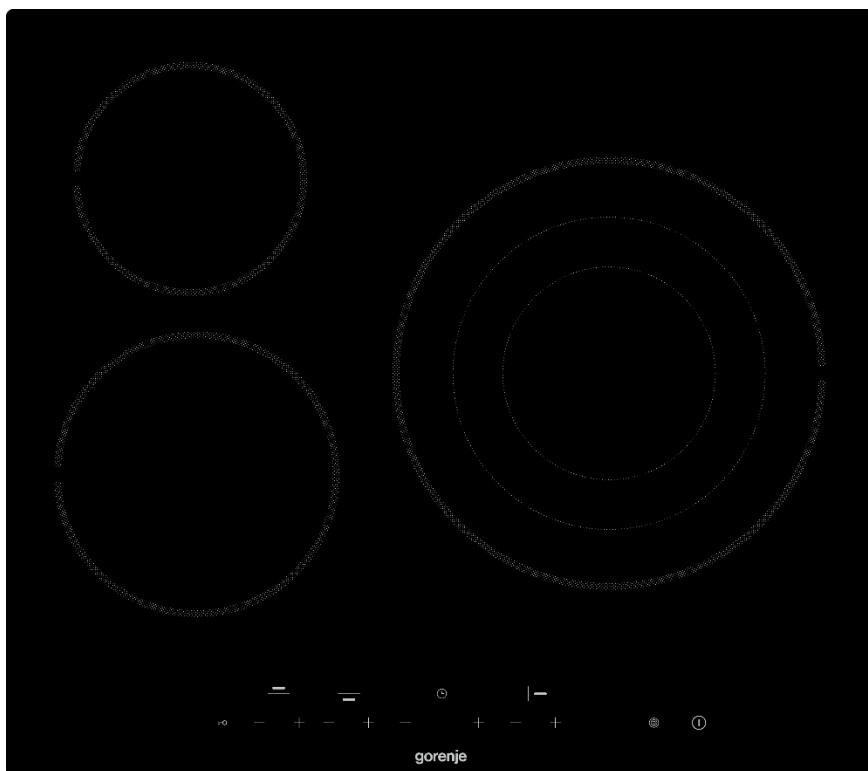


# gorenje

## Стеклокерамическая варочная панель

Инструкция по эксплуатации / Инструкция по установке

**МОДЕЛЬ: ECT63ASC**



# Содержание

<b>1. Введение</b> .....	<b>4</b>
1.1 Меры безопасности .....	4
1.2 Установка .....	4
1.2.1 Опасность поражения электрическим током .....	4
1.2.2 Опасность пореза .....	4
1.2.3 Важные меры безопасности .....	4
1.3 Эксплуатация и обслуживание .....	6
1.3.1 Опасность поражения электрическим током .....	6
1.3.2 Угроза здоровью .....	6
1.3.3 Опасность горячей поверхности .....	6
1.3.4 Опасность пореза .....	7
1.3.5 Важные меры безопасности .....	7
<b>2. Знакомство с прибором</b> .....	<b>9</b>
2.1 Описание прибора .....	9
2.2 Панель управления .....	9
2.3 Информация о варочной панели .....	9
2.4 Принцип работы .....	9
2.5 Перед использованием варочной панели .....	10
2.6 Технические данные .....	10
<b>3. Использование прибора</b> .....	<b>10</b>
3.1 Сенсорное управление .....	10
3.2 Посуда .....	10
3.3 Управление прибором .....	11
3.3.1 Начало приготовления .....	11
3.3.2 Завершение приготовления .....	12
3.3.3 Использование дополнительных контуров нагрева .....	12
3.3.4 Блокировка панели управления .....	13
3.3.5 Таймер .....	14
3.3.6 Защита от перегрева .....	16
3.3.7 Индикация остаточного тепла .....	16
3.3.8 Защитное отключение .....	16
<b>4. Рекомендации по приготовлению</b> .....	<b>17</b>
4.1 Советы по приготовлению .....	17
4.1.1 Медленная варка, варка риса .....	17
4.1.2 Жарка мяса .....	17
4.1.3 Быстрая жарка (стир-фрай) .....	17
<b>5. Степени нагрева</b> .....	<b>18</b>
<b>6. Очистка и уход</b> .....	<b>18</b>
<b>7. Устранение неисправностей</b> .....	<b>19</b>
<b>8. Установка</b> .....	<b>20</b>
8.1 Место монтажа .....	20
8.2 Перед установкой крепежных скоб .....	22
8.3 Предупреждения .....	22
8.4 Подключение к электросети .....	23

# **1. Введение**

## **1.1 Меры безопасности**

Мы заботимся о вашей безопасности. Прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

## **1.2 Установка**

### **1.2.1 Опасность поражения электрическим током**

- Отключайте варочную панель от электросети перед очисткой и техническим обслуживанием.
- Для вашей безопасности прибор должен быть надежно заземлен.
- Вносить изменения в электропроводку может только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **1.2.2 Опасность пореза**

- Будьте осторожны: края варочной панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травме или порезам.

