

RU

ПОДРОБНАЯ
ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ
ВСТРАИВАЕМОЙ
ИНДУКЦИОННОЙ
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

gorenje

BY

STARCK®

SVK6

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 вашей новой варочной панелью.

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

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

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



важная информация



совет, примечание

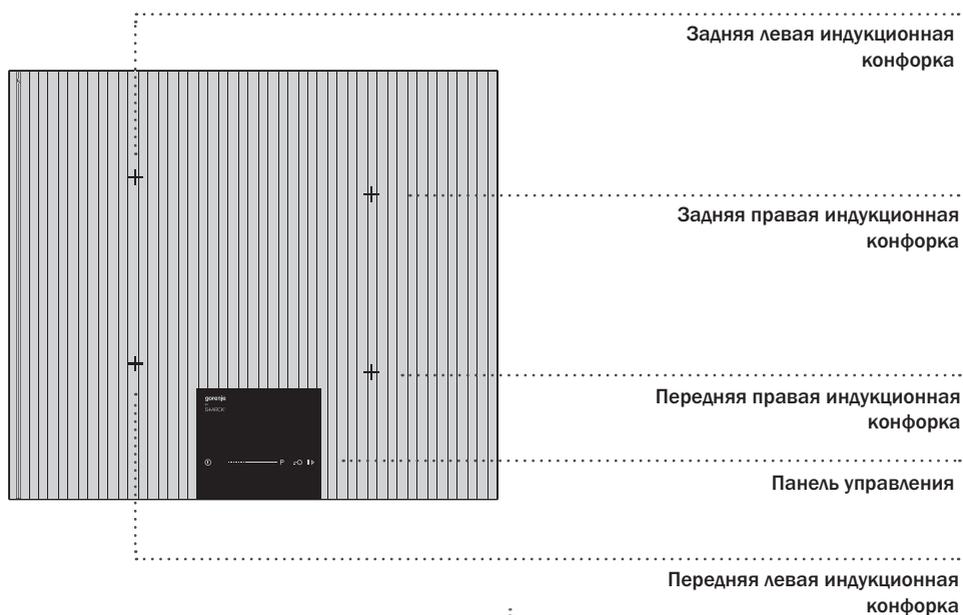
СОДЕРЖАНИЕ

4	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ВВЕДЕНИЕ
5	Технические данные	
6	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
8	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ
9	ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
9	Стеклокерамическая поверхность	
10	Распознавание посуды	
10	Советы по экономии электроэнергии	
11	Принцип работы индукционных конфорок	
12	Посуда	
13	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	
13	Панель управления	
14	Включение варочной панели	
15	Автоматика приготовления	
17	Режим максимальной мощности нагрева	
17	Защита от перегрева	
17	Вызов последних настроек из памяти	
18	Функция stopco	
18	Защитная блокировка	
19	Таймер	
20	Выключение конфорок	
20	Индикация остаточного тепла	
20	Защитное отключение	
20	Выключение варочной панели	
21	ОЧИСТКА И УХОД	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
23	ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
25	МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ
29	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	
31	УТИЛИЗАЦИЯ	ПРОЧЕЕ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

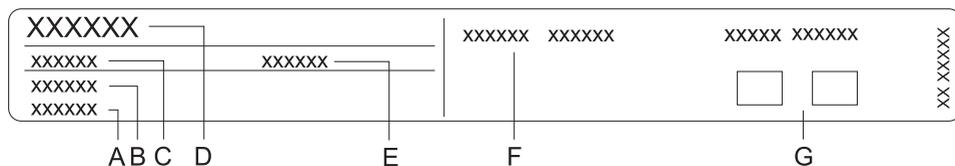
(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей варочных панелей. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(Заводская табличка)



- A Серийный номер
- B Артикул
- C Модель
- D Тип
- E Торговая марка
- F Технические данные
- G Знаки соответствия

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.

МЕРЫ 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 неправильной 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 постоянно находиться под присмотром!

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

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! Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель, и обратитесь в сервисный центр.

Не оставляйте на индукционных конфорках металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.

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

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

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не касались горячих конфорок.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы и материалы, например, чистящие средства и аэрозоли.

Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как различные углы обзора, цвет фона, материалы и освещение в помещении.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА



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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Очистите стеклокерамику влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.

Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, металлические губки, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, поэтому вы можете ставить на нее посуду, не боясь повреждений.
- 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 нагревания конфорок устанавливается в пределах десяти уровней.

В таблице приведены примеры использования разных степеней нагрева.

Степень нагрева	Использование
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 увеличенной мощности 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.

РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ

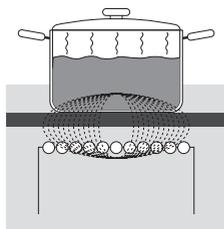


Одно из преимуществ индукционной варочной поверхности — наличие функции распознавания посуды.

- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если у посуды дно слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на дисплее конфорки горит символ «U_». Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится.
- 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.



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.
- Индукционная конфорка 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.

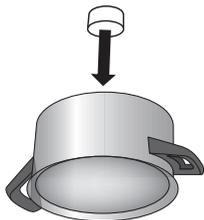


Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

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

ПОСУДА

ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

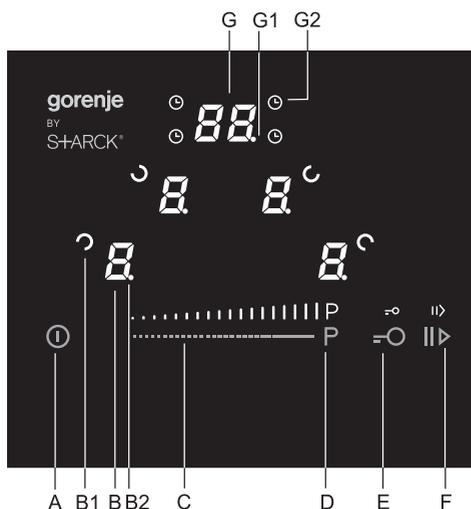


- Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды.
 - При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
 - Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.
 - 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 поверхность.
- При использовании специальной посуды следуйте указателям производителя.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Передняя левая, задняя левая, передняя правая	Ø 110 mm
Задняя правая	Ø 145 mm

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

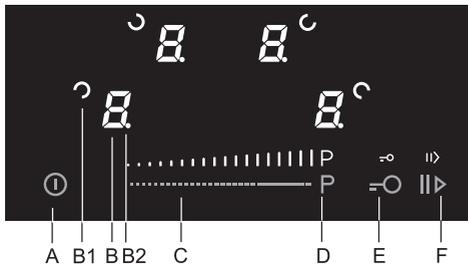
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Сенсоры и индикаторы

- A** Вкл./выкл.
- B** Дисплей степени нагрева и сенсор выбора конфорки
- B1** Символ расположения конфорки
- B2** Индикатор-точка у дисплея конфорки
- C** Слайдер для установки степени нагрева и времени
- D** PowerBoost (режим максимальной мощности нагрева)
- E** Защитная блокировка
- F** Функция StopGo
- G** Дисплей времени
- G1** Индикатор работы таймера/будильника
- G2** Индикатор включенного таймера на конфорке

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. А не менее 1 секунды.

Варочная панель включится, загорятся дисплеи конфорок.

 Если не производить дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится через 20 секунд.

Установка степени нагрева

- Выберите конфорку сенсором В. Рядом с дисплеем конфорки загорится индикатор-точка В2. Начнут мигать индикаторы слайдера.
- Чтобы установить степень нагрева (от 1 до 9 или Р), проведите пальцем по слайдеру или нажмите на слайдер в области нужной степени нагрева.
- Через 10 секунд индикаторы слайдера и индикатор-точка В2 погаснут. Конфорка включена.



Дисплеи конфорок также являются сенсорами, с помощью которых выбираются конфорки.

