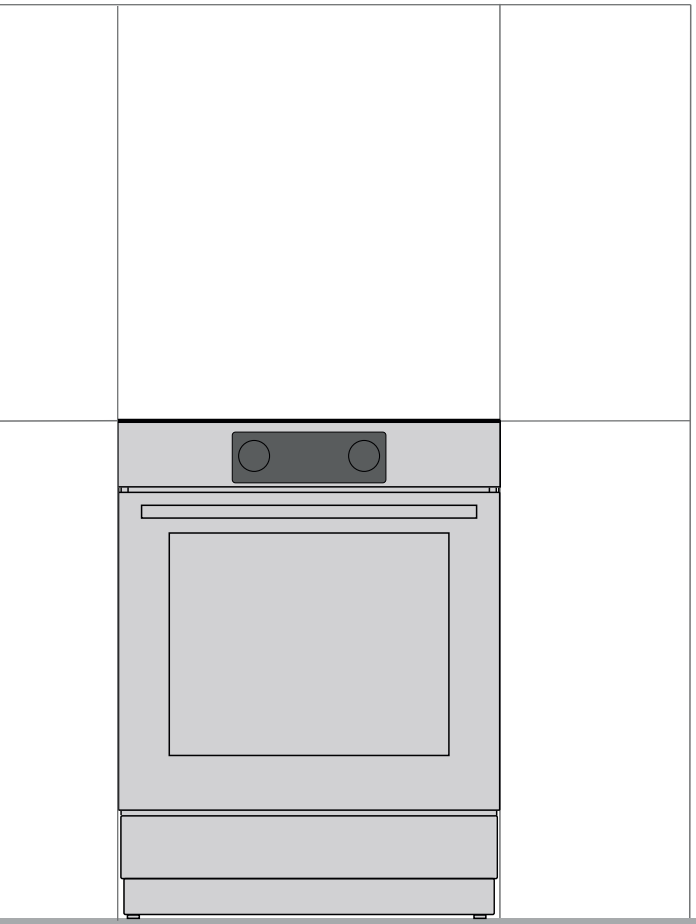
gorenje

RU BY RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЛИТЫ



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.

Подробную инструкцию и советы по использованию прибора можно найти на сайте: http://www.gorenje.com или отсканировав QR-код на заводской табличке.



В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:

ИНФОРМАЦИЯ!
Информация, совет, подсказка или рекомендация

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Важная информация

Внимательно прочитайте инструкцию

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 неправильной 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. Детям младше 8 лет разрешается использовать духовку только под постоянным присмотром взрослых.

ВНИМАНИЕ: Доступные части электроприбора могут нагреваться во время использования. Не позволяйте маленьким детям приближаться к духовке.

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

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.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если вы обнаружили, что стекло варочной панели треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети.



ВНИМАНИЕ! Возможно опрокидывание.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Для предотвращения опрокидывания прибор можно закрепить с помощью специального кронштейна. Следуйте указаниям по установке кронштейна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

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

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

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

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

Электроприбор не предназначен для управления внешними таймерами или отдельными системами дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Используйте только предохранительные панели варочной поверхности, разработанные производителем этого прибора или указанные им в инструкции по использованию как подходящие для использования, или предохранительные панели варочной поверхности, являющиеся частью конструкции этого электроприбора. Использование неподходящих предохранительных панелей может привести к несчастному случаю.

Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, специалистом его технической службы или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Этот прибор предназначен только для приготовления пищи. Запрещено использовать этот прибор в других целях, например, с целью обогрева помещения.

Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

Не устанавливайте прибор вблизи мощных источников тепла, например, печей на твердом топливе, так как высокая температура может привести к повреждению прибора.

Подключение и ремонт могут производить только авторизованный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Клеммы (вместо присоединительного кабеля) должны быть закрыты крышкой (см. дополнительное оборудование). Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной тяжких телесных повреждений и привести к повреждению прибора.

Плита с панелью управления из нержавеющей стали и электрической духовкой оснащена вентилятором охлаждения. Во время работы духовки при закрытой дверце воздух выходит из плиты в области под панелью управления. Если поток воздуха отсутствует, выключите прибор и обратитесь в сервисный центр.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль духовки.

Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Прибор оснащен варочной поверхностью из стекла или стеклокерамики. Если варочная поверхность треснула или разбилась:
- выключите электрические нагревательные элементы и отключите прибор от электросети;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не пользуйтесь прибором.

Условия и сроки хранения: приборы должны хранится в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между –10° и 37°C, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (при соблюдении предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) - 10 лет.

Для подключения прибора к электросети используйте шнур 5x1,5 мм^2 с маркировкой H05VV-F5G1,5 или 3x4,0 мм^2 с маркировкой H05VV-F3G4 или более надежный. Шнур

должен быть подключен специалистом технической службы или лицом с аналогичной квалификацией.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке, соответствующей правилам устройства электросетей.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке, оборудованной устройством автоматического отключения. Стационарная электропроводка должна быть выполнена в соответствии с правилами устройства электросетей.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

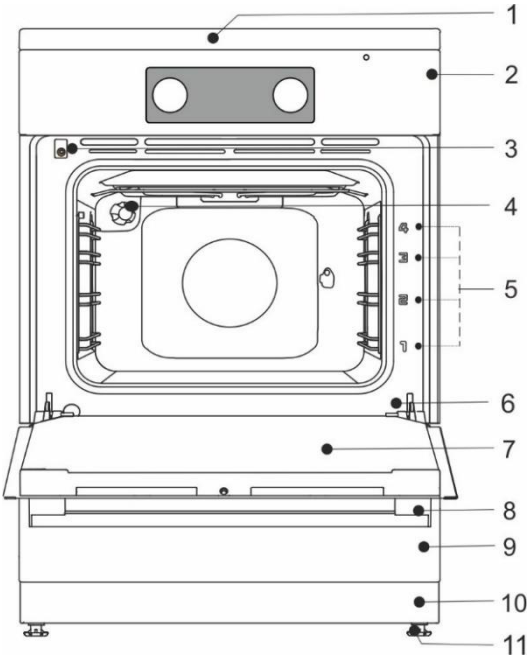
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

Описание прибора

ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.



1 Варочная поверхность
2 Панель управления
3 Встроенный выключатель духовки
4 Освещение
5 Уровни направляющих
6 Заводская табличка
7 Дверца
8 Ручка дверцы
9 Ящик плиты/откидной
10 Подставка
11 Регулируемые ножки

ЯЩИК ПЛИТЫ

Не храните в ящике горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания!

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие имеют 4 уровня (отсчет уровней производится снизу вверх).