### **1.2.3 Важные меры безопасности**

- Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и эксплуатацией прибора.
- Не ставьте на прибор легковоспламеняющиеся материалы и изделия.
- Сообщите эту информацию мастеру, производящему установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установку и заземление прибора может выполнять только квалифицированный специалист.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, обеспечивающее полное отключение

прибора от электропитания.

- Претензии по гарантии и ответственности могут быть отклонены вследствие неправильной установки прибора.
- Допускается использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
- Во избежание опасности замену поврежденного шнура питания может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный специалист.
- Предупреждение! Если варочная панель треснула или разбилась, отключите ее от электросети во избежание поражения электрическим током (для варочных панелей из стеклокерамики или подобных материалов, которые защищают токоведущие части).
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, ножи, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители.
- Не используйте пароочистители для очистки варочной поверхности.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения.
- Постоянно следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.
- 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 противопожарным одеялом.

### **1.3 Эксплуатация и обслуживание**

#### **1.3.1 Опасность поражения электрическим током**

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Если варочная панель треснула или разбилась, немедленно отключите ее от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) и свяжитесь с сервисным центром.
- Отключайте варочную панель от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

#### **1.3.2 Угроза здоровью**

- Прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости.
- Тем не менее, перед использованием данного прибора лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата и убедиться, что их имплантат не подвержен воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих указаний может привести к смерти.

#### **1.3.3 Опасность горячей поверхности**

- Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Опасность ожога!
- Следите, чтобы тело, одежда и другие предметы, кроме посуды, не соприкасались с варочной поверхностью, пока она не остынет.
- Не позволяйте детям приближаться к горячей варочной панели.
- Ручки посуды могут быть горячими. Не располагайте ручки посуды над другими конфорками. Следите, чтобы

- дети не могли дотянуться до ручек посуды.
- Несоблюдение этих указаний может привести к ожогам.

#### **1.3.4 Опасность пореза**

- Лезвие скребка для варочной панели очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травме или порезам.

#### **1.3.5 Важные меры безопасности**

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Убежавшая пища может пригореть и задымиться; перегретый жир и масло могут загореться.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности и для хранения.
- Не оставляйте предметы и принадлежности на приборе.
- Не кладите намагничиваемые предметы (банковские карты, карты памяти) и электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После завершения приготовления выключите конфорки и варочную панель, как описано в инструкции (с помощью панели управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Ребенок, забравшийся на варочную панель, может получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра вблизи работающего прибора.
- Дети и лица с ограниченными способностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом о том, как пользоваться прибором. Инструктор должен убедиться, что такие люди могут пользоваться прибором без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не меняйте детали прибора, если это

не рекомендовано в инструкции. Остальное сервисное обслуживание может выполнять только квалифицированный специалист.

- Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставляйте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с шероховатым дном и не передвигайте посуду по варочной поверхности, так как это может оставить царапины.
- Не используйте металлические мочалки или другие жесткие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать варочную поверхность.
- Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе: в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; на сельскохозяйственных фермах; постояльцами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в местах ночлега и завтрака.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются.
- Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.
- Держите прибор и сетевой шнур вне пределов досягаемости детей, не достигших восьмилетнего возраста.
- После использования выключите варочную панель с помощью панели управления.

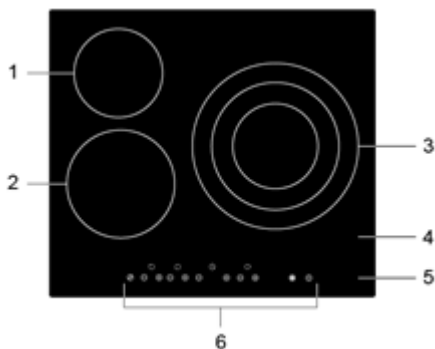
**Поздравляем** вас с покупкой стеклокерамической варочной панели.

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и установке. Здесь вы найдете необходимую информацию по правильному использованию и установке прибора. Установка описана в разделе «Установка».

Внимательно прочитайте указания по технике безопасности перед началом эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и установке для дальнейшего использования.

