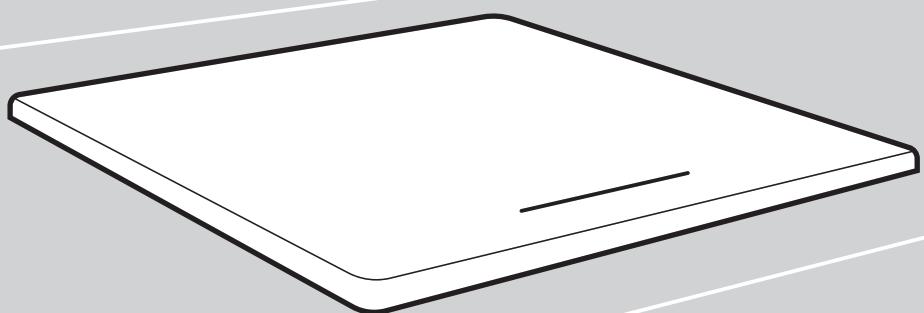


gorenje

BG

BG

**ИНСТРУКЦИИ ЗА
УПОТРЕБА**
ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ



Благодарим ви за доверието и покупката на нашия уред.

Това подробно ръководство с инструкции е приложено, за да ви улесни при употребата на продукта. Инструкциите ще ви позволят да опознаете вашия нов уред възможно най-бързо.

Уверете се, че уредът, който сте получили, не е повреден. Ако откриете, че уредът е повреден по време на транспортирането му, се свържете с магазина, откъдето сте закупили продукта или с регионалната складова база, откъдето е бил доставен. Можете да намерите телефонния им номер на фактурата или на товарителницата.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

[www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com)

 **ИНФОРМАЦИЯ!**

Информация, съвет или препоръка

 **ВНИМАНИЕ!**

Предупреждение – опасност от общ характер

Съдържание

1. Мерки за безопасност	4
2. Други важни инструкции за безопасност	6
2.1 Преди да свържете уреда	6
3. Монтаж на индукционния плот	7
3.1 Монтаж на нивото на работния плот	10
3.2 Монтиране на уплътнението от дунапрен	13
4. Свързване на индукционния плот към електрическата мрежа	13
4.1 Захранващ кабел	13
4.2 Свързване на уреда	14
5. Описание на уреда	17
5.1 Преди първо използване	17
6. Работа с готварския плот	18
6.1 Контролен панел	18
6.2 Включване на индукционния готварски плот	19
6.3 Включване на зоните за готовне	19
6.4 Обединена зона за готовне	19
6.5 Автоматично бързо загряване	20
6.6 Увеличаване на мощността	22
6.7 Защита за деца/заключване	22
6.8 Функции на таймера	23
6.9 Индикатор за остатъчна топлина	24
6.10 Максимално време за готовне	25
6.11 Защита от прегряване	25
6.12 Автоматично изключване	25
6.13 Изключване на зоната за готовне	26
6.14 Изключване на целия готварски плот	26
7. Потребителски настройки	27
8. Полезни съвети	29
8.1 Готварски плот (конвенционален или стъклокерамичен)	29
8.2 Принцип на работа на индукционната зона за готовне	29
8.3 Съдове за индукционно готовне	30
8.4 Съвети за пестене на енергия	31
9. Поддръжка и почистване	32
10. Проблеми и грешки	34
10.1 Шумове по време на индукционно готовне	35
11. Технически данни	35
12. Извърляне	36

1. Мерки за безопасност

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ – ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни 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 извършва от деца без наблюдение от възрастен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещяват по време на употреба. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи.

Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

Не използвайте парочистачки или почистващи уреди под високо налягане за почистване на уреда, тъй като това може да причини токов удар.

Този уред не е предназначен за управление чрез външен таймер или независима система за дистанционно управление.

Във фиксираното окабеляване трябва да бъдат предвидени средства за прекъсване на връзката в съответствие с правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервис или квалифициран техник, за да се избегне всяка възможна опасност (само за уреди с предоставен захранващ кабел).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готовете на плата 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 с капак или противопожарно одеяло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: никога да не се оставя нищо върху платата.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готовене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готовене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Уредът е предназначен само за готовене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопляване на помещението.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плата, които са създадени от производителя на уреда, посочени са от него в инструкциите за употреба като подходящи или са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.

Върху платата не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорещят.

След ползване изключете плата от контролното копче и не разчитайте на детектора за кухненски съд.

Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която включва средства за прекъсване на връзката. Фиксираната инсталация трябва да бъде в съответствие с правилата за окабеляване.

2. Други важни инструкции за безопасност

Уредът е предназначен за домашна употреба. Не го използвайте за каквите и да е други цели, като например за отопление на стаята, подсушаване на домашни любимици или други животни, изсушаване на хартиени и текстилни изделия, билки и др., тъй като това може да доведе до нараняване или пожар.

Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която включва средства за прекъсване на връзката. Фиксираната инсталация трябва да бъде в съответствие с правилата за окабеляване.

Ако в съседен контакт на електрическата мрежа включите друг електроуряд, се уверете, че захранващият кабел не влиза в контакт с горещи зони за готовене.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя или оторизиран сервизен техник, за да се избегне евентуална опасност.

Използването на стъклокерамичния плот като място за съхранение може да доведе до надраскване или други повреди. Никога не затопляйте храна в алуминиево фолио или в пластмасова опаковка на готварския плот. Такова фолио или опаковка могат да се разтопят и това да доведе до пожар или повреда на готварския плот.

Не съхранявайте продукти, чувствителни на температура, под уреда - като почистващи или перилни препарати, контейнери със спрей и др.

Евентуални разминавания в нюансите на цветовете между различните уреди и компоненти в рамките на една дизайнерска линия могат да настъпят поради различни фактори като различен ъгъл, под който се гледат уредите, различно оцветени фонове, материали и осветление в помещението.

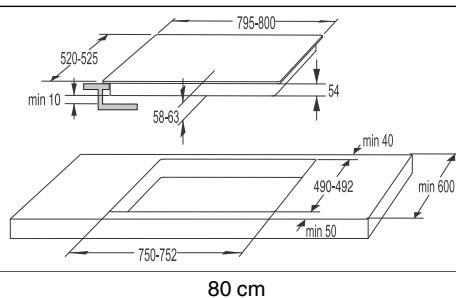
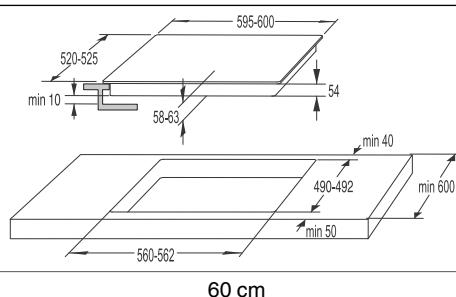
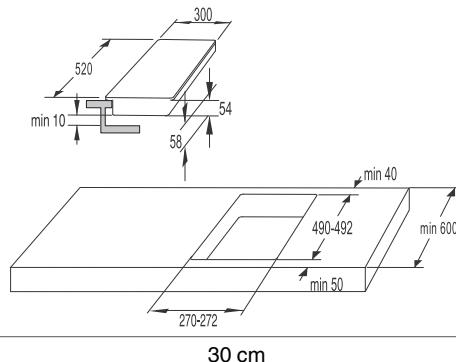
2.1 Преди да свържете уреда

ВНИМАНИЕ!

Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда.

Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

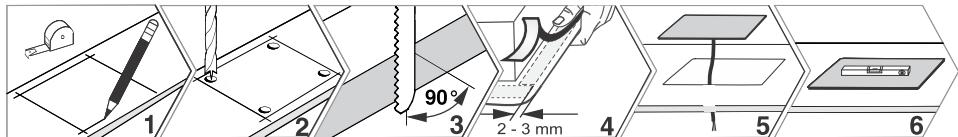
3. Монтаж на индукционния плот



ИНФОРМАЦИЯ!