Изменение степени нагрева

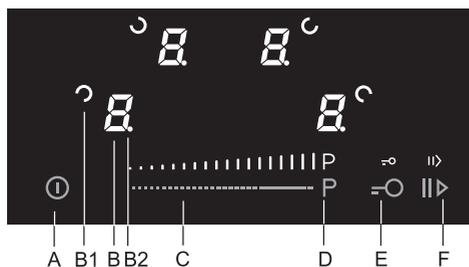
- Выберите конфорку сенсором В. Рядом с дисплеем конфорки загорится индикатор-точка В2, а также загорятся индикаторы слайдера. Количество горящих индикаторов зависит от установленной степени нагрева, остальные индикаторы мигают. Например, при степени нагрева 6 горит шесть индикаторов, остальные мигают.
- Измените степень нагрева, проведя пальцем по слайдеру или нажав на слайдер в области нужной степени нагрева.

АВТОМАТИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При выборе функции "Автоматика приготовления" конфорка некоторое время работает с максимальной мощностью, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева основного приготовления. Длительность работы при максимальной мощности зависит от установленной степени нагрева основного приготовления. Функцию "Автоматика приготовления" можно включить на любой конфорке для всех степеней нагрева, кроме 9 и функции PowerBoost.

Автоматика за hitro segrevanje je primerna za jedi, ki jih najprej segrejete pri najvišji moči, nato pa pustite, da se kuhajo dalj časa, ne da bi bilo potrebno potek kuhanja ves čas nadzorovati.

Автоматика за hitro segrevanje ni primerna za jedi, ki se pražijo, cvrejo ali dušijo in jih je treba pogosto obračati, zalivati ali mešati ter za jedi, ki morajo dalj časa vreti v loncu na pritisk.



Включение "Автоматики приготовления" da
Выберите конфорку сенсором В. Слайдером установите степень нагрева и удерживайте палец в этой позиции не менее трех секунд, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее конфорки не загорится символ А.

На дисплее конфорки попеременно мигают значения А и степень нагрева основного приготовления. По истечении нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на степень нагрева основного приготовления. После этого на дисплее выводится только основная степень нагрева.



Если во время работы функции "Автоматика приготовления" уменьшить степень нагрева, функция «Автоматика приготовления» выключится.

Выключение "Автоматики приготовления"

Выберите конфорку. Слайдером установите степень нагрева 0 и затем необходимую степень нагрева, если вы собираетесь продолжить приготовление.

Блюдо/способ приготовления	Количество	Степень нагрева	Продолжительность приготовления, мин.
Суп/разогрев	0,5 - 1 л	A 7 - 8	4 - 7
Молоко/разогрев	0,2 - 0,4 л	A 1 - 2	4 - 7
Рис/варка	125 - 250г 300 - 600мл воды	A 2 - 3	20 - 25
Картофель в мундире/ варка	750 - 1,5кг	A 5 - 6	25 - 38
Свежие овощи, порезанные/варка	0,5 - 1 kg 400 - 600мл воды	A 4 - 5	18 - 25

- В таблице приведены некоторые блюда, для приготовления которых подходит функция "Автоматика приготовления".
- Приведенные в таблице значения являются ориентировочными и зависят от других параметров приготовления (например, тип и качество посуды, количество воды в посуде).
- Меньшие приведенные значения относятся к меньшим конфоркам, большие значения — к большим конфоркам.

Выключение «Автоматики приготовления»

Выберите конфорку. Слайдером установите степень нагрева 0 и затем необходимую степень нагрева, если вы собираетесь продолжить приготовление

РЕЖИМ МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ НАГРЕВА

Для быстрого приготовления пищи на всех конфорках можно дополнительно включить режим максимальной мощности нагрева. Таким образом, благодаря дополнительной мощности конфорок можно быстро нагреть большое количество пищи.

На передней правой конфорке, обозначенной **P** (**передняя правая конфорка PowerBoost**) можно включить режим максимальной мощности нагрева. Конфорка работает в режиме максимальной мощности пять минут и затем автоматически переключается на степень нагрева 9.

После автоматического выключения функцию можно снова установить (на 5 минут).

Включение режима максимальной мощности нагрева

- Выберите конфорку и нажмите на слайдер справа в положении P.
- На дисплее конфорки загорится символ P.

