

HR

BIH

Upute za uporabu

SR

MNE

Uputstva za upotrebu

MK

Упатства за употреба

RO

Instrucțiuni de utilizare

RU

Руководство по эксплуатации

UA

Інструкції з експлуатації

gorenje

- Уважаемый покупатель!** Данная стеклокерамическая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
- Инструкция по эксплуатации** Для пользователя подготовлена инструкция по эксплуатации, где описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели. Данная инструкция действительна, если на приборе стоит символ страны. Если символа страны нет, следуйте техническим указаниям по настройке прибора в соответствии с требованиями вашей страны.
- Инструкция по подключению** Подключение производится согласно разделу «Подключение варочной панели к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.
- Заводская табличка** Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Защита от пожара** Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.

Важные предупреждения	60
Монтаж варочной панели	61
Подключение варочной панели к электросети	62
Подключение варочной панели к газу	63
Техническая информация	64
Газовые конфорки	65
Описание прибора	66
Управление индукционными конфорками	68
Управление газовыми конфорками	72
Очистка и уход	73
Предупреждения и индикация ошибок	74

Важные предупреждения

ТЕХНИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И МОНТАЖ

- Встраивать прибор (класс прибора: 3) в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Во время работы прибора в помещении увеличивается образование тепла и влаги. При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция или включение кухонной вытяжки.
- Не пользуйтесь газовыми горелками, если пламя горит нестабильно.
- Если вы почувствовали запах газа в помещении, перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, погасите любой огонь, в том числе табачные изделия, не включайте электроприборы и освещение, хорошо проветрите помещение (откройте окна!), немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.
- Перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, если планируете длительное отсутствие (например, при отъезде в отпуск).
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет не находились вблизи прибора или постоянно находились под присмотром!
- Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!
- Не оставляйте на варочной поверхности металлические предметы, например, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут нагреться.
- Не подсоединяйте варочную панель к источнику питания с помощью удлинителя или удлинителя с многоместными розетками, поскольку они не обеспечивают достаточную безопасность (например, удлинитель с многоместными розетками может перегреться).
- Обеспечьте постоянное подключение прибора.
- Прибор не предназначен для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на работающие или горячие конфорки.
- Следите, чтобы детали горелок были правильно собраны и установлены.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Присоединительные кабели соседних электроприборов не должны касаться горячих конфорок.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок, металлические кольца вокруг конфорок и варочная поверхность вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.



