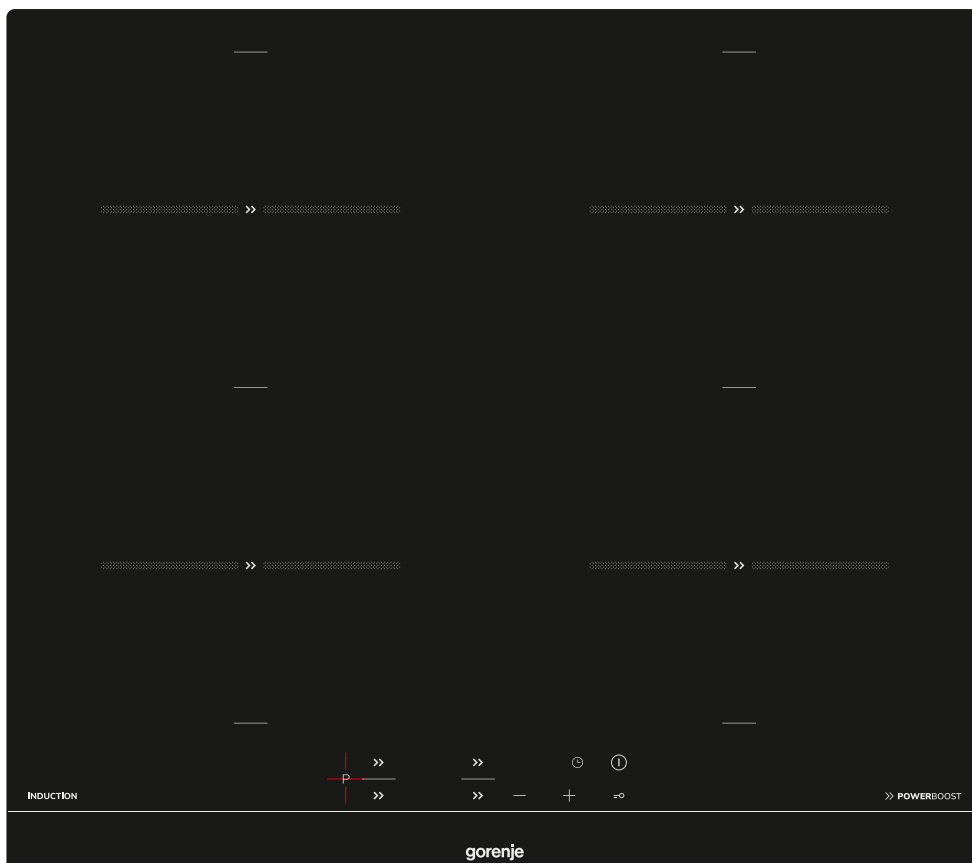


# gorenje

## Индукционен плот

Ръководство за употреба / Ръководство за монтаж

**МОДЕЛ: IT64ASC**



# Съдържание

<b>1. Въведение</b>	<b>4</b>
1.1 Инструкции за безопасност	4
1.2 Монтаж	4
1.2.1 Опасност от токов удар	4
1.2.2 Опасност от порязване	4
1.2.3 Важни инструкции за безопасност	4
1.3 Работа и поддръжка	6
1.3.1 Опасност от токов удар	6
1.3.2 Опасност за здравето	6
1.3.3 Опасност от горещи повърхности	6
1.3.4 Опасност от порязване	7
1.3.5 Важни инструкции за безопасност	7
<b>2. Описание на продукта</b>	<b>9</b>
2.1 Изглед отгоре	9
2.2 Контролен панел	9
2.3 Принцип на работа	9
2.5 Преди да използвате вашия нов индукционен плот	9
2.5 Технически характеристики	10
<b>3. Работа на продукта</b>	<b>10</b>
3.1 Сензорни бутони	10
3.2 Избиране на подходящите съдове за готвене	10
3.3 Как да използвате уреда	11
3.3.1 Начало на готвенето	11
3.3.2 Край на готвенето	12
3.3.3 Използване на функцията Boost (Увеличаване на мощността)	13
3.3.4 Заклучване на бутоните за управление	133
3.3.5 Таймер	14
3.3.6 Продължителност на работа по подразбиране	155
<b>4. Насоки за готвене</b>	<b>16</b>
4.1 Съвети за готвене	16
4.1.1 Къкрене, готвене на ориз	166
4.1.2 Запечатване на пържоли	166
4.1.3 Пържене в уок	17
4.2 Разпознаване на малки предмети	17
<b>5. Настройки за готвене</b>	<b>177</b>
<b>6. Поддръжка и почистване</b>	<b>177</b>
<b>7. Препоръки и съвети</b>	<b>188</b>
<b>8. Извеждане на неизправност и проверка</b>	<b>200</b>
<b>9. Монтаж</b>	<b>222</b>
9.1 Избор на оборудване за монтаж	222
9.2 Преди да монтирате плота, се уверете, че	244
9.3 След като монтирате плота, се уверете, че	244
9.4 Преди да поставите фиксиращите скоби	244

9.5	Регулиране на позицията на скобата.....	244
9.6	Предпазни мерки.....	255
9.7	Свързване на плота към електрическата мрежа.....	265

# 1. Въведение

## 1.1 Инструкции за безопасност

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете тази информация, преди да използвате готварския плот.

## 1.2 Монтаж

### 1.2.1 Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате някакви дейности или поддръжка на уреда.
- Съвързането с добра система за заземяване е изключително важно и задължително.
- Промени в домашната електрическа мрежа трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

### 1.2.2 Опасност от порязване

- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Всяко невнимание би могло да доведе до нараняване или порязване.

### 1.2.3 Важни инструкции за безопасност

- Прочетете тези инструкции внимателно, преди да инсталирате или използвате този уред.
- Никога не поставяйте запалими материали или продукти върху уреда.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталирането на уреда, тъй като това би могло да намали разходите ви за монтаж.
- За да се избегне всякаква опасност, този уред трябва да бъде инсталиран в съответствие с настоящите инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде монтиран и заземен правилно само от лице с подходящата квалификация.
- Този уред трябва да бъде свързан към мрежа, която

включва прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването.