Эксплуатация прибора безопасна с или без направляющих противней.

ЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие устанавливаются на 2-м, 3-м и 4-м уровне и имеют два варианта исполнения: частично выдвижные и полностью выдвижные.

РЕЛЬЕФНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

На боковых стенках духовки имеются выемки, расположенные на четырех уровнях. В выемки вставляются противни и решетки.

ВСТРОЕННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор и все нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора. Охлаждающий вентилятор работает при работающей духовке.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки.)

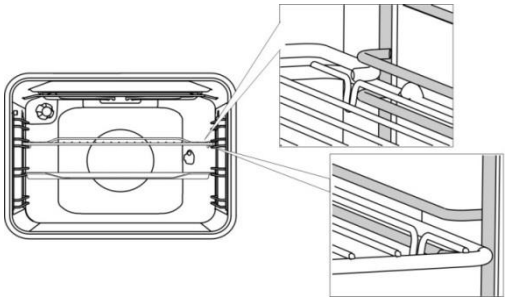
Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!

РЕШЕТКА



В передней части решетки имеются ограничители, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

При съемных направляющих устанавливайте решетку и противни точно между двумя прутками одного уровня.



Чтобы установить противень или решетку на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня, установите противень или решетку и задвиньте направляющие в духовку до конца.

Убедитесь, что телескопические направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.

УТАПЛИВАЕМЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ (в зависимости от модели)

Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда, затем, поворачивая, установите переключатель в необходимое положение. **По окончании работы обязательно установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и “утопите“ его.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Выньте все принадлежности и транспортную упаковку из прибора.
- Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Очищайте стеклокерамическую поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.
- При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (в зависимости от модели)

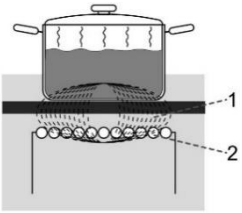


1 Задняя левая индукционная конфорка
2 Задняя правая индукционная конфорка
3 Передняя левая индукционная конфорка
4 Передняя правая индукционная конфорка
5 Панель управления

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Стеклокерамика устойчива к температурным изменениям.
- 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. Если варочная поверхность треснула или разбилась, отключите прибор от электросети и не пользуйтесь им.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут ее поцарапать.
- Варочная поверхность ровная, на ней нет мест, где могла бы скапливаться грязь.
- 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.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННЫХ КОНФОРОК



1. магнитное поле
2. индукционная катушка

- 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.
- 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 (должно намагничиваться) посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

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.

ПОСУДА

ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.
- Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.



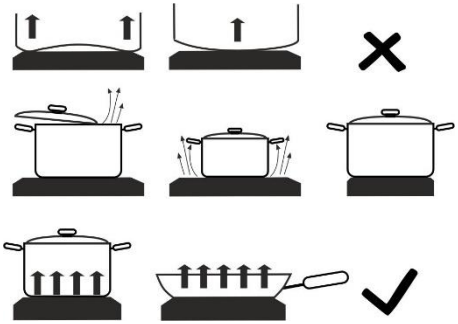
- Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.

- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Не ставьте пустую посуду на конфорку, так как конфорка может повредиться при случайном нагреве.
- При использовании специальной посуды следуйте указателям производителя.
- Запрещено использовать посуду с неровным дном. Вогнутое или выпуклое дно может помешать работе защиты от перегрева, поэтому варочная панель может перегреться. Это может привести к растрескиванию стеклокерамики и расплавлению дна посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.

Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью электричества и индукции, с:

- толстым дном (не менее 2,25 мм),
- ровным дном.

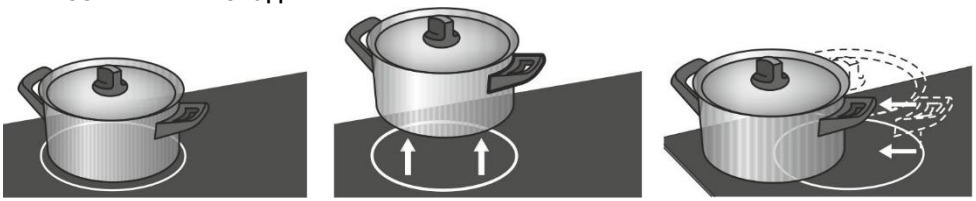
Конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При использовании встраиваемой индукционной варочной панели не устанавливайте дополнительное оборудование (например, редукционные кольца и индукционные диски, которые позволяют использовать неиндукционную посуду) между дном посуды и поверхностью стеклокерамики. Применение такого оборудования может привести к повреждению прибора и повышает риск ожогов.

РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ



- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. Если у посуды дно слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на дисплее 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 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.

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 посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

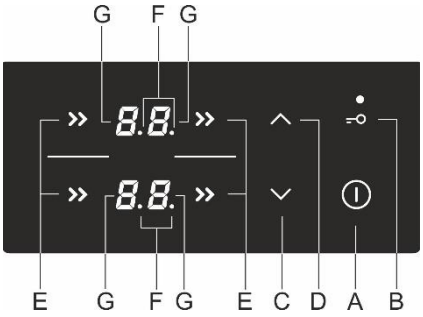
СТЕПЕНИ НАГРЕВА

Мощность нагрева конфорок устанавливается в пределах десяти уровней. В таблице приведены примеры использования разных 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, жарка больших кусков.
6	Обжаривание.
7-8	Жарка.
9	Начало приготовления, жарки; жарка.
P	Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

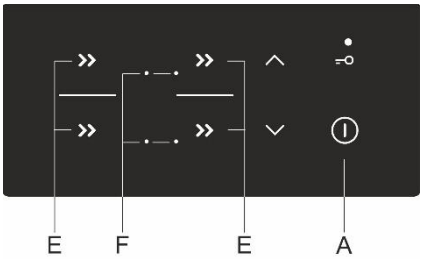
УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (в зависимости от модели)



Сенсоры и индикаторы
A ВКЛ./ВЫКЛ. варочной панели
B Защитная блокировка
C Уменьшение степени нагрева и времени (–)
D Увеличение степени нагрева и времени (+)
E ВКЛ. конфорки
F Индикатор включенного таймера на конфорке
G Дисплеи конфорок

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

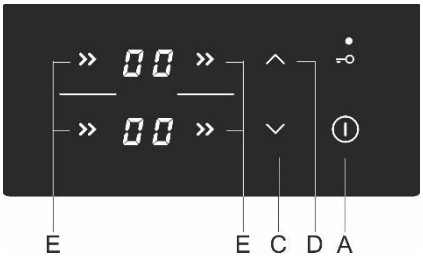


Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. (A). Раздастся звуковой сигнал, и рядом с дисплеями конфорок загорятся точки-индикаторы.

