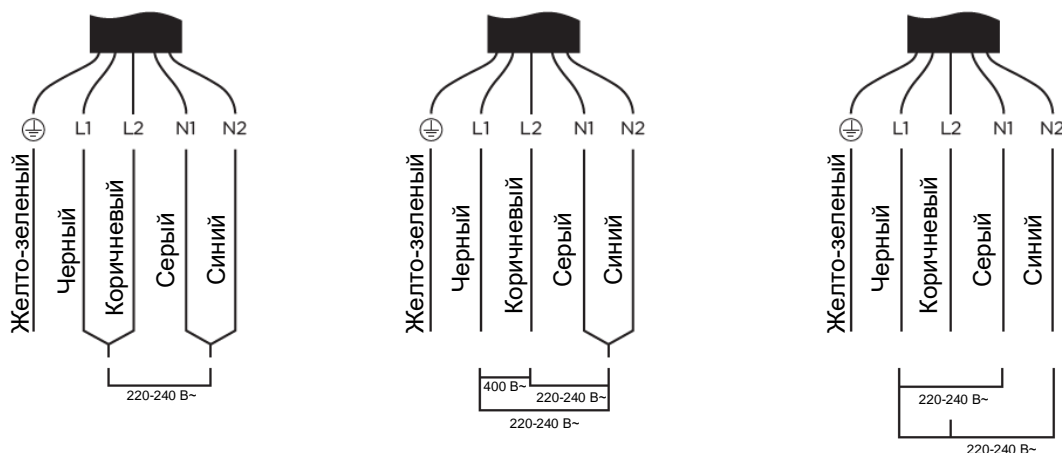
После установки скобы не должны касаться внутренних поверхностей столешницы (см. рис.).

## ВНИМАНИЕ!

1. Установку варочной панели может производить только квалифицированный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не производите установку самостоятельно.
2. Не устанавливайте варочную панель над холодильным и морозильным оборудованием, посудомоечной, стиральной или сушильной машиной.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы отводилось избыточное тепло, так как это повышает надежность прибора.
4. Стены, прилегающие к прибору, и поверхности над столешницей должны быть термостойкими.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы и клей должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочистители.

## Подключение к электросети

Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими стандартами или с использованием отдельного выключателя. Схема подключения приведена ниже.



- Если шнур питания поврежден или нуждается в замене, во избежание несчастного случая замену шнура может производить сервисный мастер с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается напрямую к электросети, необходимо установить автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 миллиметра.
- Электрик должен обеспечить правильное подключение прибора к электросети в соответствии с требованиями безопасности.
- Шнур питания не должен быть перекручен или зажат.
- Регулярно проверяйте шнур питания, замену шнура может производить только авторизованный специалист.



После установки не должно быть свободного доступа к нижней части прибора и шнуру питания.

## 7. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Что?	Как?	Важно!
Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи и несладкой жидкости).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство для варочных поверхностей, пока стекло теплое (но не горячее!).</li> <li>3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения панели от электросети не горит индикация остаточного тепла, при этом конфорки могут быть горячими. Будьте осторожны!</li> <li>• Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением губки или чистящего средства внимательно изучите этикетку.</li> <li>• Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.</li> </ul>
Убежавшая жидкость, расплавленные предметы и сладкие продукты на стекле.	<p>Сразу удаляйте загрязнения лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики, но помните, что поверхность конфорки еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Держите скребок под углом 30° и соскребите загрязнения на остывший участок варочной поверхности.</li> <li>3. Уберите загрязнение мягкой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Следуйте указаниям пунктов 2-4 раздела «Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте остатки расплавленных предметов и сладкие продукты как можно скорее. Позже их будет трудно удалить без повреждения варочной поверхности.</li> <li>• Опасность пореза: лезвие скребка очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте скребок осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>
Пятна жидкости на панели управления.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Смочите пятно.</li> <li>3. Протрите чистой влажной тканью или губкой.</li> <li>4. Протрите насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если на панели управления разлита жидкость, варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться или сенсоры панели управления могут не работать. Протрите панель управления насухо, перед тем как снова включить варочную панель.</li> </ul>

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В процессе эксплуатации прибора могут возникать сбои и неисправности. Для быстрого решения проблемы в таблицах ниже представлены возможные причины и инструкции по устранению неисправностей, а также сбросу сообщений об ошибках. Рекомендуется внимательно ознакомиться с таблицами, чтобы сэкономить время и избежать затрат за вызов сервисного мастера.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Варочная панель не включается.	Варочная панель не подключена к электропитанию.	Проверьте, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, возможно, произошло отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если не удастся устранить проблему, свяжитесь с сервисом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Управление прибором».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	На панели управления разлита вода или вы нажимаете на сенсор подушечкой пальца.	Протрите панель управления и нажимайте на сенсоры кончиком пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет шероховатое дно. Вы используете грубые губки и абразивные чистящие средства.	Используйте посуду с гладким и ровным дном. См. раздел «Посуда». См. раздел «Очистка и обслуживание».
Во время приготовления посуда издает треск и щелчки.	Это связано с конструкцией дна посуды (вибрация в месте стыка слоев различных металлов).	Это нормальное явление и не является неисправностью.

## Коды ошибок и диагностика

Варочная панель имеет функцию самодиагностики. С помощью такого тестирования сервисный мастер может проверить работу компонентов, не извлекая варочную панель из столешницы и не разбирая ее.

Коды ошибок во время использования панели и решение

Нет автоматического восстановления работы

Код ошибки	Неисправность	Решение
<b>Нет автоматического восстановления работы</b>		
E0	Ошибка нулевая.	Извлеките и снова установите коннектор между платой дисплея и силовым модулем. Замените силовой модуль.
E1	Неисправность датчика температуры керамической поверхности – незамкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической поверхности.
E2	Неисправность датчика температуры керамической поверхности – короткое замыкание.	
E7	Неисправность датчика температуры керамической поверхности.	
C1	Высокая температура датчика керамической поверхности.	Подождите, пока температура панели понизится до нормального уровня. Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы снова включить панель.
E3	Неисправность температурного датчика биполярного транзистора с изолированным затвором – незамкнутая цепь.	Замените модуль дисплея.
E4	Неисправность температурного датчика биполярного транзистора с изолированным затвором – короткое замыкание.	
EL	Сетевое напряжение ниже номинального напряжения панели.	Проверьте, что электросеть, к которой подключаете панель, соответствует параметрам подключения и работает нормально. После проверки подключите панель к электросети.
EH	Сетевое напряжение выше номинального напряжения панели.	
EU	Ошибка соединения.	Извлеките и снова установите коннектор между платой дисплея и силовым модулем. Замените силовой модуль или плату дисплея.

## 9. УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

### Важные указания по охране окружающей среды

Это изделие маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Этот символ означает, что отслужившее изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования. За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие. Важен вклад каждого человека в правильную утилизацию отслужившей техники.

Раздельный сбор отслужившей бытовой техники помогает предотвратить потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией.



### Соответствие требованиям Директивы RoHS

Изделие требует специальной утилизации. За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

### Информация об упаковке

За более подробной информацией об утилизации изделия обратитесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



**gorenje**