- Ако уредът не бъде монтиран правилно, това може да направи всякакви гаранционни и застрахователни иски невалидни.
- Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст или по-големи, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда, само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение от възрастен.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.
- Предупреждение: Ако плотът е напукан, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар. Това се отнася за плотове от стъклокерамичен или подобен материал, който защитава частите под напрежение.
- Върху плота не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорещат.
- Използването на парочистачка е забранено.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Този уред не е предназначен за работа чрез външен таймер или независима система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с

вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците, напр. с капак или противопожарно одеяло.

## **1.3 Работа и поддръжка**

### **1.3.1 Опасност от токов удар**

- Не гответе върху счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на готварския плот се счупи или напука, веднага изключете уреда от електрическата мрежа (от контакта) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете готварския плот от контакта преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

### **1.3.2 Опасност за здравето**

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това лицата със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират със своя лекар или с производителя на импланта, преди да използват този уред, за да се уверят, че имплантите им няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

### **1.3.3 Опасност от горещи повърхности**

- По време на употреба достъпните части на този уред могат да се нагорещят до такава степен, че да предизвикат изгаряния.
- Внимавайте тялото ви, дрехите ви или други предмети освен подходящите съдове за готвене да не попаднат в контакт с индукционното стъкло, преди плотът да се е охладил.
- Дръжте децата далеч от уреда.
- Дръжките на тенджерите може да се нагорещят. Уверете се, че дръжките на тенджерите не надвисват над други зони за готвене, които са включени. Пазете дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряне и попарване.

#### **1.3.4 Опасност от порязване**

- След издърпване на защитния капак се разкрива острият като бръснач ръб на шпатулата за почистване на готварския плот. Бъдете изключително внимателни и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.
- Всяко невнимание може да доведе до нараняване или порязване.

#### **1.3.5 Важни инструкции за безопасност**

- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато работи. Изкипяването причинява пушек и мазни петна, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда като повърхност за работа или съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте магнетизируеми предмети (например кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (например компютри, MP3 плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното му поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или отопляване на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони). Не разчитайте на функцията за разпознаване на съдове да изключи зоните за готвене след сваляне на съдовете от плота.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда, да седят, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които са интересни за децата, в шкафове над уреда. Ако се покатерят върху готварския плот, децата могат да се наранят сериозно.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, в която се ползва уредът.
- Деца или хора с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за употребата му. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за самите тях или

околните.

- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част на уреда, освен ако не е изрично препоръчано в това ръководство. Всички други дейности по сервизното обслужване трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не поставяйте и не изпускате тежки предмети върху готварския плот.
- Не стъпвайте върху готварския плот.
- Не използвайте съдове с назъбени ръбове и не влачете съдове по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да го надраска.
- Не използвайте тел или други твърди абразивни почистващи препарати за почистване на готварския плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за ползване в домакинството и други подобни приложения като: - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди; - селскостопански сгради; - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип; - места за настаняване, предлагащи нощувка и закуска.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на ползването му.
- Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

**Поздравления** за покупката на вашия нов индукционен плот.

Препоръчваме ви да отделите малко време да прочетете това Ръководство за употреба / Ръководство за монтаж, за да разберете напълно как да монтирате уреда правилно и да работите с него.

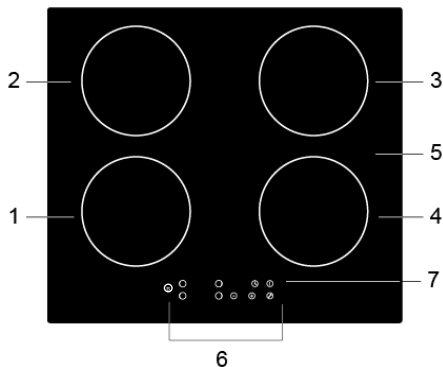
Относно монтажа, вижте в раздела с инструкциите за монтаж.

Преди употреба прочетете всички инструкции за безопасност внимателно и запазете това Ръководство за употреба / Ръководство за монтаж за бъдещи справки.



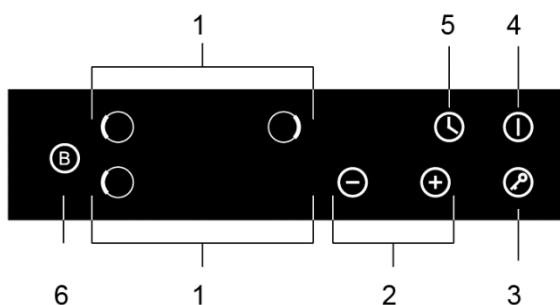
## 2. Описание на продукта

### 2.1 Изглед отгоре



1. Зона с максимална мощност 1 200 / 1 500 W
2. Зона с максимална мощност 1 500 / 2 000 W
3. Зона с максимална мощност 1 500 / 2 000 W
4. Зона с максимална мощност 1 200 / 1 500 W
5. Стъклена плоча
6. Контролен панел
7. Бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.)

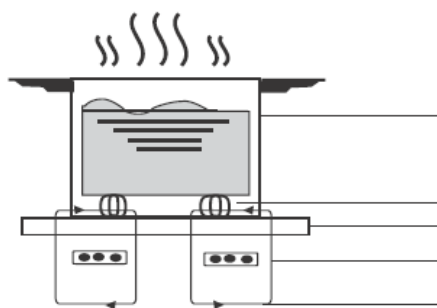
### 2.2 Контролен панел



1. Бутони за избор на зона за готвене
2. Бутон за регулиране на мощността / таймера
3. Заклучване на бутоните
4. Бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.)
5. Бутон за таймера
6. Бутон за управление на функцията Boost

### 2.3 Принцип на работа

Индукционното готвене е безопасна, модерна, ефикасна и икономична технология за готвене. Тя работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в съда за готвене вместо индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагорещява, само защото съдът в крайна сметка го загрева.



железен съд

магнитна верига  
стъклокерамична плоча  
индукционна намотка  
индуцирани токове

### 2.4 Преди да използвате вашия нов индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Инструкции за безопасност“.

- Отстранете защитното фолио, което може да е останало върху вашия индукционен плот.

