

gorenje

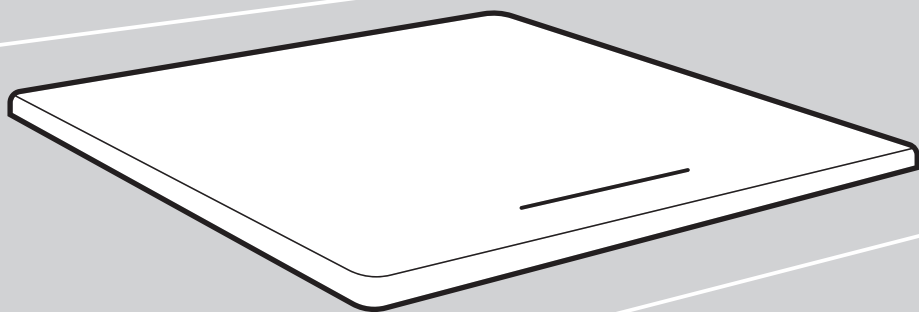
RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Индукционная варочная панель

IT641 IT643



Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

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

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

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

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



ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, совет, подсказка или рекомендация



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Важная информация

Содержание

Указания по технике безопасности	4
Остальные меры безопасности	7
Перед подключением прибора	7
Описание прибора	8
Технические данные	8
Подготовка к первому использованию	8
Варочная панель	9
Управление варочной панелью	12
Панель управления	12
Включение варочной панели	12
Включение конфорок	13
Изменение степени нагрева	13
Режим максимальной мощности нагрева Power Boost	13
Защитная блокировка от детей	14
Программирование времени	14
Выключение конфорки	15
Ограничение продолжительности работы	15
Индикаторы остаточного тепла	15
Выключение варочной панели	15
Автоматическое отключение	16
Очистка и обслуживание	17
Таблица ошибок и неисправностей	19
Шум во время индукционного приготовления	20
Установка встраиваемой варочной панели	21
Процесс монтажа	21
Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу	22
Монтаж вровень со столешницей	23
Приклеивание уплотнителя	26
Схема подключения	27
Подключение варочной панели шириной 60 сантиметров	27
Присоединительный кабель	27
Подсоединение кабеля питания	28
Утилизация	30

Указания по технике безопасности



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 эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

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

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

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.

Переключатели конфорок установите в нерабочее положение, выкрутите предохранитель или выключите питание на электрощитке квартиры или дома, чтобы прибор был полностью обесточен.

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

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

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

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

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

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

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

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

Остальные меры безопасности

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

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

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не касались горячих конфорок.

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

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

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

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

Перед подключением прибора



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

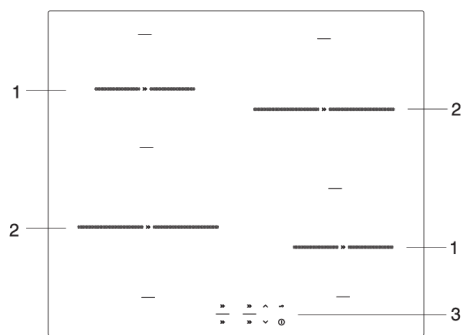
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.

Описание прибора



ИНФОРМАЦИЯ!

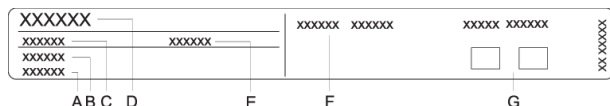
Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1. Индукционная конфорка \varnothing 90 мм
2. Индукционная конфорка \varnothing 130 мм
3. Панель управления

Технические данные

(в зависимости от модели)



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

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

Подготовка к первому использованию

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

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

Варочная панель

Стеклокерамическая варочная поверхность

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

Степени нагрева

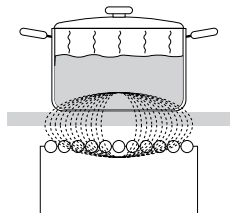
Мощность нагрева конфорок устанавливается в пределах 10 уровней (в зависимости от модели). В таблице приведены примеры использования разных степеней нагрева.