Монтирането на уреда в работен кухненски плот и свързването му към електрическата мрежа може да бъде извършено само от подходящо квалифициран техник.

Процедура на монтаж



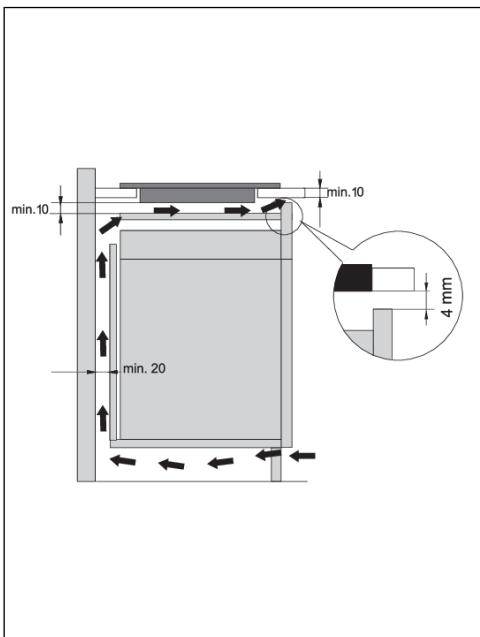
- Обезопасете ръбовете на изрязания отвор по подходящ начин.
- Свържете индукционния готварски плот към електрическата мрежа (вж. Инструкции за свързване на готварския плот към електрическата мрежа).
- Поставете индукционния плот в изрязания отвор.
- Фурнирът или друго покритие на кухненската мебел, в която ще се вгражда плотът, трябва да бъде обработено с топлоустойчиво лепило (100°C); в противен случай покритието на работния плот може да се обезцвети или деформира.
- Използването на декорации от масивно дърво върху работния плот зад индукционния готварски плот е разрешено, само ако разстоянието между декорациите и плота е не по-малко от показаното на чертежите за монтиране.

-- ИНФОРМАЦИЯ!

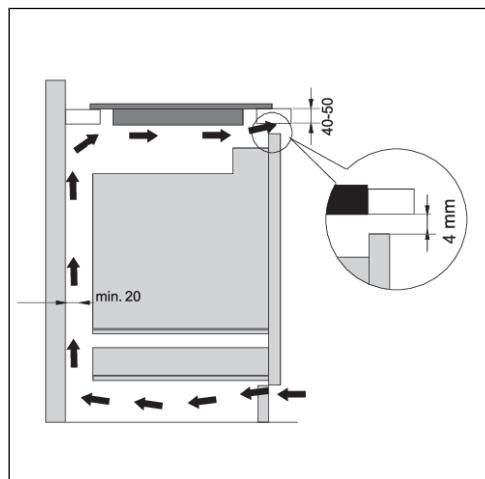
Работният плот трябва да бъде абсолютно хоризонтален.

<p>(mm)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Индукционният плот е подходящ за монтаж в работен плот над кухненски шкаф с минимална широчина от 600 mm. Всякакви кухненски шкафове, окачени над индукционния плот, трябва да бъдат достатъчно високо, за да не пречат на работния процес. Вертикалното разстояние между индукционния плот и кухненския абсорбатор трябва да бъде най-малко разстоянието, указаното в инструкциите за монтаж на кухненския абсорбатор, и не по-малко от 500 mm. Разстоянието между ръба на индукционния плот и съседния кухненски шкаф трябва да бъде не по-малко от 40 mm. Минималното разстояние между индукционния плот и задната стена е указано на диаграмата за монтаж.
-------------	--

Долен кухненски шкаф с чекмедже

 <p>The diagram illustrates the required clearances for a kitchen cabinet under a cooktop. It shows a cabinet with a depth of min. 20 mm. Above the cabinet, there is a horizontal gap of min. 10 mm between the top edge of the cabinet and the bottom edge of the cooktop. On the left and right sides, there are gaps of min. 10 mm between the cabinet's side panels and the wall. A circular inset provides a detailed view of the vertical clearance between the bottom of the cabinet and the top of the cooktop, which must be at least 4 mm.</p>	<ul style="list-style-type: none">На задната стена на шкафа, по цялата му широчина, е необходимо да оставите отвор с поне 140 mm височина. Освен това е необходим отвор от поне 4 mm отпред, по цялата широчина на шкафа.Под индукционния плот по цялата му дължина трябва да бъде монтиран хоризонтален разделителен панел. Трябва да има поне 10 mm разстояние между долната част на плота и разделителния панел.Трябва да има подходяща вентилация от задната страна.В случай че има чекмедже под кухненския шкаф, в него не трябва да се съхраняват алуминиево фолио или запалими вещества или течности (напр. спрейове). Дръжте такива вещества далеч от готварския плот. Опасност от експлозия!
---	--

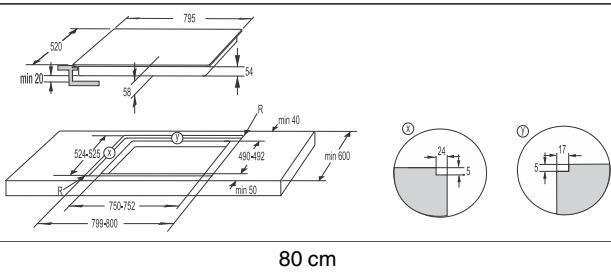
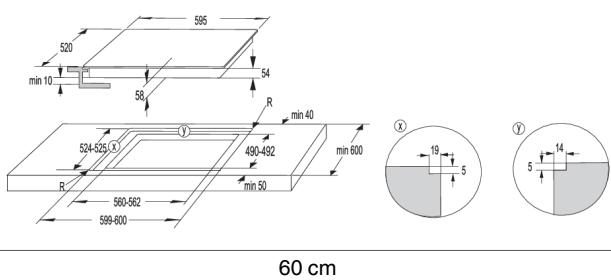
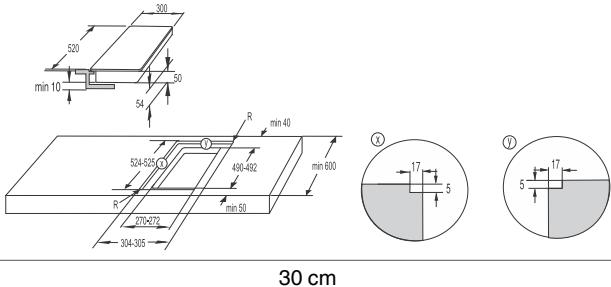
Долен кухненски шкаф с фурна

 <p>The diagram illustrates the required clearances for a kitchen cabinet under an oven. It shows a cabinet with a depth of min. 20 mm. Above the cabinet, there is a horizontal gap of 40-50 mm between the top edge of the cabinet and the bottom edge of the oven. On the left and right sides, there are gaps of min. 10 mm between the cabinet's side panels and the wall. A circular inset provides a detailed view of the vertical clearance between the bottom of the cabinet and the top of the oven, which must be at least 4 mm.</p>	<ul style="list-style-type: none">Монтирането на фурна под индукционния плот е възможно за модели фурни с охлаждащ вентилатор.Преди да монтирате фурната, задната стена на кухненския шкаф трябва да бъде отстранена в областта на отвора за монтажа.Освен това е необходим отвор от поне 4 mm отпред, по цялата широчина на шкафа.Ако под индукционния готварски плот бъдат монтирани други уреди, ние не можем да гарантираме тяхната правилна работа.
--	---

ИНФОРМАЦИЯ!

Нормалната работа на електронните компоненти на индукционния плот изисква достатъчна въздушна циркулация.