Если не производить дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд. Раздастся короткий звуковой сигнал.

После первого подключения прибора к электросети и при подключении после сбоя электропитания варочная панель заблокирована (см. Раздел “ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ“).

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК



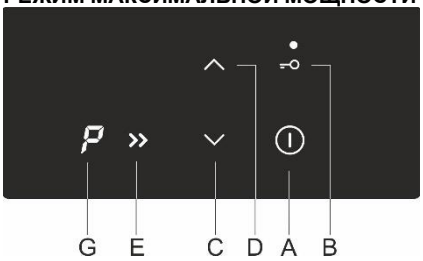
После включения варочной панели в течение 10 секунд включите необходимую конфорку сенсором (E). Сенсорами (C) и (D) выбранной конфорки установите степень нагрева. Если первым нажать сенсор (C), сразу установится мощность “9“. Если первым нажать сенсор (D), установится мощность “1“.

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

Изменение степени нагрева
Выберите конфорку (E) и соответствующими сенсорами (C) и (D) поменяйте мощность нагрева.

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

РЕЖИМ МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ НАГРЕВА POWER BOOST

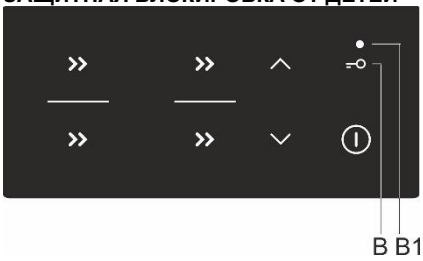


Выберите конфорку. Нажмите сенсор (C). Раздастся короткий звуковой сигнал, на дисплее загорится значение “9“. Нажмите сенсор D, на дисплее загорится символ P. Конфорка будет работать с максимальной мощностью в течение 10 минут, затем раздастся звуковой сигнал, и конфорка переключится на мощность “9“.

Выключение режима максимальной мощности нагрева
Уменьшите степень нагрева сенсором (C).

Конфорка с включенным режимом PowerBoost работает с очень высокой мощностью.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ



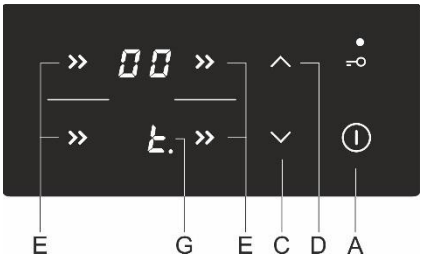
Защитная блокировка позволяет предотвратить случайное включение варочной панели и изменение параметров приготовления.

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

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

Защитную блокировку можно включить как при работающих конфорках, так и выключенной варочной панели. Если варочная панель включена, блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. (A) и сенсора защитной блокировки. Если варочная панель выключена, блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора защитной блокировки. Защитная блокировка активируется после первого подключения варочной панели к электросети и при подключении к сети после сбоя электроснабжения.

ТАЙМЕР



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

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

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Выберите конфорку сенсором (E). Сенсорами (C) и (D) установите степень нагрева. Невозможно задать время таймера, если установлена степень нагрева “0“. Снова нажмите сенсор конфорки (E). Раздастся звуковой сигнал, на дисплее конфорки (G) отобразится t. , и загорится точка-индикатор. На дисплее противоположной конфорки отобразится время.

- Сенсорами (C) и (D) установите необходимое время в диапазоне от 1 до 99 минут.
- После установки начнется отсчет времени. Если одновременно нажать сенсоры (C) и (D), таймер обнулится и выключится. Если сенсор (C) или (D) удерживать, значение будет меняться быстрее.
- Через несколько секунд время на дисплее погаснет, а рядом со степенью нагрева будет гореть точка-индикатор, показывая, что для конфорки установлен таймер.
- По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или звуковой сигнал через 2 минуты выключится сам.

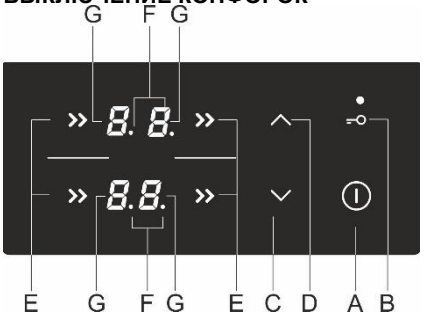
Изменение времени таймера

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

Индикация оставшегося времени

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК



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

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

ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

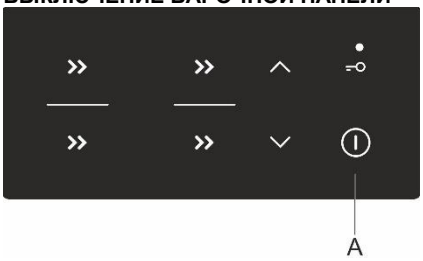
Стеклокерамическая варочная панель оборудована индикаторами остаточного тепла "H". Конфорка индукционной варочной панели нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. Если после выключения панели горит индикатор "H", вы можете использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После выключения индикации "H" конфорка может оставаться горячей. Осторожно: опасность ожога!

ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Для безопасности варочная панель оборудована функцией защитного отключения, ограничивающей продолжительность работы каждой отдельной конфорки. Время срабатывания отключения зависит от последней установленной степени нагрева на конфорке. Если степень нагрева не изменялась в течение долгого времени, конфорка автоматически выключится.

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

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

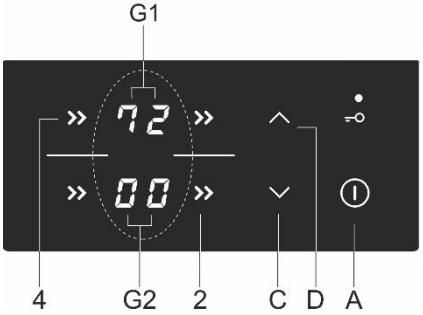


Чтобы выключить варочную панель, нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. (A). Раздастся звуковой сигнал, и все конфорки выключатся.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Если на сенсоры производится длительное воздействие (на панели управления разлилась жидкость или лежит предмет), через 10 секунд все конфорки выключатся. На дисплеях загорятся символы "–", и раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится после того, как вы уберете предметы или жидкость с панели управления.

