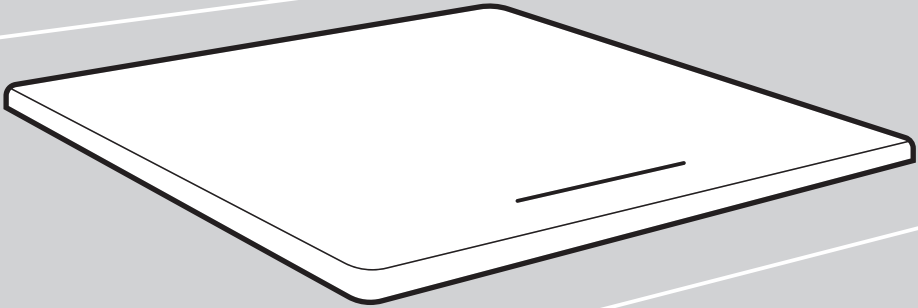
gorenje

RU RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель



GI3, GI6

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

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

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

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

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

ИНФОРМАЦИЯ!
Информация, совет, подсказка или рекомендация

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Важная информация

Содержание

1. Указания по технике безопасности 4

2. Остальные меры безопасности 6
2.1 Перед подключением прибора 7

3. Установка варочной панели 8
3.1 Монтаж вровень со столешницей 11
3.2 Приклеивание уплотнителя 14

4. Подключение варочной панели к электросети 14
4.1 Присоединительный кабель 15
4.2 Подключение прибора к сети питания 15

5. Описание прибора 18
5.1 Подготовка к первому использованию 18

6. Управление варочной панелью 19
6.1 Панель управления 19
6.2 Включение варочной панели 20
6.3 Включение конфорок 20
6.4 Объединенная зона нагрева 20
6.5 Автоматика приготовления 21
6.6 Режим максимальной мощности нагрева Power Boost 22
6.7 Защитная блокировка от детей 23
6.8 Программирование времени 23
6.9 Индикаторы остаточного тепла 25
6.10 Ограничение продолжительности работы 25
6.11 Защита от перегрева 25
6.12 Автоматическое отключение 26
6.13 Выключение конфорки 26
6.14 Выключение варочной панели 26

7. Пользовательские настройки 27

8. Советы и рекомендации 29
8.1 Варочная поверхность 29
8.2 Принцип работы индукционных конфорок 29
8.3 Посуда 30
8.4 Советы по экономии электроэнергии 31

9. Очистка и обслуживание 32

10. Ошибки и неисправности 34
10.1 Шум во время индукционного приготовления 35

11. Технические данные 35

12. Утилизация 36

1. Указания по технике безопасности

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

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

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

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током. Переключатели конфорок установите в нерабочее положение, выкрутите предохранитель или выключите питание на электрощитке квартиры или дома, чтобы прибор был полностью обесточен.

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Остальные меры безопасности

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

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

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не касались горячих конфорок.

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

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

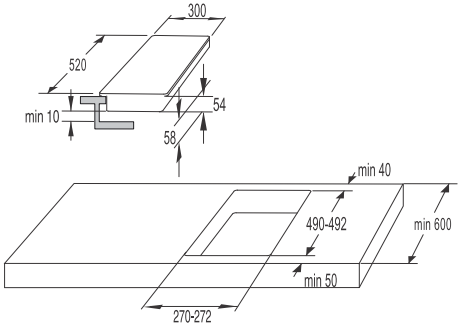
Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, такие как чистящие средства, моющие средства и аэрозоли.

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

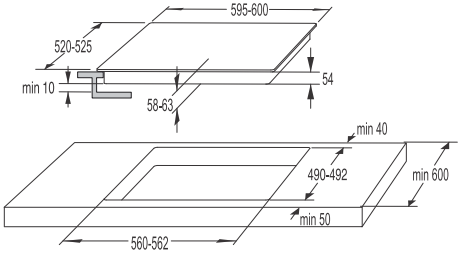
2.1 Перед подключением прибора

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

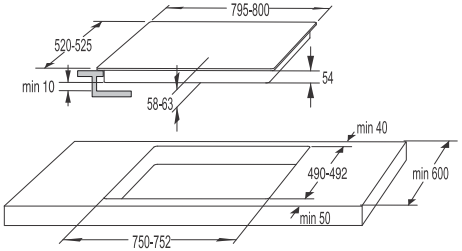
3. Установка варочной панели



30 см



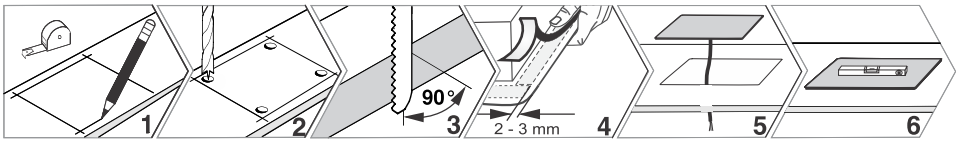
60 cm



80 см

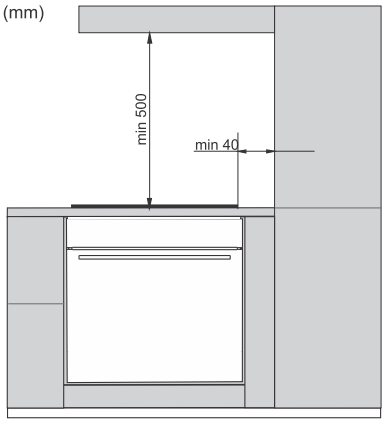
ИНФОРМАЦИЯ!
Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.