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

Советы по экономии электроэнергии

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

Принцип работы индукционных конфорок



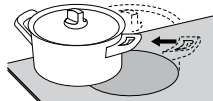
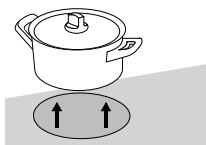
- Варочная поверхность оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.
- Конфорка индукционной варочной панели нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла «Н» сообщает о том, что конфорка еще горячая.
- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.


ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

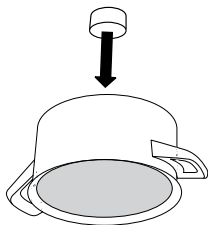
Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

Распознавание посуды



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

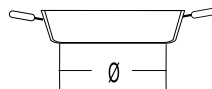
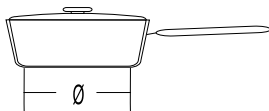
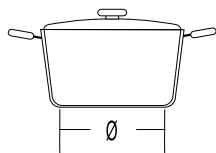
Посуда



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

Конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Задняя левая, передняя правая	Ø 90 mm
Передняя левая, задняя правая	Ø 130 mm

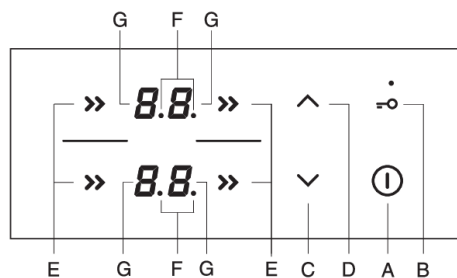
Дно посуды должно быть ровным и плоским.



Управление варочной панелью

Панель управления

(в зависимости от модели)



A Сенсор вкл./выкл. варочной панели

B Сенсор защитной блокировки от детей

C Уменьшение степени нагрева и времени

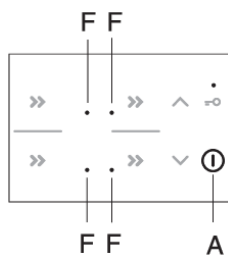
D Увеличение степени нагрева и времени

E ВКЛ. конфорки

F Индикатор включенного таймера на конфорке

G Дисплеи конфорок

Включение варочной панели



Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. (A). Раздастся короткий звуковой сигнал, и рядом с дисплеями конфорок загорятся точки-индикаторы.

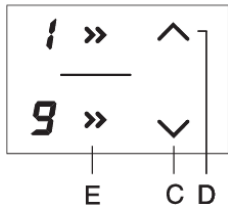
ИНФОРМАЦИЯ!

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


ИНФОРМАЦИЯ!

После первого подключения прибора к электросети и при подключении после сбоя электропитания варочная панель заблокирована.

Включение конфорок



После включения варочной панели в течение 10 секунд включите необходимую конфорку сенсором E. Сенсорами C и D выбранной конфорки установите степень нагрева. Если первым нажать сенсор C, сразу установится мощность 9. Если первым нажать сенсор D, установится мощность 1.

Если на конфорке не установлена посуда, на дисплее будут попеременно мигать выбранная степень нагрева и символ .

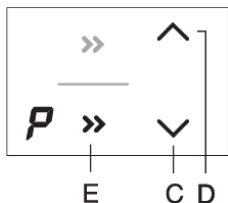
Изменение степени нагрева

Выберите конфорку и соответствующими сенсорами C и D поменяйте мощность нагрева.

Если сенсор C или D удерживать, значение будет меняться быстрее.

Режим максимальной мощности нагрева Power Boost

(в зависимости от модели)



Выберите конфорку и нажмите сенсор C. Раздастся короткий звуковой сигнал, на дисплее загорится значение 9. Нажмите сенсор D, на дисплее загорится символ P. Конфорка будет работать с максимальной мощностью в течение 10 минут, затем раздастся звуковой сигнал, и конфорка переключится на мощность 9.

