

RU

**ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ  
ВСТРАИВАЕМОЙ ВАРОЧНОЙ  
ПАНЕЛИ**

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

# Электрическая встроенная плита

**Уважаемый заказчик,**

Вы купили изделие нашего нового ряда электрических потребителей. Мы желаем, чтобы наше изделие Вам хорошо служило. Рекомендуем Вам изучить настоящую инструкцию и обслуживать изделие в соответствии с ней.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Важлива інформація, вказівки і рекомендації.....</b>                        | <b>3</b>  |
| <b>Описание и обслуживание потребителя .....</b>                               | <b>6</b>  |
| <b>Панель управления .....</b>   | <b>8</b>  |
| <b>Примеры работы при установленных уровнях<br/>потребляемой мощности.....</b> | <b>15</b> |
| <b>Чистка и уход .....</b>   | <b>16</b> |
| <b>Гарантия .....</b>  | <b>17</b> |
| <b>Способ использования и устранения упаковки</b>                              | <b>17</b> |
| <b>Устранение аппарата, отслужившего свой срок</b>                             | <b>18</b> |
| <b>Предписания по установке .....</b>  | <b>18</b> |
| <b>Установка плиты.....</b>  | <b>19</b> |
| <b>Электоподключение плиты .....</b>   | <b>20</b> |
| <b>Технические данные .....</b>  | <b>22</b> |

## Меры безопасности

- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.
- **ВНИМАНИЕ:** Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен быть под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен быть под присмотром постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.
- Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

## Предупреждение

- Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом.
- Обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к риску серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо.
- В жесткую электrorаспределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние контактов в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).
- Варочная панель должна быть подключена к сети с заданным напряжением, которое указано на табличке прибора, с помощью кабеля, соответствующего потребляемой мощности варочной панели (см. «Подключение прибора к электросети»).
- О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном листе.
- Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью.
- При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии.
- Не используйте варочную панель в качестве места для откладывания вещей. Это может привести к появлению царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.
- Если варочной поверхностью не пользуетесь, следите за тем, чтобы все ее управляющие элементы были выключены.
- В случае изменений в среде помещения, где прибор установлен (работа с красками, клеем и т. п.), следует всегда отключить главный ввод электропитания.
- При манипулировании с прибором или в случае вывода прибора из эксплуатации на длительный срок - выключите главный выключатель электропитания перед прибором.
- Рекомендуем обратиться один раз в два года в сервисную организацию с просьбой проверить работу варочной поверхности. Тем самым Вы предотвратите возможные неисправности и продолжите срок службы варочной поверхности.
- Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между  $-10^{\circ}$  и  $37^{\circ}$  C, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.



**Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации о утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен продукт.**

---

**Предназначение  
прибора**

---

Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.

**Внимание!**

При появлении любых трещин на поверхности варочной плиты, немедленно отключите потребитель от сети.

## Описание и обслуживание потребителя

- Потребитель предназначен для встраивания в отверстие в столешнице кухонной мебели.
- Уплотнительная резина наклеена на край варочной плиты и предотвращает протекание жидкости под варочную плиту.
- Кожух арматуры варочной плиты сделан из гальванически металлом покрытой жести и привинчен к доске несущей арматуру. Этот комплект соединен со столешницей крепящими винтами.
- Основной частью потребителя является стеклокерамическая варочная плита, к которой привязаны остальные несущие, закрывающие и электрические части потребителя.
- На варочной плите обозначены места – электрические варочные зоны – предназначенные только для варки. Диаметры варочных зон исходят из обычных размеров посуды для варки.
- Нагреваемой является только площадь обозначенного диаметра. Остальная площадь остается относительно холодной и можно ее использовать для откладывания.
- Красный сияющий нагревательный элемент может, в зависимости от угла зрения, просвечивать свыше диаметра обозначенной зоны.
- Варочная зона от перегрева защищена ограничителем температуры.
- Светящиеся символы "H" на местах показателей степеней мощности, сигнализируют повышенную температуру поверхности варочной зоны после ее выключения. При этом можно энергетически использовать горячую варочную зону. Символ погаснет, когда варочная зона остынет до температуры, при которой нет опасности ожога.



