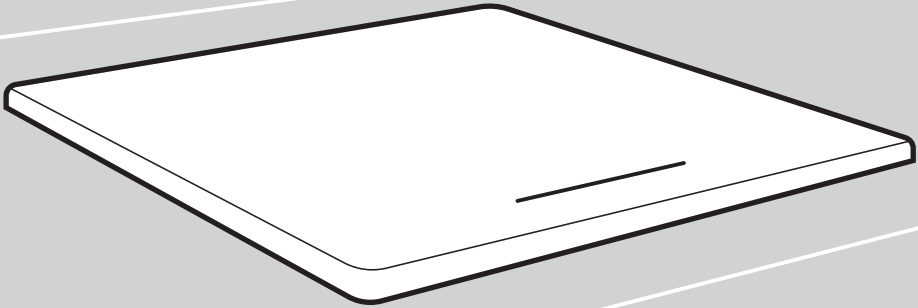
gorenje

RU RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель



ABC

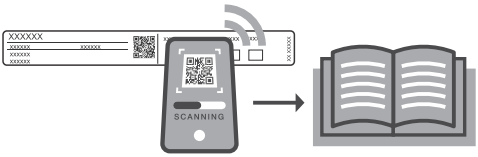
Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

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.

Инструкция по установке и подключению прилагается отдельно.

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



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

Содержание

1. Указания по технике безопасности 5

2. Остальные меры безопасности 7
2.1 Перед подключением прибора 8

3. Установка варочной панели 9
3.1 Монтаж вровень со столешницей 12
3.2 Приклеивание уплотнителя 15

4. Подключение варочной панели к электросети 16
4.1 Присоединительный кабель 16
4.2 Подключение прибора к сети питания 17

5. Описание прибора 21
5.1 Подготовка к первому использованию 21

6. Управление варочной панелью 22
6.1 Панель управления 22
6.2 Включение и выключение варочной панели 24
6.3 Автоматическое обнаружение посуды 25
6.4 Перенос настроек 25
6.5 Включение/выключение конфорок 26
6.6 Конфорка с увеличенной мощностью - "Power boost" 26
6.7 Автоматика приготовления 26
6.8 Объединение конфорок - "Bridge" 27
6.9 Пауза - "Stop&Go" 28
6.10 Память настроек - "Recall function" 29
6.11 Индикатор обнаружения посуды 29
6.12 Индикатор горячей конфорки 29
6.13 Программирование времени 30
6.14 Пользовательские настройки 31
6.15 Блокировка от детей 33
6.16 Дополнительные функции с автоматическими программами 34
6.17 Ограничение продолжительности работы 36
6.18 Автоматическая защита от перегрева 36
6.19 Автоматическое отключение 36
6.20 **Connect**Life 37
6.22 Управление Wi-Fi 38
6.23 Сопряжение с внешней вытяжкой - "Hob to Hood" 39

7. Советы и рекомендации 40
7.1 Варочная поверхность 40
7.2 Принцип работы индукционных конфорок 40
7.3 Посуда 41
7.4 Советы по экономии электроэнергии 42

8. Очистка и обслуживание 43

9. Ошибки и неисправности 45
9.1 Шум во время индукционного приготовления 47

10. Технические данные 47

11. Утилизация 49

12. Информация о соответствии нормативным требованиям 50

1. Указания по технике безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Остальные меры безопасности

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

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

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не касались горячих конфорок.

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

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

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

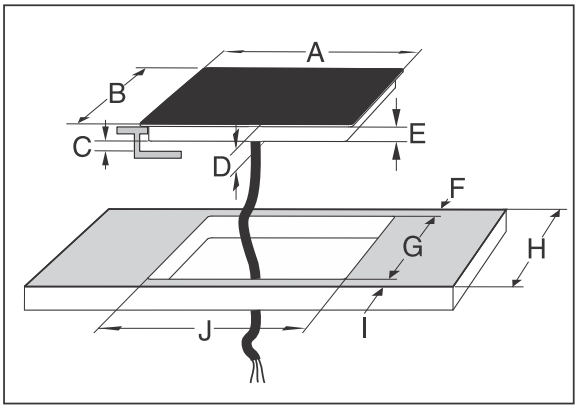
Приборы и их детали в рамках одной дизайн-линии могут иметь несущественные отличия в цвете, что может быть обусловлено различными причинами, например, разный угол зрения, фон, материалы и освещение в помещении.

2.1 Перед подключением прибора

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

3. Установка варочной панели

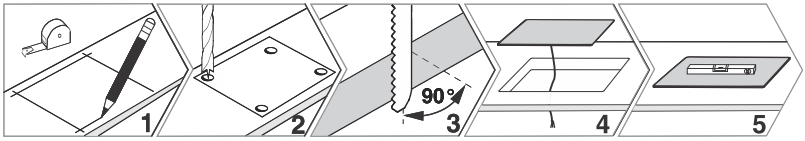
Монтажные размеры



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	мин. 40	490-492	мин. 600	мин. 50	560-562
80 см	795	520	min.10	54	50	мин. 40	490-492	мин. 600	мин. 50	760-762

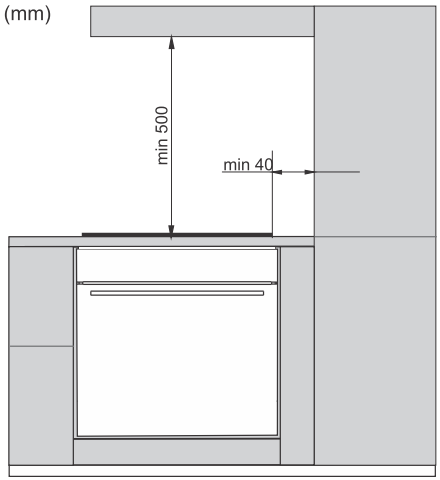
ИНФОРМАЦИЯ!
Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.

Процесс монтажа



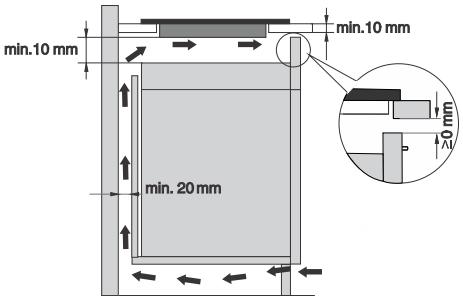
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Подключите варочную панель к электросети (см. раздел Подключение варочной панели к электросети).
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите к столешнице.
- Шпон и другие материалы элемента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

ИНФОРМАЦИЯ!
Столешница должна быть ровной и горизонтальной.



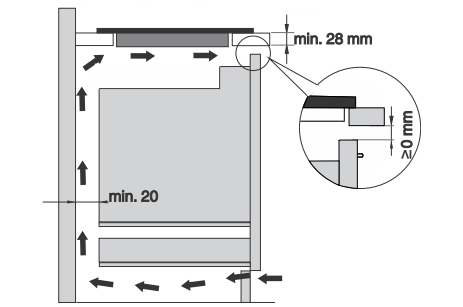
- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом шириной 600 миллиметров и более.
- Кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть повешены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть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

Кухонный шкаф с ящиком



- В задней стенке шкафа необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.
- В ящике под варочной панелью не храните алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся вещества или жидкости (например, аэрозоли), а также не ставьте их рядом с варочной панелью. Опасность взрыва! Также не храните в ящике мелкие предметы и бумагу, так как их может затянуть в работающий вентилятор.

Кухонный шкаф с духовым шкафом



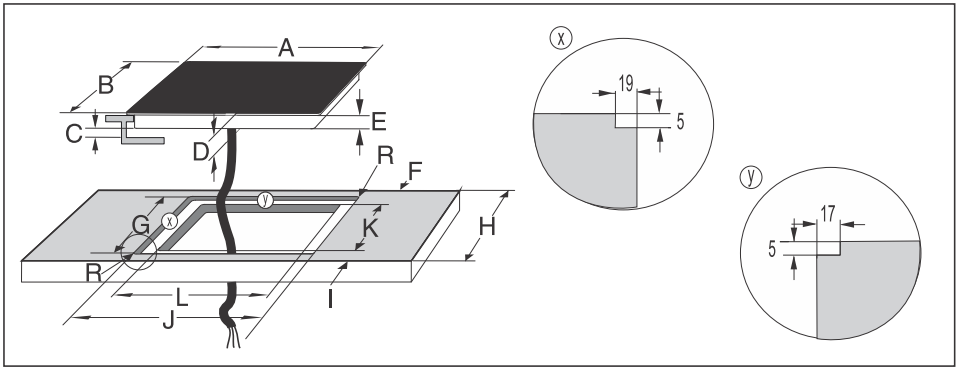
- Под варочной панелью можно устанавливать духовые шкафы, оснащенные охлаждающим вентилятором.
- Перед установкой духового шкафа необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа в области монтажного проема.
- При установке других приборов под индукционной панелью мы не гарантируем их исправную работу.