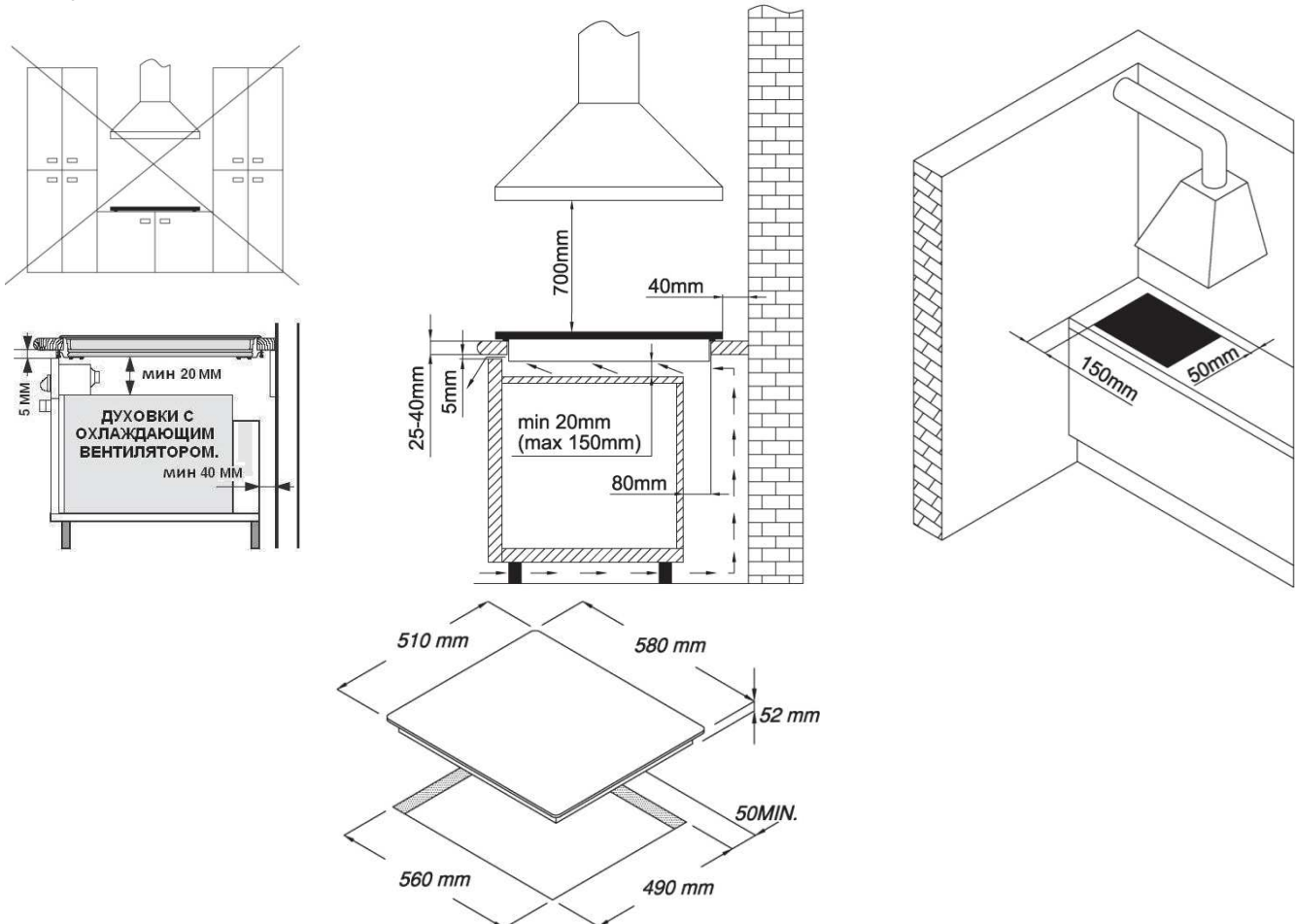
Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели

изделие.

МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Важные предупреждения

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети и источнику газа может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в который встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого 600 миллиметров и более.
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- В кухонном шкафу под варочной панелью не должно находиться выдвижных ящиков. Если в кухонном шкафу установлена горизонтальная перегородка, она должна находиться на расстоянии 20 миллиметров от нижней поверхности столешницы. Пространство между перегородкой и варочной панелью должно быть пустым, в нем нельзя хранить предметы.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние 700 миллиметров.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 150 миллиметров.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.
- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 25-40 миллиметров.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки, оснащенные охлаждающим вентилятором.
- При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 миллиметров по всей ширине шкафа.

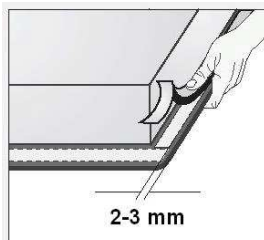


Наклейка вспененного уплотнителя

Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте.

Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!

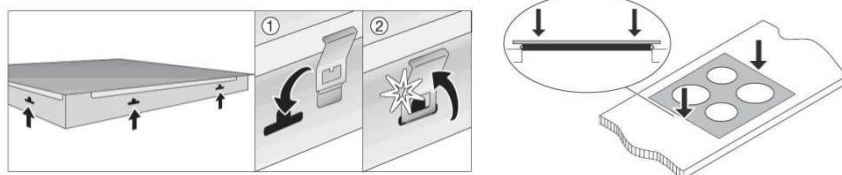
Чтобы наклеить уплотнитель:



Процесс монтажа

- снимите с уплотнителя защитную пленку;
- приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 мм (см. рис.). Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга;
- при наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой или стеклом (например, не режьте уплотнитель на варочной поверхности).

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



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Прибор предназначен для подключения к переменному току 220-240 В~.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметра. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. под.
- Подключение должно быть выполнено с учетом возможностей предохранителей и токовой нагрузки электросети.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

ВНИМАНИЕ!

- Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме. Защитный провод заземления подключите к клемме, обозначенной символом заземления.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
- После подключения включите все конфорки на 3 минуты, чтобы проверить их работу.
- Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.

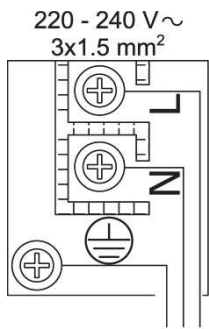
Схема подключения



Для подключения могут использоваться:

- H05V2V2V-F



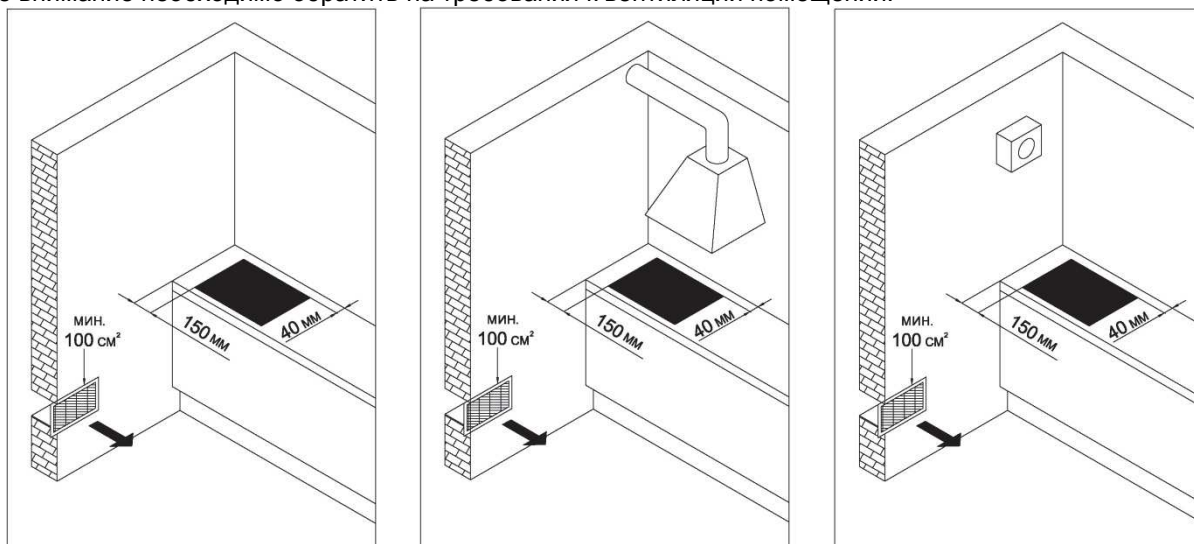


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ГАЗУ

- Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями. Особое внимание обратите на обеспечение достаточной вентиляции! Перед подключением и использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.

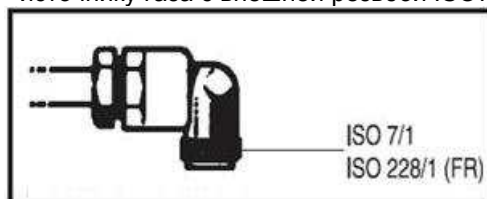
Категории и типы газа, которые могут использоваться, приведены в таблице 1.

- Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход).
- Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Особое внимание необходимо обратить на требования к вентиляции помещений.



Процесс подключения

- Подключение к источнику газа производится в соответствии действующими предписаниями и условиями подключения местного газоснабжающего предприятия.
- С нижней стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой ISO7-1 R1/2.



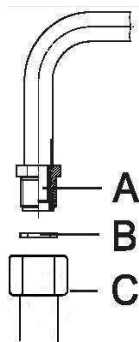
- При подключении необходимо придерживать трубку R1/2, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации. Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга.
- Гибкий шланг должен проходить свободно. Шланг не должен касаться подвижных частей кухонного шкафа (например, ящика) и дна варочной панели.
- Устанавливать встраиваемую электрическую духовку под варочной панелью возможно, если духовка оборудована охлаждающим вентилятором.

