

**gorenje**

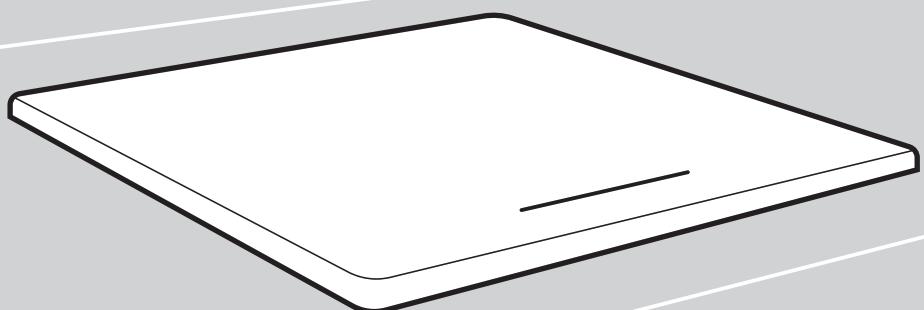
RU

RU

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная  
панель

**GI3202BSCE**



**Предупреждение!** Перед использованием изделия внимательно прочтайте 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 характеристики.

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

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

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 с ним познакомиться.

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.....	7
<b>3.</b>	<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>10</b>
3.1.	Вид сверху .....	10
3.2.	Панель управления .....	10
<b>4.</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ .....</b>	<b>11</b>
4.1.	Сенсорное управление.....	11
4.2.	Посуда.....	12
4.3.	Использование .....	15
<b>5.</b>	<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ .....</b>	<b>19</b>
<b>6.</b>	<b>УСТАНОВКА .....</b>	<b>22</b>
<b>7.</b>	<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>27</b>
<b>8.</b>	<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>28</b>
<b>9.</b>	<b>УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА .....</b>	<b>31</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:



#### Опасность!

Опасность для жизни и здоровья, связанная с наличием легковоспламеняющегося газа.



#### Предупреждение об опасности поражения электрическим током!

Опасность для жизни и здоровья, связанная с опасностью поражения электрическим током.



#### Предупреждение

Опасность со средней степенью риска, которая, если ее не предотвратить, может привести к летальному исходу или тяжелым травмам.



#### Осторожно!

Опасность с низкой степенью риска, которая, если ее не предотвратить, может привести к травмам легкой и средней степени тяжести.



#### Внимание!

Важная информация (например, о повреждении имущества), но не опасность.



#### Соблюдайте инструкции.

Сервисный специалист может обслуживать и эксплуатировать прибор только в соответствии с указаниями инструкции по эксплуатации.

Перед использованием и вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочтите 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. Прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

### **2.1. Установка**

#### **Опасность поражения электрическим током**

- Отключайте прибор от электросети перед очисткой и техническим обслуживанием.
- Для вашей безопасности прибор должен быть надежно заземлен.
- Вносить изменения в бытовую электропроводку может только квалифицированный специалист-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 прочтите инструкцию перед установкой и эксплуатацией прибора.
- Не кладите на прибор легковоспламеняющиеся материалы или 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.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии и лишению покупателя права на подачу претензии об ответственности производителю.

- Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром, получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
- Во избежание опасности замену присоединительного кабеля 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 для очистки прибора.
- Не используйте пароочистители для очистки варочной поверхности.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не кладите никакие предметы на варочную поверхность.
- 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, противопожарным покрывалом или подобным материалом.

## **2.2. Эксплуатация и обслуживание**

### **Опасность поражения электрическим током**

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Если варочная панель треснула или разбилась, отключите ее от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- 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.
- Однако перед использованием данного прибора лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться с лечащим врачом или производителем импланта и убедиться, что электромагнитное поле прибора не окажет нежелательного воздействия на работу импланта.
- 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 остывает.
- Не позволяйте детям приближаться к горячей варочной панели.
- Ручки посуды могут быть горячими. Располагайте ручки так, чтобы они не находились над включенными конфорками и чтобы дети не могли дотянуться до ручек.
- 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 действовать 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 вставайте 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.
  - После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Не полагайтесь только на систему распознавания посуды.

Поздравляем вас с покупкой индукционной 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 прочтите указания по технике безопасности перед началом эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и установке для дальнейшего использования.