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

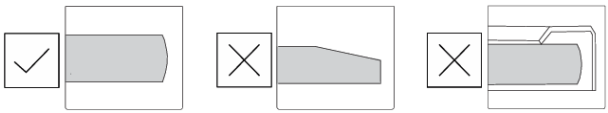
ИНФОРМАЦИЯ!
Рекомендуемая высота переднего вентиляционного отверстия составляет 4 миллиметра.

3.1 Монтаж вровень со столешницей

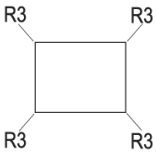
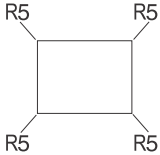
Монтажные размеры



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
60 cm	595	520	min.10	54	50	мин40	524-525	мин600	мин50	599-600	490-492	560-562
80 см	795	520	min.10	54	50	мин40	524-525	мин600	мин50	799-800	490-492	760-762

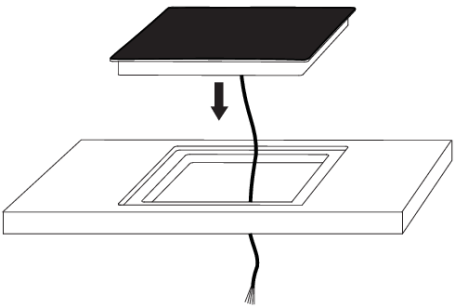


Для монтажа вровень со столешницей подходят варочные панели без скошенных краев и декоративной рамки.

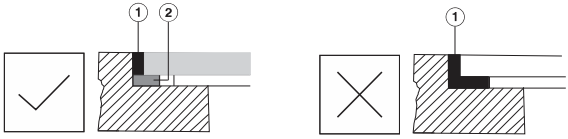
СТЕКЛО	МОНТАЖНЫЙ ПРОЕМ
	

Процесс монтажа

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



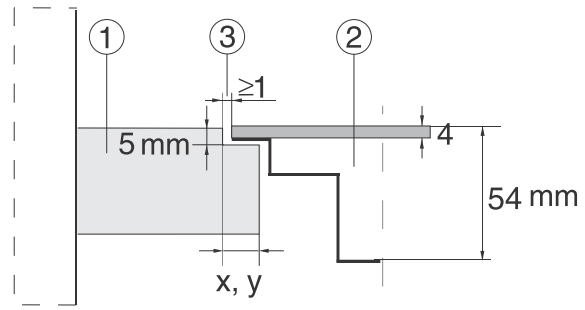
1. Сначала опустите присоединительный кабель в монтажный проем.
2. Установите варочную панель по центру монтажного проема.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Проверьте работу прибора перед прокладкой герметика.
5. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком. Силиконовый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



1. Силиконовый герметик
2. Уплотнительная лента

Столешница из натурального камня

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

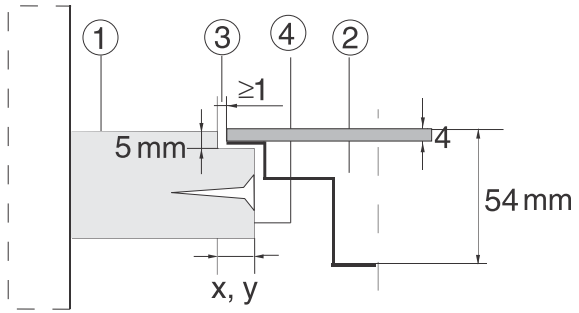


1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

Продолжение таблицы

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

Керамическая, деревянная или стеклянная столешница



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

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

Демонтаж варочной панели

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

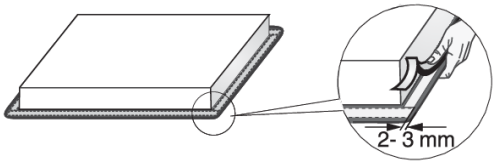
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
В случае установки духовки под выровненным креплением варочной панели (flush mount), толщина панели должна быть не менее 40 мм.

3.2 Приклеивание уплотнителя

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



1. Снимите защитную пленку с уплотнителя.

2. Приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 миллиметра.

3. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга.

4. При наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой/стеклом (например, не режьте уплотнитель на стеклокерамике/стекле).

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!

4. Подключение варочной панели к электросети

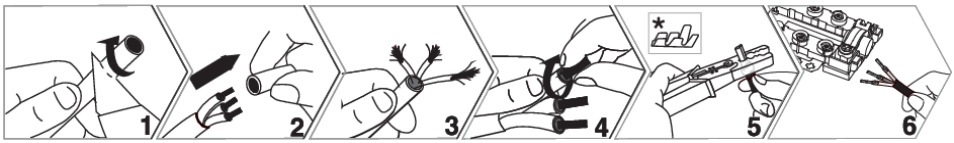
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- В электропроводке необходимо предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между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

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

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Подключать прибор к электросети можно, когда его температура сравняется с комнатной температурой.

4.1 Присоединительный кабель

(модели без кабеля питания)

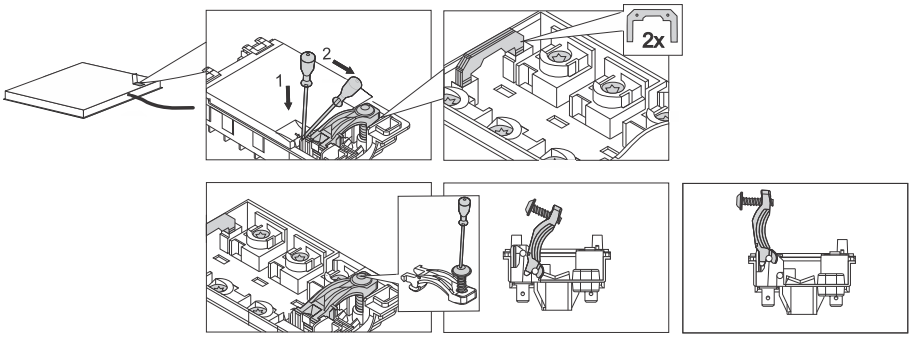


* Трубчатые наконечники не входят в комплект поставки

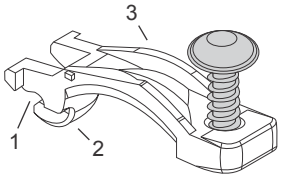
ИНФОРМАЦИЯ!
Рекомендуется использовать трубчатые наконечники.

- Для подключения могут использоваться:
- Соединительные кабели с ПВХ-изоляцией типа H05 VV-F с желто-зеленым защитным проводником или другие кабели с равноценными или лучшими характеристиками.
- Внешний диаметр кабеля должен быть не менее 8,0 миллиметров.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.

4.2 Подключение прибора к сети питания

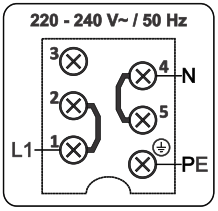


1. Откройте крышку клеммной коробки.
2. Соедините провода в соответствии с типом прибора. Перемычки лежат на клеммной коробке.
3. Присоединительный кабель проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.
4. Если вы используете кабель меньшего диаметра, переместите зажим кабеля в нижнее положение, как показано на рисунке ниже. Для этого извлеките зажим и установите его ниже.