После подключения прибора проверьте герметичность соединений.

Элементы для подключения к газу

A Трубка газопровода ISO7-1 R1/2

B Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм



С Переходник для сжиженного газа (зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны)

Используйте только шланги, соответствующие стандарту UNI-CIG 9891, и уплотнители, соответствующие стандарту UNI-CIG 9264. Шланг должен быть подключен так, чтобы в полностью расправленном состоянии его длина не превышала 2000 миллиметров.

Важно! После завершения монтажа проверьте герметичность всех соединений с помощью мыльного раствора. Запрещается проводить проверку с помощью пламени. Гибкий шланг не должен соприкасаться с подвижными частями варочной панели (например, с ящиком), и должен располагаться так, чтобы возможность его повреждения была минимальной.

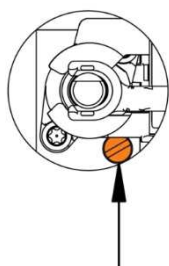
После завершения подключения зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени. Язычки пламени должны иметь сине-зеленый цвет. Если пламя нестабильно, увеличьте минимальную мощность винтом малого расхода. Объясните потребителю, как правильно пользоваться варочной панелью, и вместе с ним изучите «Инструкцию по эксплуатации».

Настройка на другой вид газа



- Для настройки на другой вид газа не требуется извлекать варочную панель из столешницы.
- Перед настройкой отключите прибор от электросети и перекройте поступление газа.
- Замените форсунки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу).
- После настройки на другой вид газа поверх данных с заводскими настройками на заводской табличке приклейте наклейку с обозначением новых настроек.

Элементы настройки на другой вид газа



Для доступа к элементам настройки:

- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Форсунка горелки двойной горелки вок находится под защитной пластинкой форсунки.
- Снимите переключатели вместе с уплотнителями.

Газовый кран

Регуляционный винт малого расхода

- На заводе встроены регуляционные винты для сжиженного газа, которые отрегулированы в соответствии с заводской настройкой газа данного прибора.
- При настройке на другой вид газа необходимо отрегулировать (открутить или закрутить) регуляционные винты на требуемый расход газа.
- Мощность горелок приведена с учетом высшей теплоты сгорания газа H_s .

Предупреждение! Данные работы может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ (ТАБЛИЦА 1)

428712	
Ширина (в/ш/г), мм	52/580/510
Данные для подключения к электросети	220-240 V~, 50/60 Hz
Газовые конфорки	
Газовые горелки	R: большая A: малая
Задняя, кВт	R: 3,0
Передняя, кВт	A: 1,0
Категория	RU G20=20 мбар, G30=30 мбар
Присоединительная мощность, кВт	4,0
Индукционные конфорки	
Тип переключателей	электронные сенсоры
Передняя, Ø мм/кВт	160/1,4
Задняя, Ø мм/кВт	200/2,3 (P = 3,0)
Присоединительная мощность, кВт	3,7

P = режим максимальной мощности нагрева

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Горелка		A	R
Номинальная тепловая мощность, кВт		1,00	3,00
Ø Инжектор (мм)			
G30/G31	28-30/37 мбар	0,50	0,85
G20	20 мбар	0,72 - X	1,28 - H3
Ø Байпас			
G30/G31	28-30/37 мбар	0,27	0,44
G20	20 мбар	Reg.	Reg.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

КОНФОРКИ

Принцип работы индукционных конфорок

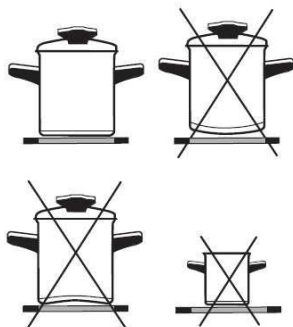
- Варочная панель имеет три или четыре конфорки. Поверхность панели ровная, в ней нет мест, где могла бы скапливаться грязь.
- Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения. Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая.
- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

ВАЖНО!