## 2.5 Технически характеристики

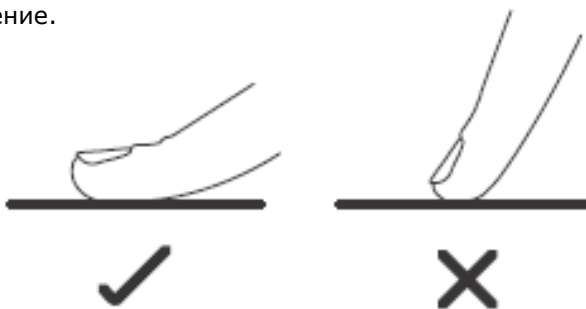
Готварски плот	MC-IF7017B1-A
Зони за готвене	4 зони
Напрежение на електрическата мрежа	220-240 V~ 50 Hz или 60 Hz
Инсталирана електрическа мощност	7 000 W
Размер на продукта Д×Ш×В (мм)	590X520X60
Размери за вграждане А×В (мм)	560X490

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променяме спецификациите и дизайните без предварително уведомление.

## 3. Работа на продукта

### 3.1 Сензорни бутони


- Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Докосвайте бутоните с възглавничката на пръста, а не с върха.
- Ще прозвучава звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти и сухи и че няма никакъв предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори и тънък слой вода може да възпрепятства сензорното управление.

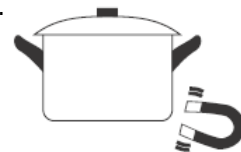


### 3.2 Избиране на подходящите съдове за готвене



- Използвайте само съдове с дъно, подходящо за индукционно готвене. Потърсете символа за индукционно готвене върху опаковката или върху дъното на съда.

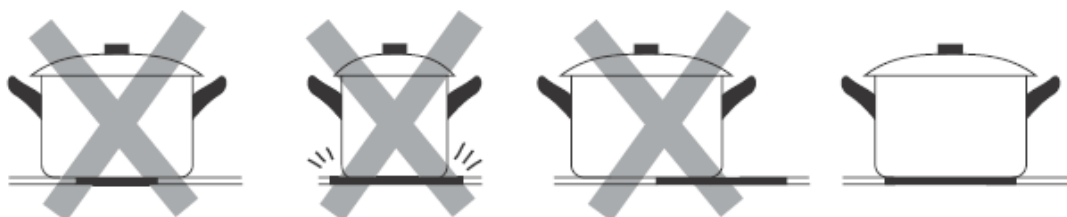
- Може да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи като извършите тест с магнит. Доближете магнит към дъното на съда. Ако привлича магнита, съдът е подходящ за индукционен плот.
- Ако нямате магнит:
  1. Налейте малко вода в съда, който искате да проверите.
  2. Ако  не мига на дисплея и водата се загрева, съдът е подходящ.
- Съдове за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глина.



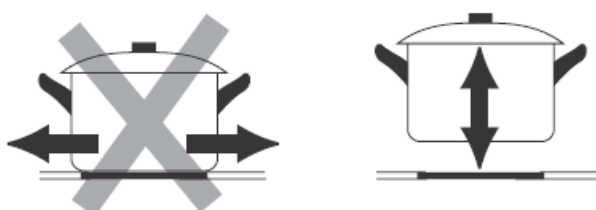
Не използвайте съдове за готвене с назъбени краища или с изкривено дъно.



Уверете се, че дъното на вашия съд е гладко, че е разположено плътно върху стъклото и е със същия размер като този на зоната за готвене. Използвайте съдове с диаметър равен на очертанието на избраната зона. Ако използвате съд с по-големи размери, ще се изразходва повече енергия при максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да е по-малка от очакваната. Съдове под 140 мм може да не бъдат разпознати от индукционния плот. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене.


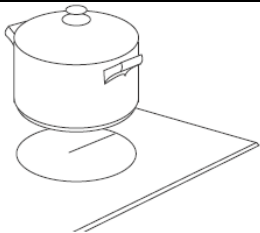
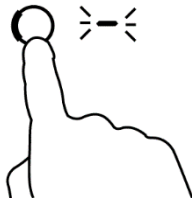


Винаги вдигайте съдовете от индукционния плот - не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



### 3.3 Как да използвате уреда

#### 3.3.1 Начало на готвенето

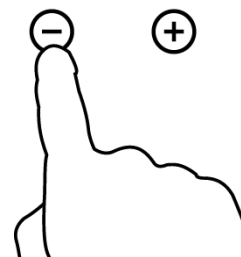
<p>Докоснете бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.) за три секунди. След включване на уреда прозвучава еднократно звуков сигнал, всички дисплеи показват „-“ или „- -“, указвайки, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.</p>	
<p>Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която желаете да използвате.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.</li> </ul>	
<p>Когато докоснете бутона за избор на зона за нагряване, индикаторът до бутона ще мига</p>	

Изберете настройка за нагряване, като докоснете бутоните „-“ или „+“.

• Ако не изберете настройка за нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот ще се изключи автоматично.

Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.

• Може да промените настройката за нагряване по всяко време в процеса на готвене.



### Предупреждение:

Целият плот може да работи с максимална мощност от 3 000 W. Ето защо плотът автоматично намалява максималната изходна мощност, като позволява максимален сбор от всички степени на мощност, равен на 12

### Ако на дисплея последователно мига и настройката за нагряване

Това означава, че:

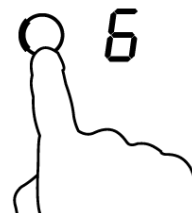
- не сте поставили съд върху правилната зона за готвене или,
- съдът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене, или,
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно върху зоната за готвене.

Не се извършва нагряване, ако няма подходящ съд върху зоната за готвене.

Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху плота не бъде поставен подходящ съд.

### 3.3.2 Край на готвенето

Докоснете бутона за избор на зоната за нагряване, която искате да изключите.




Изключете зоната за готвене, като превъртите надолу до „0“ или докоснете едновременно бутоните „-“ и „+“. Уверете се, че дисплеят показва „0“.