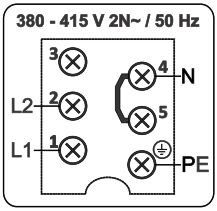
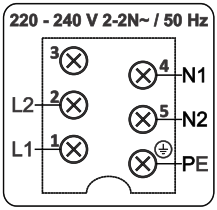
Клеммная коробка	
	1. Верхнее положение (для кабелей большего диаметра) 2. Нижнее положение (для кабелей меньшего диаметра) 3. Зажим кабеля

Чтобы снять зажим с верхнего положения, сначала открутите его отверткой. Затем переведите зажим в вертикальное положение, потяните его в направлении стрелки и извлеките из держателя.

Чтобы закрепить зажим в нижнем положении, переведите его в вертикальное положение, надавите на него сверху вниз и зафиксируйте в держателе.

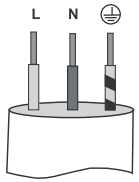
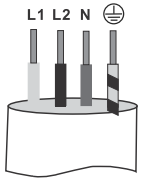
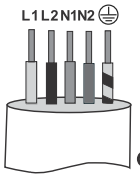
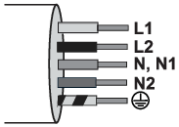
Схема подключения	
	**Однофазное подключение** • 1 фаза (1 1N, 220-240 В~ / 50 Гц): - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Установите перемычку между клеммами 1 и 2 и между клеммами 4 и 5. - Установите предохранитель на 32 А. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 4 мм^2. - Если номинал предохранителя меньше 32 А, вы можете уменьшить максимальную мощность в пользовательских настройках (см. раздел «Настройка максимальной потребляемой мощности – "Power management"»).

Продолжение таблицы

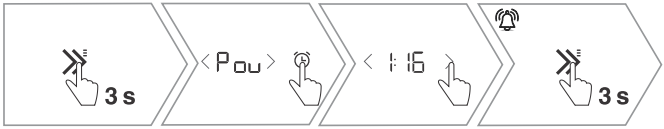
Схема подключения	
	**Двухфазное подключение** • 2 фазы, 1 нейтраль (2 1N, 380-415 В~ / 50 Гц): - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Напряжение между фазами 380-415 В~. Установите перемычку между клеммами 4 и 5. Установите не менее двух предохранителей не менее чем на 16 А каждый. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм^2. - Если номинал предохранителя меньше 16 А, вы можете уменьшить максимальную мощность в пользовательских настройках (см. раздел «Настройка максимальной потребляемой мощности – "Power management"»).
	**Двухфазное подключение с двумя нейтральными проводами** • 2 фазы, 2 нейтрали (2 2N, 220-240 В 2 2N ~ / 50 Гц): - Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Напряжение между фазами 380-415 В~. - Установите не менее двух предохранителей не менее чем на 16 А каждый. Площадь сечения кабеля должна быть не менее 1,5 мм^2. - Если номинал предохранителя меньше 16 А, вы можете уменьшить максимальную мощность в пользовательских настройках (см. раздел «Настройка максимальной потребляемой мощности – "Power management"»).

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

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

Однофазное подключение	Двухфазное подключение		
1x < 32A 220-240 V 50 Hz 	2N 2 x 16 A 380-415 V 50 Hz 	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50 Hz 	L, L1 = коричневый L2 = черный N, N1 = синий N2 = серый ⏚ = желто-зеленый
Если у вас 1-фазная сеть с 1 нейтралью, подключите прибор, как показано на схеме A. Напряжение между фазой и нейтралью должно быть 220-240 В.	Если у вас 2-фазная сеть с 1 нейтралью, подключите прибор, как показано на схеме B. Напряжение между фазой и нейтралью должно быть 220-240 В, напряжение между фазами 380-415 В.	Если у вас 2-фазная сеть с 2 нейтралями, подключите прибор, как показано на схеме C. Напряжение между фазой и нейтралью должно быть 220-240 В, напряжение между фазами 380-415 В.	

Настройка максимальной потребляемой мощности - "Power management"



После подключения прибора к электросети включите прибор, нажав ⏻, и затем нажмите ⋙ и удерживайте три секунды. Во время удержания сенсора дважды раздастся короткий звуковой сигнал. Откроется меню P ou. Нажмите сенсор ⏰, чтобы войти в дополнительное меню, где с помощью сенсоров 〈 или 〉 выберите максимальную потребляемую мощность прибора. Первая цифра обозначает количество фаз подключения на контакты клеммы 1, 2 и 3, вторая и третья цифры обозначают величину тока каждой фазы. Чтобы сохранить настройки, нажмите и удерживайте сенсор ⋙ 3 секунды или нажмите сенсор ⏻, чтобы не сохранять настройки. Через две минуты после подключения прибора к электросети изменить настройки потребляемой мощности невозможно.

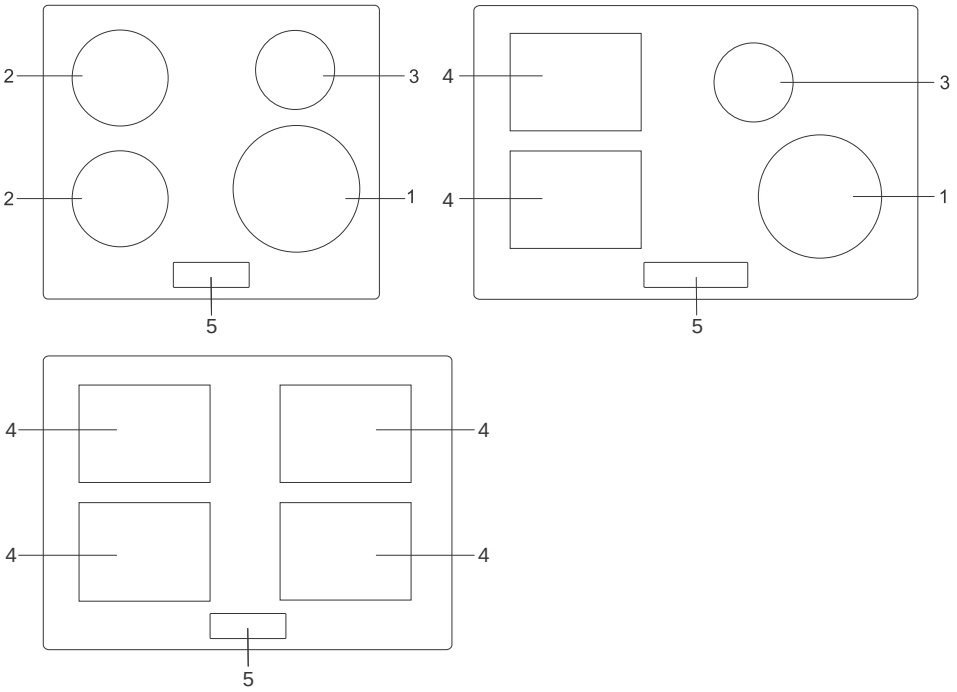
ИНФОРМАЦИЯ!
Если при установке степени нагрева конфорки будет превышена максимально допустимая мощность, электроника прибора автоматически снизит мощность конфорки до максимально допустимой.

Количество фаз	Ток [A]	Общая мощность [Вт]	Количество и площадь сечения проводов кабеля питания	Тип подключения
1	32	7360	3 x 4,0 мм^2	1 фаза, 1 нейтраль
1	16	3680	3 x 4,0 мм^2	1 фаза, 1 нейтраль
1	13	2990	3 x 4,0 мм^2	1 фаза, 1 нейтраль
1	12	2760	3 x 4,0 мм^2	1 фаза, 1 нейтраль
1	10	2300	3 x 4,0 мм^2	1 фаза, 1 нейтраль
2	16	7360	4 x 1,5 мм^2 или 5 x 1,5 мм^2 (только для Нидерландов)	2 фазы, 1 нейтраль / 2 фазы, 2 нейтрали (только для Нидерландов)
2	13	5980	4 x 1,5 мм^2 или 5 x 1,5 мм^2 (только для Нидерландов)	2 фазы, 1 нейтраль / 2 фазы, 2 нейтрали (только для Нидерландов)
2	12	5520	4 x 1,5 мм^2 или 5 x 1,5 мм^2 (только для Нидерландов)	2 фазы, 1 нейтраль / 2 фазы, 2 нейтрали (только для Нидерландов)
2	10	4600	4 x 1,5 мм^2 или 5 x 1,5 мм^2 (только для Нидерландов)	2 фазы, 1 нейтраль / 2 фазы, 2 нейтрали (только для Нидерландов)

ИНФОРМАЦИЯ!
По умолчанию прибор настроен на 3-фазное подключение, 16 А на фазу.