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

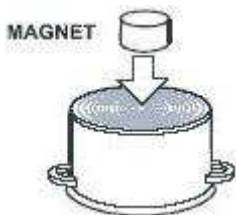
Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

Подходящая посуда



- Приготовление на индукционной варочной панели возможно, только при использовании подходящей посуды.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- **При приобретении посуды обратите внимание на наличие символа индукции, обозначающего, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.**

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 160 мм	Ø 110-160 мм
Ø 200 мм	Ø 150-200 мм



Проверка посуды с помощью магнита

Пригодность посуды для приготовления на индукционной варочной панели можно проверить с помощью магнита. Если магнит притягивается к посуде, значит, она подходит для индукционного приготовления.

Распознавание посуды

Одно из преимуществ индукционной варочной панели — наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ U.

Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится. Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой,

варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

Конфорка может повредиться:

- Если на конфорке нагревать пустую посуду;
- Не используйте посуду с неровным, шероховатым дном или с дном **слишком маленького диаметра** (например, турки);
- Не используйте посуду с глиняным дном, так как она может поцарапать стеклокерамику;
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки;
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.

Степени нагрева

Каждая конфорка имеет девять степеней нагрева. В таблице приведены примеры использования различных степеней нагрева.

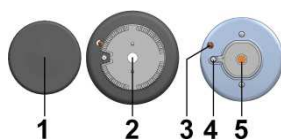
Степень нагрева	Использование
0	Конфорка выключена, использование остаточного тепла.
1–2	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
3	Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).
4–5	Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, зажаривание больших кусков.
6	Обжаривание.
7–8	Зажаривание.
9	Начало приготовления, зажаривания; зажаривание.
A	Автоматика приготовления.
P	Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

Советы по экономии электроэнергии

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Пользуйтесь скороварками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама панель.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

Управление варочной Важные указания



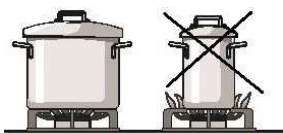
- Если вы хотите зажарить блюдо, сначала установите максимальную мощность горелки, а затем продолжайте приготовление на минимальной мощности.
- **Газовые горелки оснащены системой безопасности (далее — газ-контроль). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекратится. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.**
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.

- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Термоэлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
- 4 Свеча электроподжига
- 5 Форсунка

Посуда

Советы по использованию посуды

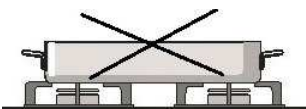
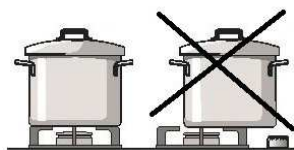
- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Языки пламени, выходящие за края **слишком маленькой посуды**, могут испортить



посуду, при этом увеличивается расход газа.

- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается **слишком большой посудой**, также уменьшается эффективность сгорания.

Тип горелки	Минимальный диаметр дна посуды
Большая (3 кВт)	220-260 мм
Малая (1 кВт)	120-180 мм

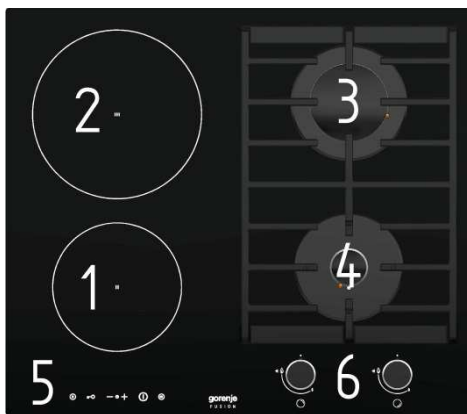


Важные предупреждения в связи с использованием стеклокерамической поверхности

- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Описание прибора



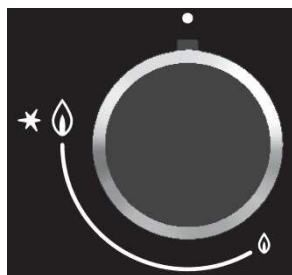
1. Задняя левая индукционная конфорка
2. Задняя правая газовая конфорка
3. Передняя левая индукционная конфорка
4. Передняя правая газовая конфорка
5. Панель управления индукционными конфорками
6. Панель управления газовыми конфорками