3.1 Монтаж на нивото на работния плот

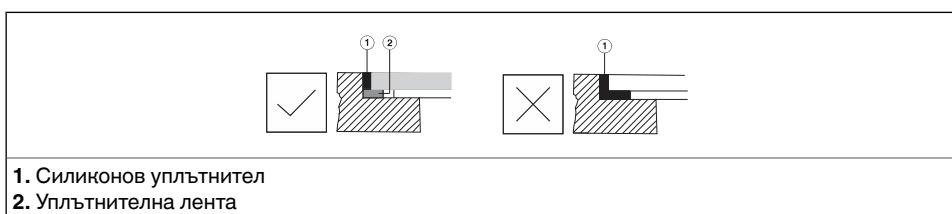


Уреди без фасетирани ръбове или декоративни рамки могат да се монтират, подравнени с плота.

Процедура на монтаж

- Уредът може да се монтира само на плот, устойчив на температури и вода, например плот, изработен от естествен камък (мрамор, гранит) или массивно дърво (ръбовете на отвора трябва да бъдат уплътнени).

- Ако монтирате уреда в плот, изработен от керамика, дърво или стъкло, трябва да използвате дървена подрамка. Рамката не се доставя с уреда. Уредът може да се монтира в плот, изработен от други материали, само след като сте се консултирали с производителя на плота и сте получили изричното му одобрение.
- Вътрешните размери на основното тяло трябва да бъдат поне равни на вътрешния отвор, изрязан за уреда. Това ще позволи лесно изваждане на уреда от плота.
- Сложете уплътняваща лента по периметъра на долната част на стъкления панел.

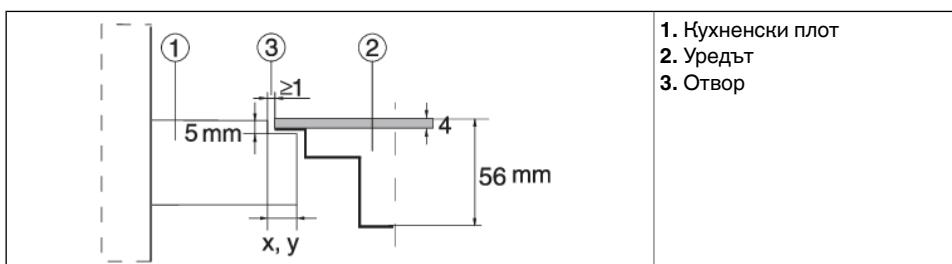


Каменен плот



ВНИМАНИЕ!

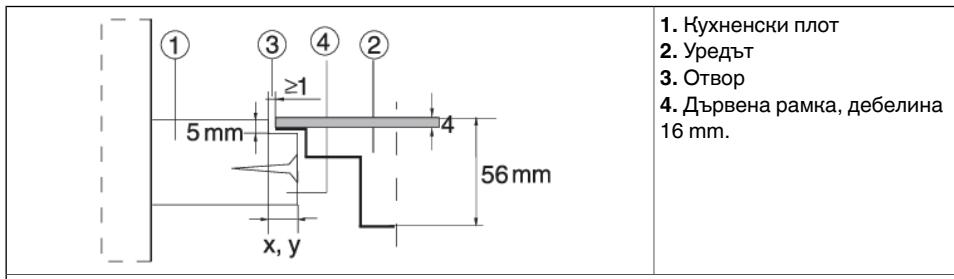
Обърнете специално внимание на размерите на вграждане в кухненски плотове от естествен камък. Когато избирате силиконов уплътнител, се съобразете с материала на кухненския плот и се консултирайте с производителя му. Употребата на неподходящи силиконови уплътнители може да доведе до трайно обезцветяване на някои части.



Таблицата продължава от последната страница

Имайки предвид допустимото отклонение (толеранс) за стъклокерамичната плоча на уреда и отвора в кухненския плот, отворът може да се регулира (мин. 2 mm).

Керамичен, дървен или стъклен плот



Имайки предвид допустимото отклонение (толеранс) за стъклокерамичната плоча на уреда и отвора в кухненския плот, отворът може да се регулира (мин. 2 mm).

Монтирайте дървената рамка 5 mm под горния ръб на кухненския плот (вж. илюстрацията).

Спазвайте радиусите на стъклени ръбове (R10, R2), когато изрязвате отвора.

СТЪКЛО	ОТВОР
R3 R3 R3 R3	R6 R6 R6 R6

Изваждане на вградения уред

Изключете индукционния плот от електрическата мрежа. Използвайте подходящ инструмент, за да извадите силиконовото уплътнение по периметъра. Извадете уреда, като го натиснете нагоре от долната страна.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не се опитвайте да извадите уреда от горната страна на кухненския плот.

⚠ ВНИМАНИЕ!

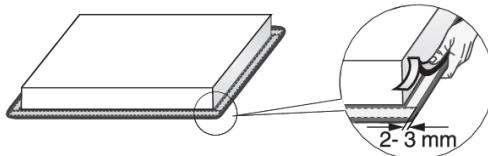
Отделът за сервизна поддръжка отговаря само за поправката и сервизното обслужване на индукционния плот. Консултирайте се със своя дилър на специализирано кухненско оборудване относно повторния монтаж на подравнения индукционен плот.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Ако фурната е монтирана под индукционен плот, монтиран на нивото на работния плот, дебелината на работния плот трябва да бъде поне 45 mm.

3.2 Монтиране на уплътнението от дунапрен

Преди да монтирате индукционния плот в работния кухненски плот, прикрепете приложеното уплътнение от дунапрен от долната страна на уреда. Някои уреди се предоставят с поставено уплътнение!



1. Отстранете предпазния филм от уплътнението.
2. Прикрепете уплътнението към долната страна на стъклена повърхност, на 2-3 mm от ръба, по протежение на целия ръб на стъкления панел.
3. Уплътнението не трябва да се застъпва в ъглите.
4. Когато поставяте уплътнението, внимавайте да не бъде повредено и да не докосва остри предмети.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не инсталirate уреда без уплътнението!

4. Свързване на индукционния плот към електрическата мрежа

- Защитата на електрическата мрежа трябва да отговаря на съответните разпоредби.
- Преди да свържете уреда, се уверете, че напрежението, посочено на табелката с производствени данни, съответства на напрежението на електрическата мрежа в дома ви.
- Електрическата верига трябва да бъде снабдена с прекъсвач, който може да изключи уреда от захранването във всички точки, с разстояние между контактите поне 3 mm в отворено положение. Подходящите устройства включват предпазители, защитни прекъсвачи и т. н.
- Свързването трябва да отговаря на тона и предпазителите.
- След монтажа частите на уреда, които провеждат електрически ток, и изолираните части трябва да бъдат защитени от случайни контакти.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Уредът може да бъде свързан само от оторизиран специалист. Неправилното свързване може да унищожи части от уреда. В този случай нямате право на гаранционно обслужване. Изключвайте уреда от захранването преди всеки ремонт или операция по поддръжката му.

4.1 Захранващ кабел

(уред без захранващ кабел)



* Ферулите не са включени в окомплектовката

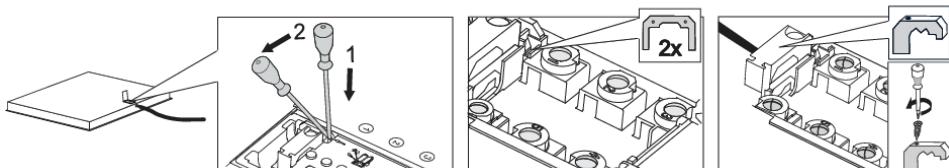
- ИНФОРМАЦИЯ!

Препоръчваме употребата на ферули за кабелите (терминали).