Процесс монтажа



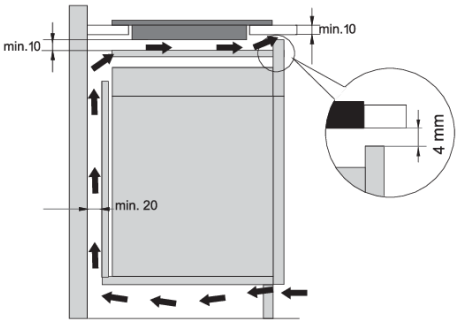
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Подключите варочную панель к электросети (см. раздел Подключение варочной панели к электросети).
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите к столешнице.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100 °C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.

ИНФОРМАЦИЯ!
Столешница должна быть ровной и горизонтальной.



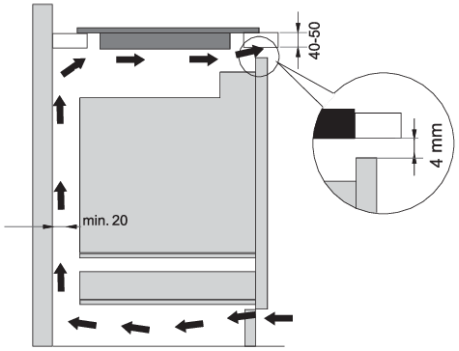
- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом шириной 600 миллиметров и более.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние 500 миллиметров.
- Минимальное расстояние от края варочной панели до стенки соседнего высокого кухонного шкафа составляет 40 миллиметров.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.

Кухонный шкаф с ящиком



- В задней стенке шкафа необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки шкафа необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 4 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Под варочной панелью по всей ее длине должна быть установлена горизонтальная перегородка. Между нижней точкой прибора и перегородкой должно быть расстояние не менее 10 миллиметров.
- С задней стороны должна быть обеспечена достаточная вентиляция.
- В ящике под варочной панелью не храните алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся вещества или жидкости (например, аэрозоли), а также не ставьте их рядом с варочной панелью. Опасность взрыва!

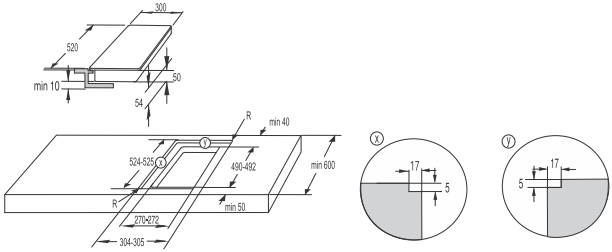
Кухонный шкаф с духовым шкафом



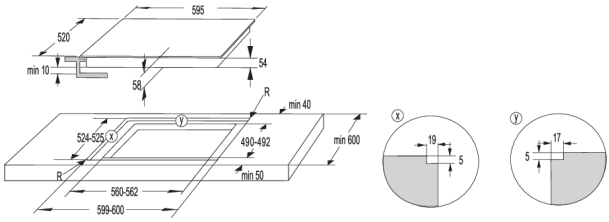
- Под варочной панелью можно устанавливать духовые шкафы, оснащенные охлаждающим вентилятором.
- Перед установкой духового шкафа необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа в области монтажного проема.
- В верхней части передней стенки шкафа необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 4 миллиметров по всей ширине шкафа.
- При установке других приборов под индукционной панелью мы не гарантируем их исправную работу.

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

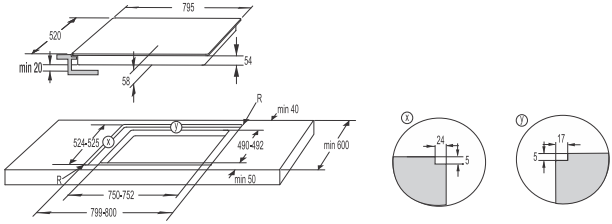
3.1 Монтаж вровень со столешницей



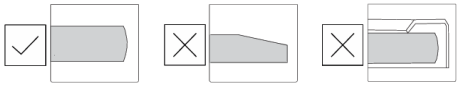
30 см



60 cm



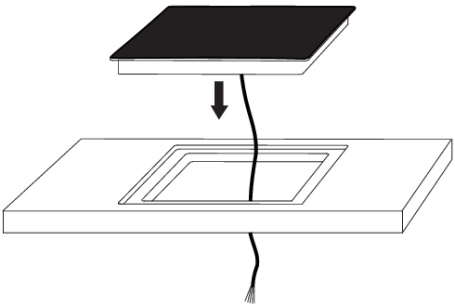
80 см



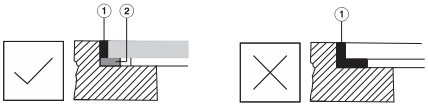
Для монтажа вровень со столешницей подходят варочные панели без скошенных краев и декоративной рамки.

Процесс монтажа

- Варочную панель можно устанавливать только во влаго- и термостойкие столешницы из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы выпила необходимо обработать герметиком).
- При встраивании в керамическую, деревянную и стеклянную столешницу варочную панель необходимо установить на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки панели. Встраивание варочной панели в столешницы из других материалов возможно, если это допускается производителем столешницы.
- Внутренние размеры кухонного шкафа должны быть не меньше внутренних размеров монтажного проема. Это необходимо для беспрепятственного демонтажа варочной панели.
- С нижней стороны варочной панели приклейте уплотнитель.