Панель управления индукционными конфорками



- A Выбор индукционной конфорки
- B Защитная блокировка
- C Вкл./выкл. индукционных конфорок
- D Сенсор «+»
- E Сенсор «-»

Панель управления газовыми конфорками



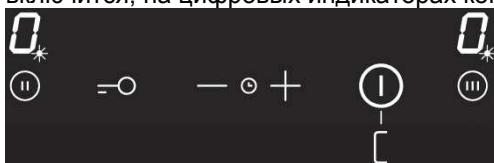
- газовый кран закрыт
- электроподжиг
- максимальная мощность
- минимальная мощность

УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННЫМИ КОНФОРКАМИ

- После подключения варочной панели к электросети на несколько секунд загорятся все индикаторы. Варочная панель готова к работе.
- Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора нажмите на соответствующий символ и удерживайте палец на нем не менее 1 секунды.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках — Eг03).
- Следите, чтобы панель управления всегда была чистой.

Включение варочной панели

Нажмите и удерживайте сенсор вкл./выкл. С не менее 1 секунды. Варочная панель включится, на цифровых индикаторах конфорок загорятся 0 и рядом с ними точки.



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

Включение конфорок

После включения варочной панели (сенсором С) в течение 20 секунд можно включить конфорки.

- Выберите конфорку, нажав на сенсор А. На цифровом индикаторе загорится 0.
- С помощью сенсоров + и – установите мощность нагрева от 1 до 9.



Если сенсор + или – удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно). Кратковременные нажатия на сенсор + или – изменяют мощность нагрева на 1 степень.

Устанавливать какие-либо параметры работы можно только для выбранной конфорки. На индикаторе светится 0 или Н в зависимости от того, была включена до этого конфорка или нет (см. раздел «Индикатор остаточного тепла»).

Если выключить панель до окончания приготовления, можно использовать остаточное тепло, сэкономив при этом электроэнергию.

Выключение конфорок

- Выбранная конфорка должна быть активирована.
- Сенсором – установите степень нагрева 0. Через 10 секунд варочная панель выключится.



Быстрое выключение

- Выбранная конфорка должна быть активирована.
- Одновременно нажмите сенсоры А и D.

Выключение варочной панели

Варочную панель всегда можно выключить прикосновением к сенсору вкл./выкл. С.

Защитная блокировка/защита от детей

Активированная функция блокировки позволяет предотвратить работу или использование конфорок. Таким образом, функция блокировки может быть использована и в качестве защиты от детей.

Включение блокировки

- Варочная панель должна быть включена.
- Нажмите и удерживайте не менее двух секунд сенсор В. На цифровом индикаторе времени загорится надпись г о. Блокировка активирована.
- Если вы случайно выключите варочную панель, защитная блокировка останется активной.



Выключение блокировки

- Чтобы выключить блокировку, нажмите сенсор С. На цифровом индикаторе времени загорится надпись г о.
- Нажмите и удерживайте не менее двух секунд сенсор В. Блокировка выключится.

Индикатор остаточного тепла

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

Режим максимальной мощности нагрева (PowerBoost; конфорки, обозначенные «Р»)

Для быстрого приготовления пищи можно на всех конфорках дополнительно включить режим максимальной мощности нагрева. Таким образом, благодаря дополнительной мощности конфорок можно быстро нагреть большое количество пищи. После включения режим максимальной мощности нагрева активен в течение 5 минут, по

истечении которых конфорка самостоятельно переключается на 9-ю степень мощности. Во время работы одной из конфорок в режиме максимальной мощности нагрева мощность одной из оставшихся ограничена. Это показывает индикатор степени мощности: попеременно высвечиваются выбранная мощность и мощность, которой в данный момент ограничена работа конфорки.

Включение режима максимальной мощности нагрева

- Прикосновением к соответствующему сенсору А выберите конфорку, затем нажмите на сенсор – и сразу затем сенсор +. Режим максимальной мощности нагрева включен. На индикаторе степени нагрева высвечивается символ Р.



Выключение режима максимальной мощности нагрева

- Нажмите на сенсор А необходимой конфорки и затем на сенсор –. Символ Р погаснет, и конфорка автоматически переключится на степень нагрева 9.