- За свързване могат да се използват следните кабели: Свързващи кабели с PVC изолация, тип H05V2V2-F с жълтозелен защитен проводник или други кабели със същите характеристики или по-добри.
- Външният диаметър на кабела трябва да бъде поне 8,0 mm.
- Захранващият кабел трябва да бъде пъхнат в пристягащото устройство (стяга), което

4.2 Свързване на уреда

Свързване на 60-см, 80-см уред



- Отворете капака на кутията с изводите за свързване.
- Свържете кабелите според типа на вашия уред. Съединителните проводници са осигурени на терминалите за свързване.
- Захранващият кабел трябва да бъде пъхнат в пристягащото устройство (стяга), което го защитава от случайно измъкване.

Диаграма за свързване

<p>220-240V ~ / 50-60Hz</p> <p>L1 2 3 4 N1 PE</p>	Еднофазна връзка (32 A) <ul style="list-style-type: none">Еднофазна връзка (1 N, 220–240 V~ /50–60 Hz):<ul style="list-style-type: none">Напрежението между фазата и неутралния проводник е 220–240 V~. Монтирайте съединителен проводник между изводите 1 и 2 и между изводите 4 и 5.Мрежата трябва да включва един предпазител от поне 32 A. Напречното сечение на сърцевината на захранващия кабел трябва да бъде поне 4 mm².
<p>380-415V 2N ~ / 50-60Hz</p> <p>L2 3 4 N1 PE</p> <p>L1 1</p>	Двуфазна връзка (16 A) <ul style="list-style-type: none">2 фази, 1 неутрален проводник (2 N, 380–415 V~ /50–60 Hz):<ul style="list-style-type: none">Напрежението между фазата и неутралния проводник трябва е 220–240 V~; напрежението между различните фази е 380–415 V~. Монтирайте съединителен проводник между изводите 4 и 5. Мрежата трябва да включва поне два предпазителя от поне 16 A всеки. Напречното сечение на сърцевината на захранващия кабел трябва да бъде поне 1,5 mm².

Таблицата продължава от последната страница

Диаграма за свързване

 само за NL!	<ul style="list-style-type: none"> 2 фази, 2 неутрални проводника (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz): <ul style="list-style-type: none"> - Напрежението между фазите и неутралния проводник е 220–240 V~. - Мрежата трябва да включва поне два предпазителя от поне 16 A всеки. Напречното сечение на сърцевината на захранващия кабел трябва да бъде поне 1,5 mm².
------------------------	---

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

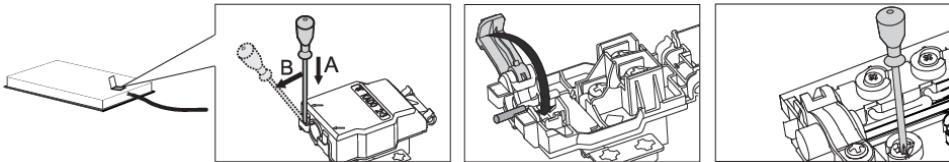
(уред със захранващ кабел)

- Готоварският плот трябва да бъде свързан директно с електрическата мрежа.
- Устройствата за изключване от електрическата мрежа трябва да съответстват на нормативните разпоредби.
- Не удължавайте захранващия кабел и не го прекарвайте над остри ръбове.
- Ако уредът е монтиран над фурна, се уверете, че в никакъв случай не влиза в контакт с горещите части на фурната.

Еднофазна връзка	Двуфазна връзка		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz C	L, L1 = кафяв L2 = черен N, N1 = сив ⌽ = жълт и зелен

Еднофазна връзка	Двуфазна връзка	
Свържете плота както е показано на Диаграма А. Ако електрическата мрежа в дома ви не позволява предпазител 32 A, захранването на уреда трябва да бъде намалено или ограничено до подходящите стойности.	Ако електрическата мрежа в дома ви има 2 фазови проводника и 1 неутрален проводник, свържете уреда както е показано на Диаграма В.	Ако електрическата мрежа в дома ви има 2 фазови проводника и 2 неутрални проводници, свържете уреда както е показано на Диаграма С. само за NL!

Свързване на 30-см уред



1. Отворете капака на кутията с изводите за свързване.
2. Свържете кабелите според типа на вашия уред.
3. Захранващият кабел трябва да бъде пъхнат в пристягащото устройство (стяга), което го защитава от случайно измъкване.

Диаграма за свързване	Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа (уред със захранващ кабел)
<p>220-240V ~ / 50-60Hz</p> <p>L1 N PE</p>	<p>1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p> <p>L = кафяв N = син ⊕ = жълт и зелен</p>

Мрежата трябва да включва един предпазител от поне 16 A. Уреди с широчина от 30 сантиметра (две зони за готовение) позволяват само еднофазна връзка. Напречното сечение на сърцевината на захранващия кабел трябва да бъде поне 1,5 mm²!

Еднофазна връзка

Свържете уреда както е показано на Диаграма А. Ако електрическата мрежа в дома ви не позволява предпазител 16 A, захранването на уреда трябва да бъде намалено или ограничено до подходящите стойности.

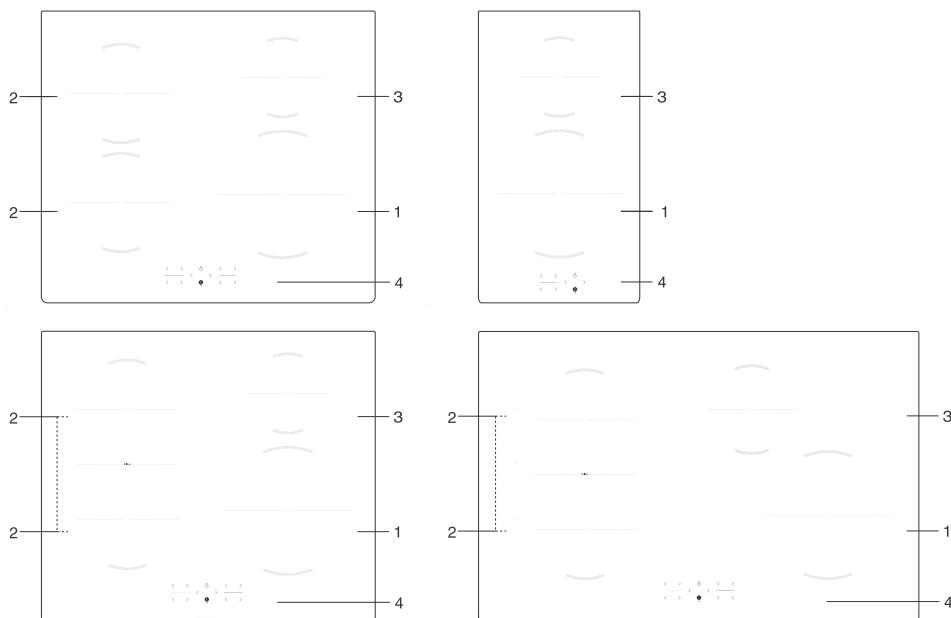
Вижте глава Потребителски настройки.

5. Описание на уреда



ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.



1. Индукционна зона за готовене Ø 230 mm

2. Индукционна зона за готовене Ø 180 mm

3. Индукционна зона за готовене Ø 145 mm

4. Контролен модул на готварския плот

5.1 Преди първо използване

Почистете повърхността за готовене с влажна кърпа и мек течен почистващ препарат.

При първа употреба може да се появи характерната „миризма на нов уред“, но тя постепенно ще изчезне.