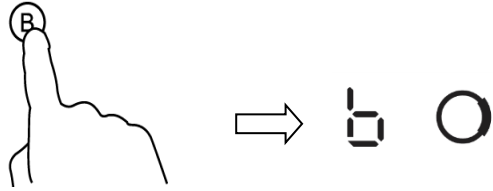
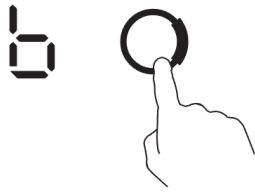
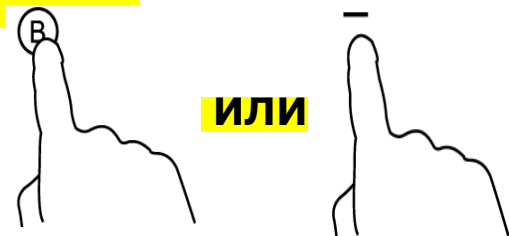
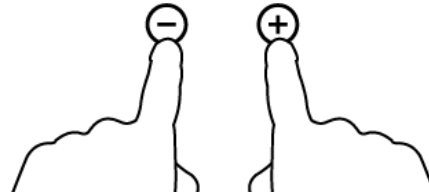


Изключете целия готварски плот, като докоснете бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.).



<p>Пазете се от горещи повърхности</p> <p>„Н“ показва коя зона за готвене е гореща на допир. Индикацията ще изчезне, когато повърхността се е охладила до безопасна температура. Тя може да се използва също като функция за пестене на енергия - ако искате да нагривате още съдовете, използвайте зоната за готвене, която е все още гореща.</p>	
--	---

### 3.3.3 Използване на функцията Boost (Увеличаване на мощността)

Включване на функцията Boost	
<p>Докоснете бутона за избор на зона за нагриване</p>	
<p>След като докоснете бутона Boost, индикаторът за зоната изглежда „b“ и мощността достига максимална стойност.</p>	
Изключване на функцията Boost	
<p>Докоснете бутона за избор на зоната за нагриване, за която искате да изключите функцията Boost.</p>	
<p>За да отмените функцията Boost, докоснете бутона Boost или бутона „-“ и зоната за готвене ще се върне към първоначалната си настройка.</p>	
<p>Докоснете едновременно бутоните „-“ и „+“ и зоната за готвене се изключва и функцията Boost се отменя автоматично.</p>	

- Зоната за готвене се връща в първоначалната си настройка след 5 минути.

### 3.3.4 Заклучване на бутоните за управление


- Можете да заключите бутоните за управление с цел предотвратяване на нежелана употреба

(например в случай на неволно включване на зоните за готвене от деца).

- Когато бутоните са заключени, всички бутони с изключение на бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.) са дезактивирани.

<b>За да заключите бутоните</b>	
Докоснете бутона за заключване.	Индикаторът за таймера ще изведе „Lo“.
<b>За да отключите бутоните</b>	
Докоснете и задръжте бутона за заключване за известно време.	



Когато плотът е заключен, всички бутони са дезактивирани с изключение на бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.) 

При спешен случай винаги можете да изключите индукционния плот с бутон ON/OFF, но при следващо действие първо трябва да отключите плота.

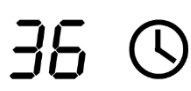
### 3.3.5 Таймер

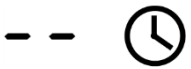
Може да използвате таймера по два различни начина:

- Може да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключва никаква зона за готвене след изтичане на зададеното време.
- Може да го зададете да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.  
Таймерът може да се настрои на максимум 99 минути.


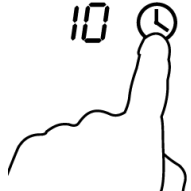
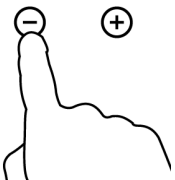
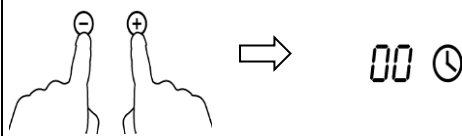
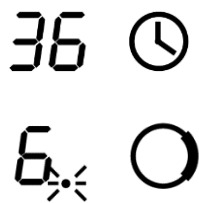
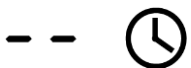
#### а) Използване на таймера като брояч на минути

**Ако не избирате зона за готвене**

Уверете се, че готварският плот е включен. Бележка: може да използвате брояча на минути, дори и ако не избирате зона за готвене.	
Докоснете бутоните „+“ на таймера. Индикаторът за брояча ще започне да мига и „10“ ще се изведе на дисплея на таймера.	
Задайте времето като докоснете бутона „-“ или бутона „+“ на таймера. Съвет: Докоснете еднократно бутона „-“ или бутона „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжте бутона „-“ или бутона „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.	
Когато докоснете едновременно „-“ и „+“, таймерът се изключва и „00“ ще се изведе на дисплея за минути.	
Когато времето бъде зададено, обратното броене ще започне веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът за таймера ще мига за 5 секунди.	

<p>След изтичане на зададеното време ще прозвучи звуков сигнал за 30 секунди и индикаторът за таймера ще покаже „-“.</p>	
--	---

## б) Задаване на таймера за изключване на една зона за готвене

Задаване за една зона	
<p>Докоснете бутона за избор на зоната за нагряване, за която искате да зададете таймера. (напр. зона 3#)</p>	
<p>Докоснете бутона на таймера и индикаторът за брояча ще започне да мига и на дисплея на таймера ще се изведе „10“.</p>	
<p>Задайте времето чрез докосване или бутона за таймера.          Съвет: Докоснете еднократно бутона „-“ или бутона „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута.          Докоснете и задръжте бутона „-“ или бутона „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.</p>	
<p>Когато докоснете едновременно „-“ и „+“, таймерът се изключва и на дисплея за минутите ще се изведе „00“.</p>	
<p>Когато времето бъде зададено, обратното броене ще започне веднага. На дисплея ще се изведе оставащото време и индикаторът за таймера ще мига за 5 секунди.          БЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за степен на мощност ще светне, указвайки, че зоната е избрана.</p>	
<p>След като зададеното време изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.</p>	



Останалите зони за готвене ще продължат да работят, ако са включени преди това.

### 3.3.6 Продължителност на работа по подразбиране

Автоматичното изключване е функция за безопасност на вашия индукционен плот. Плотът се изключва автоматично, ако забравите да изключите някоя зона за готвене. Продължителността на

работа по подразбиране за различните степени на мощност е показана в таблицата по-долу:

Степен на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за продължителност на работа по подразбиране (в часове)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

След сваляне на съда за готвене индукционният плот може да спре да нагрива незабавно и плотът се изключва автоматично след 2 минути.