Выключение режима Power Boost

Уменьшите степень нагрева сенсором C.

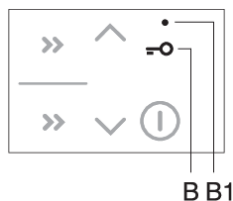


ИНФОРМАЦИЯ!

Конфорка с включенным режимом PowerBoost работает с очень высокой мощностью.

Защитная блокировка от детей

Защитная блокировка позволяет предотвратить случайное включение варочной панели и изменение параметров приготовления.



Включение защитной блокировки

Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор защитной блокировки (B). Включится индикатор B1. Защитная блокировка включена.

Выключение защитной блокировки

Защитная блокировка выключается таким же способом. Варочная панель должна быть выключена. Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор защитной блокировки (B).

ИНФОРМАЦИЯ!

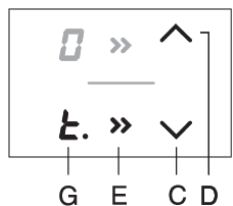
Защитную блокировку можно включить как при работающих, так и при выключенных конфорках.

Если конфорка включена, блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. и сенсора защитной блокировки.

Если конфорки выключены, блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора защитной блокировки.

Защитная блокировка включается после первого подключения варочной панели к электросети и при подключении после сбоя электропитания.

Программирование времени



Эта функция позволяет задать продолжительность работы конфорки, при этом для выбранной конфорки необходимо предварительно установить степень нагрева. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.

Таймер позволяет установить время от 1 до 99 минут. Таймер можно установить на всех конфорках одновременно при любой степени нагрева.

Установка таймера

Выберите конфорку сенсором E и сенсорами C и D установите степень нагрева. Невозможно задать время таймера, если установлена степень нагрева 0. Снова нажмите сенсор конфорки E. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее конфорки G отобразится символ «t.» с точкой-индикатором. На дисплее противоположной конфорки отобразится время.

- Сенсорами C и D установите необходимое время в диапазоне от 1 до 99 минут.
- После установки начнется отсчет времени. Если одновременно нажать сенсоры C и D, время обнулится. Если сенсор C или D удерживать, значение будет меняться быстрее.
- Через несколько секунд время на дисплее погаснет, а рядом со степенью нагрева будет гореть точка-индикатор, показывая, что для конфорки установлен таймер.

- По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или звуковой сигнал через 2 минуты выключится сам.

Изменение времени таймера отключения

- Время таймера отключения можно изменить в любой момент.
- Дважды нажмите на сенсор нужной конфорки.
- Сенсорами C и D установите новое время таймера.

Индикация остаточного времени

Если установлено несколько таймеров, оставшееся время можно узнать, дважды нажав на сенсор E.

Выключение конфорки

Выберите конфорку сенсором E и соответствующим сенсором C установите степень нагрева 0. Быстрое выключение. Одновременно нажмите соответствующие сенсоры C и D. Раздастся короткий звуковой сигнал, и степень нагрева установится на 0.

ИНФОРМАЦИЯ!

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

Ограничение продолжительности работы

Для дополнительной безопасности 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 долгого времени, конфорка автоматически выключится.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс. время работы, ч	10	10	10	10	10	10	10	10	3

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

Индикаторы остаточного тепла

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

Выключение варочной панели

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

Автоматическое отключение

Если на сенсоры производится длительное воздействие (на панели управления разлилась жидкость или лежит предмет), через 10 секунд все конфорки выключатся. На дисплеях загорятся символы – , и раздастся звуковой сигнал.

Звуковой сигнал выключится после того, как вы уберете предметы или жидкость с панели управления.

Очистка и обслуживание

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

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

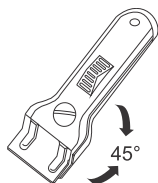
Пятна от воды удаляйте с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства.

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

Скребок не входит в комплект поставки прибора.



ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

Таблица ошибок и неисправностей

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

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

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

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

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

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

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Раздается непрерывный звуковой сигнал, и на дисплее отображается –	Панель управления загрязнена, на ней разлилась вода или лежит предмет. Очистите панель управления.
Символ «С» на дисплее.	Варочная панель перегрелась. Дайте варочной панели остыть.
Символ «г» на дисплее	Невозможно установить желаемую степень нагрева из-за установленного ограничения потребляемой мощности варочной панели.
Символ «F» на дисплее.	Во время работы прибора возникла неисправность.

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

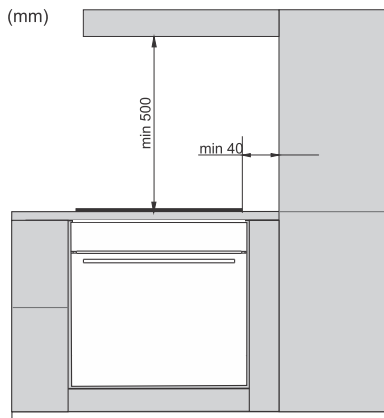
Шум во время индукционного приготовления

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

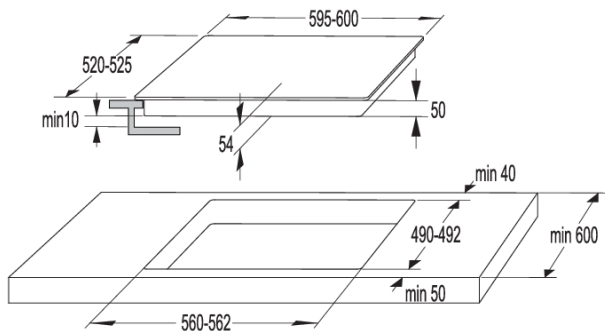
Установка встраиваемой варочной панели

Процесс монтажа

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



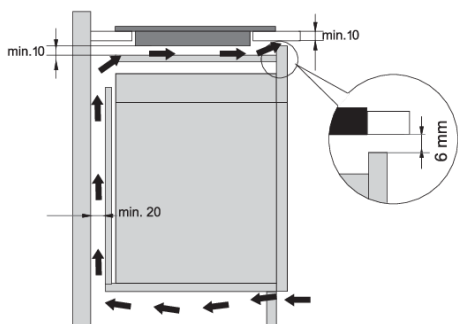
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
 - Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
 - Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
 - Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 мм и более.
-
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
 - Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки 500 mm.
 - Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 40 мм.
 - Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
 - Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.



Вентиляционные отверстия в кухонном шкафу

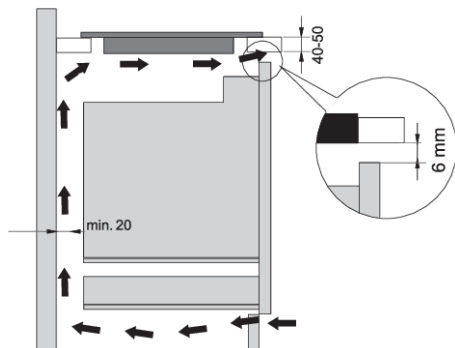
💡 ИНФОРМАЦИЯ!

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



Кухонный шкаф с ящиком

- В верхней части задней стенки шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки шкафа должно быть вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Под варочной панелью должна быть установлена горизонтальная перегородка по всей ее длине. Между нижней точкой прибора и перегородкой должно быть расстояние не менее 10 миллиметров. С задней стороны должна быть обеспечена достаточная вентиляция.
- В нижней части варочной панели установлен охлаждающий вентилятор. В ящике под варочной панелью запрещается хранить мелкие предметы и бумагу, так как их может затянуть в работающий вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли, и держите их вдали от варочной панели. Опасность взрыва!
- Обеспечьте расстояние не менее 20 миллиметров между воздухозаборными отверстиями вентилятора и содержимым ящика.