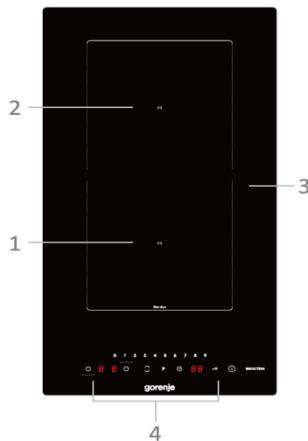
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	GI3202BSCE
Конфорки	2 конфорки
Сетевое напряжение	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Присоединительная мощность	3500 Вт
Габаритные размеры (Г×Ш×В), мм	290 x 520 x 61
Монтажные размеры (A×B), мм	270 x 490

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

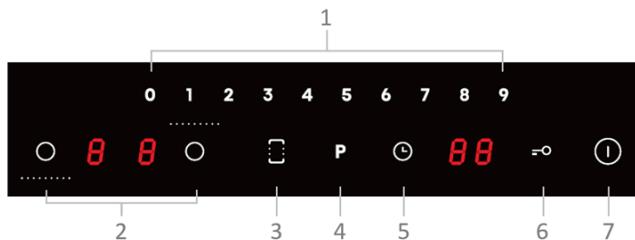
### 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

#### 3.1. Вид сверху



1. Конфорка: 180 мм / 1800 Вт / 2000 Вт (P)
2. Конфорка: 180 мм / 1200 Вт / 1500 Вт (P)
3. Стеклянная или стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления

#### 3.2. Панель управления



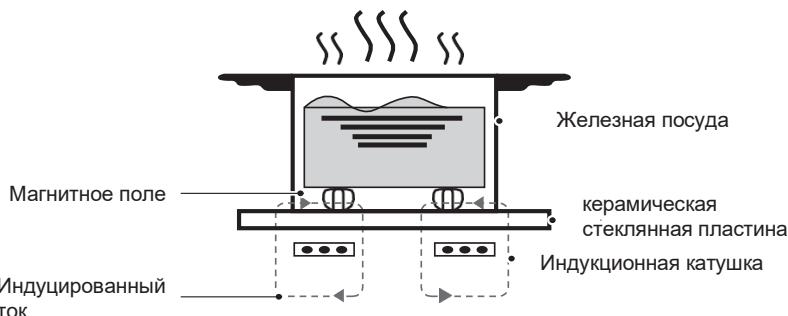
1. Сенсор установки мощности и времени таймера
2. Сенсоры выбора конфорки
3. Сенсор объединения конфорок
4. Сенсор режима Boost
5. Сенсор таймера
6. Сенсор блокировки от детей
7. Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Изображения в инструкции представлены исключительно для пояснения. В случае расхождения между изображением и фактическим изделием руководствуйтесь характеристиками самого изделия.

## Принцип работы индукционных конфорок

Индукционная варочная панель — это безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления. Принцип работы основан на электромагнитном поле, которое индуцирует ток в дне посуды и нагревает его без промежуточного нагрева конфорки. Варочная поверхность нагревается только за счет тепла, отдаваемого посудой.



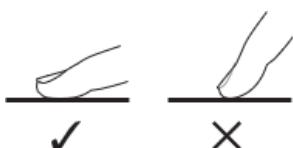
## Перед использованием варочной панели

- Прочтите 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.
- Правильное нажатие 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

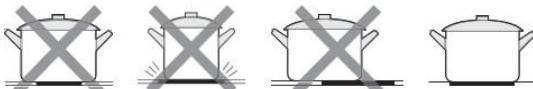
- ⚠ • Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления.
- Ищите символ индукции на упаковке или дне посуды.
- Пригодность посуды можно проверить с помощью магнита.  
Поднесите магнит к дну посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукционного приготовления.
- Если у вас нет магнита:
1. Налейте немного воды в проверяемую посуду.
  2. Если на дисплее не мигает  и вода нагревается, посуда подходит для индукционного приготовления.
- Подходящая посуда: посуда из стали, эмалированные стальные кастрюли или чугунные кастрюли.
- Неподходящая посуда: посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
- У некоторых видов посуды дно не полностью ферромагнитное. В таком случае нагревается только магнитная часть, а остальная часть дна остается холодной.
- При использовании сковорочки следите за ней, пока не будет достигнуто нужное давление. Сначала установите зону готовки на максимальную мощность; затем, следуя инструкциям производителя сковорочки, при необходимости уменьшите мощность готовки.
- Убедитесь, что в кастрюле (сковорочке или любой другой кастрюле или сковороде) достаточно жидкости. Из-за перегрева использование пустой кастрюли на зоне готовки может привести к повреждению как кастрюли, так и варочной панели.
- Для достижения наилучших результатов приготовления ферромагнитная площадь (диаметр) кастрюли/сковороды должна соответствовать размеру зоны готовки. Если конфорка не распознает кастрюлю, попробуйте поставить ее на другую конфорку с меньшим диаметром.