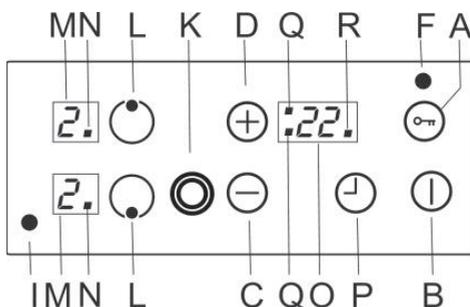
## Внимание!

- Сенсорное управление активируется путем прикладывания пальца к соответствующему символу на стеклокерамической панели. Поэтому панель управления должна быть чистой и сухой.
- Сенсоры не реагируют на темные матовые цвета (не пользуйтесь черными перчатками). Не откладывайте что-либо на панель управления варочной панели.
- Не допускать нежелательного включения прибора, например, домашними животными!
- При отсоединении потребителя от электрической сети будут аннулированы установленные параметры.

## Калибровка сенсоров

В ходе работы сенсоры приспосабливаются внешним условиям:

- Запрещено откладывать на их поверхность какие-либо предметы, так как может произойти активация ошибочного режима.
- Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.
- Не подвергать воздействию сильного освещения, например, от галогеновой лампы или прямых солнечных лучей.
- В случае не соблюдения выше указанных условий может произойти неправильная калибровка сенсоров и на дисплее появится сообщение об ошибке (см. таблица). После устранения причины будет автоматически выполнена правильная калибровка.



- A** – сенсор блокирования функции (ключ)
- B** – сенсор сетевого выключателя
- C** – сенсор минус (-)
- D** – сенсор плюс (+)
- F** – контрольный световой индикатор блокирования варочной панели
- I** – контрольный индикатор подключения внешнего контура дуозоны
- K** – сенсор дуозоны
- L** – сенсор варочной зоны
- M** – показатель уровня мощности
- N** – символ активации варочной зоны
- O** – дисплей таймера
- P** – сенсор таймера
- Q** – символ соответствующей зоны таймера
- N** – символ активации варочной зоны
- R** – символ активации таймера

## Включение варочной поверхности

Нажать только на сенсор В (сетевой выключатель). На обоих дисплеях появится символ «О» или «Н», а символы активации варочной зоны «N» мигают. Если в течение 10 секунд не будет сделан следующий выбор, то варочная панель будет автоматически выключена.

## Включение варочной зоны

В течение 10 сек. после включения варочной панели нажать на сенсор «L» необходимой варочной зоны. Соответствующий символ активации варочной зоны «N» будет постоянно гореть, другие символы «N» погаснут. В течение 8 сек. следует при помощи сенсоров «+» и «-» настроить необходимый уровень мощности (1 – 9).

## Наставлення рівня потужності без функції попереднього нагріву:

Активуйте варильну зону (символ «N» горить постійно) і протягом 8 сек. виберіть рівень потужності

## Примечание

При настройке мощности с помощью сенсора «+»-«-» выбранный уровень мощности и символ «A» будет попеременно мигать в течение 8 секунд, после чего окончательно выбранный уровень мощности будет постоянно отображаться на дисплее.

## Наладка урвня мощности с функцией предварительного нагрева:

Облегчает варку, так как более быстро доводит блюда до кипения на полной мощности, а затем мощность автоматически переключена на избранный более низкий уровень.

- Активировать соответствующую варочную зону.
- Нажмите сенсор «+», цифра «9» и символ «A» будут мигать на дисплее поочередно.
- Еще одним нажатием сенсора «+»-«-» (до 8 секунд) выберите необходимое время предварительного нагрева и уровень мощности, который включится по истечении заданного времени предварительного нагрева (см таблицу).
- Если вы не активировали функцию подогрева, установите уровень мощности «9», и функция предварительного нагрева будет автоматически отключена.