Кухонный шкаф с духовым шкафом

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

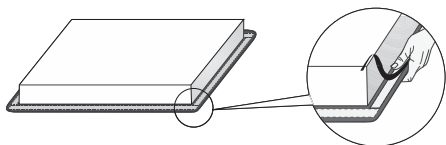
Монтаж вровень со столешницей

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



Процесс монтажа

Варочную панель можно устанавливать только во термостойкие и влагостойкие столешницы, изготовленные из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы монтажного проема необходимо герметизировать). При встраивании в керамическую, деревянную или стеклянную столешницу варочную панель необходимо установить на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки панели. Встраивание варочной панели в столешницу из других материалов возможно только с разрешения производителя столешницы. Внутренние размеры кухонного шкафа должны быть не меньше внутренних размеров монтажного проема. Это необходимо для беспрепятственного демонтажа варочной панели. С нижней стороны по всему периметру варочной панели приклейте уплотнитель.



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



1. Силиконовый герметик
2. Уплотнительная лента

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Демонтаж варочной панели

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

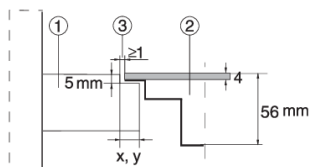
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

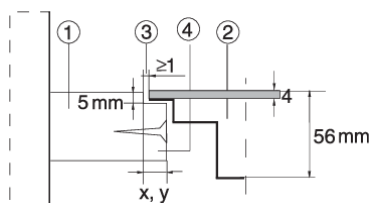
Столешница из натурального камня



1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

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

Керамическая, деревянная или стеклянная столешница



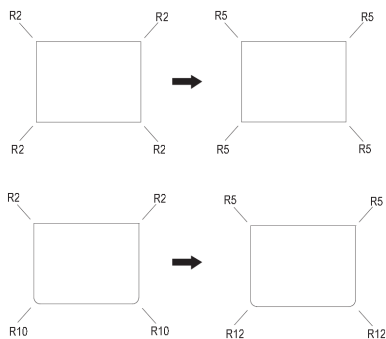
1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор
4. Деревянная рамка толщиной 16 мм

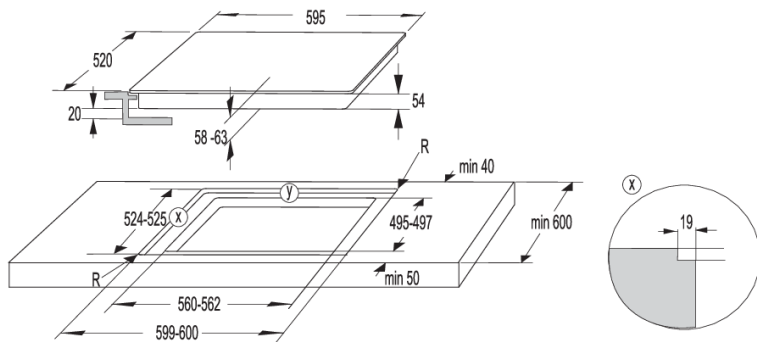
Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм). Установите деревянную рамку, отступив вниз от верхнего края столешницы 5,5 миллиметров (см. рис.).

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

СТЕКЛО

МОНТАЖНЫЙ ПРОЕМ





⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

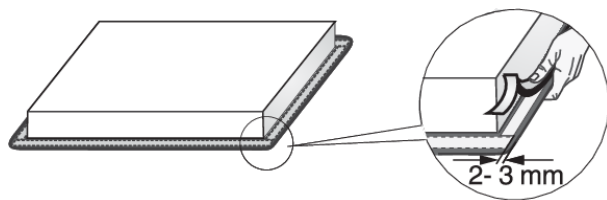
Если варочная панель установлена вровень со столешницей, и под варочной панелью установлен духовой шкаф, то толщина столешницы должна составлять не менее 45 миллиметров.

Приклеивание уплотнителя

💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Некоторые модели поставляются с уже установленным уплотнителем.