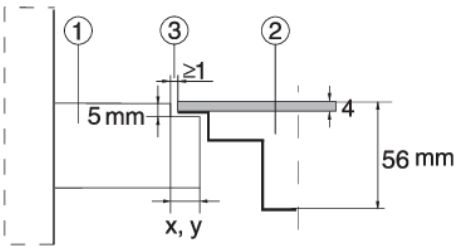
1. Сначала опустите присоединительный кабель в монтажный проем.
2. Установите варочную панель по центру монтажного проема.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Проверьте работу прибора перед прокладкой герметика.
5. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком. Силиконовый герметик должен быть термостойким и выдерживать температуру не менее 160°C.
6. Разгладьте герметик подходящим инструментом. Не включайте прибор, пока герметик полностью не высохнет.



1. Силиконовый герметик
2. Уплотнительная лента

Столешница из натурального камня

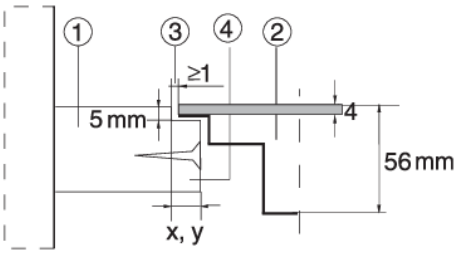
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Особо внимательно соблюдайте размеры монтажного проема в столешницах из натурального камня. При выборе силиконового герметика для любой столешницы проконсультируйтесь с ее производителем. Применение несоответствующего герметика может привести к изменению цвета столешницы.



1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

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

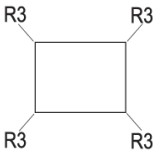
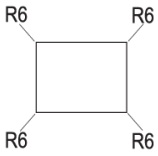
Керамическая, деревянная или стеклянная столешница



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

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

Соблюдайте радиусы в углах монтажного проема в зависимости от радиусов стеклокерамической панели.

СТЕКЛО	МОНТАЖНЫЙ ПРОЕМ
	

Демонтаж варочной панели

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

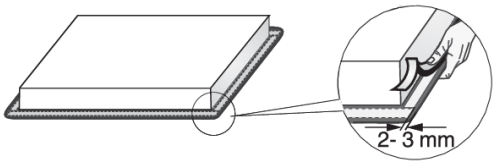
⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

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

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

3.2 Приклеивание уплотнителя

Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамики или стекла необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте. Некоторые модели поставляются с уже установленным уплотнителем.



1. Снимите защитную пленку с уплотнителя.
2. Приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 миллиметра.
3. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга.
4. При наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой/стеклом (например, не режьте уплотнитель на стеклокерамике/стекле).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!

4. Подключение варочной панели к электросети

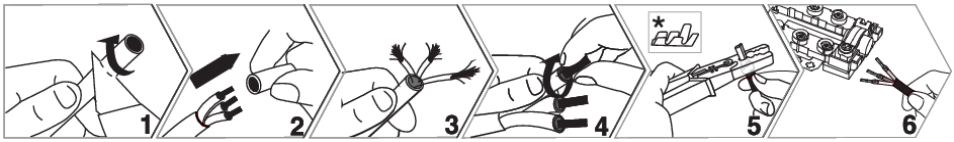
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- В электропроводке необходимо предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров на всех полюсах. Можно использовать предохранители, защитные выключатели тока и т. п.
- Подключение должно учитывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.
- Подключение должно учетывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Подключение прибора к электросети может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом и подключением прибора, не распространяется. Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети.

4.1 Присоединительный кабель

(модели без кабеля питания)



* Трубчатые наконечники не входят в комплект поставки

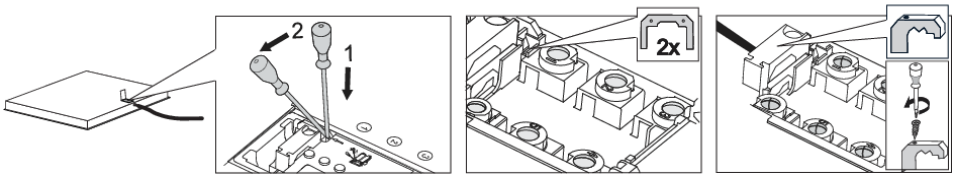
ИНФОРМАЦИЯ!

Рекомендуется использовать трубчатые наконечники.

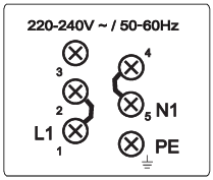
- Для подключения могут использоваться: Соединительные кабели с ПВХ-изоляцией типа H05V2V2-F с желто-зеленым защитным проводником или другие кабели с равноценными или лучшими характеристиками.
- Внешний диаметр кабеля должен быть не менее 8,0 миллиметров.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

4.2 Подключение прибора к сети питания

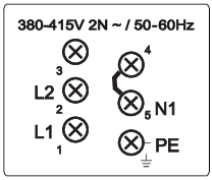
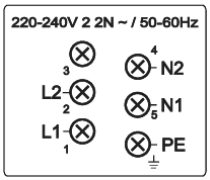
Подключение варочной панели шириной 60, 80 сантиметров



1. Откройте крышку клеммной коробки.
2. Соедините провода в соответствии с типом прибора. Перемычки лежат на клеммной коробке.
3. Присоединительный кабель проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

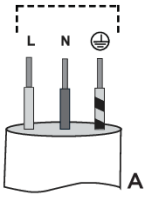
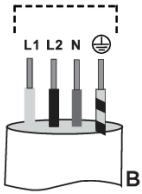
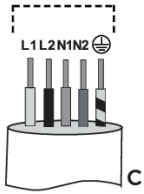
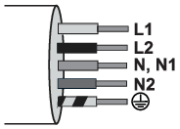
Схема подключения	
	**Однофазное подключение (32 A)** • 1 фаза (1 1N, 220-240 В~ / 50/60 Гц) - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Установите перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 4 и 5. - Установите предохранитель не менее чем на 32 А. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 4 мм^2.