На протяжении всего периода предварительного нагрева будет варочная зона настроена на максимальную мощность, а на дисплее попеременно изображается символ «A» и предварительно заданный уровень мощности. По истечении времени предварительного нагрева будет варочная зона автоматически переключена на предварительно заданный уровень мощности.

Продолжительность предварительного нагрева для отдельных уровней мощности указана в таблице.

| Уровень мощности | Время работы при максимальной мощности (время предварительного нагрева) |
|------------------|---|
| 1                | 60 сек.   |
| 2                | 2 мин. 40 сек.  |
| 3                | 4 мин. 42 сек.  |
| 4                | 5 мин. 24 сек.  |
| 5                | 6 мин. 22 сек.  |
| 6                | 60 сек.   |
| 7                | 2 мин. 38 сек.  |
| 8                | 2 мин. и 38 сек.  |
| 9                | 10 сек.   |

### Изменение уровня мощности

Для изменения уровня мощности активирует соответствующую варочную зону (сенсор «L») и нажав на сенсоры «+» и «-», выполнить необходимое изменение.

### Выключение прибора

Прибор можно выключить в любое время, нажимая на сенсор «В» на протяжении 1 сек.

### Включение дуозоны

Включить дуозону можно когда-либо в течение варки.

- Активируйте соответствующую зону, нажав на сенсор «L» для дуозоны.
- На дисплее горит десятичная точка, затем, после нажатия на сенсор «K», будет активирована дуозона, и загорится символ «I».

### Выключение дуозоны

Следует действовать в том же порядке. Символ «I» погаснет и будет выключен внешний контур варочной зоны.

### Выключение варочной зоны

- Активируйте соответствующую варочную зону
- Нажимая на сенсор C (-), постепенно понижать уровень мощности до «0».
- После отключения варочной зоны будет дисплей соответствующей зоны изображать символ «H», предупреждающий, что это зона горячая и что есть возможность использовать это остаточное тепло.

### Индикатор остаточного тепла

Непосредственно после выключения варочной зоны или всей плиты на дисплее изобразится символ «H». Это значит, что варочная зона нагрета до температуры более 60°C. После того, как панель остынет, символ исчезнет.

### Примечание

При изображении «H» на дисплее после подключения панель в эл. сеть (например, после прекращения поставки электроэнергии в ходе готовки или при первом подключении панели в эл. сеть), это означает, что панель

**была отключена от подачи энергии в горячем состоянии. Это не является дефектом, символ «Н» исчезнет по истечении заданного производителем времени.**

### **Функция содержания блюда в тёплом состоянии**

При помощи низкой мощности можно содержать блюдо в тёплом состоянии.

Настройка функции:

- Настроить варочную зону на уровень мощности 1 и нажать на сенсор «-».
- На дисплее будет изображено «U».

### **Замок управления варочной панели**

При желании заблокировать настроенный режим варочной панели (препятствует случайной перенастройке варочной панели в ходе работы), нажимать на сенсор А (ключ) на протяжении как минимум 2 сек. Загорится контрольный индикатор «F».

При заблокированном управлении варочной панели остаётся функционирующей только функция выключения варочной панели (нажав на сенсор В (сетевой выключатель) или выключения замка путём нажатия на сенсор А (ключ). После выключений блокирования (диод-индикатор у сенсора А потухнет), можно снова регулировать все функции варочной панели.

### **Примечание**

Блокирование варочной панели возможно только во включенном состоянии.

### **Детский предохранитель**

Детский предохранитель служит для блокирования работы прибора

Детский предохранитель можно активировать только если на варочных зонах не настроен уровень мощности.

### **Порядок действий**

- Включить варочную панель, нажав на сенсор «В».
- На дисплее изобразятся мигающие десятичные точки.
- В течение 3 сек. следует одновременно нажать на сенсоры «+» и «-», а затем – на сенсор «+».
- На дисплее на несколько мгновений изобразится символ L и панель потухнет.
- При попытке включить панель на дисплее изобразится L.