Выключение режима максимальной мощности нагрева

- Уменьшите степень нагрева с помощью слайдера.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

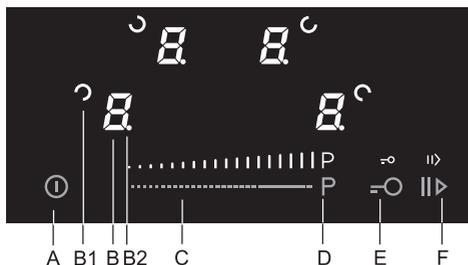
- Индукционная варочная панель оборудована вентилятором, который охлаждает электронный модуль во время и после окончания работы варочной панели.
- Индукционная варочная панель также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует 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 E2.
- После того как панель остынет, она снова полностью готова к работе.

ВЫЗОВ ПОСЛЕДНИХ НАСТРОЕК ИЗ ПАМЯТИ

Если во время приготовления вы случайно выключили панель, в течение 6 секунд можно восстановить последние использованные параметры приготовления.

- В течение 6 секунд после выключения снова включите варочную панель сенсором вкл./выкл. На панели управления 6 секунд будет мигать сенсор StopGo (F). Пока сенсор мигает, нажмите на него, и последние использованные параметры приготовления восстановятся.

ФУНКЦИЯ STOPGO

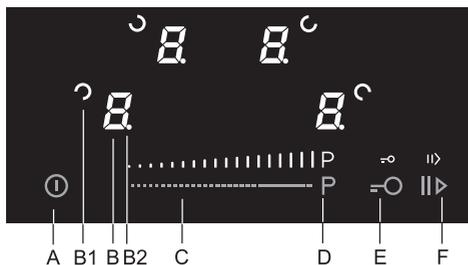


- Если во время приготовления нажать сенсор StopGo, приостановится приготовление, отсчет таймеров и будильника, выполнение функций. На дисплеях конфорок появится символ "||".
- Работа приостанавливается на 10 минут, после чего варочная панель выключается.
- Чтобы возобновить работу панели при функции StopGo, в течение 10 минут после включения функции снова нажмите на сенсор StopGo и затем сразу на сенсор выбора любой конфорки или на слайдер. Работа конфорок и функций возобновится с прежними параметрами.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА



Варочная панель должна быть выключена.



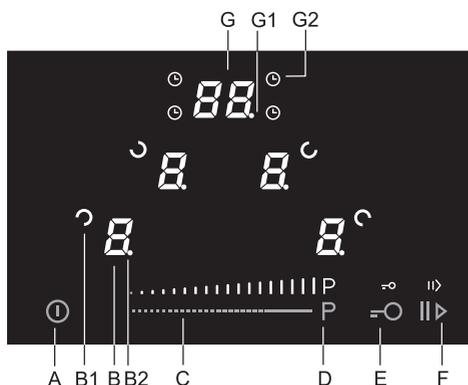
Включение блокировки

- Включите варочную панель сенсором А. Вместе с другими сенсорами загорится сенсор защитной блокировки Е.
- Нажмите и удерживайте сенсор защитной блокировки примерно три секунды, раздастся звуковой сигнал, и на всех дисплеях В загорится символ L.
- Выключите варочную панель сенсором А или через 10 секунд она выключится автоматически. Защитная блокировка включена.

Выключение блокировки

- Включите варочную панель сенсором А. На всех дисплеях В загорится символ L.
- Нажмите и удерживайте сенсор защитной блокировки примерно три секунды, раздастся звуковой сигнал, и на всех дисплеях В вместо символа L загорятся 0.
- Защитная блокировка выключена. Варочной панелью можно пользоваться.

ТАЙМЕР



А. ТАЙМЕР С ФУНКЦИЕЙ ОТКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ

Таймер позволяет запрограммировать продолжительность работы конфорки. По истечении этого времени раздается звуковой сигнал, и конфорка выключается. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор, или через 2 минуты звуковой сигнал выключится автоматически. Таймер можно установить на всех конфорках одновременно. Если установлено несколько таймеров, на дисплее времени всегда выводится самое короткое время.



Если установлен будильник, установить таймер невозможно.