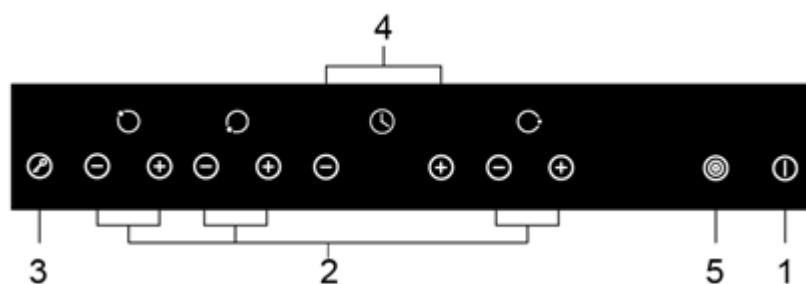
## 2. Знакомство с прибором

### 2.1 Описание прибора



1. Конфорка с макс. мощностью 1200 Вт
2. Конфорка с макс. мощностью 1800 Вт
3. Конфорка с макс. мощностью 1050/1950/2700 Вт
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Панель управления

### 2.2 Панель управления



1. Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Сенсоры установки мощности
3. Сенсор блокировки
4. Сенсоры таймера
5. Сенсор дополнительных контуров нагрева

### 2.3 Информация о варочной панели

Стеклокерамическая варочная панель может удовлетворить самые разные потребности при приготовлении, так как оснащена резистивными нагревательными элементами, электронным управлением и имеет широкий диапазон мощности.

Конструкция панели учитывает требования пользователей и современные тренды в дизайне. Варочная панель надежная и безопасная. Готовить на ней комфортно, и вы будете получать удовольствие как от самого процесса приготовления, так и от его результатов.

### 2.4 Принцип работы

В стеклокерамической варочной панели тепло вырабатывается резистивными нагревательными элементами. Мощность нагрева регулируется с помощью сенсорной панели управления.



## 2.5 Перед использованием варочной панели

- Прочитайте инструкцию, уделите особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку и наклейки с варочной панели.

## 2.6 Технические данные

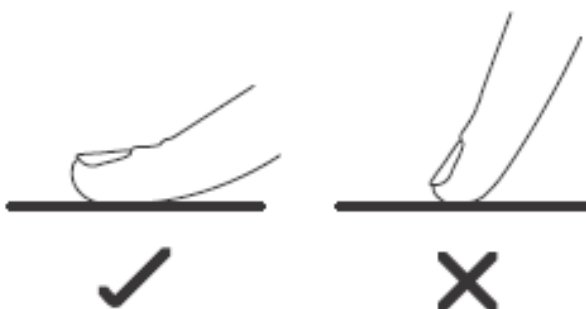
Варочная панель	МС-НТ571
Конфорки	3 конфорки
Сетевое напряжение	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Присоединительная мощность	5200-6200 Вт
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	590X520X55
Монтажные размеры (А×В), мм	560X490

Вес и размеры ориентировочные. Производитель постоянно модифицирует изделия, поэтому может вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

## 3. Использование прибора

### 3.1 Сенсорное управление

- Сенсоры реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прикладывать усилий.
- Прикасайтесь кончиком пальца.
- Срабатывание сенсора подтверждается звуковым сигналом.
- Панель управления должна быть чистой и сухой, на ней не должно лежать никаких предметов. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.

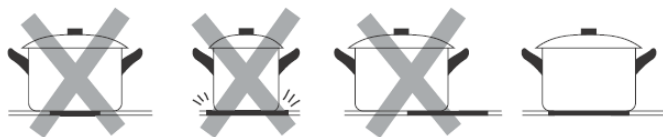


### 3.2 Посуда

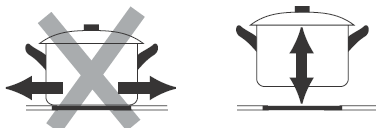
Не используйте посуду с шероховатым или изогнутым дном.



Дно посуды должно быть гладким и ровным, плотно прилегать к варочной поверхности и соответствовать конфорке по размеру. Всегда устанавливайте посуду в центре конфорки.




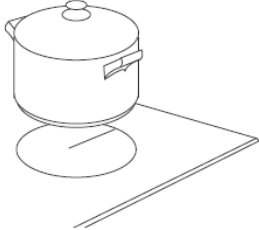

Поднимайте, а не передвигайте посуду, чтобы не поцарапать варочную поверхность.



### 3.3 Управление прибором

#### 3.3.1 Начало приготовления

После подключения к электросети панель включится, раздастся звуковой сигнал, на 1 секунду загорятся все индикаторы и затем погаснут. Затем варочная панель перейдет в режим ожидания.