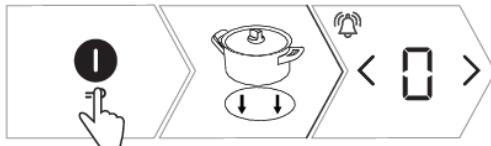
6. Работа с готварския плот

6.1 Контролен панел



	Бутона за включване/изключване на плота	Докоснете съответния бутона, за да включите или изключите плота.
	Заключване/зашита за деца	Заключване/отключване на бутоните за управление на готварския плот
	Бутона за увеличаване на мощността	Включва избраната зона за готовене или увеличава работната мощност: <ul style="list-style-type: none">докоснете, за да включите избраната зона за готовене на степен на мощност 9докоснете веднъж, за да увеличите мощността с една степеннатиснете продължително, за да зададете или увеличите мощността по-бързо
	Бутона за намаляване на мощността	Изключва избраната зона за готовене или намалява работната мощност: <ul style="list-style-type: none">докоснете, за да включите избраната зона за готовене на степен на мощност 4докоснете веднъж, за да намалите мощността с една степеннатиснете продължително, за да зададете или намалите мощността по-бързонатиснете продължително или многократно, за да изключите избраната зона за готовене
	Дисплей на степените на мощност	Указва текущата настройка за мощност на избраната зона за готовене
	Функции на таймера	Настройка на таймера: <ul style="list-style-type: none">таймер за обратно броене (брояч на минути) за целия готварски плот; не изключва зоната за готовенетаймер за изключване на съответните зони за готовене; когато времето изтече, зоната за готовене се изключва
	Индикатор за функцията на таймера	Указва избраната зона за готовене

6.2 Включване на индукционния готварски плот



1. Докоснете , за да включите индукционния плот.
2. Поставете съда за готовене върху избраната зона за готовене.
3. се появява на дисплеите на всички зони за готовене; прозвучава кратък звуков сигнал.

-- ИНФОРМАЦИЯ!

Ако в продължение на 10 секунди не бъде включена зона за готовене, индукционният плот ще се изключи.

6.3 Включване на зоните за готовене



1. Докоснете бутона за избраната зона за готовене. Избраният дисплей ще мига.
2. Използвайте бутона or , за да зададете мощността за избраната зона за готовене.
3. Зоната за готовене остава активна.
4. Ако плотът не разпознава съд върху избраната зона за готовене, ще се появи символът . Ако не поставите съд върху избраната зона за готовене в рамките на 2 минути, зоната за готовене автоматично ще се изключи.

-- ИНФОРМАЦИЯ!

По време на работа степента на мощност за избраната зона за готовене може да се регулира с помощта на бутона или .

6.4 Обединена зона за готовене

(в зависимост от модела)

- Някои модели позволяват обединяване на две зони за готовене от лявата страна в една голяма свързана зона за готовене. Така върху комбинираната зона за готовене може да се постави голям овален съд или тиган за печене. Съдът трябва да е достатъчно голям да покрие центровете на горната и долната зона за готовене.

- Максимален размер на съда: 40 x 25 см. За равномерно разпределение на топлината ви препоръчваме да използвате съд или тиган за печене с тежко дъно. По време на готвенето съдът или тиганът ще се нагреят. Бъдете внимателни, за да предотвратите изгаряния.
- Когато поставяте съда върху плота, се уверете, че той не покрива контролния модул.

ИНФОРМАЦИЯ!

Съдът трябва винаги да покрива центъра на зоната за готвене!



1. Включете индукционния плот.
2. Докоснете едновременно < и > и ги задръжте за 3 секунди. Символът П ще се появи на дисплея за задното поле, за да укаже, че двете зони за готвене са обединени.
3. Задайте желаната мощност на готвене за обединената зона за готвене.
4. Задайте степента на мощност на комбинираната зона за готвене на "0". Символът П ще изчезне и нагряването ще се изключи.
5. И двете зони за готвене ще работят самостоятелно.

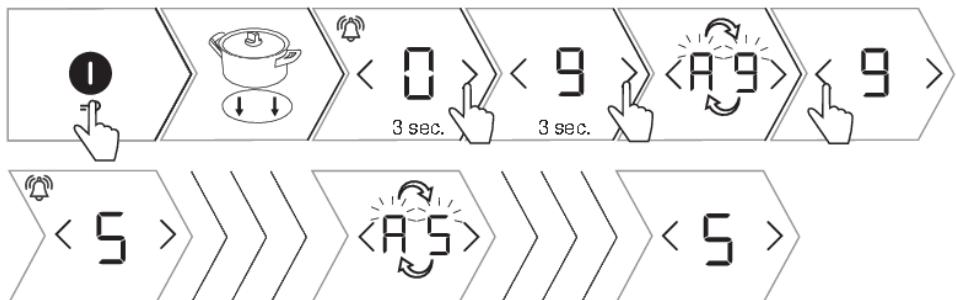
6.5 Автоматично бързо загряване

Всички зони за готвене са снабдени със специален механизъм, който задава максималната степен на мощност в началото на процеса на готвене независимо от действителната настройка на мощността. След известно време мощността на зоната за готвене се връща обратно на първоначално зададената степен. Автоматично бързо загряване може да бъде активирано за всяка зона за готвене за всяка степен на мощност на готвене с изключение на степен "9" и "P".

ИНФОРМАЦИЯ!

Функцията за автоматично бързо загряване е подходяща за ястия, които трябва да се загреят първо на максимална мощност и след това да се готвят за по-дълъг период от време на по-ниска мощност без необходимост от постоянно наблюдение.

Функцията за автоматично бързо загряване не е подходяща за задушаване, пържене или сотиране на храна, която изиска често обръщане, бъркане, или когато храната трябва да се вари продължително време в тенджера под налягане.



1. Включете индукционния плот.
2. Поставете съда за готовене върху избраната зона за готовене.
3. Натиснете бутона **>** и го задръжте за около 3 секунди, докато чуете кратък звуков сигнал.
A и **9** ще мигат последователно на дисплея.
4. Натиснете **<** или **>**, за да зададете финалната степен на мощност за функцията за автоматично бързо загряване. Пет секунди след като сте избрали степента на мощност, функцията се потвърждава с кратък звуков сигнал. Ако зададете финалната мощност на **9** или **0**, функцията ще бъде dezактивирана.
5. **A** и избраната мощност ще се сменят последователно на дисплея на степените на мощност.
6. Когато времето за автоматично бързо загряване изтече, зоната за готовене автоматично превключва на избраната степен, която след това ще бъде изведена постоянно.
7. За да изключите функцията за автоматично бързо загряване, натиснете едновременно **<** и **>** или намалете или увеличите степента на мощност на избраната зона за готовене. След това можете да зададете новата степен на мощност.

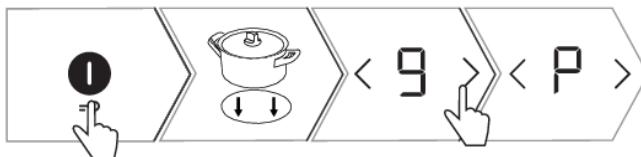
Таблица с данни за автоматично бързо загряване

Степен на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8
Време за автоматично бързо загряване (сек.)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Увеличаване на мощността

(в зависимост от модела)

За бързо готвене на зоните за готвене може да се активира функцията Увеличаване на мощността. Това ще ви позволя бързо да загрявате големи количества храна чрез допълнителна мощност. Функцията Увеличаване на мощността е активна за не повече от 10 минути; след това степента на мощност се намалява автоматично на 9. Ако готварският плот не е твърде горещ, функцията Увеличаването на мощността може да бъде активирана отново за 10 минути, след като е изключена. С цел избягване на прегряване функцията за електронно управление може автоматично да изключи по-рано Power Boost и да намали степента на мощност до 9.



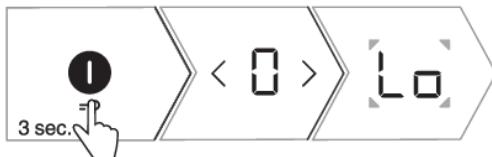
1. Включете индукционния плот.
2. Поставете съда за готовене върху избраната зона за готовене.
3. Задайте степента на мощност на 9, после натиснете бутона > .
4. P ще се появи на дисплея. Функцията е активирана.
5. Натиснете <, за да дезактивирате функцията. Усиливането на мощността ще бъде дезактивирано и мощността на работа ще се върне на степен 9 .
6. Натиснете < няколкократно, за да намалите мощността до желаната степен.