5. Описание прибора

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



1. Индукционная конфорка Ø 230 мм – 2300 Вт – 3000 Вт (boost)
2. Индукционная конфорка Ø 180 мм – 1400 Вт – 2100 Вт (boost)
3. Индукционная конфорка Ø 145 мм – 1200 Вт – 1800 Вт (boost)
4. Индукционная конфорка Bridge 210 x 180 мм – 2300 Вт – 3000 Вт (boost)
5. Панель управления

5.1 Подготовка к первому использованию

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

6. Управление варочной панелью

6.1 Панель управления

(В зависимости от модели)
Прибор может быть оснащен 3 или 4 слайдерами.



Сенсор / Дисплей	Описание
	Включение/выключение варочной панели С помощью сенсора ⏻ можно включить или выключить прибор.
	Блокировка от детей Прибор можно заблокировать, чтобы предотвратить его случайное или нежелательное включение. Нажмите и удерживайте сенсор ⏻ примерно 3 секунды. Прибор заблокирован.
	Программирование времени – Таймер оповещения относится ко всей варочной панели и не отключает конфорки.
	– Таймер отключения привязан к определенной конфорке и отключает ее по истечении заданного времени.
	Индикатор таймера отключения конфорки Чтобы установить таймер, нажмите бледно подсвеченный значок часов. Значок ярко загорится, и вы сможете установить время. Через 5 секунд таймер автоматически начнет отсчет. Стрелка над или под значком часов указывает на текущую или последнюю выбранную конфорку.
	Увеличение времени – Нажмите, чтобы увеличить время таймера оповещения или таймера отключения на 1 минуту. – Нажмите и удерживайте, чтобы быстрее увеличить время таймера оповещения или таймера отключения до нужного значения.
	Уменьшение времени – Нажмите, чтобы уменьшить время таймера оповещения или таймера отключения на 1 минуту. – Нажмите и удерживайте, чтобы быстрее уменьшить время таймера оповещения или таймера отключения до нужного значения.
	Быстро Нажмите, чтобы увеличить время таймера оповещения или таймера отключения на 10 минут.
	Отмена или сброс настроек Нажмите, чтобы остановить работу таймера и отменить текущие настройки.

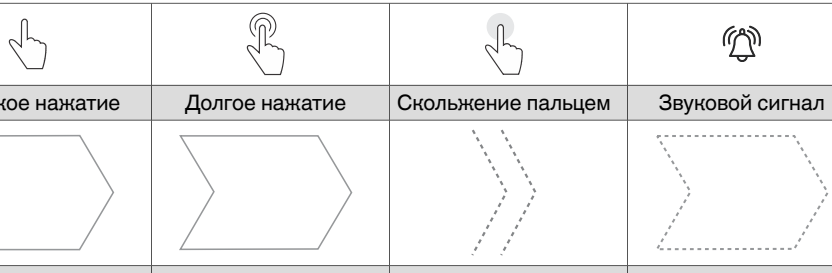
Продолжение таблицы

Сенсор / Дисплей	Описание
	**Пользовательские настройки** Нажмите и удерживайте сенсор 3 секунды, чтобы войти в меню настроек, где можно настроить: громкость, яркость, функцию автоматического обнаружения посуды, блокировку от детей, длительность звукового сигнала при оповещении, выполнить сопряжение с внешней вытяжкой (в зависимости от модели) или сбросить пользовательские настройки к заводским. Сенсор ☰ объединен с сенсором ⩓ .
A	**Дополнительные функции с автоматическими программами** Нажмите сенсор, чтобы включить дополнительные функции конфорки: Растапливание, Разогрев и поддержание температуры блюда, Медленная варка, Гриль, Жарка и Кипение и варка в воде.
	**Включение соединения Wi-Fi** (в зависимости от модели) Когда панель управления включена, а конфорки выключены, держите и отпустите сенсор, чтобы войти в меню, отображаемое на таймере.
	**Пауза** Эта функция позволяет приостановить работу всей варочной панели на 10 минут. В это время можно безопасно очистить варочную панель, не теряя настроек. Нажмите и удерживайте сенсор, чтобы приостановить или возобновить приготовление.
MELT	**Растапливание** Функция позволяет бережно растапливать шоколад и сливочное масло. Также позволяет размораживать замороженные продукты.
WARM	**Разогрев и поддержание температуры блюда** Эта функция используется для поддержания температуры или разогрева приготовленных блюд.
SIMMER	**Медленная варка** Эта функция позволяет нагревать жидкость почти до кипения, чтобы она быстро не испарялась. Рекомендуется для приготовления блюд с большим количеством воды, например, супов, тушеных блюд.
GRILL	**Гриль** Эта функция предназначена для приготовления мяса, овощей или рыбы на сковороде-гриль или специальной пластине для гриля.
FRY	**Жарка** Эта функция предназначена для жарки продуктов в большом количестве масла (во фритюре), например, картофеля, мяса, рыбы или изделий из теста.
BOIL	**Кипение и варка в воде** Функция позволяет автоматически вскипятить воду и поддерживать ее кипение.
	**Объединение конфорок - Bridge** (в зависимости от модели) Нажмите сенсор, чтобы объединить конфорки.
	**Дисплей таймера** Отображение настроек времени.

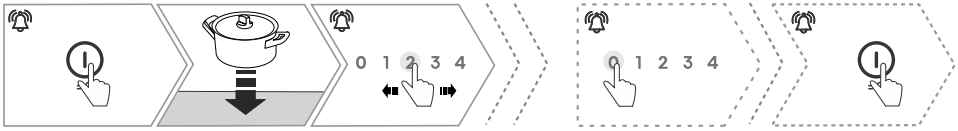
Продолжение таблицы

Сенсор / Дисплей	Описание
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	**Слайдер** Нажмите или проведите пальцем по слайдеру, чтобы установить степень нагрева конфорки или выключить конфорку.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	**Индикатор конфорки** Если включена функция AUt и на конфорке установлена посуда, индикатор конфорки бледно светится. После выбора степени нагрева он ярко загорается.
	**Индикатор горячей конфорки** Варочная панель оснащена индикатором для каждой конфорки, который показывает, что конфорка еще горячая после выключения. Даже если варочная панель выключена, этот индикатор светится до тех пор, пока конфорка остается горячая! Не прикасайтесь к конфорке, пока горит этот индикатор.

Легенда:



6.2 Включение и выключение варочной панели



1. Нажмите ⏻, чтобы включить варочную панель.

2. На слайдерах конфорок бледно подсветятся «0». Если на конфорке уже установлена посуда, «0» ярко загорится, остальная часть слайдера бледно подсветится.

3. Поставьте посуду на конфорку, «0» соответствующего слайдера ярко загорится.

4. Установите степень приготовления, нажав на необходимую степень нагрева. Раздастся короткий звуковой сигнал. Выбранная степень нагрева ярко светится.

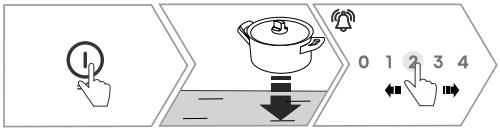
5. Выключите варочную панель, нажав сенсор ⏻. Чтобы выключить отдельную конфорку, нажмите 0 на ее слайдере.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если в течение 20 секунд не производить никаких настроек, варочная панель автоматически выключится.

ИНФОРМАЦИЯ!
Общая потребляемая мощность прибора ограничена и зависит от конфигурации конфорок. В некоторых случаях невозможно одновременно включить две или более конфорки на максимальную мощность. Это особенно характерно для случаев, если вы ограничили максимальную потребляемую мощность прибора в соответствии с возможностями вашей домашней электропроводки.

6.3 Автоматическое обнаружение посуды

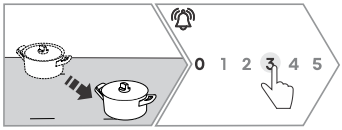
На варочной панели по умолчанию включена функция автоматического обнаружения посуды на конфорке.