<p>Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. На всех дисплеях высветится «-».</p>	
<p>Поместите посуду на конфорку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, чтобы дно посуды и конфорка были чистые и сухие.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сенсорами «-» и «+» установите степень нагрева. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если в течение 1 минуты не установить степень нагрева, варочная панель автоматически выключится. В этом случае повторите действия, начиная с шага 1.</li> <li>• Степень нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления.</li> <li>• Если любой из сенсоров удерживать, значение будет меняться быстрее.</li> </ul> </li> </ul>	

### 3.3.2 Завершение приготовления

<p>Выключите конфорку, установив степень нагрева 0 или одновременно нажав сенсоры «-» и «+».</p>	
<p>Выключите всю варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ.</p>	

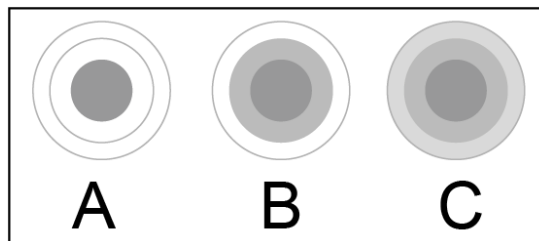
#### **Будьте осторожны: горячая поверхность!**

Индикация «Н» показывает, какая конфорка горячая. Индикация погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии, например, чтобы нагреть новую посуду, поставьте ее на горячую конфорку.













### 3.3.3 Использование дополнительных контуров нагрева

- Функция работает только на конфорке 3.
- Тройная конфорка имеет три зоны нагрева: центральную и две внешние.
- Центральную зону **(А)** можно использовать независимо или совместно с дополнительными контурами **(В)** и **(С)**.



<b>Включение дополнительных контуров нагрева</b>	
<p>Установите мощность нагрева от 1 до 9, например, 6.</p>	
<p>Центральная зона тройной конфорки включена.</p>	
<p>Нажмите один раз сенсор дополнительных контуров нагрева , включится контур <b>(В)</b>.</p>	



На дисплее конфорки попеременно высвечиваются  и «6».	
При повторном нажатии на сенсор дополнительных контуров нагрева  включится контур (С).	
На дисплее конфорки попеременно высвечиваются  и 6.	
<b>Выключение дополнительных контуров нагрева</b>	
Если включен контур (В), два раза нажмите сенсор  . Второй контур выключится, и останется работать только центральная зона (А).	
Если включен контур (С), один раз нажмите сенсор  . Дополнительные контуры выключатся, и останется работать только центральная зона (А).	
После выключения дополнительных контуров нагрева на дисплее конфорки отображается мощность нагрева основной зоны.	

Примечание.



1. Дополнительные контуры нагрева имеются только на конфорке 3.
2. Мощность для дополнительных контуров нагрева регулируется от 1 до 9.
3. Дополнительные контуры нагрева можно включить, только если конфорка 3 включена.

### 3.3.4 Блокировка панели управления

- Блокировка позволяет предотвратить случайное использование варочной панели, например, чтобы дети случайно не включили конфорки.
- Если блокировка включена, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ.

<b>Включение блокировки</b>	
Нажмите сенсор блокировки  .	На дисплее таймера отобразится «Lo».
<b>Выключение блокировки</b>	
Убедитесь, что варочная панель включена.	
Нажмите и удерживайте сенсор блокировки  .	



Если включена блокировка, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. . При необходимости можно выключить варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. , но перед следующим использованием требуется разблокировать варочную панель.

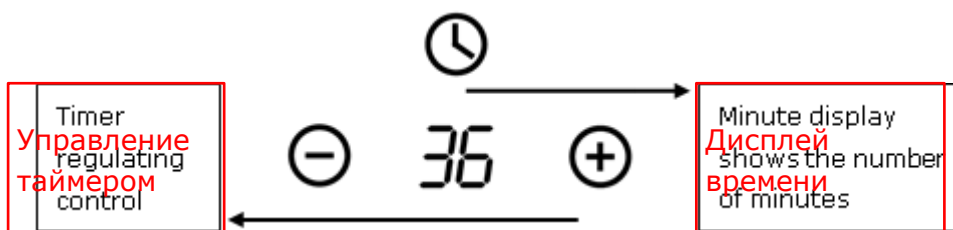
### 3.3.5 Таймер

Таймер можно использовать двумя способами:

- Таймер оповещения — предупреждает, что установленное время истекло, и не отключает конфорки.
- Таймер отключения — относится к определенной конфорке и по истечении заданного времени отключает ее. Таймер отключения можно установить для каждой конфорки.

Максимальное время таймера 99 минут.

#### Управление таймера



#### а) Использование таймера оповещения

##### Если не выбрана конфорка






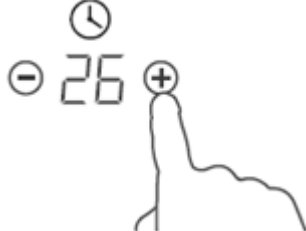


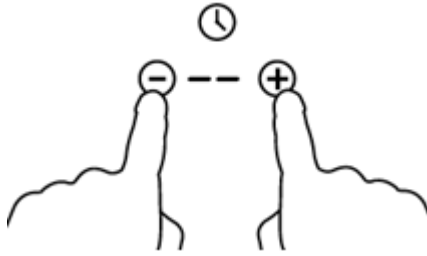
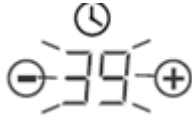
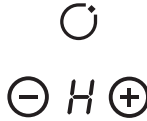
<p>Убедитесь, что прибор включен. Примечание. Таймер оповещения можно включить, даже если не выбрана ни одна конфорка.</p>	
<p>Нажмите сенсор таймера, дисплей таймера начнет мигать. Установите время сенсорами таймера (-) или (+).</p>	
<p>После установки времени таймер сразу начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, которое будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>По истечении заданного времени в течение 30 секунд раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера отображается «---».</p>	

Примечание.