Продолжение таблицы

Схема подключения	
	**Двухфазное подключение (16 А)** • 2 фазы, 1 нейтраль (2 1N, 380-415 В~ / 50/60 Гц) - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Напряжение между фазами 380-415 В~. Установите перемычку между клеммами 4 и 5. Установите не менее двух предохранителей не менее чем на 16 А каждый. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм^2.
	• 2 фазы, 2 нейтрали (2 2N, 220-240 В 2 2N ~ / 50/60 Гц) - Напряжение между фазами и нейтралью 220-240 В~. - Установите не менее двух предохранителей не менее чем на 16 А каждый. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм^2. **Только для Нидерландов!**

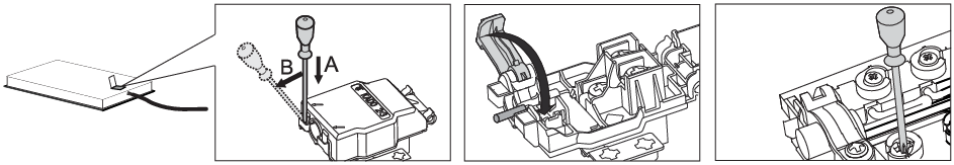
Подключение кабеля через стационарное клеммное соединение или силовую розетку (прибор с кабелем)

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

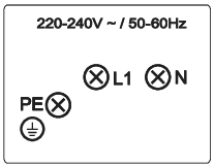
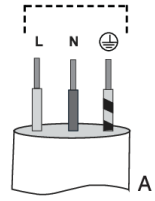
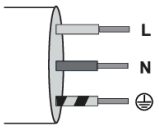
Однофазное подключение	**Двухфазное подключение**		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz 	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz 	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz 	L, L1 = коричневый L2 = черный N, N1 = серый ⏚ = желто-зеленый 

Однофазное подключение	Двухфазное подключение	
Подключите варочную панель, как показано на схеме A. Если в вашей сети не установлен предохранитель на 32 A, необходимо соответствующим образом уменьшить или ограничить мощность прибора.	Если у вас 2-фазная сеть с 1 нейтралью, подключите прибор, как показано на схеме B.	Если у вас 2-фазная сеть с 2 нейтралями, подключите прибор, как показано на схеме C. **Только для Нидерландов!**

Подключение варочной панели шириной 30 сантиметров

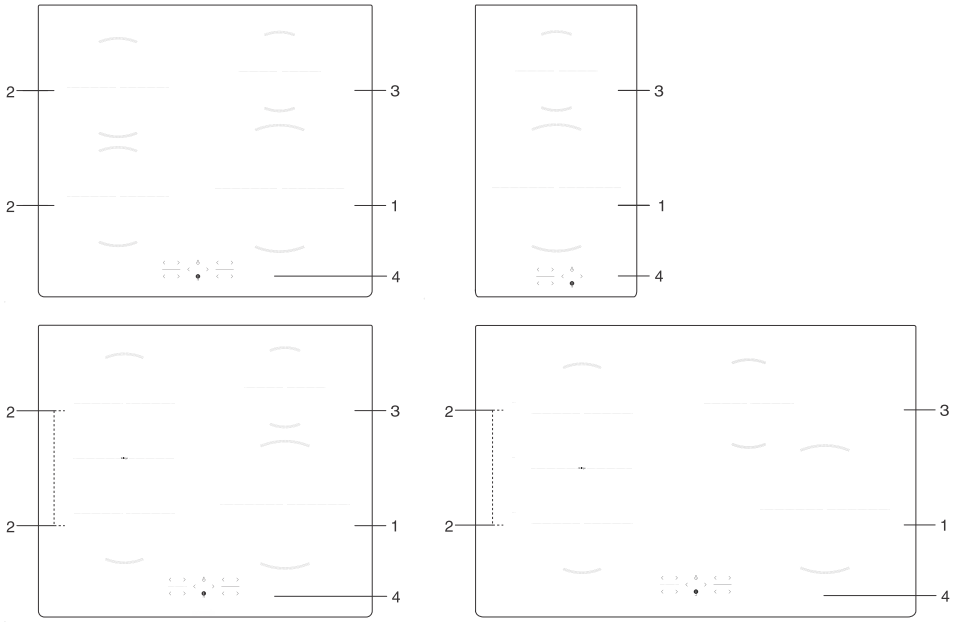


1. Откройте крышку клеммной коробки.
2. Соедините провода в соответствии с типом прибора.
3. Присоединительный кабель проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

Схема подключения	Подключение кабеля через стационарное клеммное соединение или силовую розетку (прибор с кабелем)	
	1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz 	L = коричневый N = синий = желто-зеленый 
Установите предохранитель не менее чем на 16 A. Приборы шириной 30 сантиметров (с двумя конфорками) оснащены клеммной колодкой для однофазного подключения. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм^2!	**Однофазное подключение** Подключите прибор, как показано на схеме A. Если в вашей сети не установлен предохранитель на 16 A, необходимо соответствующим образом уменьшить или ограничить мощность прибора. См. раздел Пользовательские настройки.	