1. Нажмите ⏻ , чтобы включить варочную панель.
2. Поставьте посуду на конфорку. Варочная панель автоматически определит, что на конфорку установлена посуда. Соответствующий слайдер бледно подсветится.
3. Установите степень нагрева. После выбора степени нагрева он ярко загорается.

6.4 Перенос настроек

Варочная панель автоматически определяет перемещение посуды с одной конфорки на другую, если включена функция «Автоматическое обнаружение посуды». В этом случае варочная панель автоматически переносит все настройки степени нагрева и таймера вместе с посудой.



1. Переместите посуду с одной работающей конфорки на другую свободную конфорку. На новой конфорке начнут мигать перенесенные настройки степени нагрева и ◷, если он был установлен.
2. В течение 3 секунд подтвердите перенос настроек, нажав любую степень нагрева на слайдере. Раздастся короткий звуковой сигнал.
3. Если не подтвердить перенос в течение указанного времени или нажать степень нагрева 0 на новой конфорке, настройки не будут перенесены.

ИНФОРМАЦИЯ!
Функция переноса настроек недоступна для конфорки, на которой включена автоматическая программа.

6.5 Включение/выключение конфорок



1. Нажмите или проведите пальцем по слайдеру необходимой конфорки, чтобы установить степень нагрева.
2. Раздастся короткий звуковой сигнал, и ярко загорится выбранная степень нагрева.
3. Чтобы выключить конфорку, нажмите 0 на ее слайдере, или выключите всю варочную панель, нажав сенсор ⏻ .

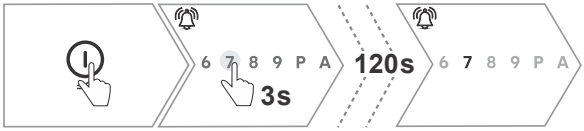
6.6 Конфорка с увеличенной мощностью - "Power boost"

Для быстрого приготовления можно включить режим интенсивного нагрева на конфорках. Благодаря дополнительной мощности это позволяет быстро нагреть большое количество воды. В режиме интенсивного нагрева конфорка работает 10 минут и затем автоматически переключается на степень нагрева 9. Режим можно включить повторно при условии, если варочная панель не перегрелась.



1. Установите посуду на конфорку.
2. Установите степень нагрева с увеличенной мощностью.
3. Чтобы выключить функцию "Power boost", уменьшите степень нагрева конфорки.

6.7 Автоматика приготовления



При включении функции конфорка некоторое время работает с повышенной мощностью и затем автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева основного приготовления. Чтобы включить функцию, выберите степень нагрева и удерживайте три секунды.

Функцию «Автоматика приготовления» можно включить, только если конфорка выключена.

1. Чтобы включить функцию, выберите степень нагрева и удерживайте 3 секунды.
2. Включение подтверждается звуковым сигналом.
3. При включении функции конфорка некоторое время работает с повышенной мощностью и затем автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева основного приготовления.
4. Чтобы выключить функцию автоматики приготовления, уменьшите степень нагрева конфорки.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если во время работы функции «Автоматика приготовления» увеличить степень нагрева, то новый таймер будет включать время, прошедшее на предыдущей степени нагрева. Если прошедшее время больше времени, которое устанавливается с новой степенью нагрева, функция «Автоматика приготовления» автоматически выключится.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8
Время нагрева [с]	40	70	120	180	260	430	120	195

ИНФОРМАЦИЯ!
Функция «Автоматика приготовления» подходит для блюд, которые в начале приготовления необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время.
Функция «Автоматика приготовления» не подходит для приготовления жареных и тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду, блюд, длительное время готовящихся в скороварке.

6.8 Объединение конфорок - "Bridge"

(в зависимости от модели)

Конфорки с левой или правой стороны варочной панели можно объединить в одну большую зону нагрева. Это позволяет использовать овальную посуду или пластину для гриля.

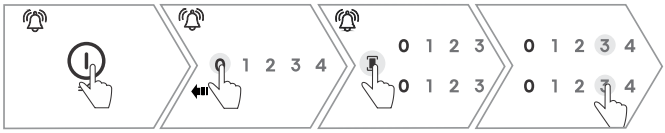
ВНИМАНИЕ!
Посуда или пластина должна перекрывать центры объединяемых конфорок.

- 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.

Конфорки можно объединить при следующих условиях:

- Обе конфорки выключены.
- Одна конфорка включена: степень нагрева включенной конфорки будет использована для объединенной зоны.

- Обе конфорки включены: для объединенной зоны будет использована степень нагрева конфорки, которая работала с меньшей степенью нагрева. Если обе конфорки до объединения работали с одинаковой степенью нагрева, то эта степень нагрева будет использована для объединенной зоны.



1. Нажмите , чтобы включить функцию. Раздастся короткий звуковой сигнал.
2. Установите степень нагрева на слайдере любой из объединяемых конфорок.
3. Чтобы выключить функцию, нажмите сенсор или нажмите 0 на слайдере. Раздастся короткий звуковой сигнал.
4. При включении объединения конфорок "Bridge" таймер выключается. Необходимо снова установить таймер.

6.9 Пауза - "Stop&Go"

Эта функция позволяет приостановить работу всей варочной панели во время приготовления.



1. Нажимайте 1 секунду, чтобы включить функцию. Раздастся короткий звуковой сигнал, и начнет мигать сенсор функции паузы. Отсчет таймеров отключения приостановится. Если был установлен таймер оповещения (относится ко всей варочной панели), он продолжит работать.
2. Все сенсоры, кроме и , заблокируются.
3. В течение 10 минут с момента включения функции нажмите и удерживайте 1 секунду, чтобы выключить функцию. Варочная панель возобновит работу с теми же настройками, что и до включения функции.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если в течение 10 минут не нажать ни один сенсор, варочная панель автоматически выключится.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если время таймера оповещения истекло во время работы функции Stop&Go, то звуковой сигнал о завершении таймера можно отключить, нажав на любой сенсор.

6.10 Память настроек - "Recall function"

Функция позволяет восстановить все настройки конфорок после выключения варочной панели, например, если вы случайно выключили панель или она выключилась самостоятельно из-за разлившейся жидкости на панели управления.



1. Снова включите панель управления в течение 9 секунд после выключения варочной панели.
2. После включения индикатор ❙❙ мигает в течение 7 секунд.
3. В течение 7 секунд после включения прибора удерживайте 1 секунду сенсор ❙❙ , чтобы восстановить настройки, заданные перед выключением варочной панели. При восстановлении настроек раздастся звуковой сигнал.
4. Если в течение 7 секунд не нажать сенсор ❙❙ или нажать другой сенсор, то восстановить настройки будет невозможно.

6.11 Индикатор обнаружения посуды



Прибор автоматически определяет отсутствие посуды на работающей конфорке. В случае отсутствия посуды мигает весь слайдер и выбранная степень нагрева. При этом отсчет таймеров на работающих конфорках, где отсутствует посуда, приостанавливается.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если в течение 2 минут не вернуть посуду на конфорку, раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится.

6.12 Индикатор горячей конфорки

Варочная панель оснащена индикаторами горячей конфорки.

Конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После того как вы снимете посуду с варочной панели или выключите конфорку, загорится индикатор 🔥 . Вы можете использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания.

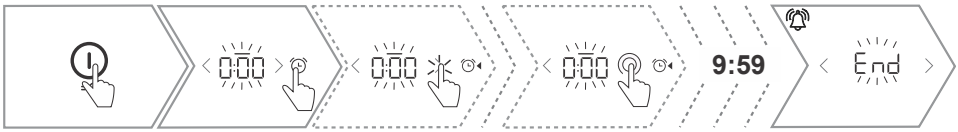
ИНФОРМАЦИЯ!
После выключения индикатора 🔥 конфорка может оставаться горячей!

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Будьте осторожны: опасность ожогов!

6.13 Программирование времени

Варочная панель позволяет установить таймер оповещения, который относится ко всей варочной панели, и таймеры отключения, которые привязаны к определенной конфорке.