- Короткие нажатия на сенсор «-» или «+» меняют время с шагом 1 минута.
- Если сенсор «-» или «+» удерживать, время будет меняться с шагом 10 минут.
- Если устанавливаемое время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается к значению 0.

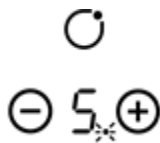
#### б) Использование таймера отключения

Установка таймера отключения для одной конфорки

<p>Нажмите сенсор  или  конфорки, для которой хотите установить таймер отключения.</p>	
<p>Установите время сенсорами таймера  или .</p>	
<p>Если одновременно нажать сенсоры  и , таймер сбросится, и на дисплее таймера отобразится «--».</p>	
<p>После установки времени таймер сразу начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, которое будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится. На дисплее отобразится индикация «Н», что означает «ГОРЯЧО».</p>	

Примечание.

- а) Рядом с дисплеем степени нагрева загорается красная точка, показывая, какая конфорка выбрана.



- б) Чтобы изменить время таймера, начните с шага 1.

### Установка таймера отключения для нескольких конфорок

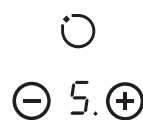
- а) Если таймер отключения установлен для нескольких конфорок, то на дисплее отображается таймер с самым коротким временем.

Например, для конфорки 1 установлено время 5 минут, для конфорки 2 установлено время 15 минут, на дисплее таймера отображается «5».)

ПРИМЕЧАНИЕ. Рядом с дисплеем степени нагрева начнет мигать красная точка.



(установлено 5 минут)



(установлено 15 минут)



б) По истечении заданного времени соответствующая конфорка автоматически выключится. На дисплее времени отобразится новый таймер с самым коротким временем, и начнет мигать точка соответствующей конфорки.



в) По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.



Примечание.

- 1) Рядом с дисплеем степени нагрева горит красная точка, показывая, какая конфорка выбрана.



- 2) Чтобы изменить время таймера, начните с шага 1.

### 3.3.6 Защита от перегрева

Варочная панель оборудована датчиком, который контролирует температуру внутри прибора. При повышении температуры варочная панель автоматически выключается.

### 3.3.7 Индикация остаточного тепла

Если конфорка работала долгое время или при высокой степени нагрева, после выключения она может некоторое время оставаться горячей. Пока конфорка горячая, на ее дисплее высвечивается индикация «H».

### 3.3.8 Защитное отключение

Для безопасности варочная панель оборудована функцией защитного отключения. Если вы забыли выключить конфорку, она выключится автоматически. Продолжительность работы до отключения приведена в таблице ниже.

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

## 4. Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться. Опасность возгорания!

### 4.1 Советы по приготовлению

- После закипания уменьшайте степень нагрева.
- Накрывайте посуду крышкой, чтобы сократить время приготовления и сэкономить электроэнергию.
- Старайтесь использовать меньше жидкости и жира при приготовлении. Это сокращает время приготовления.
- Начинайте готовить на высокой мощности и, когда пища нагреется, уменьшите степень нагрева.

#### 4.1.1 Медленная варка, варка риса

- Для медленной варки характерна невысокая температура, около 85°C, когда пузырьки изредка поднимаются на поверхность жидкости. Медленная варка — это секрет приготовления вкусных супов и нежных рагу, так как продукты раскрывают свой вкус, не развариваясь. Такая температура также рекомендуется для приготовления соусов на основе яиц и мучных соусов.
- В некоторых случаях, в том числе при варке риса с полным впитыванием воды может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы гарантировать приготовление блюда за рекомендованное время.

#### 4.1.2 Жарка мяса

Как приготовить сочный стейк.

1. Выньте мясо из холодильника за 20 минут до приготовления и оставьте при комнатной температуре.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон растительным маслом. Налейте небольшое количество масла на сковороду и выложите мясо.
4. Переверните мясо только один раз во время жарки. Время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Жарьте мясо 2–8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Положите стейк на теплую тарелку и дайте «отдохнуть» несколько минут, чтобы мясной сок равномерно распределился по всему стейку.