5. Описание прибора

ИНФОРМАЦИЯ!
Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



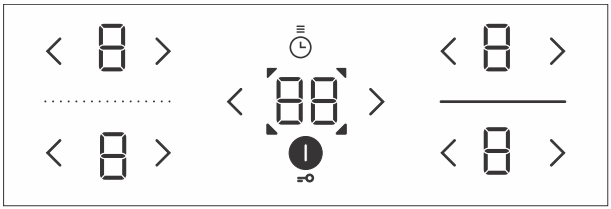
1. Индукционная конфорка ø 230 мм
2. Индукционная конфорка ø 180 мм
3. Индукционная конфорка ø 145 мм
4. Панель управления

5.1 Подготовка к первому использованию

Очистите варочную поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества средства для ручного мытья посуды.
Первое время при работе варочной панели может ощущаться характерный запах нового прибора, который со временем исчезнет.

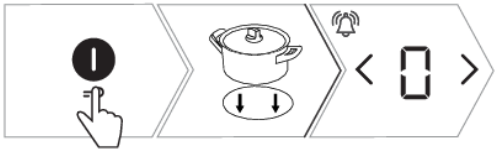
6. Управление варочной панелью

6.1 Панель управления



	Вкл./Выкл. варочной панели	Нажмите сенсор, чтобы включить или выключить варочную панель.
	Блокировка от детей	Включение и выключение блокировки варочной панели.
>	Сенсор увеличения степени нагрева	Включение конфорки или увеличение степени нагрева: • нажмите сенсор, и установится степень нагрева 9, • однократные нажатия увеличивают степень нагрева на один уровень, • нажмите и удерживайте сенсор, чтобы быстро установить или увеличить степень нагрева.
<	Сенсор уменьшения степени нагрева	Выключение конфорки или уменьшение степени нагрева: • нажмите сенсор, и установится степень нагрева 4, • однократные нажатия уменьшают степень нагрева на один уровень, • нажмите и удерживайте сенсор, чтобы быстро установить или уменьшить степень нагрева, • нажмите и удерживайте или несколько раз нажмите сенсор, и конфорка выключится.
	Дисплей степени нагрева	Отображение текущей степени нагрева конфорки.
	Программирование времени	Настройки таймера: • таймер оповещения относится ко всей варочной панели и не отключает конфорки, • таймер отключения привязан к определенной конфорке и отключает ее по истечении заданного времени.
	Индикатор таймера	Показывает выбранную конфорку.

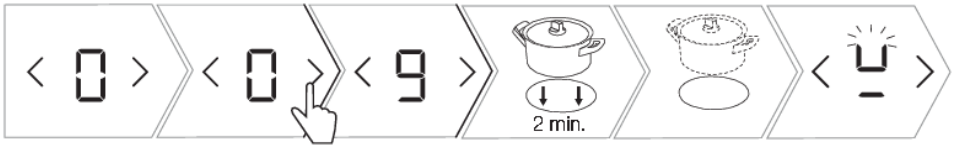
6.2 Включение варочной панели



1. Нажмите , чтобы включить варочную панель.
2. Установите посуду на конфорку.
3. На дисплеях всех конфорок отобразится , и раздастся короткий звуковой сигнал.

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

6.3 Включение конфорок



1. Нажмите выбранной конфорки. Загорится дисплей конфорки.
2. С помощью или выберите степень нагрева конфорки.
3. Конфорка включена.
4. Если конфорка не распознает посуду, на дисплее конфорки отображается . Если в течение 2 минут не поставить посуду на конфорку, конфорка выключится.

ИНФОРМАЦИЯ!
Во время работы конфорки степень нагрева можно изменить с помощью или .

6.4 Объединенная зона нагрева

(в зависимости от модели)

- Некоторые модели варочных панелей позволяют объединять две конфорки, расположенные с левой стороны, в большую зону нагрева. Это дает возможность использовать овальную посуду или пластину для гриля. Посуда или пластина должна перекрывать центры объединяемых конфорок.
- Максимальный размер посуды — 40x25 сантиметров. Рекомендуется использовать посуду с толстым дном для равномерного распределения тепла. Во время приготовления посуда сильно нагревается. Опасность ожогов!
- При установке посуды следите, чтобы она не накрывала панель управления.

ИНФОРМАЦИЯ!
Посуда должна перекрывать центр конфорки!



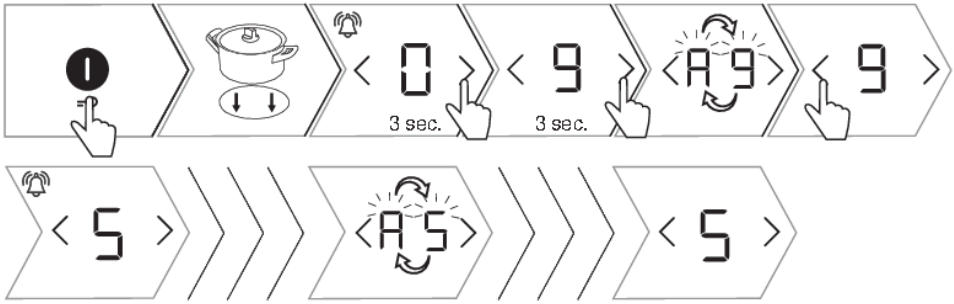
1. Включите варочную панель.
2. Одновременно нажмите 〈 и 〉 и удерживайте 3 секунды. На дисплее задней конфорки отобразится значок ⊓ , показывая, что конфорки работают в режиме объединения.
3. Установите мощность нагрева объединенной зоны.
4. Установите мощность нагрева объединенной зоны 0. Значок ⊓ погаснет, и нагрев прекратится.
5. Теперь конфорки могут работать независимо друг от друга.