Хората със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултират със своя лекар, преди да използват уреда.

## 4. Насоки за готвене



Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагриват много бързо, особено ако използвате функцията за усилване на мощността PowerBoost. Олиото и мазнината ще се възпламенят спонтанно, ако са с изключително висока температура, и това представлява сериозен риск от пожар.

### 4.1 Съвети за готвене

- Когато ястието започне да кипи, намалете настройката за температура.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез задържане на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето с висока настройка и намалете настройката, когато храната се загрее достатъчно.

#### 4.1.1 Къкрене, готвене на ориз

- Къкренето става под точката на кипене, при около 85°C, когато мехурчета се издигат само от време на време към повърхността на течното ястие. То е ключово за приготвянето на вкусни супи и нежни яхнии, тъй като ароматите се развиват без прекалено дълго готвене на храната. Сосове на яйчна основа, които се сгъстяват с брашно, също би трябвало да се приготвят под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвенето на ориз по метода на абсорбцията, могат да изискват настройка, по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира, че храната е сготвена правилно в препоръчаното време.

#### 4.1.2 Запечатване на пържоли

За да пригответе сочни, ароматни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути, преди да го готвите.
2. Загрейте тиган за пържене с тежко дъно.
3. Намажете пържолата от двете страни с мазнина. Пръснете малко количество олио върху горещия тиган и след това поставете месото в тигана.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвенето. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и с каква степен на готовност я желаете. Времето може да варира от 2 до 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените степента на готовност – колкото по-твърда се усеща, толкова по-добре изпечена ще е.
5. Оставете пържолата в затоплена чиния за няколко минути, за да може да отпочине и да стане крехка преди сервиране.



### 4.1.3 Пържене в уок

1. Изберете уок с плоско дъно, подходящ за използване върху индукционен плот, или голям тиган за пържене.
2. Пригответе всички съставки и оборудване. Пърженето при непрекъснато разбъркване трябва да бъде бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки порции.
3. Загрейте предварително тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Сгответе първо месото и го оставете настрани, като го поддържате топло.
5. Запържете зеленчуците, като бъркате непрекъснато. Когато са горещи, но все още хрупкави, включете по-ниска настройка за температура на зоната за готвене, върнете месото в тигана и добавете вашия сос.
6. Разбъркайте съставките леко, за да се уверите, че са еднакво горещи.
7. Сервирайте веднага.

## 4.2 Разпознаване на малки предмети

Ако върху плота е оставен съд за готвене с неподходящ размер или немагнитен съд (напр. алуминиев), или някакъв друг малък предмет (напр. нож, вилица, ключ), плотът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да охлажда индукционния плот за още 1 минута.

## 5. Настройки за нагряване

Настройките по-долу са само за ориентир. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и количеството, което готвите. Експериментирайте с индукционния плот, за да откриете най-подходящата за вас настройка.

Настройка за нагряване	Приложение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• леко затопляне за малко количество храна</li><li>• разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо</li><li>• къкрене на слаб огън</li><li>• бавно затопляне</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• претопляне</li><li>• бързо къкрене</li><li>• готвене на ориз</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• палачинки</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• сотиране</li><li>• готвене на паста</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• пържене в уок</li><li>• запичане</li><li>• завиране на супа</li><li>• завиране на вода</li></ul>

## 6. Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
--------	------	--------

<p>Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатащи от пръсти, следи, петна, оставени от храна или остатъци от разливане на ястия без захар върху стъклото)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете готварския плот от захранването.</li> <li>2. Нанесете почистващ препарат за готварски плотове, докато стъклото е още топло (но не горещо!)</li> <li>3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или домакинска хартия.</li> <li>4. Включете готварския плот в захранването.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за гореща повърхност, но зоната за готвене все още може да е гореща! Бъдете изключително внимателни.</li> <li>• Груба тел за почистване, някои видове тел от найлон и силни/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващият препарат или тел са подходящи.</li> <li>• Никога не оставяйте остатъци от почистващия препарат върху готварския плот: по стъклото могат да останат петна.</li> </ul>
<p>Остатъци от изкипяване, разтопяване и петна от горещи захарни течности по стъклото</p>	<p>Отстранете ги веднага с шпатула, лопатка или стъргалка, подходящи за използване за индукционни готварски плотове, но внимавайте с повърхностите на горещите зони за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете готварския плот от контакта.</li> <li>2. Дръжте острието или прибора под ъгъл 30° и изстържете остатъка от разлято или загоряло към охладената част на готварския плот.</li> <li>3. Почистете остатъците с кухненска кърпа или домакинска хартия.</li> <li>4. Следвайте стъпки 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъклото“ по-горе.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отстранявайте петната, останали от разтопяване и захарни храни или остатъци от разливане възможно най-бързо. Ако бъдат оставени да се охладят върху стъклото, те може да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят стъклената повърхност.</li> <li>• Опасност от порязване: когато защитният капак бъде издърпан, острието на шпатулата е остро като бръснач. Бъдете изключително внимателни и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.</li> </ul>
<p>Петна от разлята храна по сензорните бутони</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете готварския плот от захранването.</li> <li>2. Накиснете петното</li> <li>3. Избършете панела за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа.</li> <li>4. Подсушете панела добре с домакинска хартия.</li> <li>5. Включете готварския плот в захранването.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се изключи, и сензорните бутони може да не функционират, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте подсушили панела за сензорно управление, преди да включите отново готварския плот.</li> </ul>

## 7. Препоръки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да се направи
---------	------------------	---------------------

Индукционният плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че индукционният плот е свързан към електрозахранването и че е включен. Проверете дали няма прекъсване на електрозахранването във вашия дом или регион. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, извикайте квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните. Вижте раздела „Използване на вашия индукционен готварски плот“ за инструкции.
Работата на сензорните бутони е възпрепятствана.	Може би има тънък слой вода върху бутоните или може би използвате върха на пръстите си, когато докосвате бутоните.	Уверете се, че сензорният панел е сух и използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате бутоните.
Съдлото е надраскано.	Съдове за готвене с нащърбени ръбове.  Използвани са неподходяща абразивна тел или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с равно и гладко дъно. Вижте „Избиране на подходящите съдове за готвене“.  Вижте „Поддръжка и почистване“.
Някои съдове издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на структурата на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не е индикация за неизправност.
Индукционният плот издава леко жужене, когато се използва с висока настройка за нагряване.	Този шум се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да затихне или да изчезне напълно, когато намалите настройката за нагряване.
Индукционният плот излъчва шум от вентилатор.	Охлаждащият вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Вентилаторът може да продължи да работи, след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква никакви действия. Не изключвайте индукционния плот от контакта, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и не се появява индикация за това на дисплея.	Индукционният плот не може да разпознае съда, защото той не е подходящ за индукционно готвене.  Индукционният плот не може да разпознае съда, защото той е твърде малък за зоната за готвене или не е центриран правилно върху нея.	Използвайте съдове, които са подходящи за индукционно готвене. Вижте „Избиране на подходящите съдове за готвене“.  Центрирайте съда и се уверете, че дъното му съвпада с размера на зоната за готвене.