### **Деактивирование – выключение детского предохранителя**

- Включить панель, нажав на сенсор «В»
- На дисплеях загорится L
- В течение 3 сек. следует одновременно нажать на сенсоры «+» и «-», а затем – на сенсор «-».
- Панель готова к использованию.

### **Выключение варочной панели автоматическое**

После выключения всех варочных зон варочная панель автоматически выключится в течение 10-ти сек.

## Выключение варочной панели защитное

Варочная панель полностью выключится в случае, если один или несколько сенсоров будут нажаты на протяжении более 12-ти сек (напр., если положить полотенце или посуду на символы управления).

## Выключение варочной панели защитное

Панель оснащена защитным выключением. Период, по истечении которого будет панель выключена, зависит от настроенного уровня мощности - см. таблица.

| Таблица ошибок |   |
|----------------|---|
| Дисплей        | Причина   |
| F1             | • слишком интенсивное освещение                                   |
| F2             | • интенсивное пульсирующее освещение (напр. люминисцентная лампа) |
| F3             | • сенсор закрыт светлым предметом                                 |
| F4             | • интенсивное переменное освещение                                |
| FF             | • слишком интенсивное освещение                                   |

## Замечание

Символы FF, F1 - F4 изображаются попеременно с символами A0 – A9, которые обозначают конкретный сенсор.

## Таймер

Варочная панель оснащена таймером, который может работать в двух режимах:

- a) таймер
- b) таймер конфорки (настройка продолжительности работы конфорки)

## Таймер

Контактные часы – режим таймер.  
Служит для настройки времени. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.  
Функцию таймера можно активировать только при включенной варочной панели, находящейся в любом рабочем режиме.

## Орядок действий

- Включить встроенную панель сенсором «В» .
- Нажать на сенсор таймера «Р» – загорится дисплей таймера «О» и символ «R».
- В течение 8 секунд настроить необходимый период времени сенсорами «+» и «-»
- По истечении заданного периода времени прозвучит акустический сигнал, который можно выключить, нажав на любой сенсор.

## Примечание

Время, заданное на контактных часах в режиме таймер, нельзя отменить, нажав на сенсор «В».

## Время работы варочной зоны

Режим настройки варочной зоны по времени служит для окончания работы варочной зоны по истечении заданного периода времени. По окончании работы прозвучит акустический сигнал.

Функцию таймера конфорки можно активировать только во включенном состоянии встроенной панели и при активированной варочной зоне (уровень мощности 1 – 9).

## Порядок действий

- Включить встроенную панель сенсором «В» .
- Нажав на сенсор «L», избрать необходимую варочную зону и настроить уровень мощности (1-9) посредством сенсоров «+» и «-».
- Нажать два раза на сенсор таймера «Р» – на дисплее таймера загорится «О» и индикатор «Q» соответствующей варочной зоны.
- В течение 8 секунд настроить при помощи сенсоров «+» и «-» необходимую продолжительность работы варочной зоны.
- По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, мигает символ «Q» соответствующей варочной зоны, а варочная зона выключится.

## Примечание

- Функцию настройки варочной зоны по времени можно использовать одновременно для всех варочных зон.
- Настроенное время работы варочных зон можно регулярно отслеживать (контролировать), нажав на сенсор «Р», при помощи которого можно найти соответствующее настроенное время соответствующей варочной зоны (следите за символами «Q», которые сигнализируют активные варочные зоны для дисплея «О»).
- Для изменения настроенного времени работы следует нажать на сенсор «Р», с помощью которого можно найти настроенное время для соответствующей варочной зоны (следите за символами «Q», которые сигнализируют активные варочные зоны для дисплея «О»).
- При помощи сенсоров «+» и «-» выполнить необходимое изменение.
- После выключения варочной панели сенсором «В» произойдет выключение функции настройки времени у варочных зон.