Установка таймера

- Выберите конфорку сенсором В и слайдером установите степень нагрева.
- Нажмите на сенсор таймера/будильника. На дисплее времени символы "CL" изменятся на "0-". Начнет мигать соответствующий индикатор G2, показывающий, к какой конфорке относится таймер, и загорятся индикаторы слайдера.
- Слайдером установите значение минут: от 1 до 9. Подтвердите значение, нажав на сенсор таймера/будильника, индикация сменится на "-х.", где х — уже установленное значение минут. Теперь установите десятки минут от "1х" до "9х". Через несколько секунд значение сохранится, и начнется отсчет времени.

Б. БУДИЛЬНИК С ФУНКЦИЕЙ ОПОВЕЩЕНИЯ

Будильник не выключает конфорки. По истечении времени будильника только раздается звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор или через 2 минуты звуковой сигнал выключится автоматически. Будильник можно установить от 1 до 99 минут.



Будильник можно установить, только если все конфорки выключены.

Установка будильника

- Включите варочную панель сенсором вкл./выкл.
- Нажмите на сенсор таймера/ будильника. На дисплее времени символы «CL» изменятся на «0-».
- Установите время будильника так же, как описано выше в разделе «Установка таймера».
- Далее, если не включать конфорки, варочная панель выключится. На дисплее времени будет высвечиваться время будильника.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

Выберите конфорку. Слайдером установите степень нагрева 0. Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0, через 20 секунд варочная панель выключится.

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Стеклокерамическая варочная панель также оборудована индикатором остаточного тепла "Н". Конфорка индукционной варочной панели сама не нагревается, она нагревается за счет отдачи тепла, возвращаемого дном посуды. Пока после выключения панели светится индикатор "Н", вы можете использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После выключения индикации "Н" конфорка все еще может оставаться горячей. Осторожно: опасность ожога!

ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Для дополнительной безопасности, если вы забыли выключить варочную панель, прибор оборудован ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки. Время срабатывания защитного отключения зависит от последней установленной степени нагрева на конфорке.

Если степень нагрева не изменялась в течение продолжительного времени, конфорка автоматически выключится.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Максимальное время работы, ч	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

ОЧИСТКА И УХОД



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

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 стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.



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



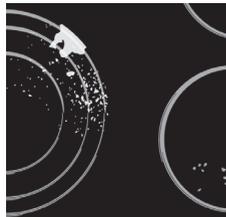
Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.



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

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

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



Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. При этом следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.

Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности.



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



Скребок используйте только в том случае, если загрязнения не удалось удалить с помощью влажной тряпки или средства для очистки стеклокерамики.

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



Не очищайте поверхность скребком под прямым углом. Следите, чтобы острие скребка не поцарапало варочную поверхность.

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.



Со временем элементы графики, нанесенные на стеклокерамическую поверхность, могут потускнеть. Это не является неисправностью и не влияет на работу варочной панели. Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

Внимание! Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ШУМ ПРИ ИНДУКЦИОННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ЕГО ПРИЧИНЫ

Шум	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 от посуды. Он может меняться в зависимости от количества и типа готовящихся продуктов.
Шум вентилятора.	Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная варочная поверхность оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры.	После выключения варочной поверхности вентилятор может работать еще некоторое время, если температура варочной поверхности еще слишком высокая.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.



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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

Прибор оборудован датчиками для защиты от перегрева, поэтому конфорки или варочная панель могут полностью отключаться на некоторое время.