- Не используйте посуду с шероховатым или изогнутым дном



- Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, ровно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления пищи. Используйте кастрюли, диаметр которых такой же, как и изображение выбранной зоны. При использовании кастрюли немножко более широкая энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда центрируйте кастрюлю на зоне приготовления пищи



- Всегда поднимайте кастрюли с индукционной плиты – не скользите, иначе они могут поцарапать стекло.



## Размер посуды

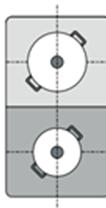
Конфорки варочной панели автоматически приспосабливаются к размеру посуды. Однако существует минимальный диаметр дна посуды, который зависит от размера конфорки. Для достижения максимальной эффективности работы варочной панели устанавливайте посуду в центре конфорки.

Конфорка	Мин. размер (мм)
Ø 180mm	110
Bridge zone	200

Прибор можно использовать как одну зону нагрева или как две независимые конфорки.

## Использование двух независимых конфорок

Переднюю и заднюю конфорки можно использовать независимо друг от друга. Устанавливайте степень нагрева для каждой конфорки отдельно. Устанавливайте только одну посуду на каждой конфорке.



## BridgeZone: объединение конфорок

Эта функция используется, если одной конфорки недостаточно для полного нагрева посуды (например, большой или овальной посуды для рыбы или мяса). Чтобы объединить конфорки, нажмите сенсор объединения конфорок.



При этом передняя и задняя конфорки объединяются в одну большую зону размером 190 x 370 миллиметров. Идеально подходит для использования овальной посуды.



## 4.3. Использование

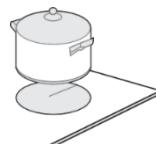
### Начало приготовления

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. ①. На всех дисплеях отобразится «—».

2. Поместите посуду на конфорку.

- Проверьте, чтобы дно посуды и конфорка были чистые и сухие.



3. Нажмите сенсор выбора нужной конфорки. Рядом с сенсором начнет мигать индикация «0» на дисплее.



**Если на дисплее попеременно мигают и заданная степень нагрева**

Это означает:

- что на конфорке не установлена посуда,
- используемая посуда не подходит для индукционного приготовления,
- посуда маленькая или установлена не в центре конфорки.

Нагрев происходит, только если на конфорке установлена подходящая посуда. Если на конфорке нет подходящей посуды, дисплей автоматически выключается через 2 минуты.

4. Установите степень нагрева, проведя пальцем или коснувшись слайдера.



- Степень нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления.
- Если любой из сенсоров удерживать, значение будет меняться быстрее.

## Завершение приготовления

- Выберите конфорку и выключите ее, установив на слайдере степень нагрева «0». На дисплее должно отображаться значение «0».
  - Выключите всю варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. 
- ⚠ Будьте осторожны: горячая поверхность!**  
Индикация «H» 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.
- 

## Использование функции Boost

Режим Boost нагревает конфорку с увеличенной мощностью в течение 5 минут (максимум). Это позволяет быстрее готовить.

### Включение режима Boost

- Нажмите сенсор выбора задней конфорки. Рядом с сенсором начнет мигать индикация на дисплее.
  - Нажмите сенсор режима Boost, и конфорка начнет работать в режиме Boost. На дисплее отображается индикация «P», указывая на то, что конфорка работает в режиме Boost.
  - Конфорка работает в режиме Boost 5 минут и затем переключается на степень нагрева 9.
- 
- 
- 

### Выключение режима PowerBoost

- Чтобы выключить режим Boost раньше, чем он выключится автоматически, снова выберите конфорку соответствующим сенсором и нажмите сенсор режима Boost. Степень нагрева конфорки вернется к значению, которое было установлено до включения режима Boost.