6.5 Автоматика приготовления

Все конфорки оснащены специальной функцией, которая независимо от выбранной степени нагрева в начале приготовления устанавливает максимальную степень нагрева, чтобы быстро нагреть пищу. Через некоторое время мощность нагрева конфорки автоматически возвращается к заранее установленной степени нагрева основного приготовления. Функцию можно включить на любой конфорке при любой степени нагрева, кроме 9 и режима P.

ИНФОРМАЦИЯ!
Функция «Автоматика приготовления» подходит для блюд, которые в начале приготовления необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время.

Функция «Автоматика приготовления» не подходит для приготовления жареных и тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду, блюд, длительное время готовящихся в скороварке.



1. Включите варочную панель.
2. Установите посуду на конфорку.

Продолжение таблицы

3. Нажмите > и удерживайте примерно 3 секунды, пока не раздастся короткий звуковой сигнал. На дисплее начнут попеременно мигать A и 9 .
4. Сенсорами < и > установите степень нагрева основного приготовления. Через 5 секунд после установки функция автоматически подтверждается коротким звуковым сигналом. Если установить степень нагрева основного приготовления 9 или 0 , функция отключится.
5. На дисплее степени нагрева попеременно мигают A и выбранная степень нагрева.
6. По истечении времени работы с максимальной степенью нагрева конфорка автоматически переключится на степень нагрева основного приготовления, которая будет постоянно отображаться на дисплее.
7. Чтобы выключить функцию «Автоматика приготовления», одновременно нажмите < и > или уменьшите степень нагрева конфорки. Затем можно установить новую степень нагрева.

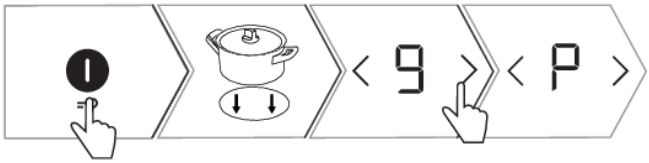
Таблица автоматики приготовления

Степень нагрева основного приготовления	1	2	3	4	5	6	7	8
Время нагрева при макс. мощности, секунды	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 Режим максимальной мощности нагрева Power Boost

(в зависимости от модели)

Для быстрого приготовления конфорки оснащены режимом Power Boost, который с помощью дополнительной мощности позволяет быстро нагреть большое количество пищи. В режиме Power Boost конфорка работает 10 минут и затем автоматически переключается на степень нагрева 9. Режим Power Boost можно включить повторно при условии, что варочная панель не перегрелась. Во избежание перегрева электроника может автоматически отключить режим Power Boost и снизить степень нагрева до 9.



1. Включите варочную панель.
2. Установите посуду на конфорку.
3. Установите степень нагрева 9 , затем нажмите > .
4. На дисплее загорится символ P . Режим включен.
5. Чтобы выключить режим, нажмите < . Режим максимальной мощности выключится, и установится степень нагрева 9 .

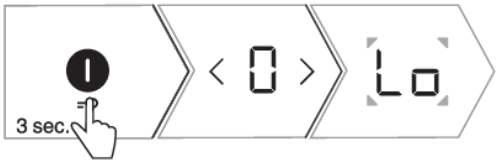
Продолжение таблицы

6. Сенсором < установите необходимую степень нагрева.

6.7 Защитная блокировка от детей

Защитная блокировка позволяет предотвратить случайное включение варочной панели.

ИНФОРМАЦИЯ!
Варочная панель должна быть выключена или находиться в режиме ожидания.



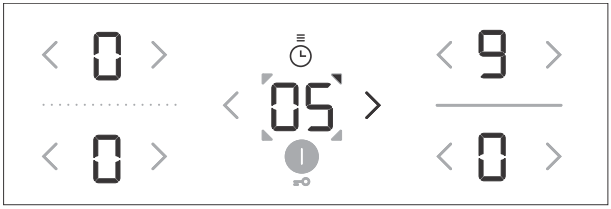
1. Нажмите и удерживайте 3 секунды. На дисплеях степени нагрева конфорок отобразится 0 .
2. На дисплее таймера отобразится Lo .
3. Варочная панель заблокирована.
4. Через 5 секунд панель автоматически выключится и перейдет в режим ожидания.
5. Нажмите и удерживайте 3 секунды, и варочная панель разблокируется.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если в пользовательских настройках включена функция автоблокировки (см. раздел «Пользовательские настройки», параметр Lo), после каждого выключения варочная панель автоматически блокируется.

ИНФОРМАЦИЯ!
Защитную блокировку можно активировать перед очисткой варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение.

6.8 Программирование времени

Таймер может работать в двух режимах.