Неисправность

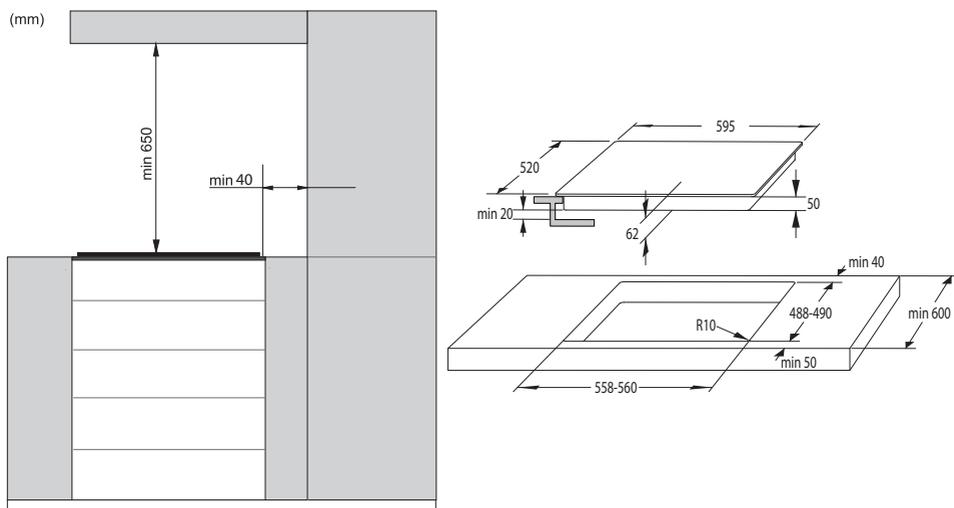
- Непрерывный звуковой сигнал или мигает код ошибки Eг03.
 - Панель управления загрязнена, на ней разлилась вода или лежит предмет. Очистите панель управления.
- Мигает код ошибки E/2.
 - Варочная панель перегрелась. Дайте варочной панели остыть.
- Мигает код ошибки E/3.
 - Посуда утратила ферромагнитные свойства. Используйте подходящую посуду для индукционного приготовления.



Если появилась неисправность или индикация ошибки не исчезает, на несколько минут отключите варочную панель от электросети (выключите предохранитель или основной выключатель, к которому подключен прибор), затем снова подключите панель к электросети и включите сенсор **вкл./выкл.**

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



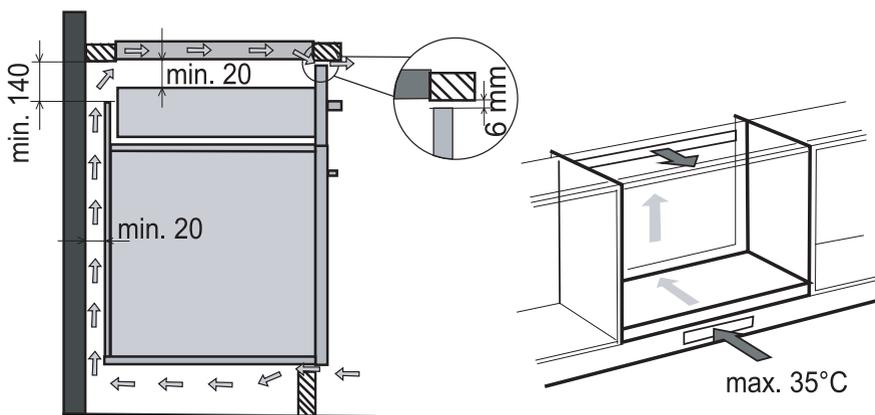
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- При монтаже варочной панели в столешницу толщиной 30 миллиметров, монтажный проем необходимо сделать по центру над духовым шкафом и на достаточном расстоянии от переднего края столешницы, чтобы варочная панель не соприкасалась с кожухом духового шкафа.

ВЕНТИЛЯЦИЯ КУХОННОГО ШКАФА

- Для надежной работы электроники индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.