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

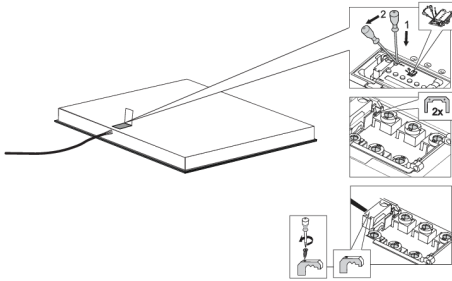


⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!

Схема подключения

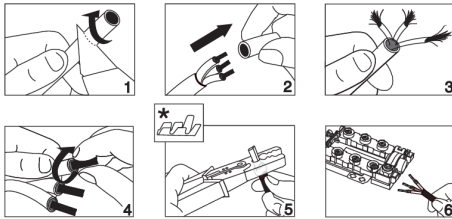
Подключение варочной панели шириной 60 сантиметров



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

Присоединительный кабель

(модели без кабеля питания)



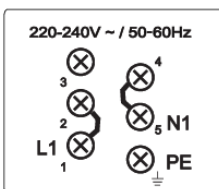
- Для подключения могут использоваться:
- Соединительные кабели с ПВХ-изоляцией типа H05 VV-F или H05V2V2-F с желто-зеленым защитным проводником или другие кабели с равноценными или лучшими характеристиками.
- Внешний диаметр кабеля должен быть не менее 8,00 миллиметров.
- Присоединительный кабель обязательно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

* Трубчатые наконечники не входят в комплект поставки

 **ИНФОРМАЦИЯ!**

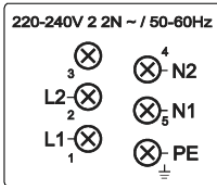
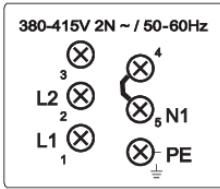
Рекомендуется использовать трубчатые наконечники.

Схема подключения



Однофазное подключение (32 А)

- 1 фаза (1 N, 220-240 В~ / 50/60 Гц)
 - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Установите перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 4 и 5.



- Установите предохранитель не менее чем на 32 А. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 4 мм².

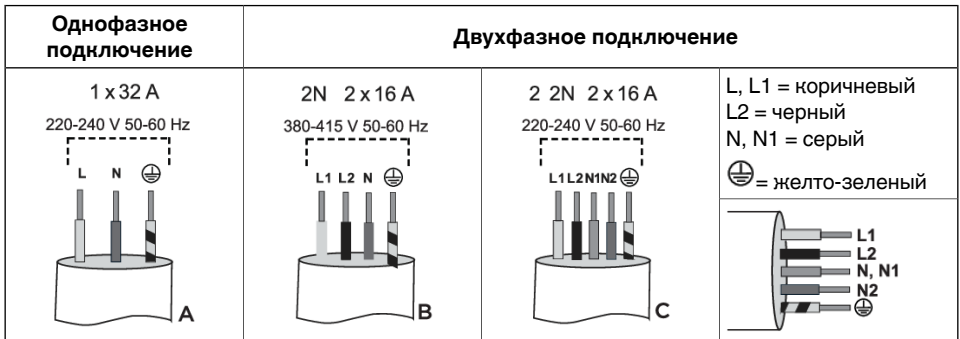
Двухфазное подключение (16 А)

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

Подсоединение кабеля питания

(модели с кабелем питания)

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



Однофазное подключение	Двухфазное подключение	
<p>Подключите прибор, как показано на схеме А. Если в вашей сети не установлен предохранитель на 32 А, необходимо снизить номинал предохранителя прибора. См. раздел Пользовательские настройки.</p>	<p>Если у вас 2-фазная сеть с 1 нейтралью, подключите прибор, как показано на схеме В.</p>	<p>Если у вас 2-фазная сеть с 2 нейтральями, подключите прибор, как показано на схеме С. Только для Нидерландов!</p>

Утилизация



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

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

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

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

gorenje

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

EAC



718035-a3

CE