#### 4.1.3 Быстрая жарка (стир-фрай)

1. Выберите подходящую сковороду-вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и необходимое оборудование. Стир-фрай готовится быстро. Если вы готовите большое количество, разделите его на несколько партий.
3. Разогрейте сковороду и налейте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Оставьте их немного хрустящими, уменьшите нагрев, добавьте мясо и влейте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Сразу подавайте на стол.



## 5. Степени нагрева

Приведенные в таблице данные ориентировочные. Выбор степени нагрева зависит от ряда факторов, в том числе от посуды и количества пищи. Попробуйте разные настройки, чтобы понять, какие вам подходят больше всего.

Степень нагрева	Использование
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подогрев небольшого количества пищи</li> <li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают</li> <li>• медленная варка</li> <li>• медленный нагрев</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разогрев</li> <li>• быстрая варка</li> <li>• варка риса</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• блинчики</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пассеровка</li> <li>• варка макарон</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• быстрая жарка (стир-фрай)</li> <li>• обжарка</li> <li>• доведение супа до кипения</li> <li>• кипячение воды</li> </ul>

## 6. Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи и несладкой жидкости).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство для варочных поверхностей, пока стекло теплое (но не горячее!).</li> <li>3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения панели от электросети не горит индикация остаточного тепла, при этом конфорки могут быть горячими. Будьте осторожны!</li> <li>• Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением губки или чистящего средства внимательно изучите этикетку.</li> <li>• Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.</li> </ul>
Убежавшая жидкость, расплавленные предметы и сладкие продукты на стекле.	<p>Сразу удаляйте загрязнения лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики, но помните, что поверхность конфорки еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Держите скребок под углом 30° и соскребите загрязнения на остывший участок варочной поверхности.</li> <li>3. Уберите загрязнение мягкой тканью</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте остатки расплавленных предметов и сладкие продукты как можно скорее. Позже их будет трудно удалить без повреждения варочной поверхности.</li> <li>• Опасность пореза: лезвие скребка очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>

	или бумажным полотенцем. 4. Следуйте указаниям пунктов 2-4 раздела «Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании».	
Пятна жидкости на панели управления.	1. Отключите варочную панель от электросети. 2. Смочите пятно. 3. Протрите чистой влажной тканью или губкой. 4. Протрите насухо бумажным полотенцем. 5. Снова подключите варочную панель к электросети.	• Если на панели управления разлита жидкость, варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться или сенсоры панели управления могут не работать. Протрите панель управления насухо, перед тем как снова включить варочную панель.

## 7. Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Варочная панель не включается.	Варочная панель не подключена к электропитанию.	Проверьте, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, возможно, произошло отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если не удастся устранить проблему, свяжитесь с сервисом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Управление прибором».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	На панели управления разлита вода или вы нажимаете на сенсор подушечкой пальца.	Протрите панель управления и нажимайте на сенсоры кончиком пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет шероховатое дно.  Вы используете грубые губки и абразивные чистящие средства.	Используйте посуду с гладким и ровным дном. См. раздел «Посуда».  См. раздел «Очистка и уход».
Во время приготовления посуда издает треск и щелчки.	Это связано с конструкцией дна посуды (вибрация в месте стыка слоев различных металлов).	Это нормальное явление и не является неисправностью.

## 8. Установка

### 8.1 Место монтажа

Сделайте выпил в столешнице согласно размерам на рисунке.

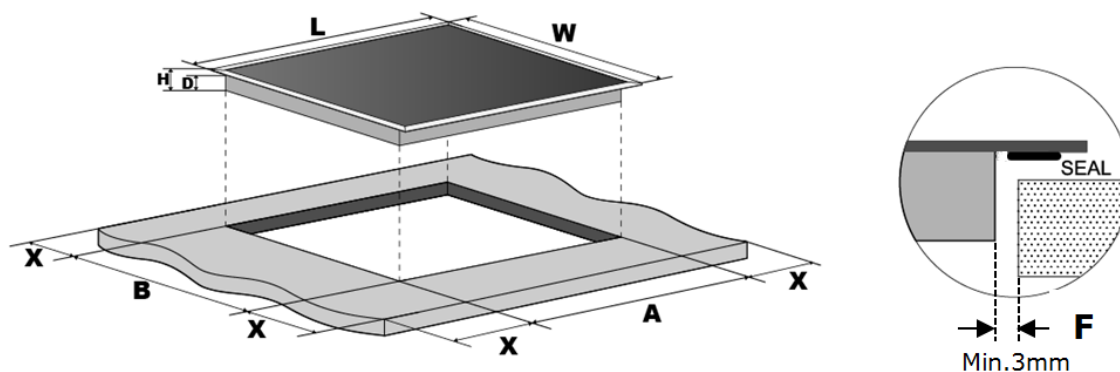
Для правильной установки и комфортного использования оставьте свободное пространство по 50 миллиметров вокруг монтажного отверстия.