## Перед первым использованием внимание!

- Аппарат не игрушка, поэтому используют его только взрослые лица, с учетом настоящей инструкции.
- Не оставляйте маленьких детей без надзора в помещении, где установлена плита.

- Электрическая плита – аппарат, за которым во время его работы требуется надзор.
- Перед первым использованием отключите главный выключатель и очистите плиту. После того как вся поверхность плиты будет сухой, включите плиту и следуйте инструкции.



- посуду используйте с ровным дном и диаметром, который хотя бы соответствовал диаметру нагревательного поля, таким образом, будет плита функционировать наиболее эффективно.
- Устройство для ограничения температуры включится, если посуда для выбранного нагревательного поля очень маленькая или если дно не ровное.
- По возможности посуду во время приготовления закройте крышкой.
- Используйте аккумулирующееся тепло в нагревательном элементе, выключив его на некоторое время до окончания приготовления.
- Готовьте способом, в котором не предусматривается использование больших количеств воды (посуда под давлением, варить на пар,...)
- Перегретый жир, может быстро воспламениться, поэтому во время приготовления на жиру будьте особенно внимательны.
- Используйте посуду с чистым и ровным дном.
- Нагревательное поле нельзя оставлять включенным, если на нем нет посуды.
- Во время приготовления никогда не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевую посуду.
- На нагревательные поля никогда не ставьте пластмассовых предметов, так как могут быстро расплавиться и воспламениться.
- Для очистки плиты используйте влажную губку и немного чистящего средства. Никогда не используйте грубых (абразивных) средств, с которыми можете поцарапать поверхность плиты.
- Стеклокерамическая плита пусть будет всегда чистой и сухой.
- Поверхность плиты во время действия горячая, поэтому существует опасность от ожогов. Будьте внимательны к сигнальным лампочкам для оставшегося тепла.

- При обнаружении повреждения на аппарате, не пытайтесь его устранить сами, выключите аппарат и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

## Примеры работы при установленных уровнях потребляемой мощности

### Отключение

#### 1 – 3

- Поддерживание кипения небольшого количества воды
- Месленное подогревание пищи
- Растапливание масла, шоколада и т.д.
- Размораживание замороженных продуктов

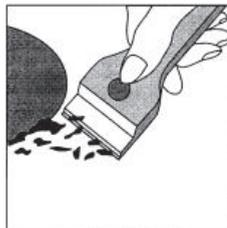
#### 4 – 6

- Подогревание твердой и жидкой пищи
- Поддерживание кипения воды
- Легкое кипение похлёбки, мяса, рыбы, овощей или фруктов

#### 7 – 9

- приготовление пищи требующей быстрый разогрев и высокую температуру (бифштексы, шницели, жаренье картошки и т.п.),
- разогрев блюд перед переключением на более низкий уровень.

Ваша стеклокерамическая плита имеет красивый вид и является простой в обслуживании. Следующие советы и рекомендации Вам помогут содержать ее в таком состоянии, чтобы она на самом деле служила Вам долго.



## Рекомендации

- **Для очистки потребителя не применяйте паровую очистку!**
- Регулярно чистите Вашу стеклокерамическую плиту, лучше всего после каждого использования.
- Сначала удалите из стеклокерамической плиты все засохшие остатки еды и жидкостей при помощи чистящего скребка (в принадлежности потребителя).
- Как только плита остыла, нанесите на нее несколько капель подходящего чистящего средства и вычистите ее поверхность бумажным полотенцем или чистым, мягким кухонным полотенцем.
- Поверхность тщательно вымойте и вытрите следующим бумажным полотенцем или мягкой тканью.
- Не применяйте металлические сеточки, моющие губки или какие-либо другие чистящие средства с шероховатой поверхностью.
- Также не рекомендуем применять средства, причиняющие коррозию, которыми, например, являются аэрозоли для духовок и для удаления пятен.
- Если Вам на разогретой поверхности Вашей стеклокерамической плиты случайно расплавится любой предмет из пластмассы, кухонная пленка, сахар или продукты, содержащие сахар, немедленно уберите их при помощи чистящего скребка, пока еще конфорка горячая, и не только из поверхности конфорки, а также, в случае загрязнения, из поверхности кастрюли. Этим предотвратите повреждение поверхности плиты.
- Перед приготовлением еды, содержащей большое количество сахара (напр. джем), протрите плиту подходящим защитным средством, защищающим поверхность плиты от повреждения сахаром в случае, когда еда перекипит или когда она разольется на поверхность плиты.