Защитное отключение

Для дополнительной безопасности, если вы забыли выключить варочную панель, прибор оборудован ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки.

Если степень нагрева не изменялась в течение продолжительного времени, конфорка автоматически выключится. На индикаторе загорится символ H или 0, если конфорка еще горячая. Чтобы выключить конфорку, нажмите на сенсор –. Время срабатывания защитного отключения зависит от установленной степени нагрева, приведенной в таблице выше.

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

Пример

Вы включили конфорку на 6-ю мощность и оставили ее работать длительное время. Если вы не меняли установки конфорки, то через 1,5 часа для обеспечения безопасности конфорка выключится.

Защита от перегрева

Индукционная варочная панель также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, включается двухскоростной вентилятор. Если этого недостаточно, выключается режим максимальной мощности нагрева. Если этого так же недостаточно, снижается степень нагрева конфорок или они полностью выключаются защитной системой. После того как панель остынет, она снова полностью готова к работе.

Таймер

Таймер можно использовать как:

- таймер с функцией отключения конфорки,
- будильник с функцией оповещения.

Таймер с функцией отключения конфорки

Таймер облегчает процесс приготовления: с его помощью можно установить продолжительность работы конфорки.

Включение таймера

- С помощью сенсора А включите необходимую конфорку.
- Сенсорами + и – установите степень нагрева от 1 до 9.
- Одновременным нажатием на сенсоры + и – включите таймер. На цифровом индикаторе времени загорится 00.
- Сенсорами + и – установите время в интервале от 1 до 99 минут. Таймер автоматически начнет работу через несколько секунд.

Таймер можно установить для каждой отдельной конфорки. Таймеры конфорок могут работать одновременно.

Если сенсор + или – удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).



Изменение времени таймера

- Время таймера можно изменить в любой момент приготовления.
- С помощью сенсора А выберите конфорку.
- Одновременным нажатием на сенсоры + и – активируйте таймер. Мигает точка рядом с цифровым индикатором выбранной конфорки.
- Сенсорами + и – установите новое время таймера.

Индикация остаточного времени

Чтобы узнать оставшееся время, нажмите сенсор А и затем одновременно на сенсоры + и – или можно несколько раз одновременно нажимать сенсоры + и –.

На цифровом индикаторе времени отображается время конфорки, рядом с цифровым индикатором мощности нагрева мигает точка.

Если рядом с цифровым индикатором мощности нагрева конфорки не мигает точка, значит отображается время будильника.

Выключение таймера

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или он через две минуты выключится сам.

Досрочная отмена таймера

- С помощью сенсора А выберите конфорку. Рядом с цифровым индикатором мощности нагрева светится точка.
- Одновременным нажатием на сенсоры + и – активируйте таймер.
- Сенсором – установите время 00.

Таймер выключится, конфорка продолжит работать, пока ее не выключить вручную.

Будильник оповещает, что прошло установленное время, но не отключает конфорки.

Включение будильника

Если варочная панель выключена.

- Включите варочную панель с помощью сенсора С.
- Одновременным нажатием на сенсоры + и – включите будильник.
- Сенсорами + и – установите время.



Выключение будильника

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, но конфорка не выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или он через две минуты выключится сам.

Если необходимо выключить будильник досрочно:

- Включите варочную панель с помощью сенсора С.
- Одновременным нажатием на сенсоры + и – активируйте будильник.
- Сенсором – установите время 00.

Будильник выключится.

- Одновременным нажатием на сенсоры + и – выключается будильник/таймер.
- Если включен будильник, невозможно включить таймер для конфорки (необходимо выключить будильник)

Прибор оборудован датчиками для защиты от перегрева, которые при необходимости отключают конфорки, которые расположены ближе к модулю управления.

Будильник с функцией оповещения

Безопасность и индикация ошибок

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
---------------	-------------------	--------------------------

УПРАВЛЕНИЕ ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

Розжиг и работа горелок



- Управление газовыми горелками производится с помощью переключателей, расположенных на панели управления.
- Мощность нагрева обозначена на переключателях символами большого и малого пламени (см. раздел «Панель управления газовыми конфорками»).
- Вращайте переключатель через положение большого пламени до положения малого пламени и обратно. Рабочее положение находится между символами большого и малого пламени.
- Газовые горелки разжигаются с помощью свечи электроподжига, встроенной в каждую горелку (в некоторых моделях).