Таймер оповещения относится ко всей варочной панели

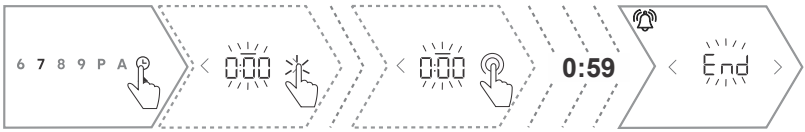


Таймер оповещения можно установить только при включенной панели управления. После установки таймера оповещения отсчет его времени продолжается также после выключения варочной панели или при включенной функции Stop&Go.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если время таймера оповещения истекло, то звуковой сигнал о его завершении можно отключить, даже если варочная панель выключена или включена функция паузы. Для отключения звукового сигнала нажмите любой сенсор.

Таймер отключения

По истечении времени таймера отключения конфорка, связанная с таймером, выключается, и раздается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любой сенсор. Таймер отключения можно установить только для включенной конфорки.



Установка таймера

1. Нажмите / , чтобы включить таймер оповещения или отключения. На дисплее начнет мигать 0:00 .
2. Сенсорами 〈 и 〉 установите время в диапазоне от 1 минуты до 9 часов 59 минут. При нажатии на время увеличивается на 10 минут.
3. Таймер можно подтвердить вручную, снова нажав / , или он автоматически сохранится через 7 секунд после последнего изменения времени.
4. После подтверждения таймера раздастся звуковой сигнал, и ярко загорится соответствующий индикатор таймера.
5. Во время отсчета последней минуты оставшееся время отображается в секундах.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если одновременно работает несколько таймеров, то индикатор таймера, время которого отображается на дисплее в данный момент, ярко светится, и рядом с ним видна стрелка. Индикаторы других работающих таймеров также ярко светятся, но без стрелки. Чтобы посмотреть время другого установленного таймера, нажмите соответствующий сенсор.

Изменение таймера

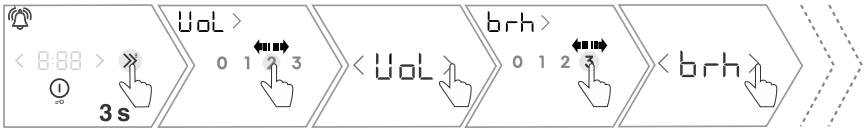
1. Убедитесь, что таймер, время которого вы хотите изменить, отображается на дисплее. Если это не так, нажмите соответствующий таймеру сенсор. Рядом загорится стрелка.
2. Снова нажмите ⏲ , чтобы время таймера начало мигать.
3. Измените время таймера, нажимая 〈 , 〉 или ⏩ .
4. Таймер можно подтвердить вручную, снова нажав ⏰ / ⏲ , или он автоматически сохранится через 7 секунд после последнего изменения времени.

Отмена таймера

Чтобы отменить таймер, одновременно нажмите 〈 и 〉 или ✕ , когда он отображается на дисплее, или установите время таймера, который вы хотите отменить, на «0:00» (см. раздел «Изменение таймера»).

6.14 Пользовательские настройки

Прибор позволяет настроить: громкость, яркость, функцию автоматического обнаружения посуды, блокировку от детей, длительность звукового сигнала при оповещении, выполнить сопряжение с внешней вытяжкой (в зависимости от модели) или сбросить пользовательские настройки к заводским.



1. Чтобы войти в меню настройки параметров, нажмите ⏩ и удерживайте 3 секунды.
2. На дисплее отобразится SEt и через 2 секунды — UoL .
3. Перемещайтесь по меню между настройками с помощью сенсоров 〈 и 〉 .
4.Доступные настройки для выбранного параметра отображаются в виде цифр на правом переднем слайдере. Текущее установленное значение ярко подсвечивается.
5. Чтобы выйти из меню пользовательских настроек, нажмите и удерживайте 3 секунды ⏩ (настройки сохранятся) или ⏻ (настройки не сохранятся).

ИНФОРМАЦИЯ!
Вход в меню пользовательских настроек недоступен, если включен таймер оповещения (относящийся ко всей варочной панели).

ИНФОРМАЦИЯ!
Войти в меню пользовательских настроек можно в течение 5 секунд после включения варочной панели, пока светится сенсор настроек.

Сенсор / Дисплей	Описание
P_ou	**Ограничение потребляемой мощности** После подключения прибора к электросети нажмите сенсор ☰ . Через 2 минуты после подключения прибора к электросети изменить настройки потребляемой мощности невозможно.
UoL	**Громкость звукового сигнала** С помощью слайдера установите уровень громкости от 0 до 3.
brh	**Яркость** С помощью слайдера установите уровень яркости от 1 до 3.
Aut	**Автоматическое обнаружение посуды** С помощью слайдера включите 1 или отключите 0 функцию.
Loc	**Автоблокировка от детей** С помощью слайдера выключите (0) или включите (1) автоматическую блокировку прибора.
dur	**Длительность звукового сигнала при оповещении** С помощью слайдера установите длительность звукового сигнала от 0 до 2. 0 = 5 секунд 1 = 1 минута 2 = 2 минуты
FAc	**Восстановление заводских настроек** Длительное нажатие на 1 включает сброс пользовательских настроек и восстанавливает заводские значения настроек.
Hod	**Режим вытяжки** (в зависимости от модели) Эта настройка доступна, только если варочная панель подключена к вытяжке. 1 = ручной режим 2 = автоматический режим: вытяжка самостоятельно включается (по умолчанию)
SEn	**Интенсивность работы вытяжки в автоматическом режиме** (в зависимости от модели) Эта настройка доступна, только если варочная панель подключена к вытяжке. Вы можете установить интенсивность (скорость) работы вытяжки в автоматическом режиме. 2 = средняя интенсивность 3 = высокая интенсивность

6.15 Блокировка от детей

Блокировка позволяет предотвратить случайное включение варочной панели.

ИНФОРМАЦИЯ!
Чтобы включить блокировку от детей, варочная панель должная быть выключена.



1. Нажмите ⏻ и удерживайте 3 секунды.
2. На дисплее таймера отобразится «Loc». Раздастся звуковой сигнал. Варочная панель заблокирована.
3. Когда варочная панель заблокирована, нажмите ⏻ и удерживайте 3 секунды. Раздастся звуковой сигнал. Варочная панель разблокирована.

6.16 Дополнительные функции с автоматическими программами

Прибор предлагает шесть дополнительных функций: Растапливание, Разогрев и поддержание температуры блюда, Медленная варка, Гриль, Жарка и Кипение и варка в воде.

Дополнительные функции обеспечивают автоматическую регулировку температуры без необходимости вручную регулировать степень нагрева во время приготовления.



1. Нажмите **A** , чтобы открыть меню дополнительных функций. Цифры на слайдере выбранной конфорки погаснут, и загорятся значки дополнительных функций.
2. Чтобы включить дополнительную функцию, нажмите на соответствующий значок. Меню дополнительных функций закрывается при повторном нажатии **A** или автоматически, если не выбрать функцию в течение 5 секунд после входа в меню.
3. Когда раздастся звуковой сигнал, дополнительная функция включится. Если вы выбрали функцию GRILL (Гриль) или FRY (Жарка), откроется набор температурных уровней: 1, 2, 3, (4). Нажмите на цифру, чтобы выбрать желаемый уровень температуры. Раздастся звуковой сигнал, и функция включится.
4. Все дополнительные функции, кроме MELT (Растапливание), состоят из фазы предварительного нагрева и фазы поддержания температуры. Пока не будет достигнута идеальная температура, значок функции мигает. Когда раздастся звуковой сигнал, фаза предварительного нагрева завершена, и значок программы будет гореть постоянно.
5. Включенную функцию можно выключить в любой момент, нажав 0 на соответствующей конфорке.
6. После включения дополнительной функции на конфорке можно установить таймер отключения. По истечении времени таймера дополнительная функция выключится (для настройки см. раздел «Программирование времени»).
7.Чтобы изменить дополнительную функцию после ее установки, нажмите **A** еще раз. Откроется меню дополнительных функций. Установите нужную функцию или закройте меню.

MELT (Растапливание)
Растапливание Функция позволяет бережно растапливать шоколад и сливочное масло. Также позволяет размораживать замороженные продукты.
WARM (Разогрев и поддержание температуры блюда)
Разогрев и поддержание температуры блюда Эта функция используется для поддержания температуры или разогрева приготовленных блюд.
SIMMER (Медленная варка)
Медленная варка Функция позволяет нагревать жидкость до температуры чуть ниже точки кипения, предотвращая быстрое выкипание. Рекомендуется для приготовления блюд с большим количеством воды, например, супов, тушеных блюд.