## ● ПРИМЕЧАНИЕ

- Функция работает только на задней конфорке.
- Конфорка автоматически переключается на ранее выбранную степень нагрева через 5 минут.

### 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	
Нажмите и некоторое время удерживайте сенсор блокировки	



Если блокировка включена, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора вкл./выкл. ①. При необходимости варочную панель можно выключить с помощью сенсора вкл./выкл. ①, однако перед следующим использованием варочную панель необходимо разблокировать.

### Таймер

Таймер можно использовать двумя способами:

- Таймер отключения — относится к определенной конфорке и по истечении заданного времени отключает ее. Таймер отключения можно установить для каждой конфорки.
- Таймер можно установить на 99 минут. Если устанавливаемое время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается к значению 0.

## a) Установка таймера отключения для одной конфорки

- Выберите конфорку, для которой хотите установить таймер (например, 25 минут) и установите степень нагрева.
- Нажмите сенсор таймера. На дисплее отобразится значение по умолчанию «30», при этом цифра «0» будет мигать.
- Чтобы установить 25 минут, слайдером установите значение «5». Снова нажмите сенсор таймера, начнет мигать цифра «3». Слайдером установите значение «2». Для подтверждения и завершения настройки еще раз нажмите сенсор таймера. На дисплее отобразится «25».
- По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится. На дисплее отобразится индикация «H», что означает «ГОРЯЧО».



30



## b) Установка таймера отключения для нескольких конфорок

- Если таймер отключения установлен для нескольких конфорок, то на дисплее отображается таймер с самым коротким временем. Например, для конфорки 1 установлено время 3 минуты, для конфорки 2 установлено время 6 минут, на дисплее таймера отображается «3».

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

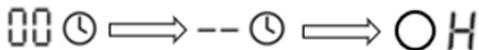
6 (установлено 6 минут)

03

3 (установлено 3 минуты)

Чтобы посмотреть время таймера для другой конфорки, нажмите сенсор выбора нужной конфорки. На дисплее таймера отобразится время таймера выбранной конфорки.

- По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится. На дисплее отобразится индикация «H», что означает «ГОРЯЧО».



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Чтобы изменить время таймера, начните с шага 1.

### Защита от перегрева

Датчик температуры, установленный на индукционной плите, может контролировать температуру внутри нее. При контроле чрезмерной температуры индукционная плита автоматически прекращает работу.

### Обнаружение мелких предметов

Если на плите осталась неподходящая по размеру или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), плита автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать готовить на индукционной плите еще 1 минуту.

### Рабочее время по умолчанию

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить зону приготовления пищи. Стандартное время отключения указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	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 режиме PowerBoost. 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.
- Страйтесь 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 продуктов, разделите их 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>• растипливание 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/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• жарка</li><li>• пассеровка</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

## 6. УСТАНОВКА

### Место монтажа

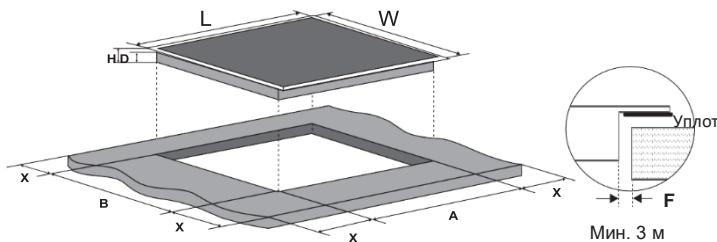
Сделайте выпил в столешнице согласно размерам на рисунке.

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. Во избежание поражения электрическим током и деформации столешницы под воздействием тепла от варочной панели выбирайте столешницы из термо- и влагостойких материалов (не используйте деревянные столешницы или столешницы из подобных волокнистых или гигроскопичных материалов без специальной обработки). Размеры монтажного проема приведены ниже.