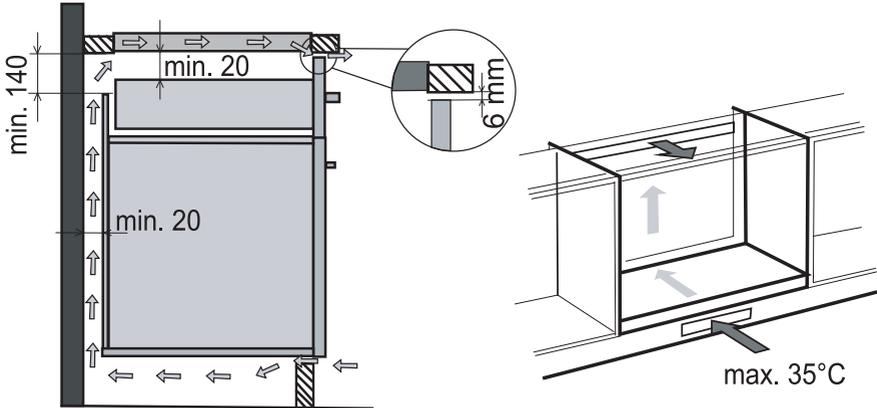
А Кухонный шкаф с ящиком

- В верхней части задней стенки шкафа, в области установки варочной панели, необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки шкафа необходимо также сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, который находится с нижней стороны варочной панели. В ящике под варочной панелью запрещается хранить мелкие предметы и бумагу, так как их может затянуть работающий вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли, а также не ставьте их вблизи варочной панели. Опасность возгорания! Между нижней частью вентилятора и содержимым ящика обеспечьте расстояние не менее 20 миллиметров.



Б Кухонный шкаф с духовкой

- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4..., EVP3..., EVP2..., оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки шкафа необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.



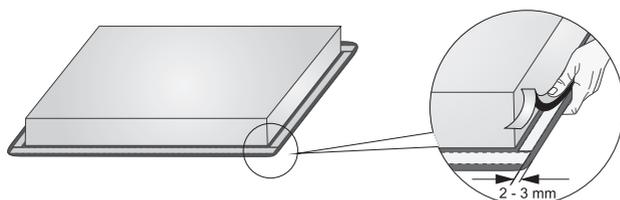
ПРИКЛЕИВАНИЕ ВСПЕНЕННОГО УПЛОТНИТЕЛЯ



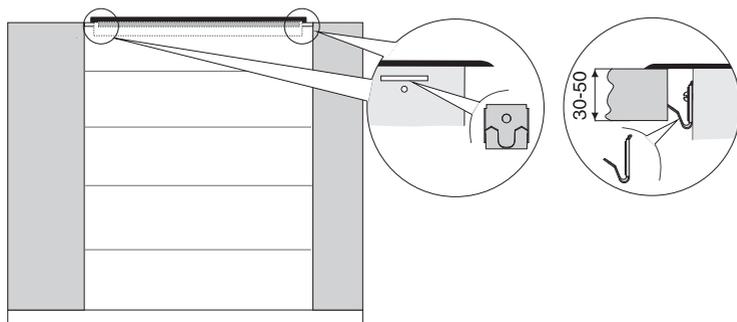
Некоторые модели поставляются с уже приклеенным уплотнителем.

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).



Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!



- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Прилагаемые в комплекте крепежные детали (4 шт.) с винтами (4 шт.) прикрутите на левую и правую боковые стенки варочной панели в имеющиеся отверстия и прорези.
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите ее к столешнице.
- Для прикручивания монтажных скоб допускается использование винтов не длиннее 6,5 мм.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

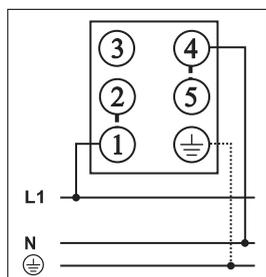
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим требованиям и предписаниям.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.



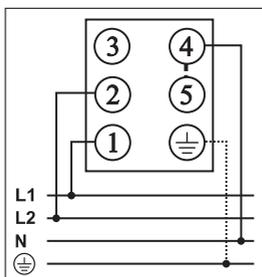
Подключение прибора к электросети может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом и подключением прибора, не распространяется.
Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети.

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ

220-240V ~ / 50/60 Hz



380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



Прибор рассчитан на 2-фазное подключение, допускается также 1-фазное подключение.

- **2-фазное подключение**

Установите перемычку между клеммами 4–5.

- **1-фазное подключение**

Установите перемычки между клеммами 4–5 и 1–2.

Примечание

Клемма 3 свободная.

Для подключения могут использоваться:

- тип H05 RR-F 4x1,5 — резиновые присоединительные кабели с желто-зеленым защитным проводом,
- тип H05 VV-F 4x1,5 — изолированные присоединительные кабели из ПВХ с желто-зеленым защитным проводом,
- другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.

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 сможете 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 ошибки в инструкции по эксплуатации.



Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

SIVK_SS



508411

ru (09-17)