ОГРАНИЧЕНИЕ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

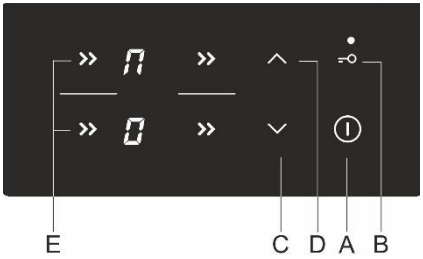


Максимальная потребляемая мощность варочной панели составляет 7200 Вт. Это значение можно уменьшить до 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт. Режим ограниченной мощности можно включить в течение 30 секунд после подключения варочной панели к электросети. После подключения разблокируйте варочную панель. Затем одновременно нажмите сенсоры включения конфорок “2“ и “4“. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплеях конфорок (G1) и (G2) отобразится текущее значение максимальной мощности варочной панели. Выберите необходимый режим ограниченной мощности сенсорами (C) и (D).

Подтвердите выбранный режим, одновременно нажав сенсоры включения конфорок “2“ и “4“.

В режиме ограниченной мощности невозможно установить высокую степень нагрева на всех конфорках одновременно. В этом случае раздается звуковой сигнал, и на дисплее выбранной конфорки загорается символ "r", предупреждая, что варочная панель работает в режиме ограниченной мощности.

ОБЪЕДИНЕННАЯ ЗОНА НАГРЕВА (в некоторых моделях)



- Некоторые модели варочных панелей позволяют объединять две конфорки 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.

Включение объединенной зоны

- Включите варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. (A).
- Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсоры (E). На дисплее задней конфорки отобразится ⊓, показывая, что конфорки работают в режиме объединения.
- Установите мощность нагрева объединенной зоны.
- Для изменения степени нагрева объединенной зоны используйте сенсоры (C) и (D) передней конфорки.
- Примечание. Для объединенной зоны невозможно установить режим максимальной мощности нагрева. Максимальная мощность нагрева “9“.

Выключение объединенной зоны

- Установите мощность нагрева объединенной зоны “0“. Значок объединения конфорок ⊓ погаснет, и нагрев прекратится.
- Теперь конфорки могут работать независимо друг от друга.

ШУМ ПРИ ИНДУКЦИОННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ

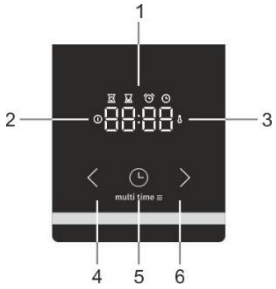
Шум	Причина	Устранение
Обычные рабочие шумы при работе индукционной конфорки.	Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием электромагнитных волн. При этом индуцируются вихревые токи, которые заставляют молекулы вибрировать. Это движение преобразуется 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 того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная варочная поверхность оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры.	После выключения варочной поверхности вентилятор может работать еще некоторое время, если температура варочной поверхности еще слишком высокая.

Если появилась неисправность или индикация ошибки не исчезает, на несколько минут отключите варочную панель от электросети (выключите предохранитель или основной выключатель, к которому подключен прибор), затем снова подключите панель к электросети и включите сенсор вкл./выкл.

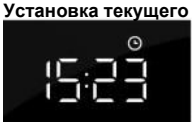
При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Электронный программатор
1. Дисплей программатора
2. Индикатор работы
3. Индикатор нагрева
4. Сенсор " < "
5. Сенсор таймера
6. Сенсор " > "



Установка текущего времени



После подключения прибора к электросети загорится дисплей. Через 3 секунды на дисплее начнут мигать символ часов и предустановленное время "12:00 ".
Установите время сенсорами " > " и " < ". Через 10 секунд программатор автоматически сохранит установленное время. Прибор готов к работе.
Текущее время можно установить:

- после первого подключения прибора к электросети,
- в режиме ожидания, для этого дважды нажмите сенсор часов,
- после отключения электроэнергии.

Продолжительность приготовления



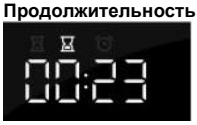
Установите режим нагрева и температуру духовки. Нажмите сенсор таймера для программирования продолжительности приготовления. На дисплее загорится символ продолжительности приготовления . Сенсорами " > " и " < " установите продолжительность приготовления. Через 10 секунд программатор автоматически сохранит заданные настройки. Настройки также можно подтвердить нажатием на сенсор часов . На дисплее будет отображаться время, прошедшее с момента начала приготовления.

Установите режим нагрева духовки. Через три секунды программатор автоматически предложит установить продолжительность приготовления. Дисплей начнет мигать, и будет гореть индикатор продолжительности приготовления . Если в течение пяти секунд не задать время, программатор автоматически перейдет в режим ожидания, продолжительность приготовления не будет установлена. На дисплее высветится текущее время.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и нагрев автоматически выключится. Выключите духовку, установив переключатель режимов в нулевое положение. Звуковой сигнал выключите нажатием на любой сенсор программатора.

Если не выключить духовку, а только отключить звуковой сигнал, включится нагрев, и приготовление продолжится.

Продолжительность и окончание приготовления



Установите режим нагрева и температуру духовки. Нажмите сенсор таймера для программирования продолжительности приготовления. На дисплее загорится символ продолжительности приготовления . Сенсорами " > " и " < " установите продолжительность приготовления. Нажмите сенсор таймера , чтобы сохранить заданное время. Дважды нажмите на сенсор часов . На дисплее загорится символ окончания приготовления . Сенсорами " > " и " < " установите время окончания приготовления. Через 10 секунд программатор автоматически сохранит заданные настройки. Настройки также можно подтвердить нажатием на сенсор часов

Прибор начнет работу до установленного времени конца приготовления с учетом продолжительности приготовления При достижении заданного времени конца приготовления духовка выключится.

Пример: Вы установили продолжительность приготовления 30 минут и конец приготовления в 12:00. Духовка начнет приготовление в 11:30, на дисплее будет выводиться оставшееся время приготовления. В 12:00 духовка выключится.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и нагрев автоматически выключится. Выключите духовку, установив переключатель режимов в нулевое положение. Звуковой сигнал выключите нажатием на любой сенсор программатора.

ИНФОРМАЦИЯ!

Продолжительность приготовления и время окончания приготовления невозможно установить для режимов Гриль и Гриль + работа вентилятора.

Таймер оповещения



Таймер оповещения можно использовать независимо от работы прибора. Максимальное время таймера составляет 23 часа 59 минут. В течение последней минуты дисплей показывает отсчет секунд.
По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключите нажатием на любой сенсор программатора.
Программатор переключится в режим ожидания, на дисплее высветится текущее время.
Чтобы отменить любую функцию программатора, обнулите время функции ("0").
Если прибор не используется несколько минут, он переключится в режим ожидания. На дисплее будет высвечиваться текущее время и выбранная функция программатора.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Защитная блокировка



Функция защитной блокировки позволяет предотвратить изменение параметров работы духовки, а также изменение настроек программатора.
Для включения блокировки нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор часов. На дисплее в течение 5 секунд будет гореть надпись “Loc". Означающая, что изменение параметров функций невозможно.
Для выключения блокировки снова нажмите и удерживайте несколько секунд сенсор защитной блокировки.