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

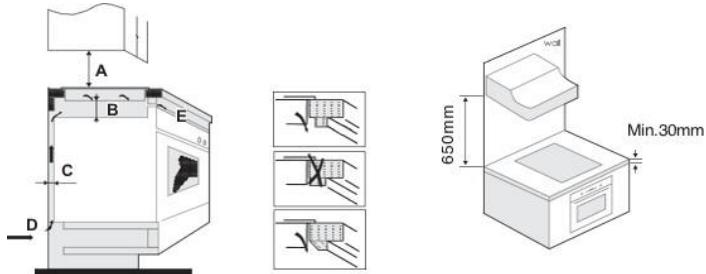


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
290	520	61	55	270	490	мин. 50

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
мин. 650	мин. 20	мин. 20	Отверстие забора воздуха	Отверстие для выхода воздуха 6 мм

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вентиляция варочной панели

#### Перед установкой варочной панели

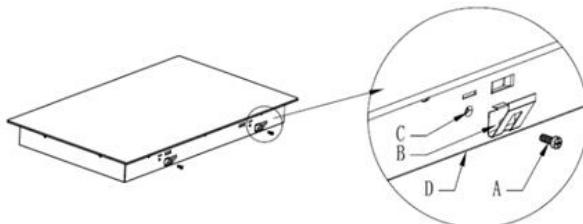
- Столешница должна быть ровной и горизонтальной, конструктивные элементы не должны попадать в пространство монтажного проема.
- Столешница должна быть изготовлена из термо- и влагостойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна быть оборудована охлаждающим вентилятором.
- При установке соблюдайте требуемые расстояния и действующие стандарты и правила.
- В электропроводке необходимо предусмотреть разъединитель, который обеспечивает полное отключение варочной панели от электросети и установлен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать размыкание контактов не менее чем на 3 миллиметра на всех полюсах (или всех питающих [фазовых] проводов, если такое изменение допускаются местными правилами электромонтажа).
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.
- Если у вас возникли сомнения относительно установки, обратитесь в местные органы строительного надзора и изучите отраслевые нормативные акты.
- Для облицовки стен вокруг варочной панели используйте термостойкие и легко очищаемые материалы (например, керамическую плитку).

## После установки варочной панели

- К шнтуру питания не должно быть свободного доступа через дверцы шкафа и ящики.
- К нижней части варочной панели должен быть обеспечен свободный приток свежего воздуха через кухонный шкаф.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или полкой, то под панелью необходимо установить термоизолирующую перегородку.
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.

## Перед установкой крепежных скоб

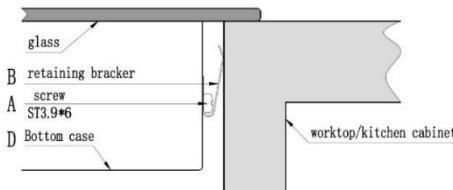
Разместите варочную панель на ровной, твердой поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, которые могут выступать из устройства.



A	B	C	D
винт	скоба	винтовое отверстие	основание

## Установка крепежных скоб

После установки закрепите варочную панель в столешнице, прикрутив 4 крепежные скобы (см. рис.) с нижней стороны панели.



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

## **ВНИМАНИЕ!**

1. Установку индукционной варочной панели может производить только квалифицированный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
2. Не устанавливайте варочную панель над холодильным и морозильным оборудованием, посудомоечной, стиральной или сушильной машиной, так как влага может повредить электронные компоненты варочной панели.
3. Варочную панель следует устанавливать таким образом, чтобы отводилось избыточное тепло, что способствует более надежной работе 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 для очистки прибора.

## **Подключение к электросети**



Подключение прибора к электросети может производить только квалифицированный специалист.

Перед подключением проверьте:

1. что электропроводка в вашем доме соответствует электрической мощности, необходимой для варочной панели,
2. напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора,
3. шнур питания рассчитан на нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения прибора к электросети не используйте преобразователи, редукторы и распределители, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Шнур питания не должен соприкасаться с горячими частями прибора и должен быть проложен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система электропроводки без изменений. Любые изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком.

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими стандартами или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Схема подключения приведена ниже.

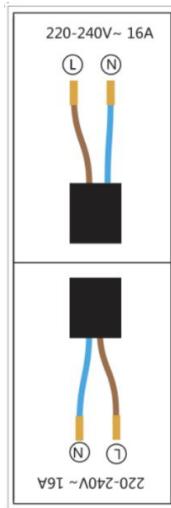
Эта варочная панель относится к приборам класса II. Приборы класса II имеют двойную изоляцию.