Индукционният плот или дадена зона за готвене се е изключила неочаквано, прозвучава звуков сигнал и се извежда код за грешка (обикновено на дисплея на таймера се редуват една или две цифри).	Техническа грешка.	Запишете си буквите и цифрите на кода за грешка, изключете индукционния плот от контакта и се свържете с квалифициран техник.
--	--------------------	---

## 8. Извеждане на неизправност и проверка

Индукционният плот е снабден с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да провери функционирането на няколко компонента, без да разглобява или демонтира плота от работната повърхност.

### Отстраняване на проблеми

1) Код за грешка по време на употреба на уреда и решение

Код за грешка	Проблем	Решение
<b>Автоматично възстановяване</b>		
E1	Напрежението на електрическата мрежа е по-високо от номиналното напрежение.	Проверете дали електрозахранването е нормално. Включете уреда, след като се уверите, че електрозахранването е нормално.
E2	Напрежението на електрическата мрежа е по-ниско от номиналното напрежение.	
E3	Висока температура на сензора на стъклокерамичната плоча. (1#)	Изчакайте температурата на стъклокерамичната плоча да се върне в нормалните стойности. Докоснете бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.), за да рестартирате уреда.
E4	Висока температура на сензора на стъклокерамичната плоча. (2#)	
E5	Висока температура на IGBT. (1#)	Изчакайте температурата на IGBT да се върне в нормалните стойности. Докоснете бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.), за да рестартирате уреда. Проверете дали вентилаторът работи безпроблемно. Сменете го, ако не работи.
E6	Висока температура на IGBT. (2#)	
<b>Няма автоматично възстановяване</b>		
F3/F6	Неизправност на сензора за температура на стъклокерамичната плоча- -късо съединение. (F3 за 1#, F6 за 2#)	Проверете свързването или сменете сензора.
F4/F7	Неизправност на сензора за температура на стъклокерамичната плоча- -отворена	

	верига. (F4 за 1#, F7 за 2#)	Сменете електрическото табло.
F5/F8	Неизправност на сензора за температура на стъклокерамичната плоча—невалидно . (F5 за 1#, F8 за 2#)	
F9/FA	Неизправност на температурния сензор на IGBT. (късо съединение/отворена верига за 1#)	
FC/FD	Неизправност на температурния сензор на IGBT. (късо съединение/отворена верига за 2#)	

2) Конкретна неизправност и решение

Неизправност	Проблем	Решение А	Решение В
LED индикаторът не светва, когато уредът се включи в електрическата мрежа.	Няма електрозахранване.	Проверете дали щепселът е пъхнат плътно в контакта и дали контактът работи.	
	Неизправност в свързването на допълнителното ел. табло и таблото на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителното ел. табло е повредено.	Сменете допълнителното ел. табло.	
	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Някои бутони не работят или LED дисплеят не функционира нормално.	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене се включва, но нагряването не стартира.	Висока температура на плота.	Околната температура може да е твърде висока. Въздуховодите може да са запушени.	
	Има някаква повреда във вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи Безпроблемно. Сменете го, ако не работи.	
	Електрическото табло е повредено.	Сменете електрическото табло.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея мига „ц“.	Грешен съд за готвене.	Използвайте подходящ съд за готвене (Вижте в ръководството за употреба).	Веригата за разпознаване на съдове е повредена, сменете електрическото табло.
	Диаметърът на съда е твърде малък.		
	Уредът е прегрял;	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се	

		върне в нормалните стойности. Натиснете бутон ON/OFF (Вкл./Изкл.), за да рестартирате уреда.	
Зоните от едната страна (например първата и втората зона) извеждат индикацията „Ц“.	Неизправност в свързването на електрическото табло и таблото на дисплея.	Проверете връзката.	
	Неизправност в свързването на таблото на дисплея.	Сменете таблото на дисплея.	
	Основното табло е повредено.	Сменете електрическото табло.	
Моторът на вентилатора издава странни звуци.	Моторът на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

Гореописаните стъпки са за откриване и решаване на обичайни проблеми.

Не разглобявайте уреда сами, за да избегнете всякаква опасност и повреди на индукционния плот.


## 9. Монтаж

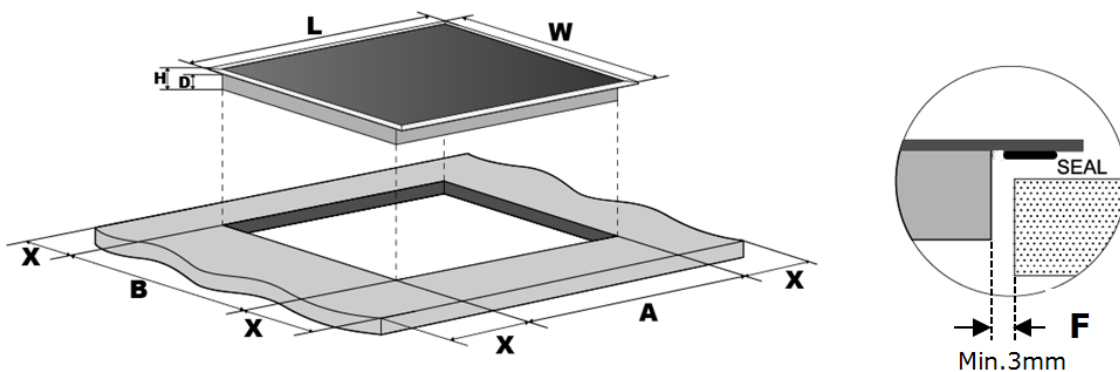
### 9.1 Избор на оборудване за монтаж

Изрежете работната повърхност съгласно размерите, показани на чертежа.