Продолжение таблицы

Во время предварительного нагрева вода нагревается, и затем варочная панель автоматически поддерживает температуру для слабого кипения. Рекомендуется для блюд с объемом воды более 500 миллилитров.

GRILL (Гриль)

Степень	Температура	**Гриль**
1	120°C	Рекомендуется для приготовления мяса, овощей, рыбы, яиц. Используйте не более 150 миллилитров масла. После завершения предварительного нагрева посуда достигает идеальной температуры и готова к приготовлению. Дополнительная функция GRILL недоступна на малой конфорке Ø 145 мм. В зависимости от модели варочной панели функция GRILL может использоваться на объединенных конфорках.
2	160°C	
3	180°C	
4	220°C	

FRY (Жарка)

Степень	Температура	**Жарка**
1	160°C	Рекомендуется для жарки картофеля, рыбы, мяса, изделий из теста и овощей. Используйте не менее 150 миллилитров масла. После завершения предварительного нагрева масло в посуде достигает идеальной температуры и готово к приготовлению. Дополнительная функция FRY недоступна на малой конфорке Ø 145 мм.
2	180°C	
3	200°C	

BOIL (Кипение и варка в воде)

Кипение и варка в воде

Функция позволяет автоматически вскипятить воду и поддерживать ее кипение. После завершения предварительного нагрева вода в посуде достигает идеальной температуры и готова к приготовлению. Добавляйте продукты после завершения предварительного нагрева. Рекомендуется для блюд с объемом воды более 500 миллилитров.

ИНФОРМАЦИЯ!

С помощью приложения ConnectLife помимо множества других дополнительных функций вы получаете доступ к более чем 100 пошаговым рецептам и можете удобно отслеживать процесс приготовления. Если любая дополнительная функция запускается через приложение ConnectLife, ее отображение на панели управления может отличаться от описанного выше. Инструкции по использованию доступны в приложении ConnectLife.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если во время работы дополнительной функции снять посуду с конфорки, работа функции приостановится. Выбранная дополнительная функция будет мигать вместе со значком A. Если в течение 20 секунд вернуть посуду на конфорку, работа дополнительной функции возобновится, в противном случае она отключится.

ИНФОРМАЦИЯ!
Дополнительная функция продолжает работать, если функция паузы Stop&Go используется менее 20 секунд. Также настройки дополнительной функции можно восстановить с помощью функции памяти настроек.

6.17 Ограничение продолжительности работы

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

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

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

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

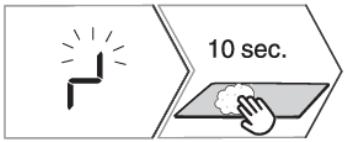
** Автоматические программы

6.18 Автоматическая защита от перегрева

Индукционная варочная панель оснащена вентилятором охлаждения, который охлаждает электронные компоненты во время приготовления. Вентилятор может работать некоторое время после окончания приготовления.
Индукционная варочная панель также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, снижается степень нагрева конфорки. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорок снижается дополнительно или они полностью выключаются системой защиты. После того как панель остынет, она снова полностью готова к работе.

6.19 Автоматическое отключение

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



1. На дисплее мигает ⌐ .

Продолжение таблицы

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

6.20 ConnectLife

Подключение прибора к приложению ConnectLife TRIR

ConnectLife TRIR — это платформа умного дома, объединяющая людей, устройства и сервисы. Приложение **Connect**Life TRIR предлагает передовые цифровые сервисы и решения, позволяющие пользователям контролировать и управлять своими домашними приборами, получать уведомления на смартфон и обновлять программное обеспечение (поддерживаемые функции зависят от вашего прибора и региона/страны).

Для подключения прибора необходима домашняя сеть Wi-Fi (поддерживаются только сети 2,4 ГГц) и смартфон с приложением **Connect**Life TRIR.

ConnectLife





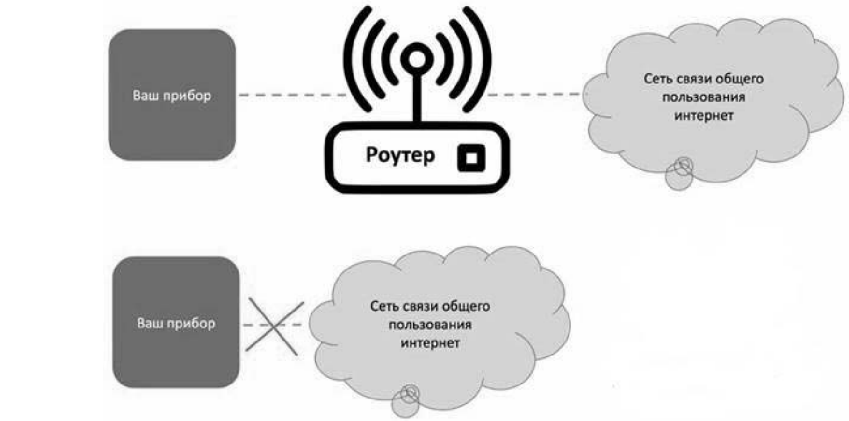
Чтобы загрузить приложение **Connect**Life TRIR, отсканируйте QR-код или найдите **Connect**Life TRIR в вашем магазине приложений.

1. Установите приложение **Connect**Life TRIR и создайте учетную запись.
2. В приложении **Connect**Life TRIR перейдите в меню добавления устройств и выберите соответствующий тип устройства. Отсканируйте QR-код (указан на заводской табличке прибора) или вручную введите номер AUID/SN.
3. Далее приложение проведет вас через процесс подключения прибора к смартфону.
4. После успешного подключения вы можете управлять прибором удаленно с помощью мобильного приложения.

Данное оборудование:

- не предназначено для непосредственного подключения к сети оператора связи, оказывающего лицензируемые услуги доступа к сети интернет и/или сети передачи данных на основании договора абонентского обслуживания (абонентского договора);
- не должно использоваться в сети связи общего пользования;
- предназначено для подключения к интернету исключительно с помощью локальной компьютерной сети (домохозяйства), используемой ограниченным кругом лиц и не предназначенной для возмездного оказания услуг связи, взаимодействие которой с сетью общего пользования осуществляется через пограничный маршрутизатор (роутер), подключенный к оборудованию узла передачи данных оператора связи.

Продолжение таблицы



6.22 Управление Wi-Fi

(в зависимости от модели)

Включите прибор, нажмите и удерживайте сенсор для входа в настройку функций модуля Wi-Fi.



1.	**Включение модуля Wi-Fi** Чтобы включить модуль Wi-Fi, нажмите и удерживайте сенсор 1-4 секунды. На дисплее отобразится «On». Когда вы отпустите сенсор, модуль Wi-Fi включится. После включения будет мигать индикатор.
2.	**Подключение прибора** Нажмите и удерживайте сенсор 4-7 секунд, на дисплее отобразится «CSt». Когда вы отпустите сенсор, начнется подключение прибора. На дисплее появится 5-минутный таймер. В течение этого времени отсканируйте прилагаемый 3D-код. ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении ConnectLife.
3.	**Подключение дополнительных пользователей** Чтобы подключить дополнительных пользователей, нажмите и удерживайте сенсор 7-10 секунд, пока на дисплее не отобразится «PAr». Когда вы отпустите сенсор, появится 3-минутный таймер. В течение этого времени к прибору можно подключить дополнительных пользователей с помощью приложения ConnectLife. После успешного подключения индикатор Wi-Fi будет постоянно гореть. ПРИМЕЧАНИЕ. Для дальнейших настроек следуйте инструкциям в приложении ConnectLife.

Продолжение таблицы

4.	**Удаление всех пользователей** Нажмите и удерживайте 10-13 секунд, на дисплее отобразится «UPr». Когда вы отпустите сенсор, будет мигать значок пользовательской настройки. Нажмите этот значок, чтобы включить функцию удаления. Отобразится 1-минутный таймер, в течение которого происходит удаление всех подключенных пользователей из памяти прибора. Этот параметр используется, чтобы удалить из памяти прибора всех пользователей, подключенных через приложение ConnectLife.
5.	**Выключение модуля Wi-Fi** Нажмите и удерживайте 13-16 секунд, на дисплее отобразится «OFF». Когда вы отпустите сенсор, модуль Wi-Fi выключится. После выключения модуля индикатор Wi-Fi гаснет.