Благодаря двойной изоляции подключение заземления не требуется.

Символ прибора класса II показан ниже. Этот знак находится на заводской табличке прибора.



Используйте шнур питания типа H07RN-F 2 x 1,5 мм<sup>2</sup> на 16 А.



- 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.

## 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>Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>Нанесите чистящее средство для варочных поверхностей, пока стекло теплое (но не горячее!).</li> <li>Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>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>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>Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>Держа скребок под углом 30°, соскребите загрязнения на остывший участок варочной поверхности.</li> <li>Уберите загрязнение мягкой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>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 осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>
Пятна жидкости на панели управления.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>Смочите пятно.</li> <li>Протрите чистой влажной тканью или губкой.</li> <li>Протрите насухо бумажным полотенцем.</li> <li>Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если на панели управления разлила 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 удается устранить проблему, свяжитесь с сервисом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Использование».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	На панели управления разлила 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.
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному)	Это нормально для посуды и не является признаком неисправности
Варочная панель издает низкий звук при работе на высокой степени нагрева.	Это особенность работы индукционных панелей.	Это нормальное явление, шум уменьшиться или исчезнет, если уменьшить степень нагрева.
Шум вентилятора.	Индукционная варочная панель оснащена вентилятором для защиты электроники от перегрева. Вентилятор может работать некоторое время после выключения варочной панели.	Это нормальное явление и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте варочную панель от электросети, пока работает вентилятор.

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
Посуда не нагревается, дисплей мигает.	Варочная панель не распознает посуду, так как посуда не подходит для индукционного приготовления. Варочная панель не распознает посуду, так как посуда слишком маленькая для выбранной конфорки или установлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Посуда». Устанавливайте посуду в центре конфорки, чтобы дно посуды совпадало с границами конфорки.
Варочная панель или конфорка выключилась, раздается звуковой сигнал, и на дисплее высвечивается ошибка (попеременно загораются одна или две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и свяжитесь с сервисом.

Никогда не пытайтесь разобрать устройство самостоятельно.

## Коды ошибок и диагностика

Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

Код неисправности возникает во время использования клиентом и решение:

Код ошибки	Возможная причина	Что делать?
<b>U</b>	Нет горшка или нет подходящего горшка	Пожалуйста, поставьте соответствующую кастрюлю.
<b>F3/F4</b>	Неисправность датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
<b>F9/FA</b>	Датчик температуры отказа IGBT.	Обратитесь в сервисный колл-центр.
<b>E1/E2</b>	Ненормальное напряжение питания. Высокое напряжение (выше $270\pm10$ В) Низкое напряжение (ниже $180\pm10$ В)	Обратитесь в сервисный колл-центр.
<b>E3</b>	Имеется защита, которая срабатывает при сухом горении или высокой температуре на поверхности отопительной печи.	Обратитесь в сервисный колл-центр.
<b>E5</b>	Вентилятор не работает или заблокирован и не может рассеивать тепло.	Обратитесь в сервисный колл-центр.
<b>d0</b>	Неисправность NTC (неисправность датчика NTC, который не может определить переменную температуры). NTC — это термистор, который размещается в середине катушки индукционной варочной панели, как провод в форме шляпки гриба, используемый для измерения температуры.	Обратитесь в сервисный колл-центр.
<b>O1</b>	Индукционная катушка без винта или винт ослаблен.	Обратитесь в сервисный колл-центр.
<b>E0</b>	Произошла ошибка связи между платой управления и основной платой.	Обратитесь в сервисный колл-центр.

## **9. УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА**

### **Важные указания по охране окружающей среды**

Этот прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который мог бы быть нанесен, если бы он был утилизирован неправильно.

Этот символ означает, что данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Использованное изделие должно быть возвращено в официальный пункт сбора для переработки электроэлектронных приборов. Чтобы найти эти системы сбора, обратитесь в местные органы власти или к продавцу, у которого было приобретено изделие. Каждое домохозяйство играет важную роль в восстановлении и переработке старого прибора.



Правильная утилизация использованного прибора помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

### **Соответствие Директиве RoHS**

Для этого прибора требуется специальная утилизация отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

### **Информация об упаковке**

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке данного продукта обратитесь в местный городской офис, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.



**gorenje**

CE