Если включена защитная блокировка, и не установлена ни одна из функций программатора (на дисплее высвечивается только текущее время), духовка не будет работать. Если блокировку включить после установки одной из функций программатора, духовка будет работать, но поменять параметры ее работы будет невозможно.
При включенной защитной блокировке невозможно поменять параметры работы духовки и другие функции. Вы можете только выключить духовку, повернув переключатель режимов работы в положение 0. После выключения духовки блокировка остается активной. Для включения новой программы выключите защитную блокировку.

Звуковой сигнал



Чтобы отрегулировать громкость сигнала, должны быть выключены функции, программирующие время работы духовки. Прибор в режиме ожидания, на дисплее высвечивается текущее время.
Нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор "<". На дисплее высветится надпись "Vol" и несколько полностью подсвеченных полосок. Сенсорами " >" и "<" выберите громкость сигнала от 1 до 3 (одна, две или три полоски) или выключите сигнал (Off). Через 5 секунд программатор автоматически сохранит заданные настройки, и на дисплее высветится текущее время. Настройки также можно подтвердить нажатием на сенсор часов.

Яркость дисплея



Нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор “ >”. На дисплее высветится надпись "Bri" и несколько полностью подсвеченных полосок. Сенсорами "<" и " > " выберите яркость дисплея от 1 до 3 (одна, две или три полоски). Через 5 секунд программатор автоматически сохранит заданные настройки, и на дисплее высветится текущее время.
Настройки также можно подтвердить нажатием на сенсор часов.

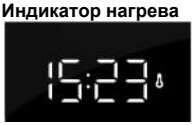
Увеличение яркости дисплея может привести к увеличению энергопотребления в режиме ожидания.

Индикатор работы



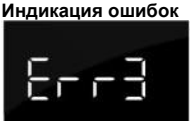
Освещение включается автоматически при выборе режима нагрева.

Индикатор нагрева



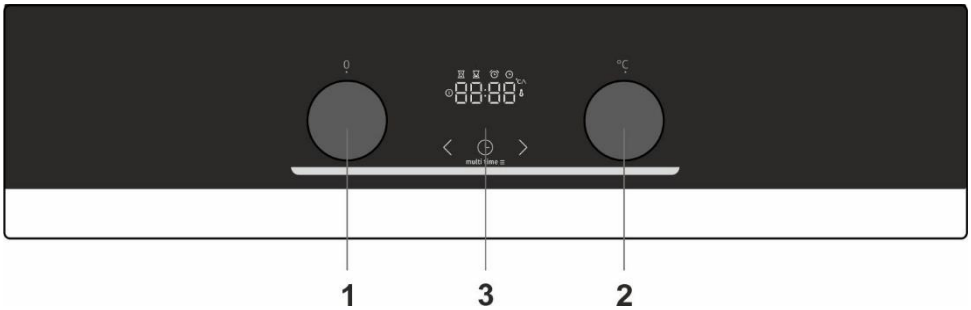
Индикатор включается при достижении установленной температуры в духовке и горит до конца приготовления или до тех пор, пока вы не выключите духовку.

Индикация ошибок



В случае ошибок на дисплее высвечивается надпись "Err" и номер ошибки. Обратитесь в сервисный центр.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

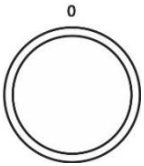


1. Переключатель режимов работы духовки
2. Переключатель температуры духовки
3. Электронный программатор

ДУХОВКА (в зависимости от модели)

ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

Режим работы духовки устанавливается переключателем режимов, и температура — переключателем температуры.



Вращая переключатель вправо или влево выберите режим нагрева.

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

Для установки температуры духовки вращайте ручку термостата вправо. Температура регулируется в диапазоне от 50° до 275/300°C. Для уменьшения температуры вращайте ручки в обратную сторону.

При установке ручки в нулевое положение не надавливайте на нее сильно до упора, так как это может привести к поломке термостата.

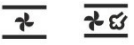
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ и ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение "0".

ОСВЕЩЕНИЕ

При всех режимах работы освещение духовки включается автоматически при выборе режима работы.

РЕЖИМЫ ДУХОВКИ (в зависимости от модели)

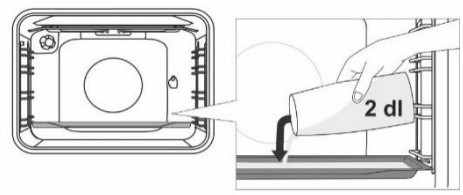
Режим	Описание
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается. Рекомендуемая температура: 50°C - макс.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) * Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих. Рекомендуемая температура: 200°C.
	НАГРЕВ СВЕРХУ В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки). Рекомендуемая температура: 180°C.
	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу. Рекомендуемая температура: 180°C.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) * Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих. Рекомендуемая температура: 180°C.
	ГРИЛЬ Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок. Максимальная температура: 230°C.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов. Максимальная температура: 230°C.
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки. Рекомендуемая температура: 170°C. Максимальная температура: 230°C.
	НАГРЕВ СВЕРХУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА В этом режиме одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса и птицы, а также для запекания блюд под сыром. Рекомендуемая температура: 170°C.
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY) Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны). Рекомендуемая температура: 200-220°C.
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ * Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Рекомендуемая температура: 180°C.

Режим	Описание
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Рекомендуемая температура: 180°C.
	ПИЦЦА Эта программа с регулировкой температуры до 275°C специально разработана, чтобы вы могли дома выпекать идеальную пиццу, фокаччу, лепешки и подобную выпечку.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей. Рекомендуемая температура: 190-200°C.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Работает только вентилятор. Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов. Рекомендуемая температура: 0°C.
	ОЧИСТКА AQUA CLEAN Работает только нижний нагревательный элемент. Режим используется для очистки духовки от загрязнений после приготовления. Очистка длится 30 минут. Рекомендуемая температура: 70°C.

* **Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Эти режимы нагрева позволяют готовить с добавлением пара. При использовании пара блюда лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.



В холодную духовку установите мелкий противень на уровень 1. Налейте в противень 200 миллилитров воды. На уровень 2 установите продукты и включите режим нагрева.