6.23 Сопряжение с внешней вытяжкой - "Hob to Hood"

(в зависимости от модели)

Данный прибор поддерживает подключение к совместимой внешней вытяжке. Информацию совместимости вытяжки можно получить у ее производителя.

Включите панель управления варочной панели и убедитесь, что конфорки выключены.

1. Включите модуль Wi-Fi (см. раздел *6.22 Управление Wi-Fi*).
2. Перед первым использованием функции Hob to Hood необходимо обновить варочную панель с помощью приложения ConnectLife.
3. Чтобы выполнить сопряжение приборов, нажмите и удерживайте Wi-Fi 7-10 секунд, пока на дисплее не отобразится «PAr». Когда вы отпустите сенсор, появится 3-минутный таймер. В течение этого времени включите сопряжение на другом приборе (см. инструкции к внешней вытяжке). Приборы автоматически подключатся друг к другу.
4. После успешного подключения индикатор Wi-Fi будет постоянно гореть.
5. Если вы хотите отменить соединение между прибором и вытяжкой, нажмите и удерживайте сенсор Wi-Fi , пока не отобразится «UPr». Когда вы отпустите сенсор, будет мигать значок пользовательской настройки. Нажмите этот значок, чтобы включить функцию удаления. Отобразится 1-минутный таймер, в течение которого происходит удаление всех подключенных пользователей из памяти прибора.

ИНФОРМАЦИЯ!
С помощью функции «UPr» кроме вытяжки удалятся также все остальные подключенные пользователи.

7. Советы и рекомендации

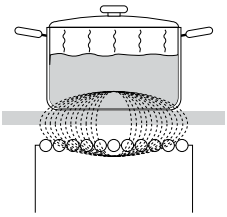
7.1 Варочная поверхность

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

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

7.2 Принцип работы индукционных конфорок

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



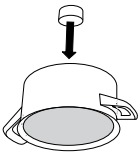
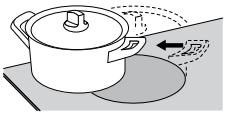
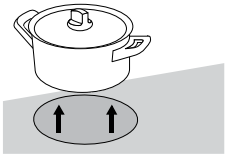
Варочная поверхность оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.

Стеклокерамическая конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла сообщает о том, что конфорка еще горячая.

Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

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

7.3 Посуда

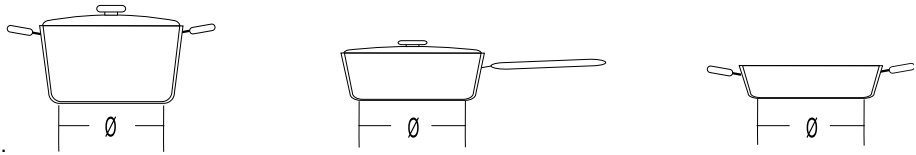
	Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.
	При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
	Для получения наилучших результатов приготовления ферромагнитная область на дне посуды должна соответствовать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

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

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

Конфорки	**Минимальный диаметр дна посуды**
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
Ø 195 x 210 мм	Ø 110 mm

Дно посуды должно быть ровным и плоским.



7.4 Советы по экономии электроэнергии

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке. Следите, чтобы в скороварке и обычной посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если это позволяет рецепт приготовления блюда. Крышка должна по размеру соответствовать посуде. Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если дно посуды слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду.
- Если 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.

8. Очистка и обслуживание

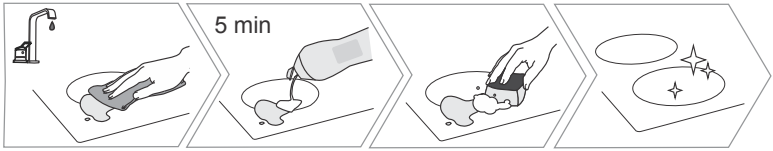
Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
Для регулярного ухода за стеклокерамикой используйте специальные средства, создающие на поверхности грязеотталкивающую пленку.
Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.

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

Очистка небольших загрязнений
Небольшие загрязнения можно удалить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо.

Удаление пятен от воды
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.

Очистка стойких загрязнений

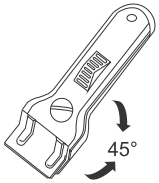


1.	Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тканью.
2.	Нанесите на поверхность неабразивное чистящее средство и оставьте примерно на 5 минут.
3.	Удалите стойкие пятна чистящей губкой.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
На глянцевых поверхностях не используйте абразивную сторону чистящей губки.

Очистка пригоревших загрязнений
Удаляйте стойкие и пригоревшие загрязнения с помощью специального скребка. Не пораньтесь во время работы со скребком!
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.

ИНФОРМАЦИЯ!
Скребок не входит в комплект поставки прибора.



Используйте скребок только в тех случаях, когда загрязнение невозможно удалить влажной тканью или специальными средствами для очистки стеклокерамической поверхности.
При использовании держите скребок под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.

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

9. Ошибки и неисправности

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

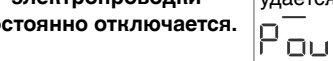
Перед ремонтом обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

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

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

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

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Неисправность/ошибка	Причина/устранение неисправности
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Для устранения неисправности убедитесь, что в пользовательских настройках выбрана правильная настройка ограничения максимальной потребляемой мощности (параметр). Если не удается устранить неисправность, обратитесь в сервисный центр. 
Раздается звуковой сигнал, и на дисплее отображается 	Сенсорные кнопки панели управления загрязнены, на них разлилась вода или лежит предмет. Очистите панель управления.
Слабая реакция сенсоров на нажатие.	Очистите и насухо вытрите панель управления. Уберите посуду или другие предметы. Дайте прибору остыть. Отключите прибор от электросети на одну минуту (выкрутите предохранитель или выключите главный выключатель).
Hot	Панель управления очень горячая для работы. Подождите, когда панель управления остынет.
Err	Прибор не удалось подключить или отключить от приложения ConnectLife. Попробуйте выполнить сброс до заводских настроек.
E20, E47, E48	Внутренняя неисправность электроники. Отключите прибор от электросети на одну минуту (выкрутите предохранитель или выключите главный выключатель).
E42	Ошибка панели управления. Очистите панель управления и дайте высохнуть. Отключите прибор от электросети на одну минуту (выкрутите предохранитель или выключите главный выключатель).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Убедитесь, что прибор правильно подключен к электрической сети и все контакты в клеммной коробке затянуты. Проверьте, соответствует ли напряжение, подаваемое на прибор, указанному значению.
E18	Охлаждение прибора недостаточное. Убедитесь, что прибор установлен в соответствии с инструкциями.
E19	Слишком высокая температура конфорки. Не нагревайте пустую посуду.

Если, несмотря на приведенные выше рекомендации, вам не удалось устранить неисправность, отключите прибор от электросети на одну минуту (выкрутите предохранитель или выключите главный выключатель). Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом. Гарантия на неисправности, возникшие в результате неправильного подключения и использования прибора, не распространяется. В этом случае расходы на ремонт потребитель оплачивает самостоятельно.

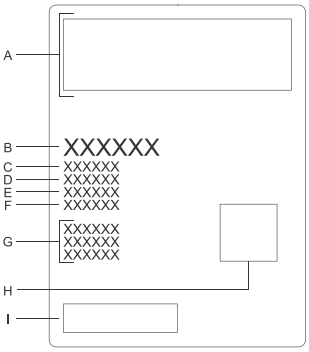
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

9.1 Шум во время индукционного приготовления

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

10. Технические данные

(в зависимости от модели)



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

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

11. Утилизация



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

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

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

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

12. Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	**Модуль HLW3215-TG01**
Индикатор Wi-Fi	
Диапазон рабочих частот	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Макс. мощность излучения при передаче	≤10 дБм/МГц (ЭИИМ) (усиление антенны <10 дБи)
Макс. коэффициент усиления антенны	Усиление: 0 дБи
Индикатор Bluetooth	
Диапазон частот	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Мощность несущей	6 dBm (≤10 dBm)
Класс излучения	F1D

gorenje

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

941293-a18