Прежде чем повернуть переключатель, необходимо его нажать.

Одноручный электроподжиг

- Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение большого пламени. Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.
- Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.
- После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется.
- Далее можно регулировать величину пламени между максимальной и минимальной мощностью.
- Не рекомендуется устанавливать мощность между максимальной мощностью и 0. В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.

Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

- Для выключения горелки поверните переключатель вправо в положение 0.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибора в помещении увеличивается образование тепла и влаги. Убедитесь, что во время приготовления пищи обеспечивается должная вентиляция. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия.

При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция или включение кухонной вытяжки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора могут нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте прибор в других целях, например, для обогрева помещения.

ОЧИСТКА И УХОД



рис.1



рис.2



рис.3



рис.4



рис.5

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.

Стеклокерамическая поверхность

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

Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.

Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).

После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.

Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).

Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).

Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

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

Газовые конфорки

- Очищайте решетки, варочную поверхность и детали горелок теплой водой с добавлением моющего средства для посуды и тряпкой.
- Термоэлемент и свечу электроподжига очищайте мягкой щеткой. Эти детали должны быть чистые и сухие, только так обеспечивается их правильная работа.
- Очищайте рассекатель и крышку горелки. Проверьте, чтобы отверстия рассекателя были хорошо очищены. Следите, чтобы грязь не попала в отверстие форсунки.
- После очистки хорошо просушите все детали, правильно соберите и установите на место. Из-за неправильно установленных деталей розжиг горелок может не срабатывать.

ВНИМАНИЕ! Крышки горелок покрыты эмалью черного цвета. Из-за высокой температуры возможно изменение цвета крышек, но это не влияет на работу горелок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

Важные предупреждения

- **В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!**
- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию. Ниже приводятся несколько советов по исправлению некоторых общих проблем.

Пламя горелки неравномерно.	Из-за неправильной настройки газа пламя неравномерное.	Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось.	Неправильно установлены детали горелки.	Правильно установите детали горелки!
Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	Неправильно установлены детали горелки.	Правильно установите детали горелки!
Пламя гаснет после розжига.	Слишком короткое время или слабое нажатие на переключатель.	Держите переключатель нажатым дольше. Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.
Изменился цвет решетки вокруг горелки.	Обычное явление из-за высокой температуры.	Очистите решетку средством по уходу за металлами.
Бытовая электропроводка постоянно отключается.	Перегорел предохранитель.	Проверьте предохранитель бытовой электропроводки и, если он перегорел, замените.
Не работает электроподжиг горелок.	Между свечой электроподжига и горелкой находятся остатки пищи или чистящего средства.	Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой.
Загрязнены крышки горелок.	Обычное загрязнение.	Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.

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

HR PREINAKA NA DRUGU VRSTU PLINA
 SR PODEŠAVANJE NA DRUGU VRSTU GASA
 MK ПРИСПОСОБУВАЊЕ НА ДРУГ ВИД ГАС
 RO REGLARE PENTRU UN TIP DIFERIT DE GAZ
 RU НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА
 UA ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

HR	Zemlja odredišta	Kategorija	Plinom i pritisci
SR	Zemlja odredišta	Kategorija	Gasa i pritisaka
МК	Земља на дестинација	Категорија	Гас и притисоци
RO	Țara de destinație	Categorie	Gaz și presiunile de aprovizionare
RU	Арт. №	Страна назначения	Категория
UA	Артикул	Країна призначення	Категорія
	CZ	II2H3+	G20=20mbar ; G30/G31=28-30/37mbar
	SK	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	PL	II2E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=37mbar
	HU	I3B/P	G30/G31=30mbar
	SI	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	HR	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RS	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RO	II2E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RO	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RO	II2L3B/P	G25=20mbar ; G30/G31=30mbar
	MK	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
	RU		G20=20mbar ; G30=30mbar
	UA		G20=20mbar ; G30=30mbar