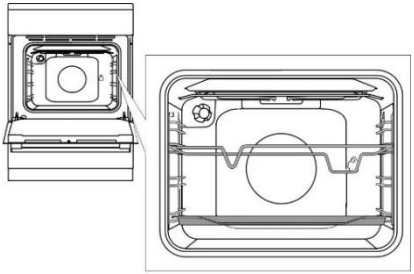
При приготовлении не устанавливайте глубокий противень на первый уровень направляющих, устанавливайте его на один уровень выше.

Для оптимальной работы не открывайте дверцу и не доливайте воду во время приготовления.

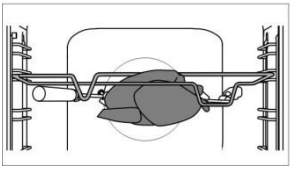
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

- При нагреве пустой духовки расходуется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.
- При приготовлении внутри духовки образуется пар, который отводится через канал в задней части прибора. Пар может конденсироваться на дверце и крышке прибора (в зависимости от модели). Это нормальное явление, которое не влияет на работу устройства. После окончания приготовления протрите конденсат воду тканью.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Приготовление на вертеле (в зависимости от модели)
Максимальная температура приготовления на вертеле 230°C.



Установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень — мелкий противень для сбора жира.



Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.
Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите духовку, выбрав режим БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ.

Не используйте гриль в положении 4. Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

При приготовлении не устанавливайте глубокий противень на 1-й уровень направляющих.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали (в некоторых моделях)
Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую ткань, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашеные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)
Не используйте для очистки кнопок, переключателей, ручки духовки, наклеек и шильда абразивные чистящие средства и приспособления, а также спиртосодержащие очистители. Очищайте загрязнения мягкой неабразивной тканью и водой во избежание повреждения поверхностей.
Допускается использование чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Эмалированные поверхности (духовка, варочная поверхность)
Используйте мягкое чистящее средство и губку. Жирные пятна очищайте теплой водой и специальным средством для чистки эмалированных поверхностей. Нельзя использовать абразивные чистящие средства, так как они могут сильно повредить поверхность.

Стеклянные поверхности
Для очистки стекла дверцы духовки не используйте абразивные чистящие средства и металлические скребки, так как это может привести к растрескиванию стекла. Очищайте стекло специальными средствами для стекол, зеркал и окон.

ИНФОРМАЦИЯ!
Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства.

ОЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- 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.

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 обозначение на варочной поверхности могут стираться вследствие 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. После их использования тщательно смойте 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!
- 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.

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.

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

ДУХОВКА

Внутренние стенки духовки очищайте влажной губкой и мягким моющим средством. Для пригоревших и сильных загрязнений используйте чистящие средства для эмалей. После их использования тщательно смойте остатки чистящего средства. Перед очисткой дайте духовке остыть. Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, так как они могут повредить эмаль. Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой, губкой и моющим средством. Для удаления сильных загрязнений используйте специальные средства.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUA CLEAN

Поверните переключатель режимов работы духовки в положение Aqua Clean . Переключателем температуры становите температуру 70°C. Налейте в стеклянный противень 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тканью.

Перед включением функции Aqua Clean полностью охладите духовку.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.

Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.
Извлеките из гнезд.

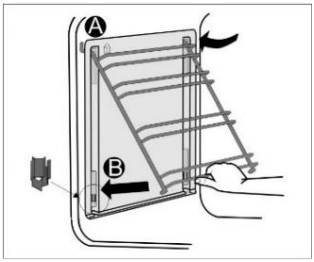
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ВКЛАДЫШЕЙ

Для очистки вкладышей используйте только обычные моющие средства. Снимите телескопические или съемные направляющие (в зависимости от модели).

Наденьте вкладыш на направляющие: вставьте прутья направляющих в отверстия в верхней части вкладышей “A“.





Навесьте направляющие вместе с вкладышами в гнезда “A“.
Защелкните направляющие в фиксаторах “B“, расположенных в нижней части боковых стенок.

Каталитические вкладыши не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети!

Открутите крышку и извлеките лампочку. Галогеновая лампочка: G9, 25 Вт, 230 В. (Обычная лампочка: E14, 25 Вт, 230 В - в некоторых моделях)

Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Дверца оборудована шарниром COMFORT. Достаточно легкого нажатия, и дверца закрывается легко, плавно и тихо.

Если закрывать дверцу рывком, она закроется плавно во избежание поломки системы.

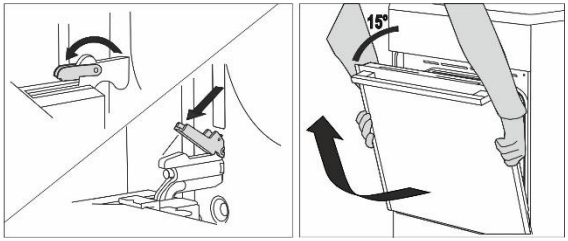
МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (в некоторых моделях)

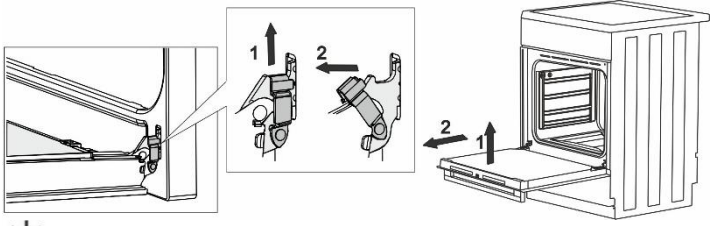
- Полностью откройте дверцу духовки.
- Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы). Откиньте фиксаторы на 90° (при плавном закрывании дверцы).
- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров.



Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (в некоторых моделях)

- Полностью откройте дверцу духовки.
- Приподнимите и откиньте фиксаторы.
- Медленно закрывайте дверцу, немного приподнимите ее и извлеките из гнезд шарниров.



Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца неправильно открывается или закрывается, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел “Снятие и установка дверцы духовки“).



- Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).
- Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.

- Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также резиновые прокладки со стекла.

Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совпасть.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Открутите винты держателя по бокам дверцы. Снимите держатель и извлеките внутреннее стекло.





Установка внутреннего стекла производится в обратном порядке.

ТАБЛИЦА ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В течение гарантийного периода ремонт может выполнять только специалист авторизованного сервисного центра.
Перед любым ремонтом и вмешательством отключите прибор от электросети, отсоединив предохранитель или отсоединив вилку от сетевой розетки.
Некомпетентное вмешательство и ремонт прибора может привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Доверьте такие работы специалисту или мастеру авторизованного сервисного центра.
Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр проверьте, можете ли вы устранить их самостоятельно в соответствии с указаниями ниже.

Ниже приведены советы по устранению некоторых распространенных проблем.