За целите на монтажа и употребата около отвора трябва да се остави минимум 5 см разстояние.

Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Изберете топлоустойчив и изолационен материал за работната повърхност (като материал за работната повърхност не трябва да се използва дърво или подобен влакнест или хигроскопичен материал, освен ако същите не са импрегнирани), за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинена от излъчването на топлина от зоната за готвене. Както е показано по-долу:

 Бележка: Безопасното разстояние между страните на индукционния плот и вътрешните повърхности на работния плот трябва да е поне 3 мм.



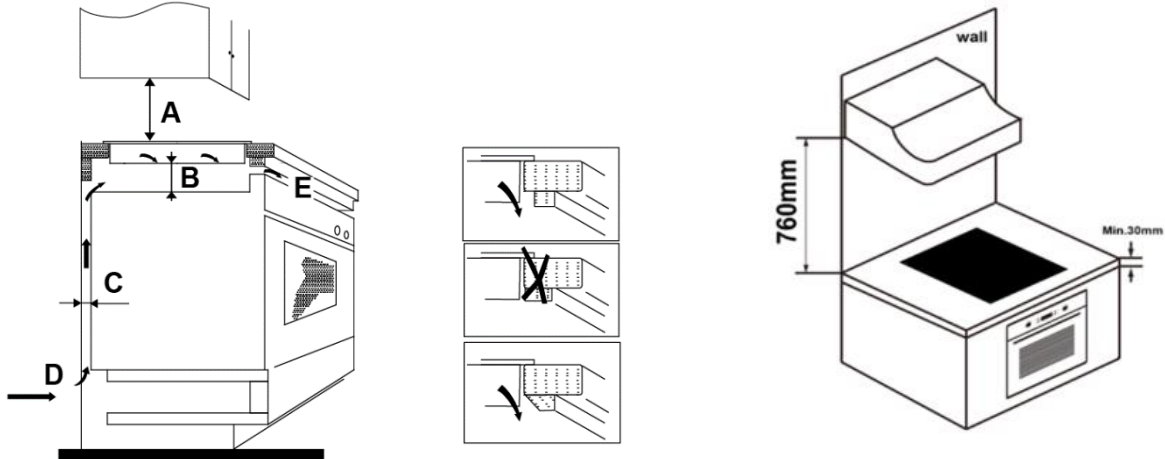
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 мин.	3 мин.
-----	-----	----	----	-------------	-------------	---------	--------

При всички обстоятелства се уверете, че индукционният плот има добра вентилация и че отворите за входящ и изходящ въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционният готварски плот е в добро работно състояние. Както е показано по-долу:



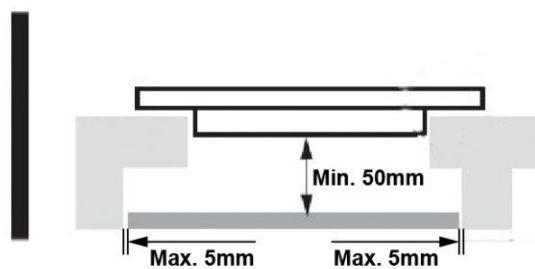
Бележка: Безопасното разстояние между зоната за готвене и шкафа над нея трябва да е поне 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Входящ въздух	Изходящ въздух 5 мм

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на добра вентилация

Уверете се, че индукционният плот има добра вентилация и че отворите за входящ и изходящ въздух не са блокирани. За да се избегне случайно докосване на твърде горещото дъно на плота или неочакван токов удар по време на работа, е необходимо да поставите дървена вложка, фиксирана с винтове, на минимално разстояние 50 мм от дъното на плота. Следвайте изискванията по-долу.



Около външната част на плота има вентилационни отвори. ТРЯБВА ДА се убедите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато разполагате готварския плот.



- Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървен материал към съответната мебел, трябва да е устойчиво на температури от поне 150°C, за да се избегне разлепване на панелите.
  - Съответно задната стена, съседната и околните повърхности трябва да могат да издържат на температура от 90°C.
- 

## 9.2 Преди да монтирате плота, се уверете, че

- Работната повърхност е квадратна и равна и че конструктивните елементи отговарят на изискванията за отстояния.
- Работната повърхност е изработена от топлоустойчив и изолационен материал.
- Ако плотът се монтира над печка, същата има вграден охлаждащ вентилатор.
- Монтажът трябва да отговаря на всички изисквания за отстояние и приложимите стандарти и регламенти.
- Подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването, е вграден в постоянната електрическа инсталация, монтирана и разположена в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият превключвател трябва да е от одобрен тип и да осигурява 3 мм въздушно пространство, разделящо контактните точки на всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници), ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна в изискванията).
- Изолиращият превключвател ще бъде леснодостъпен за клиента след монтиране на плота.
- Ако имате някакви съмнения относно монтажа, се консултирайте с местните строителни органи и подзаконовите разпоредби.
- Използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (например керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

## 9.3 След като монтирате плота, се уверете, че

- Захранващият кабел не е достъпен през врати на шкафове или чекмеджета.
- Има достатъчен поток свеж въздух от външната част на шкафове към основата на плота.
- Ако плотът се монтира над чекмедже или шкаф, под основата на плота се монтира термозащитна бариера.
- Изолиращият превключвател е леснодостъпен от клиента.

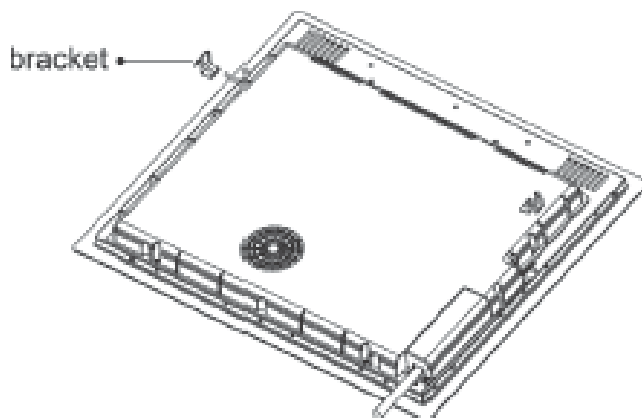
## 9.4 Преди да поставите фиксиращите скоби

Уредът трябва да бъде разположен върху стабилна, равна повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните, стърчащи от плота.