6.7 Защита за деца/заключване

Бутоните на индукционния плот могат да се заключват с цел предотвратяване на неволното му включване.

- ИНФОРМАЦИЯ!

Готварският плот трябва да бъде изключен или в режим на готовност.



1. Докоснете бутона I и го задръжте за 3 секунди. L ще се появи на дисплея на степените на мощност.
2. На дисплея на таймера ще се появи L .
3. Индукционният плот е заключен.
4. След 5 секунди индукционният готварски плот ще се изключи автоматично в режим готовност.

Таблицата продължава от последната страница

5. Докоснете бутона  и го задръжте за 3 секунди. Сега плотът е отключен.

ИНФОРМАЦИЯ!

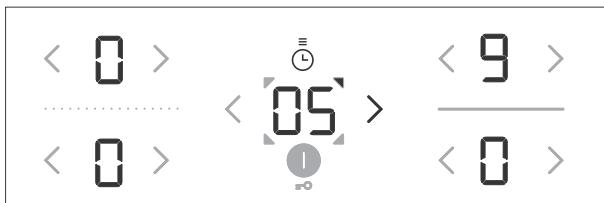
Забележка: Ако функцията Защита за деца/заключване е активирана в режим на потребителски настройки (вж. глава Режим на потребителски настройки, Параметър ), тогава плотът ще се заключва автоматично всеки път, когато е изключен.

ИНФОРМАЦИЯ!

Активирайте функцията за заключване преди почистване, за да предотвратите неволното включване на индукционния плот.

6.8 Функции на таймера

Тази функция позволява два режима на работа:



1. Таймерът с обратно броене (броячът на минути) важи за целия индукционен плот. С тази функция плотът издава звуков сигнал само когато изтече зададеното време.

2. Настройката на таймера важи за избраната зона за готовене. За всяка зона за готовене може да бъде зададен отделен таймер. Когато зададеното време изтече, зоната за готовене се изключва автоматично.

1 Таймер с обратно броене

Таймерът с обратно броене (броячът на минути) работи самостоятелно и не е свързан с работата на която и да е зона за готовене. Когато е зададен таймерът с обратно броене, той ще продължи да отброява обратно времето дори ако изключите индукционния готварски плот. Броячът на минути може да се изключи само когато индукционният готварски плот е включен.

1. Докоснете бутона  , за да активирате таймера.  ще се появи на дисплея на таймера.
2. Докоснете бутона  или  , за да настроите времето в рамките от 1 до 99 минути. Докоснете бутона  , за да изведете предварително зададеното време от 90 минути.
3. Когато зададеното време изтече, прозвучава аларма.
4. Натиснете произволен бутон, за да потвърдите и да изключите алармата.
5. Таймерът с обратно броене (броячът на минути) ще остане активен дори когато готварският плот е изключен.

Таблицата продължава от последната страница

6. През последната минута от обратното броене оставащото време ще се извежда в секунди.

2 Таймер

Таймерът може да бъде използван за настройване на времето за работа за зоните за готовене, за които вече е зададена степен на мощност.

-- ИНФОРМАЦИЯ!

Изключването чрез таймер може да се зададе независимо за всички зони за готовене.

Таймерът може да бъде зададен само за активна зона за готовене.

1. Докоснете бутона  , за да активирате таймера.  ще се появи на дисплея на таймера.
2. Докоснете бутона  отново и  ще започне да мига, указвайки една или повече от избранныте зони за готовене.
3. Докоснете бутона < или > , за да настроите времето в рамките от 1 до 99 минути. Обратното броене започва.
4. След като зададеното време изтече, ще се активира звуков сигнал и зоната за готовене ще се изключи. Стойността  ще мига на дисплея.
5. Изключете алармата, като докоснете произволен бутон; или тя ще се изключи автоматично след определен период от време.
6. За да изтриете зададеното време, изберете показване на таймера, като натиснете  .
Зададеното време ще се покаже  и  ще мига. Докоснете бутона < неколкократно, за да зададете стойността на  , или натиснете едновременно < и > , за да нулирате/изтриете незабавно зададеното време.

-- ИНФОРМАЦИЯ!

Оставащото време може да бъде променяно във всеки един момент по време на готовене.

6.9 Индикатор за остатъчна топлина

Индукционният плот е оборудван с дисплей за остатъчна топлина,  . Зоните за готовене не се нагряват директно, а само индиректно от топлината, излъчвана обратно от съда. Докато символът  свети след изключване на плота, в зоната за готовене има остатъчна топлина, която може да бъде използвана за поддържане на храната топла или за размразяване. Ногато символът  изчезне, зоната може все още да е гореща.

ВНИМАНИЕ!

Бъдете внимателни, тъй като има опасност от изгаряния!

6.10 Максимално време за готовене

От съображения за безопасност, времето за готовене за всяка зона на индукционния плот е ограничено до максимална продължителност.

Максималното време за готовене зависи от последната избрана степен на мощност. Ако степента на мощност остане непроменена за дълго време, зоната за готовене ще се изключи автоматично след достигане на максималното време за готовене (вж. таблицата по-долу).

Степен на мощност на готовене	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Максимално време за работа (часове)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

* След 10 минути степента на мощност автоматично намалява до 9; след 1,5 часа зоната за готовене се изключва.

6.11 Защита от прегряване

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор, който охлажда електронните компоненти по време на готовене. Вентилаторът може да работи известно време дори след края на готовенето.

Плотът е снабден и със защита от прегряване, която предпазва електронните компоненти от повреда. Защитата работи на няколко нива. Когато температурата на зоната за готовене стане много висока, мощността на готовене се намалява автоматично. Ако това не е достатъчно, мощността на зоната за готовене продължава да намалява или механизъмът на защитата изключва напълно зоната за готовене. Когато индукционният плот се охлади, пълната му мощност ще бъде достъпна отново.

6.12 Автоматично изключване

Ако бутоните са активирани прекалено дълго по време на готовене (например поради разлята течност или предмет, поставен над сензорните бутони), всички зони за готовене ще бъдат изключени автоматично след 10 секунди.



1.  ще мига на дисплея.

2. Отстранете предмета или избършете разлятата течност от сензорните бутони в рамките на 5 секунди, за да запазите настройките за степен на мощност. Ако не отстраните предмета или не избършите разлятата течност в рамките на 10 секунди, индукционният плот ще се изключи автоматично.

6.13 Изключване на зоната за готвене

За да изключите зона за готвене, натиснете бутона < , за да зададете стойността на □ . За да изключите бързо зона за готвене, докоснете едновременно и задръжте бутона < или > . Ще се чуе кратък звуков сигнал и □ ще се появи на дисплея.

- ИНФОРМАЦИЯ!

Ако мощността на всички зони за готвене е зададена на □ , готварският плот ще се изключи автоматично след 10 секунди.

6.14 Изключване на целия готварски плот

Плотът може да бъде изключен по всяко време чрез натискане на .

7. Потребителски настройки

Задаване на акустичния сигнал, автоматичните функции и параметрите на заключване

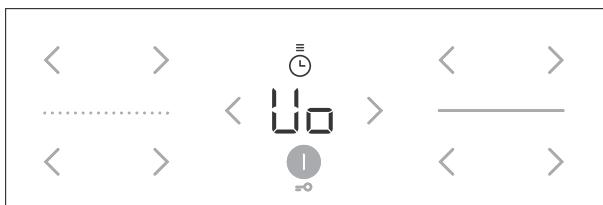
Можете да регулирате силата на звуковия сигнал, продължителността на звуковата аларма, общата максимална мощност на уреда и настройките за автоматично заключване на уреда.