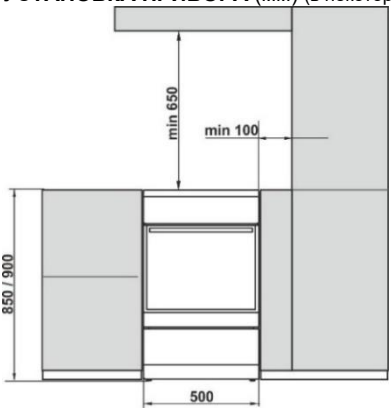
ДУХОВКА	
Неисправность	**Устранение**
Сенсоры не реагируют на нажатия, индикация на дисплее не меняется.	Отключите прибор от электросети на несколько минут (отсоедините предохранитель или выключите главный выключатель), затем снова подключите прибор и включите.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно выключается.	Вызовите специалиста сервисного центра! Проверьте, чтобы суммарная мощность включенных электроприборов не превышала максимальную мощность электросети вашей квартиры/дома.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе “ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ“.
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ		
Неисправность на индукционной варочной поверхности	**Возможная причина**	**Устранение**
Вы включили конфорку, но на ее дисплее продолжает мигать символ "u".	Используемая посуда не подходит для индукции или диаметр ее дна меньше 12 сантиметров. Возможно, посуда перегрелась и утратила ферромагнитные свойства.	Проверьте, подходит ли посуда для индукционного приготовления и достаточно ли большой диаметр дна посуды (обычно больше 12 сантиметров). Выключите и снова включите панель. Если индикация продолжает мигать, отключите панель от электросети, подождите 5 минут и снова ее подключите.
Режим максимальной мощности нагрева PowerBoost выключился самостоятельно.	Это нормальное явление: режим максимальной мощности нагрева PowerBoost автоматически выключился, и включилась степень нагрева 9. Если конфорка сильно нагревается, срабатывает защита, и режим PowerBoost выключается.	Снова включите режим максимальной мощности нагрева PowerBoost. При необходимости выключите конфорку, включите и снова включите режим PowerBoost. Дайте варочной панели остыть.
Непрерывный звуковой сигнал, на дисплее мигает »–«.	Панель управления загрязнена, на ней разлилась вода или лежит предмет.	Очистите панель управления.
Символ »r« на дисплее.	Невозможно установить желаемую степень нагрева из-за установленного ограничения потребляемой мощности варочной панели.	
Символ »F« на дисплее.	Во время работы прибора возникла неисправность.	
Код неисправности "C".	Варочная панель перегрелась.	Оставьте варочную панель охладиться, затем включите и готовьте при более низкой мощности нагрева.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Расходы по устранению таких неисправностей несет потребитель.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ

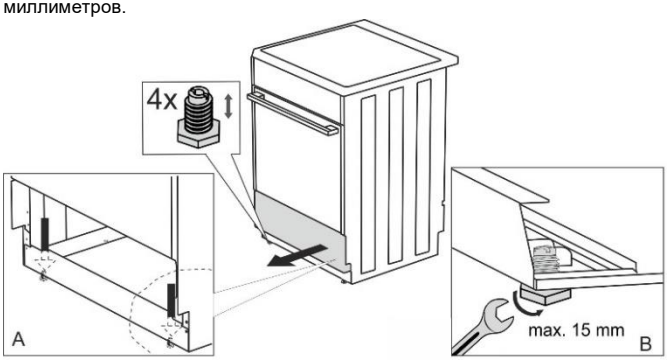
УСТАНОВКА ПРИБОРА (мм) (в некоторых моделях)



Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны выдерживать температуру не ниже 90°C.

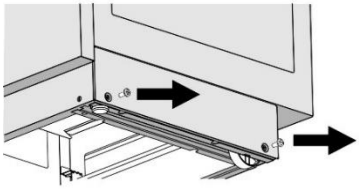
ВЫРАВНИВАНИЕ ПРИБОРА И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДСТАВКА (в некоторых моделях)

Высота плиты составляет 850 миллиметров. Высоту можно отрегулировать в диапазоне от 850 до 865 миллиметров.

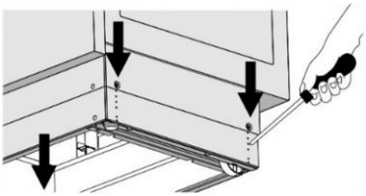


РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ (в некоторых моделях)

Высота плиты составляет 900 миллиметров. Высоту можно отрегулировать в диапазоне от 850 до 940 миллиметров.

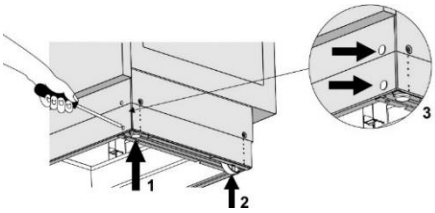


Torx T20



- Положите плиту на пол на заднюю стенку.
- Открутите винты по направлению стрелок.
- Отрегулируйте высоту.
- Закрутите винты.

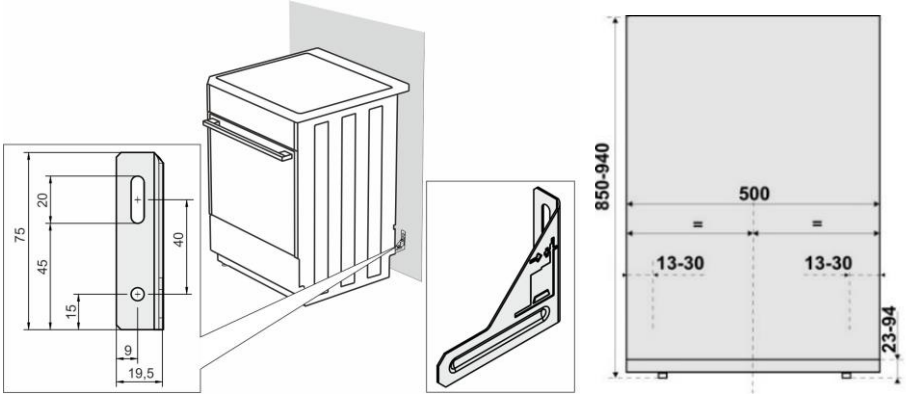
Выровняйте плиту по строительному уровню!