1. Таймер оповещения относится ко всей варочной панели. Он предупреждает звуковым сигналом, что установленное время истекло, и не отключает конфорки.
2. Таймер отключения привязан к определенной конфорке. Таймер отключения можно установить независимо для каждой конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

1 Таймер оповещения

Таймер оповещения работает независимо и не связан с работой конфорок. Если варочную панель выключить, таймер оповещения продолжит отсчет времени. Таймер можно отключить, только если варочная панель включена.

1. Нажмите , чтобы включить таймер. На дисплее таймера отобразится .
2. Сенсорами < и > установите время в диапазоне от 1 до 99 минут. Если сразу нажать <, на дисплее времени отобразится время 90 минут.
3. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.
4. Звуковой сигнал можно отключить, нажав любой сенсор.
5. Если варочную панель выключить, таймер оповещения продолжает отсчет времени.
6. Во время отсчета последней минуты оставшееся время отображается в секундах.

2 Таймер отключения

Таймер отключения позволяет установить продолжительность работы конфорок, для которых уже установлена степень нагрева.

ИНФОРМАЦИЯ!

Таймер отключения можно установить независимо для каждой конфорки.
Таймер отключения можно установить только для активной конфорки.

1. Нажмите , чтобы включить таймер. На дисплее таймера отобразится .
2. Снова нажмите , начнет мигать , указывая на одну или несколько выбранных конфорок.
3. Сенсорами < и > установите время в диапазоне от 1 до 99 минут. Начнется отсчет времени.
4. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится. На дисплее начнет мигать значение .
5. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или звуковой сигнал автоматически выключится через некоторое время.
6. Чтобы удалить таймер, выберите таймер нужной конфорки сенсором . Отобразится установленное время, и будут мигать и . Сенсором < установите значение или одновременно нажмите < и >, чтобы быстро сбросить время таймера.

ИНФОРМАЦИЯ!
Время таймера отключения можно изменить в любой момент.

6.9 Индикаторы остаточного тепла

Варочная панель оборудована индикатором остаточного тепла H . Конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. Пока после выключения прибора светится индикатор H , вы можете использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После выключения индикации H конфорка может оставаться горячей.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Будьте осторожны: опасность ожогов!

6.10 Ограничение продолжительности работы

Для дополнительной безопасности прибор оборудован ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки.

Время срабатывания защитного отключения зависит от последней установленной степени нагрева конфорки. Если степень нагрева не изменялась в течение долгого времени, конфорка автоматически выключится через определенное время (см. таблицу ниже).

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

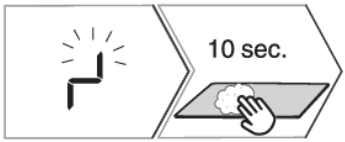
* Через 10 минут степень нагрева автоматически снижается до 9, через 1,5 часа конфорка отключается.

6.11 Защита от перегрева

Индукционная варочная панель оснащена вентилятором охлаждения, который охлаждает электронные компоненты во время приготовления. Вентилятор может работать некоторое время после окончания приготовления.
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, снижается степень нагрева конфорки. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорок снижается дополнительно или они полностью выключаются системой защиты. После того как панель остынет, она снова полностью готова к работе.

6.12 Автоматическое отключение

Если во время приготовления на сенсоры производится длительное воздействие (на панели управления разлилась жидкость или лежит предмет), через 10 секунд все конфорки автоматически выключаются.



1. На дисплее мигает ⌐ .
2. Уберите предмет или протрите жидкость с сенсоров панели управления в течение 5 секунд, чтобы сохранить настройки степени нагрева. Если в течение 10 секунд не убрать предмет или не протереть жидкость, варочная панель автоматически выключится.

6.13 Выключение конфорки

Чтобы выключить конфорку, сенсором < установите значение 0 . Чтобы быстро выключить конфорку, одновременно нажмите и удерживайте < и > . Раздастся короткий звуковой сигнал, и на дисплее отобразится 0 .

ИНФОРМАЦИЯ!

Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0 , варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.

6.14 Выключение варочной панели

Варочную панель можно в любой момент выключить, нажав ⏻ .

7. Пользовательские настройки

Пользовательские настройки звукового сигнала и автоблокировки

Вы можете поменять настройки громкости и длительности звукового сигнала, настройки автоблокировки, а также ограничить потребляемую мощность варочной панели.

Uo: Громкость звукового сигнала
So: Длительность звукового сигнала при оповещении
Lo: Автоблокировка
Po: Ограничение потребляемой мощности варочной панели



1. Чтобы войти в меню пользовательских настроек, при выключенной варочной панели нажмите ⏲ и удерживайте 3 секунды.
2. На дисплее таймера отобразится первый параметр Uo , обозначающий громкость звукового сигнала.
3. Сенсорами установки времени < и > выберите параметр.
4. Настройка параметров производится на передней левой конфорке.
5. На дисплеях степени нагрева левых конфорок отобразится текущее значение параметра. Выберите значение параметра сенсорами < и > конфорки.
6. Все параметры можно подтвердить и сохранить, нажав ⏲ и удерживая 2 секунды.
7. Раздастся короткий звуковой сигнал.
8. Если вы не хотите сохранять новые настройки, выйдите из меню пользовательских настроек, нажав ⏻ , или меню закроется автоматически через 2 минуты.

Громкость звукового сигнала — Uo

	Возможные настройки:
	0 на дисплее = выключено (кроме оповещения и сигнала об ошибке)
	1 на дисплее = минимальная громкость
	2 на дисплее = нормальная громкость
	3 на дисплее = максимальная громкость (по умолчанию)
	Изменение уровня громкости сопровождается коротким звуковым сигналом соответствующей громкости.