Uo: Сила на звуковия сигнал и алармата

So: Продължителност на звуковата аларма

Lo: Автоматично заключване

Po: Обща максимална мощност



1. За да активирате менюто с настройки на параметрите, натиснете бутона за 3 секунди, когато уредът е изключен.
2. Първият параметър **Uo** ще се появи на дисплея на таймера и ще показва силата на звуковите сигнали.
3. Натиснете бутоните за настройка на таймера **<** или **>**, за да регулирате настройката.
4. Параметрите са зададени и за долната лява зона за готовне.
5. Текущо зададената стойност на параметъра ще се появи на дисплейте за степен на мощност на зоните за готовне от лявата страна. Стойността може да бъде регулирана чрез натискане на бутона **<** или **>** за зоната за готовне.
6. Всички параметри могат да бъдат потвърдени и запазени чрез натискане и задържане на бутона за 2 секунди.
7. Ще прозвучи кратък звуков сигнал.
8. Ако не желаете да запазите новите настройки на параметъра, затворете режима Потребителски настройки, като натиснете бутона ; или режимът Потребителски настройки ще се изключи автоматично след 2 минути.

Сила на звуковия сигнал и алармата "Uo"

	Могат да бъдат зададени следните стойности:
	0 на дисплея = изключено (не се отнася за алармата или звуковия сигнал за грешка)
	1 на дисплея = минимална сила на звука
	2 на дисплея = средна сила на звука
	3 на дисплея = максимална сила на звука (по подразбиране)

Таблицата продължава от последната страница

	При всяка промяна ще прозвучава кратък звуков сигнал с новата зададена сила на звука.
--	---

Продължителност на звуковата аларма "So"

	Могат да бъдат зададени следните стойности: 0,5 на дисплея = 5 секунди 1 на дисплея = 1 минута 2 на дисплея = 2 минути (по подразбиране)
---	--

Заключване за защита за деца "Lo"

	Ако функцията за автоматично заключване е активирана в режима за настройки на потребителя, готварският плот ще се заключва автоматично всеки път, когато го изключите. 0 на дисплея = изключено (по подразбиране) 1 на дисплея = включено
---	---

Гъвкаво управление

(в зависимост от модела)

Индукционният плот ви позволява да регулирате консумацията на енергия с цел оптимална работа и отлично изживяване при готвене. Това означава, че можете да контролирате разпределението на работната мощност между съответните зони за готвене.

Обща максимална мощност "Po"

Това меню може да бъде достъпно само през първите 2 минути, след като плотът е свързан към електрическата мрежа.

През това време не можете да регулирате други настройки.

	В зависимост от възможностите на електрическата инсталация във вашия дом са възможни следните настройки за обща максимална мощност: 7.2 на дисплея = 7.2kW = 2 x 16 A 6.0 на дисплея = 6.0kW = 2 x 16 A 3.6 на дисплея = 3.6 kW = 1 x 16 A 2.8 на дисплея = 2,8 kW = 1 x 13 A 2.3 на дисплея = 2,3 kW = 1 x 10 A
---	--

- ИНФОРМАЦИЯ!

Ако степента на мощност е ограничена, настройките и съответната мощност на готвене може също да бъдат ограничени. Уредът е оборудван със система за управление на енергията, която се грижи ефектът от ограничаването на мощността да е минимален.

8. Полезни съвети

8.1 Готварски плот (конвенционален или стъклокерамичен)

- Плотът е устойчив на температурни промени.
- Използването на повърхността на готварския плот като място за съхранение може да доведе до надраскване или други повреди.
- Не ползвайте стъклокерамичния плот, ако е напукан или счупен. Плотът може да се счупи, ако остръ предмет падне върху него. Последствията от това са видими веднага или след известно време.
- Ако се появя видима пукнатина върху плота, веднага изключете уреда от електрическата мрежа.
- Уверете се, че зоната за готвене и дъното на съда са чисти и сухи. Това ще позволи по-добър пренос на топлина и ще предотврати повреда на нагревателната повърхност.
- Не поставяйте празни съдове върху зоната за готвене, тъй като това може да причини щети.



ВНИМАНИЕ!

Ако върху горещ стъклокерамичен плот бъде разсипана захар или храна с високо съдържание на захар, незабавно избършете плота или отстранете захарта с шпатула, дори ако зоната за готвене е все още гореща. Това ще предотврати повреда на стъклокерамичната повърхност.

Не използвайте почистващи препарати за почистване на горещ стъклокерамичен плот, тъй като това би могло да повреди повърхността.

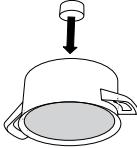
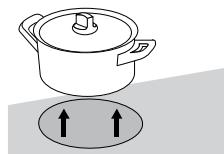
8.2 Принцип на работа на индукционната зона за готвене

Готвенето на индукционен плот е различно от готвенето на традиционен уред. Индукционният плот използва магнитно поле, за да генерира топлина и да готви. Това означава, че не можете да използвате всякакви съдове върху индукционния плот.

	<p>Готварският плот е оборудван с високоефективни индукционни зони за готвене. Топлината се генерира директно на дъното на съда, където е най-необходима. Това предотвратява всякакви загуби през стъклокерамичната повърхност. Консумацията на енергия е значително пониска отколкото при конвенционалните зони за готвене с изльчващи нагреватели.</p>
	<p>Стъклокерамичните зони за готвене не се нагряват директно, а само индиректно от топлината, изльчвана обратно от съда. След изключване на зоната за готвене тази остатъчна топлина се указва от H.</p>
	<p>При индукционните зони за готвене нагряването става възможно чрез индукционна намотка, монтирана под стъклокерамичната повърхност. Намотката индуцира магнитно поле, което генерира вихрови токове на дъното на феромагнитен съд, което от своя страна нагрява съда.</p>

Индукция ще работи правилно, ако използвате подходящи съдове.

8.3 Съдове за индукционно готвене

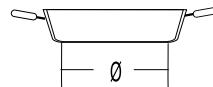
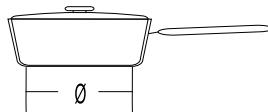
	Тест с магнит: Използвайте малък магнит, за да проверите дали дъното на съда е феромагнитно. Ако магнитът залепне за дъното на съда, той е подходящ за индукционно готвене.
	Уверете се, че съдът е по средата на зоната за готвене
	За най-добри резултати на готвене, феромагнитната част на дъното на съда трябва да съвпада с размера на зоната за готвене. Ако зоната за готвене не разпознава съда, опитайте да го поставите върху друга зона с по-малък диаметър.

Подходящи съдове	Неподходящи съдове
стомана	стъкло
емайлирана стомана	легирана стомана с медно дъно
чугун	легирана стомана с алуминиево дъно

- Когато използвате тенджера под налягане, дръжте я под око, докато бъде постигнато подходящото налягане. Първо задайте зоната за готвене на максимална мощност; след това намалете мощността на готвене, когато е необходимо, като следвате инструкциите на производителя на тенджерата под налягане.
- Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане или който и да е друг съд. Поради прегряване използването на празен съд върху зоната за готвене може да повреди както съда, така и зоната.
- Някои съдове за готвене нямат изцяло феромагнитно дъно. В този случай само магнитната част ще се загрее, докато останалата част от дъното ще остане хладна.
- Когато използвате специални съдове, следвайте инструкциите на производителя им.

Зона за готвене	Минимален диаметър на дъното на съда
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Дъното на съда трябва да е плоско.