Варочную панель можно встраивать в столешницы толщиной не менее 30 миллиметров.

Устанавливайте варочную панель в термостойкие и влагозащищенные столешницы (столешницы из древесины и подобных волокнистых и гигроскопичных материалов можно использовать, только если они имеют соответствующую пропитку), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации из-за высокой температуры от варочной панели. Размеры монтажного проема приведены ниже.



Примечание. Расстояние между стенками варочной панели и краями выреза должно быть не менее 3 миллиметров.

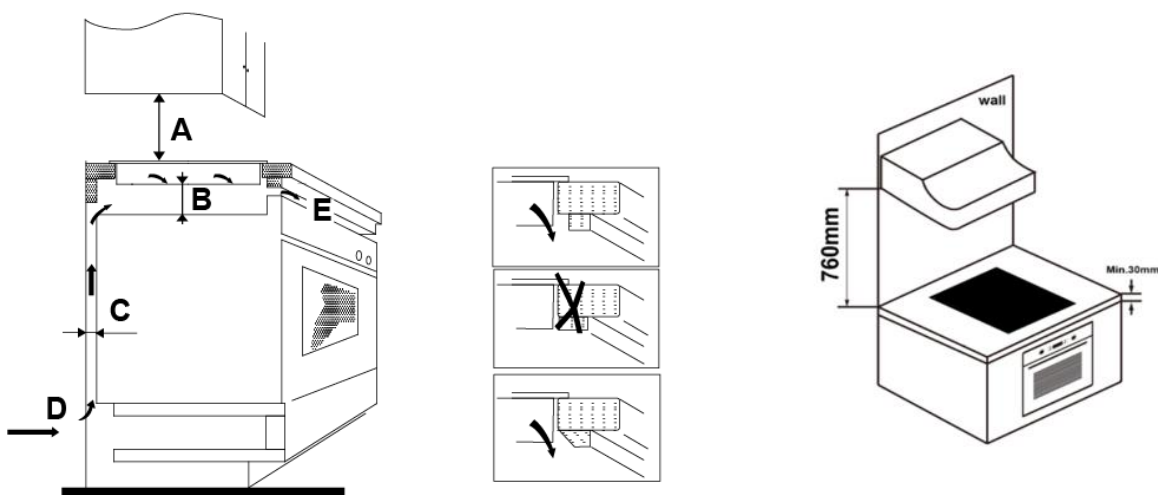


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	мин. 50	мин. 3

Обеспечьте достаточную вентиляцию варочной панели и убедитесь, что отверстия для забора и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что место установки обеспечивает благоприятные условия для работы прибора. См. рисунки ниже.



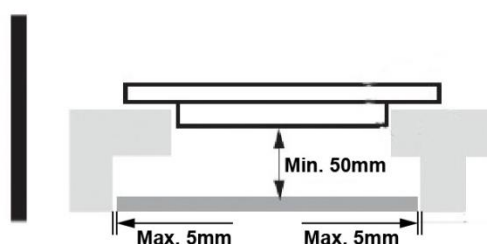
Примечание. Минимальное расстояние между варочной панелью и навесным кухонным шкафчиком не менее 760 миллиметров.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Отверстие для забора воздуха	Отверстие для выхода воздуха 5 мм

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вентиляция варочной панели

Обеспечьте достаточную вентиляцию варочной панели и убедитесь, что в отверстиях для забора и выхода воздуха нет предметов, мешающих свободной циркуляции воздуха. Во избежание контакта с горячим дном варочной панели и поражения электрическим током во время работы панели установите и закрепите винтами деревянную перегородку на расстоянии не менее 50 миллиметров от нижней поверхности варочной панели. Следуйте указаниям ниже.



По периметру корпуса варочной панели расположены вентиляционные отверстия. Варочную панель НЕОБХОДИМО встроить так, чтобы края монтажного проема не закрывали вентиляционные отверстия.



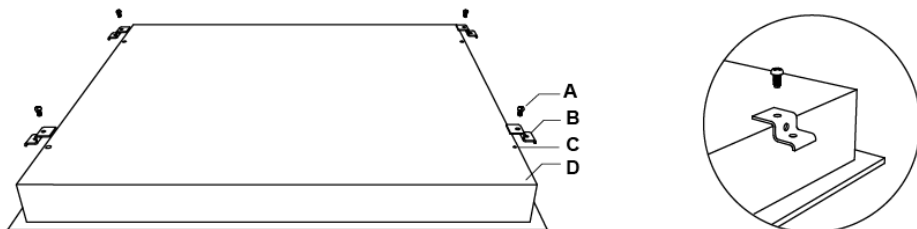
- Клей, которым приклеены пластиковые и деревянные покрытия к кухонной мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы покрытие не отклеилось.
- Задняя стена, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