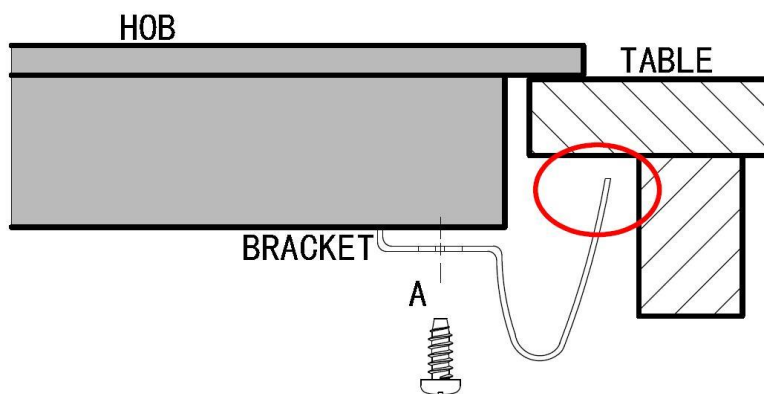
## 9.5 Регулиране на позицията на скобата

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завинтите 2 скоби на дъното на плота (вижте илюстрацията) след монтажа.

Регулирайте позицията на скобата спрямо дебелината на работната повърхност.







При никакви обстоятелства скобите не трябва да докосват вътрешните повърхности на работния плот след монтажа (вижте илюстрацията).

## 9.6 Предпазни мерки

1. Индукционният плот трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Ние разполагаме с професионалисти, които са на вашите услуги. Никога не извършвайте монтажа сами.
2. Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна, хладилник, фризер, перална машина или сушилня, тъй като влажността може да повреди електрониката му.
3. Индукционният плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро излъчване на топлина, за да се повиши неговата надеждност.
4. Стената и индуцираната нагревателна зона над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.
5. За избягване на всякакви повреди вътрешният слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Използването на парочистачка е забранено.

## 9.7 Свързване на плата към електрическата мрежа



Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от лице с подходящата квалификация.

Преди да свържете плата към електрическата мрежа, се уверете, че:

1. Домашната електрическа мрежа е подходяща за консумацията на електроенергия от плата.

2. Напрежението отговаря на стойността, указана на табелката с производствени данни.

3. Частите на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелката с производствени данни.

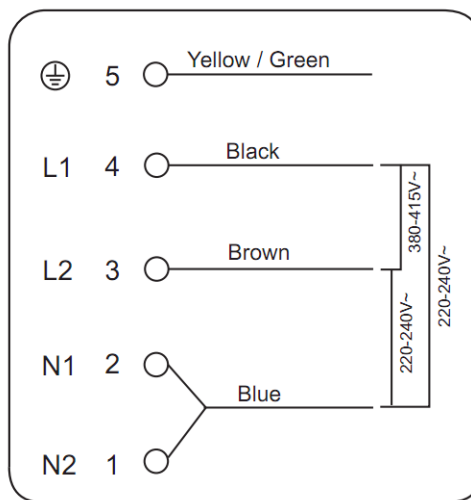
За да свържете плата към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонители, тъй като могат да предизвикат прегряване или пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75°C в никоя точка.

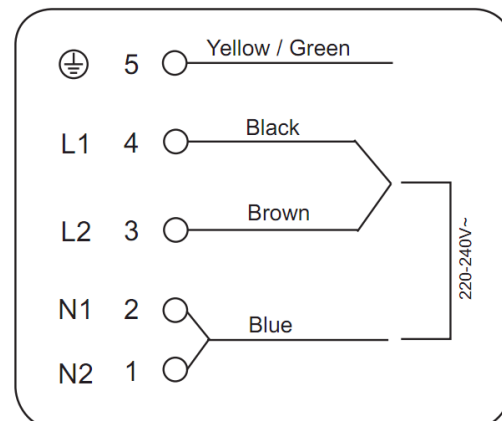
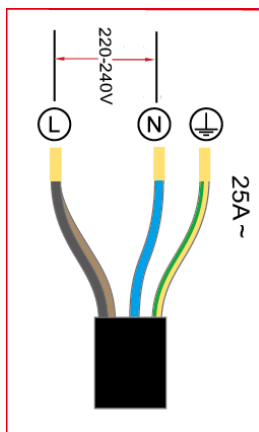


Консултирайте се с електротехник дали домашната електрическа мрежа е подходяща без изменения.

Всякакви промени по нея трябва да се извършват от квалифициран електротехник.



Ако общият брой нагревателни елементи на избрания от вас уред не е под 4, уредът може да бъде свързан директно към електрическата мрежа с еднофазна връзка, както е показано по-долу.





- Ако кабелът е повреден или трябва да бъде сменен, това трябва да се извърши от сервиз по следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът бъде свързан директно към електрозахранването, трябва да бъде инсталиран многополюсен прекъсвач с минимално разстояние 3 мм между контактите.
- Електротехникът трябва да гарантира, че е извършено правилно електрическо свързване и че

то отговаря на изискванията за безопасност.

- Кабелът не трябва да бъде огъван или притискан.
- Кабелът трябва да бъде проверяван редовно и да бъде заменян само от оторизирани техници.



Долната повърхност и захранващият кабел на плота не са достъпни след монтажа.

  <b>ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този продукт в общия контейнер за битови отпадъци. Такива отпадъци трябва да се събират отделно, тъй като се нуждаят от специална обработка.</b>	<p>Този уред има маркировка съгласно Европейска директива 2012/19/ЕС относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като предадете този уред на правилното място, вие ще помогнете за предотвратяване на негативните последици за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при изхвърлянето му на неподходящо място.</p> <p>Символът върху продукта указва, че той не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.</p> <p>Изхвърлянето на излезлия от употреба уред трябва да следва специална процедура. За допълнителна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.</p> <p>За подробна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната градска управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.</p>
--	---

Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
3320 Velenje  
Slovenia