### **МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ СЛЕДЫ (ИЛИ ПЯТНА)**

образуются при использовании алюминиевых вспомогательных принадлежностей и несоответствующих чистящих средств. Такие пятна можно устранить путем повторения обычного процесса очистки.

### **ЦВЕТНЫЕ ПЯТНА**

на поверхности плиты образуются обычно, если не устранять подгоревшие остатки, такие пятна не будут влиять на действие стеклокерамической плиты,

### **ОТТИСНУТЫЕ УКРАШЕНИЯ И МАРКИРОВКА**

на плите могут потускнеть, если будете использовать грубые (абразивные) чистящие средства или если посуда длительное время трется об плиту. В этом случае образуется темное пятно.

## **Гарантия**

Если в течение гарантийного срока появятся повреждения на аппарате, не пытайтесь их устранять сами. Обратитесь в магазин, где был куплен аппарат или к представителю для того, чтобы подать заявку на признание гарантии.

## **Способ использования и устранения упаковки**

Сборку упаковки на сборочных местах в вашем крае обеспечивает их утилизацию.

Рифленый картон, оберточная бумага

- продажа на сборочных местах;

- сборка в контейнерах для макулатуры;

Части из полистирола

- сборка в контейнерах для отходов пластики;

Полиэтиленовая пленка, мешки и ленты

- сборка в контейнерах для отходов пластики

## Устранение аппарата, отслужившего свой срок



Аппарат маркирован в соответствии с директивой 2012/19/EU об отходах электронного и электрического оборудования - WEEE.

Отслуживший свой срок аппарат сдайте в местную службу по сбору и утилизации отслуживших свой срок электроприборов.

Аппарат содержит драгоценные материалы, которые необходимо вновь использовать или рециркулировать, затем его можно сдать в депонию для дальнейшей переработки.

## Предписания по установке

Настоящая часть инструкции предназначена, прежде всего, для компетентных лиц, по установке и сервису аппарата. Несмотря на это, рекомендуем ее прочитать и конечным потребителям. 1: Эмиссия.

**Аппарат необходимо установить в соответствии с предписаниями, действующими в вашем крае.**

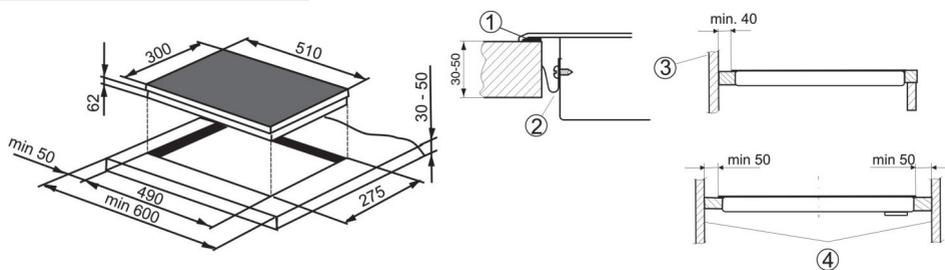
**После установки, уполномоченное лицо пусть выполнит следующее:**

- Проверит подключение к электросети;
- Проверит функционирование нагревательных полей и элементы по надзору и управлению;
- Объяснит покупателю все функции аппарата и особенности в связи с использованием, сервисом и обслуживанием.