---

## 8.2 Перед установкой крепежных скоб

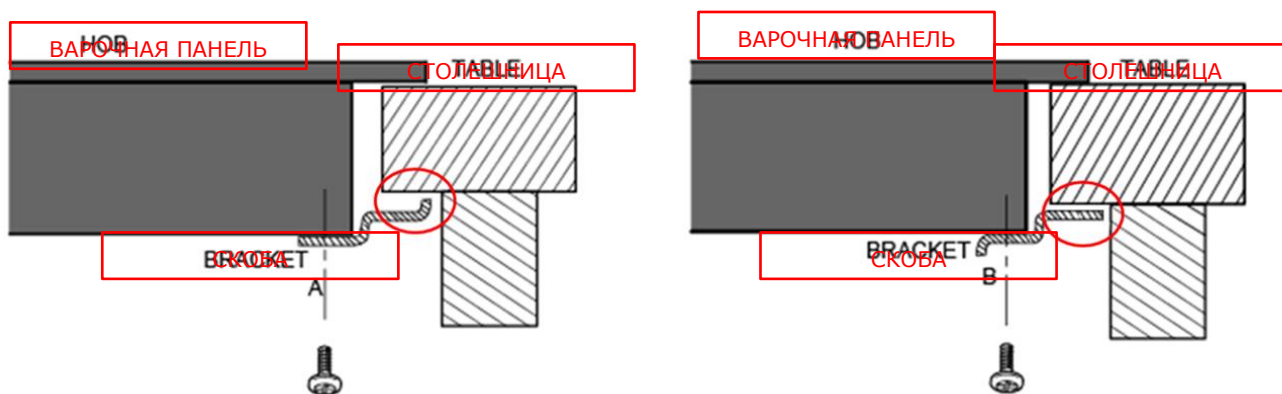
Разместите варочную панель на ровной, твердой поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, которые могут выступать из устройства.

После установки закрепите варочную панель в столешнице (см. рис.), прикрутив четыре крепежные скобы с нижней стороны панели.



A	B	C	D
винт	скоба	винтовое отверстие	основание

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.



---

После установки скобы не должны касаться внутренних поверхностей столешницы (см. рис.).

---

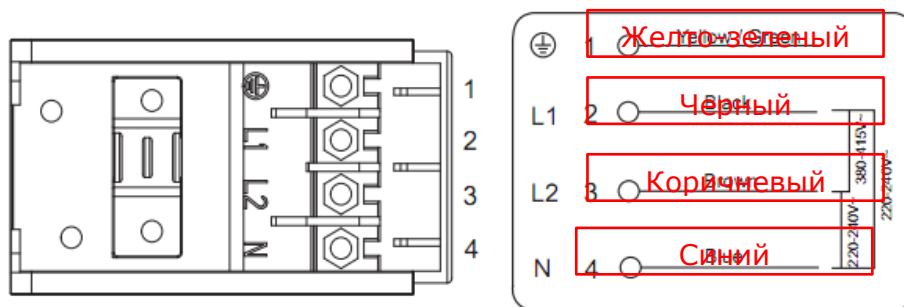
## 8.3 Предупреждения

1. Установку варочной панели может производить только квалифицированный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не производите установку самостоятельно.
2. Не устанавливайте варочную панель над холодильным и морозильным оборудованием, посудомоечной, стиральной или сушильной машиной.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы отводилось избыточное тепло, так как это повышает надежность прибора.
4. Стены, прилегающие к прибору, и поверхности над столешницей должны быть термостойкими.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы и клей должны быть термостойкими.

6. Не используйте пароочистители.

## 8.4 Подключение к электросети

Подключение к электросети должно быть выполнено в соответствии с действующими стандартами или с использованием отдельного выключателя. Схема подключения приведена ниже.



1. Если шнур питания поврежден или нуждается в замене, во избежание несчастного случая замену шнура может производить сервисный мастер с помощью специальных инструментов.
2. Если прибор подключается напрямую к электросети, необходимо установить автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 миллиметра.
3. Электрик должен обеспечить правильное подключение прибора к электросети в соответствии с требованиями безопасности.
4. Шнур питания не должен быть перекручен или зажат.
5. Регулярно проверяйте шнур питания, замену шнура может производить квалифицированный специалист.



После установки не должно быть свободного доступа к нижней части прибора и шнуру питания.



**УТИЛИЗАЦИЯ**  
**Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Требуется отдельный сбор для дальнейшей переработки.**

Это изделие маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Символ на изделии указывает, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования.

Изделие требует специальной утилизации. За более подробной информацией о переработке и утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу вывоза и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели прибор.

За более подробной информацией о переработке и утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу вывоза и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



Официальный импортер в РФ: ООО «Горень БТ», 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1.  
Тел. 8-800-700-05-15