Следуйте шагам:

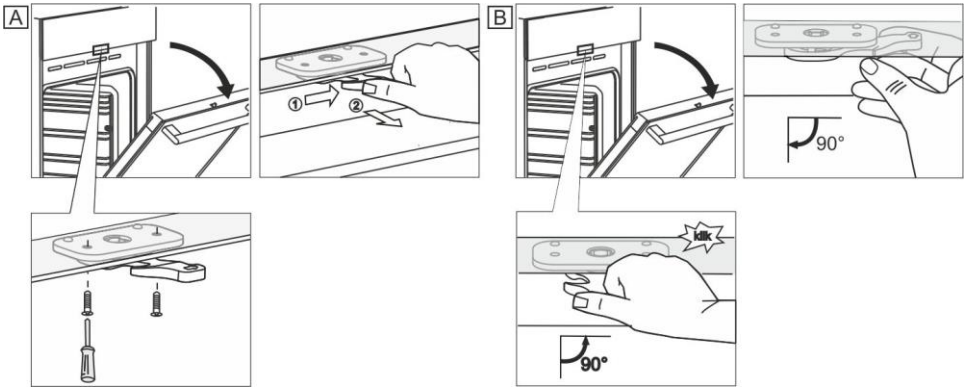
- Открутите или закрутите регулировочные винты (рис. 1), чтобы отрегулировать плиту на нужную высоту.
- Отрегулируйте колесики (рис. 2), прикрутив их двумя винтами с передней стороны цоколя. Проверьте с помощью строительного уровня, установлена ли плита горизонтально.
- Закройте отверстия на цоколе заглушками (рис. 3).

ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПРИБОРА (мм)



Закрепите кронштейн на стене с помощью прилагаемых в комплекте винтов и дюбелей. Если прилагаемые винты и дюбели не обеспечивают надежный монтаж кронштейна, используйте другой крепеж, обеспечивающий надежную фиксацию кронштейна.

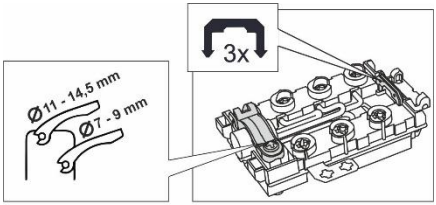
МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

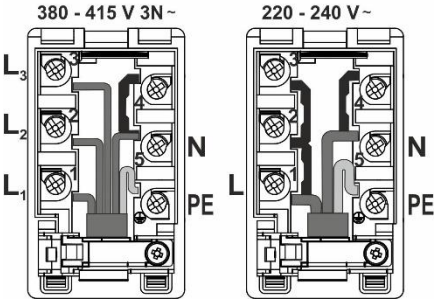


ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Установка и размещение прибора должны соответствовать местным предписаниям.

Три медные перемычки предназначены для подключения. Для трехфазного подключения необходима одна перемычка (380–415 В 3N ~). Для однофазного подключения необходимы три перемычки (220–240 В ~).





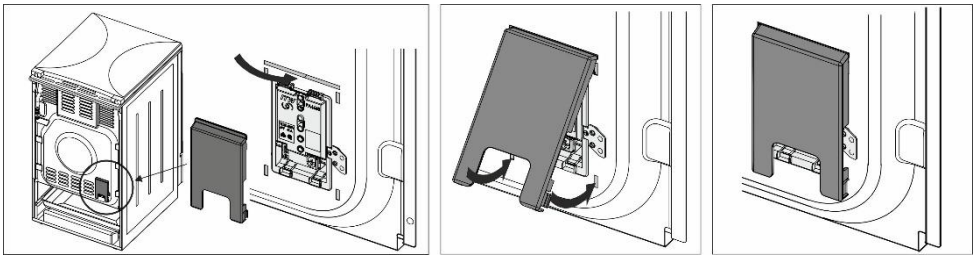
В случае неразъемного подключения к электросети установите до прибора размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров.

Установку и подключение прибора к электросети может производить только специалист сервисного центра. Специалист должен установить плиту, проверить, чтобы варочная поверхность находилась в горизонтальном положении, подключить плиту к электросети и проверить ее функциональность. Также специалист должен сделать отметку об установке и подключении прибора в гарантийном талоне.

Рекомендуется трехфазное подключение с помощью присоединительного кабеля типа H05VV-F5G1,5 (ранее CGLG 5Cx1,5), (предохранитель 3x16 A).
При однофазном подключении используйте кабель H05VV-F3G4 (ранее GGLG 3Cx4), (предохранитель 32 - 40 A в зависимости от типа).
Концы проводов необходимо обжать в клеммах.
Закрепите концы проводов в клеммной колодке винтами, затем обязательно проложите присоединительный кабель через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Закройте крышку колодки.

ЗАЩИТА КЛЕММ

Клеммы должны быть закрыты крышкой (см. дополнительное оборудование). Опасность удара электрическим током!



ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При сборке и разборке электрической плиты необходимо отключать ее от сети и хранить в выключенном состоянии.

После установки и подключения прибора необходимо выполнить следующее:

- проверить правильность подключения к электросети,
- проверить работу нагревательных элементов и элементов управления,
- продемонстрировать пользователю все функции прибора, ознакомить с эксплуатацией и обслуживанием прибора.

ВНИМАНИЕ!

Электрическая плита относится к приборам класса I по защите от поражения электрическим током и должна быть соединена с защитным проводом электросети.

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.

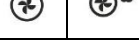
Класс энергоэффективности **A**	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР **X XX X XXXX**	
X	Год выпуска
XX	Неделя в году
X	Использование продукта
XXXX	Очерёдность в неделе
Срок эксплуатации - 10 лет	
Не содержит вредных веществ - RoHS	
Знак заземлення	
Импортер: ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва, Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3, пом. I, ком. 55 Тел. 8-800-700-05-15	
BY: Для использования на территории Беларуси.	

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений, которые не влияют на функциональные характеристики прибора.

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

СТАНДАРТНОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева		Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Печенье на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3			140-150*	25-40
Печенье на одном уровне		3			140-150*	25-40
Печенье на двух уровнях		2, 3			140-150*	30-45
Печенье на трех уровнях		2, 3, 4			130-140*	35-55
Кексы, капкейки на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3			150-160	25-40
Кексы, капкейки на одном уровне		3			150-160	25-40
Кексы, капкейки на двух уровнях		1, 3			140-150	30-45
Кексы, капкейки на трех уровнях		2, 3, 4			140-150	35-50
Торт	Круглая металлическая форма ø26/решетка	1			160-170*	20-35
Торт		2			160-170*	20-35
Яблочный пирог	2x Круглая металлическая форма ø20/решетка	2			170-180	55-75
Яблочный пирог		2			170-180	45-65
Тосты	Решетка	4			230	1-4
Бифбургер	Решетка + мелкий противень для сбора жира	4			230	20-35

* Предварительный нагрев 10 минут.

2025 06 06
SAP 886053ru

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com