### Важное примечание!

При любом выполнении наладок на электроплите, кроме обычного использования, необходимо аппарат отключить от электросети и во время работы предотвратить повторное включение.

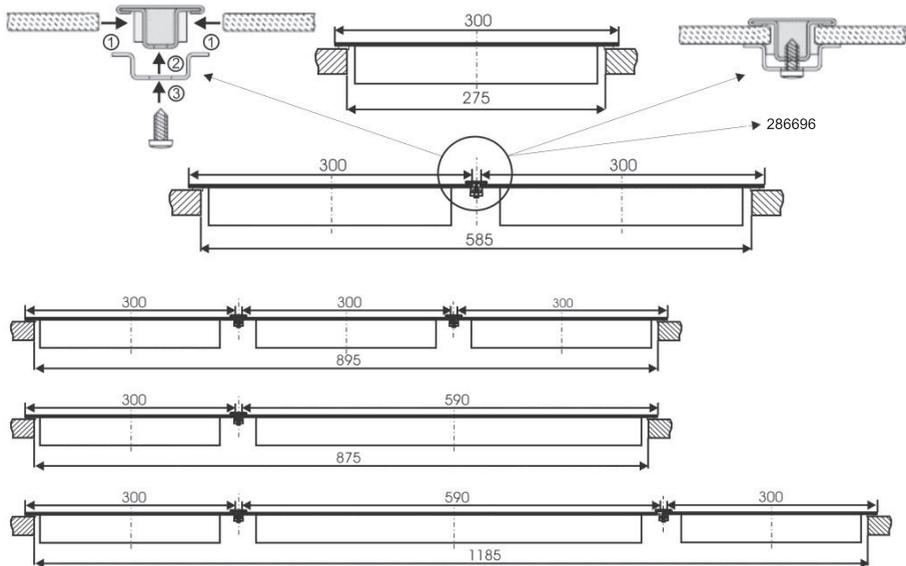
## Установка плиты



1. Уплътнение
2. Соединение
3. Задние стенка
4. Боковые стенки

**Все работы, связанные с установкой, сервисом и обслуживанием должны выполнять, компетентны лица, которые при этом соблюдают вышеуказанные стандарты.**

- Аппарат установите в отверстие на рабочей поверхности; толщина рабочей поверхности пусть будет хотя бы 30 мм, сверху пусть будет защищена слоем, стойким к высоким температурам.
- Рабочая поверхность должна быть установлена горизонтально, края, при стыковке со стеной должны быть уплотнены, для того, чтобы в промежуток между краем плиты и стеной не выливалась жидкость.
- Размеры отверстия указаны на Рис.
- Безопасное расстояние плиты и мебели находящегося под плитой указано на Рис..
- После того как разрежете отверстие для плиты, места разреза защитите силиконом от влаги.
- Плиту нельзя устанавливать над духовкой, спускающей воспламеняющиеся газы, если не установите специальных защитных устройств..
- Отверстие  $D=50$  мм в нижней части предназначено подводному (питательному) кабелю.
- Температуростойкость стены за плитой должна составлять хотя бы  $120^{\circ}\text{C}$ . Минимальное расстояние между стеной и задним краем плиты должна быть 40 мм.
- Плиту нельзя устанавливать возле высокого кухонного шкафа или другого элемента из воспламеняющегося материала.

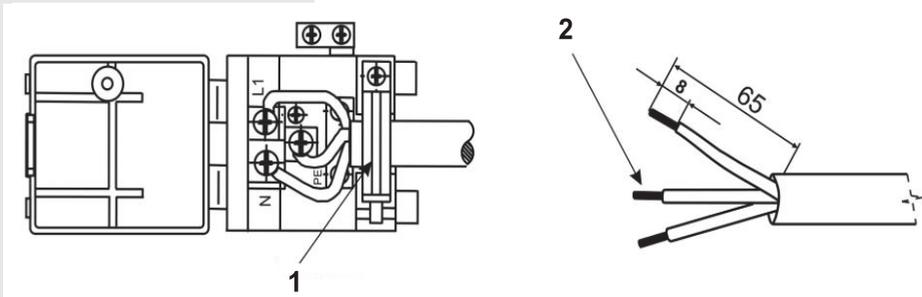


## Электropодключение плиты

**К электросети подключать аппарат имеет право только уполномоченное лицо, при этом должно учитывать предписания, действующие в крае установки.**