8.4 Съвети за пестене на енергия

- Когато купувате съдове за готовене, имайте предвид, че диаметърът, указан върху съда, обичайно се отнася за горния ръб или капака, който обикновено е по-голям от диаметъра на дъното на съда.
- Ако ястието отнема много време, използвайте тенджера под налягане. Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане. Ако върху готварския плот бъде поставен празен съд, той може да прегрее, което на свой ред може да доведе до повреда както на съда, така и на зоната за готовене.
- Когато е възможно, покривайте съда с капак с подходящ размер. Използвайте съдове, които съответстват на количеството храна, която готовите. Готовенето в голям, отчасти пълен съд ще изразходва много повече енергия.
- Дори ако няма съд върху зоната за готовене или ако използваният съд е с диаметър, по-малък от диаметъра на зоната за готовене, няма да има загуби на енергия.
- Ако съдът е много по-малък от зоната за готовене, е възможно той да не бъде разпознат от нея. Когато зоната за готовене бъде активирана, символът и избраната степен на мощност ще мигат последователно на дисплея на мощността за готовене. Ако в рамките на следващата минута върху индукционната зона за готовене се постави подходящ съд, плотът ще го разпознае и ще се включи с избраната мощност на готовене. Веднага след като съдът бъде свален от зоната за готовене, захранването се прекъсва.
- Ако върху зоната за готовене е поставен по-малък съд и той е разпознат, плотът ще използва само толкова мощност, колкото е необходимо предвид размера на съда.

9. Поддръжка и почистване

След всяко ползване изчакайте стъклокерамичната повърхност да се охлади и я почистете. В противен случай всички останали замърсявания ще загорят върху горещата повърхност следващия път, когато използвате плата.

За редовно почистване на стъклокерамичния плот използвайте продукти за поддръжка, които създават защитен слой по повърхността и предпазват от залепване на замърсяванията.

Преди всяко ползване на стъклокерамичната повърхност забършете праха или други замърсявания, които могат да надраскат повърхността, както от плата така и от дъното на съда.

- ИНФОРМАЦИЯ!

Домакинска тел, абразивни гъби или препарати могат да надраскат повърхността на плата. Тя може да се повреди и от агресивни спрейове и неподходящи течни препарати.

Обозначените може да се изтъркат, когато използвате агресивни или абразивни почистващи препарати или съдове с наранено дъно.

Използвайте мека влажна кърпа за отстраняване на незначителни замърсявания. След това подсушете повърхността.

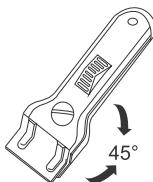
Отстранете петната от вода с мек разтвор с оцет. Но не използвайте този разтвор за почистване на рамката (само при някои модели), тъй като може да загуби блъсъка си. Не използвайте агресивни спрейове или препарати за премахване на варовика.

За упоритите замърсявания използвайте специални почистващи препарати за стъклокерамични плотове. Следвайте инструкциите на производителя. Уверете се, че напълно сте отстранили остатъците от почистващи препарати след почистването, тъй като те могат да повредят стъклокерамичната повърхност, когато зоните за готовне се нагорещят.

Отстранете упоритите или загорели остатъци с шпатула. Внимавайте, когато ползвате шпатулата, за да не се нараните.

- ИНФОРМАЦИЯ!

Шпатулата не е включена в оборудването на уреда.



- ИНФОРМАЦИЯ!

Използвайте шпатулата, само когато замърсеното не може да бъде отстранено с влажна кърпа или специалните почистващи препарати за стъклокерамичен плот.

Дръжте шпатулата под правилен ъгъл (45° до 60°). Нежно притискайте шпатулата към стъклото и я пълзгайте над обозначените, за да отстраните замърсяванията. Уверете се, че пластмасовата дръжка на шпатулата (при някои модели) не влиза в контакт с гореща зона за готовне.

- ИНФОРМАЦИЯ!

Не натискайте шпатулата перпендикулярно на стъклото и не драскайте повърхността на плата с нейното острие.

Незабавно отстранете всяка захар или храна с високо съдържание на захар от стъклокерамичния плот, като използвате шпатулата, дори ако плотът е още горещ, тъй като захарта може трайно да увреди стъклокерамичната повърхност.

10. Проблеми и грешки

В гаранционния срок на уреда всички ремонти трябва да се извършват само от сервизен център, оторизиран от производителя.

Преди да извършите ремонт, изключете уреда от електрическата мрежа, като свалите предпазителя или извадите щепсела от контакта.

Не извършвайте сами ремонти на уреда, тъй като могат да предизвикат токов удар и късо съединение. Оставете това на специалист или сервизен техник.

В случай на незначителни проблеми при работа с уреда, се опитайте да отстраните причините сами, като следвате тези инструкции за употреба.

Запазете инструкциите за бъдещи справки и ги предайте на евентуалните следващи собственици или потребители на уреда.

Следват няколко съвета за отстраняване на проблеми.

Проблем/грешка	Причина
Основният предпазител в дома ви често изключва.	Извикайте сервизен техник.
Непрекъснат звуков сигнал и извеждане 	Върху сензорната повърхност е разлята вода или върху сензорите е поставен предмет. Избръшете сензорната повърхност.
F на дисплея	Това указва, че по време на работа е възникнала грешка. Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (свалете предпазителя или изключете основния прекъсвач); после свържете отново уреда в мрежата и го включете.

Ако проблемите продължат да се проявяват, независимо че сте изпълнили описаните по-горе съвети, се обадете на оторизиран сервизен техник. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционениск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба. В този случай потребителят трябва сам да поеме разходите по ремонта.

ВНИМАНИЕ!

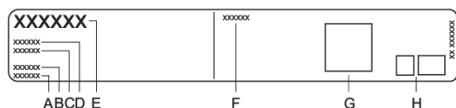
Преди ремонт, изключете уреда от електрическата мрежа (като свалите предпазителя или извадите щепсела от контакта).

10.1 Шумове по време на индукционно готвене

Шумове и звуци	Причина	Решение
Работен шум, генериран от индукцията	Индукционната технология се основава на свойствата на някои метали под електромагнитен ефект. Това води до така наречените вихрови токове, които карат молекулите да трептят. Тези трептения (вibrации) се трансформират в топлина. В зависимост от типа метал, това може да доведе до тихи шумове.	Това е нормално и не е резултат от неизправност.
Жужене като от трансформатор	Възниква при готвене с висока степен на мощност. Причината за това е количеството енергия, предавана от готварския плот на съда.	Този шум ще изчезне или отслабне, когато намалите степента на мощност.
Вибрации и прашене на съда	Този шум се появява в съдове за готвене (тенджери или тигани), изработени от различни материали.	Той е резултат от вибрации по съседните повърхности на различните слоеве материали. Този шум зависи от съда за готвене. Той може да варира в зависимост от количеството и вида храна, която се готови.
Шум от вентилатор	Правилната работа на индукционните електронни компоненти изисква температурен контрол. Затова готварският плот е оборудван с вентилатор, който охлажда електрониката в зависимост от измерената температура.	Вентилаторът може да работи дори след изключване на готварския плот, ако температурата остане твърде висока.

11. Технически данни

(в зависимост от модела)



A. Сериен номер

B. Модел

C. Тип

D. Код

E. Търговска марка

F. Технически данни

G. QR код

H. Индикации/символи за съответствие

Табелката с производствени данни, указващи основната информация за уреда, е разположена от долната страна на готварския плот. Информация за типа и модела на уреда може да се намери в листа с гаранцията.

12. Изхвърляне



Опаковките са направени от екологично съобразни материали, които могат да се рециклират, депонират или унищожават без опасност за околната среда. За тази цел опаковъчните материали са обозначени по съответен начин.

Символът върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде отнесен в оторизиран център за събиране и обработка на изхвърлено електрическо и електронно оборудване.

Правилното **депониране** на продукта ще спомогне за предотвратяване на негативни ефекти върху околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат в случай на неправилно изхвърляне. За подробна информация относно изхвърлянето и обработката на продукта, моля, свържете се с местната градска управа, отговорна за управлението на отпадъците, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

Запазваме си правото на промени и грешки в инструкциите за употреба.

gorenje



899582-a12

CE