Длительность звукового сигнала при оповещении — So

	Возможные настройки:
	0.5 на дисплее = 5 секунд
	1 на дисплее = 1 минута
	2 на дисплее = 2 минуты (по умолчанию)

Автоблокировка — Lo

	Если в пользовательских настройках включена функция автоблокировки, после каждого выключения варочная панель автоматически блокируется.
	0 на дисплее = выключено (по умолчанию)
	1 на дисплее = включено

Управление потребляемой мощностью
(в зависимости от модели)

Индукционная варочная панель позволяет регулировать потребляемую мощность для оптимальной работы и удобного приготовления пищи. Это означает, что вы можете контролировать распределение мощности между отдельными конфорками.

Ограничение потребляемой мощности варочной панели — Po

В это меню можно войти в течение 2 минут после подключения прибора к электросети.
В это время невозможно настраивать другие параметры.

	В зависимости от силы тока питания в вашем домохозяйстве возможны следующие настройки потребляемой мощности варочной панели:
	7.2 на дисплее = 7,2 кВт = 2 x 16 A
	6.0 на дисплее = 6,0 кВт = 2 x 16 A
	3.6 на дисплее = 3,6 кВт = 1 x 16 A
	2.8 на дисплее = 2,8 кВт = 1 x 13 A
	2.3 на дисплее = 2,3 кВт = 1 x 10 A

ИНФОРМАЦИЯ!
В режиме ограниченной мощности степень нагрева конфорок и как следствие мощность нагрева могут быть ограничены. Прибор оснащен системой управления питанием, которая обеспечивает минимальное влияние ограничения мощности на работу конфорок.

8. Советы и рекомендации

8.1 Варочная поверхность

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

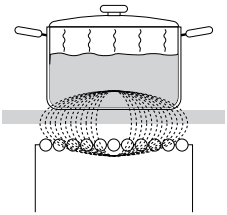
⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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.

8.2 Принцип работы индукционных конфорок

Приготовление на индукционной варочной панели отличается от приготовления на привычных приборах. Принцип ее работы заключается в выработке тепла с помощью магнитного поля. Поэтому для индукционного приготовления требуется специальная посуда.



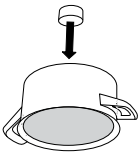
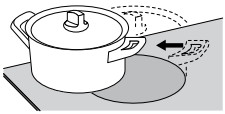
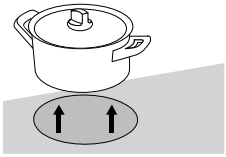
Варочная поверхность оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.

Стеклокерамическая 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.

Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды.

8.3 Посуда

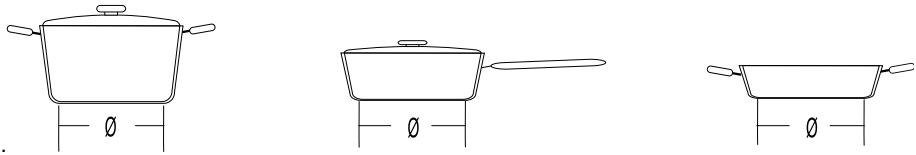
	Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.
	При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
	Для получения наилучших результатов приготовления ферромагнитная область на дне посуды должна соответствовать размеру конфорки. Если конфорка не распознает посуду, попробуйте поставить посуду на конфорку меньшего диаметра.

Подходящая посуда	**Неподходящая посуда**
стальная посуда	посуда из стекла
посуда из эмалированной стали	посуда из легированной стали с медным дном
чугунная посуда	посуда из легированной стали с алюминиевым дном

- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- В некоторой посуде дно не полностью ферромагнитное. В этом случае нагревается только магнитная часть, остальное дно не нагревается.
- При использовании специальной посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.

Конфорки	**Минимальный диаметр дна посуды**
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Дно посуды должно быть ровным и плоским.



8.4 Советы по экономии электроэнергии

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке. Следите, чтобы в скороварке и обычной посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если это позволяет рецепт приготовления блюда. Крышка должна по размеру соответствовать посуде. Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если дно посуды слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на ее дисплее будут попеременно загораться символ U и установленная степень нагрева. Если в течение 1 минуты после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если снять посуду с конфорки, подача энергии прекратиться.
- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная поверхность подает ровно столько энергии, сколько требуется для приготовления продуктов в посуде данного размера.

9. Очистка и обслуживание

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

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

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

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

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

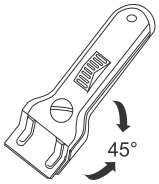
Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо.

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!
Скребок не входит в комплект поставки прибора.



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

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

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

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

10. Ошибки и неисправности

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

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

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

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

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

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Раздается непрерывный звуковой сигнал, и на дисплее отображается	Сенсорные кнопки панели управления загрязнены, на них разлилась вода или лежит предмет. Очистите панель управления.
На дисплее отображается «F».	Во время работы прибора возникла неисправность. Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

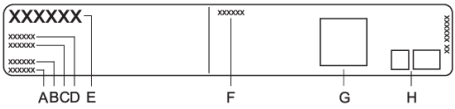
Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

10.1 Шум во время индукционного приготовления

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

11. Технические данные

(в зависимости от модели)



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

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

12. Утилизация



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

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

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

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

gorenje

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

899570-a14