- Рекомендуем однофазное подключение плиты при помощи H05RR-F3G-1,5, как это показано на Рис.
- На концы проволоки необходимо установить нажимной винт, как это показано на рис..
- После намотки проводов вокруг нажимных винтов, под головками винтов уложите кабель в плиту с контактами/терминами и защитите его соответствующей клеммой, чтобы провода не разорвались.
- Закройте крышку плиты с контактами/терминалами.
- Переверните плиту в рабочее положение и установите ее в отверстие на рабочей поверхности, к которой вы прилепили уплотнение. Проверьте положение присоединительного/питательного кабеля.
- Плиту с приложенными соединениями прикрепите к рабочей поверхности (Рис. 6). Чтобы не повредить плиту, винтики не привинчивайте очень сильно.

## Однофазовое подключение



1. Клипса против выдергивания кабеля
2. Концы проводников, зафиксированные запрессованным окончанием

### Примечание:

Производитель оставляет за собой право небольших изменений вытекающих из инновационных или технологических изменений, которые не влияют на функцию изделия.

Размеры упаковки - ширина / глубина / высота - 380 / 580 / 140 (мм)

Срок эксплуатации - 10 лет

Не содержит вредных веществ - RoHS

Знак заземления ⚡

### СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

X XX X XXXX

X..... Год производства

XX..... Неделья года производства

X..... Цель использования продукта

XXXX..... Порядковый номер продукта в партии, выпущенной за неделю

## Технические данные

|   |                     |
|---|---------------------|
| Электрическая варочная плита для встраивания                                  | <b>ECT330ORA</b>    |
| Габариттері   | 300 / 510 / 66      |
| Сыртқы габариттері ені x тереңдігі x V<br>V – ішіне орнатылатын тереңдігі     | 275 / 490 / 30 - 50 |
| Үстелдің үстіңгі тақтайындағы ойық өлшемі E x T x үстіңгі тақтайдың қалыңдығы |                     |
| Пісіру аймақтары - Артқы  | 1,20 kW             |
| Пісіру аймақтары - Алдыңғы  | 1,70 kW             |
| Жалпы тұтынылатын қуат  | 2,90 kW             |
| Электр кернеуі  | 230 V ~, 50 Hz      |
| Принадлежности  | <b>ECT330ORA</b>    |
| Скребок для чистки  | +                   |

Официальный импортер в РФ: ООО «Горенье БТ», 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1. Тел. 8-800-700-05-15

### ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ СОГЛАСНО РЕГЛАМЕНТУ ЕС № 66/2014

|  | Обозначение                         | ЕИ     | Значение  |
|--|-------------------------------------|--------|---|
| Изготовитель или торговая марка                  |                                     |        | GORENJE   |
| Модель   |                                     |        | ECT330ORA   |
| Тип варочной поверхности                         |                                     |        |  |
| Количество конфорок/ зон нагрева                 |                                     |        | 2   |
| Способ нагрева                                   | EE<br>электрическая конфорка        |        | лучистые нагреватели  |
| Диаметр конфорки/ зоны нагрева                   | ∅                                   | см     | 14,5  |
|  |                                     |        | 18,0/12,0   |
| Потребление электроэнергии конфорки/зоны нагрева | EC<br>электрическое приготовление   | Втч/кг | 195,3   |
|  |                                     |        | 190,6   |
| Потребление электроэнергии всей варочной панели  | EE<br>электрическая варочная панель | Втч/кг | 193,0   |



SVK\_DOMINO\_ORAITO2



ru (05-17)