

MT

IE

GB

Udhëzime për përdorim, instalim dhe aderim

BG

Инструкции за употреба, монтаж и свързване

BA

SRB

MNE

Uputstva za upotrebu, ugradnju i priključenje

RU

Руководство по эксплуатации, монтажу и подключению



Electric built in ceramic hob

Плот за вграждане

Električna ugradna ploča za kuvanje

Электрическая встроенная плита



Operating and maintenance instructions

Dear customer,

You have purchased a produkt of our new series of built in hob. We wish that our produkt would do you a good turn. We recommente you to study these instructions and to operate this produkt according to instructions.

Important information, binding instructions and recommendations.....	3
Operation.....	4
Control panel	6
Cleaning and maintenance	13
Claims	15
Methods of utilisation, liquidation of packages	15
Liquidation of an appliances following its life expiration	15
Regulation for installation	16
Location of the hob	16
Electric connection of the range.....	18

Important information, binding instructions and recommendations

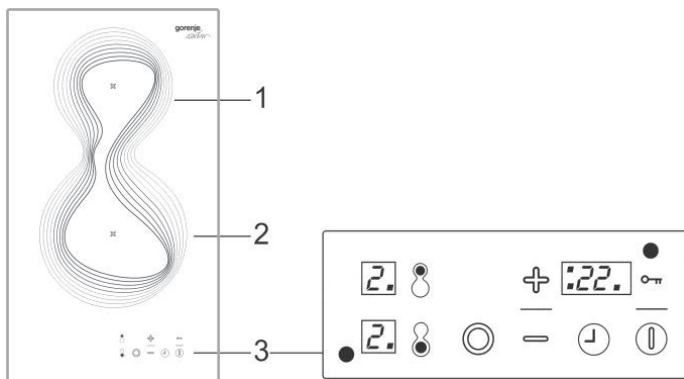
- Verify whether data about nominal supply voltage, indicated on the rating plate located on the bottom cover of hob, agree with the nominal voltage of your mains.
- Solely authorised persons may perform installation, repairs, adjustments, interventions into the appliance
- If there is any defect on the hob within the period of warranty, make a claim at a shop in which you bought the hob or at service representative.
- The cooking hob must be connected according installation instructions. Make sure the technical information regarding voltage indicated on the rating plate agree with voltage of your local distribution system.
- The hob must not be used for any other purposes then solely for thermal food preparation. In the case of using the appliance for another purpose there is a risk of malfunction due to its excessive head load. The warranty does not apply to faults due to incorrect usage of a hob.
- If the hob is not in service, see that all of its switches are off.
- It is not allowed to put any combustible matters near hob's cooking plates
- During cleaning, manipulation or repairs of appliances, the electric supply must be switched off.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- For cleaning of appliance do not use steem cleaner!
- Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

ATTENTION!

When detecting a flaw on the glass surface, put the appliance out of operation.

Operation

- The appliance is intended for built in to kitchen furniture.
- Bottom zinc coated cover is assembled with glassceramic cook top. This assembly is connected with kitchen furniture by force of fixture screws
- The sealing compound stuck on bottom circuit of the hob is for liquid penetration resistance.
- The basic part of appliance is glassceramic cook hob, all other parts, covers and electric parts are connected to the basic part.
- The electric heating areas are printed on the glassceramic cook hob. These diameters are for standart cooking pots. Those areas are for cooking only. Other surfaces are relatively cold.
- Temperature limiter prevent overheating of heating elements under glassceramic hob.
- Residual heat signal lamps detect high temperature of surface on heating area after switching off.
- Residual heat signal lamp is off when the temperature of surface is low, without risk of burning up.
- Rotary switches are for regulation of power of heating elements.
- Rotary switches has 6 step of power regulation and zero position.
- Power on control lamp is on when any plate is on.



1. Rear cooking zone
2. Front cooking zone - duo-zone
3. Control panel

ATTENTION!

- Touch control is activated by touching a finger to appropriate symbol on glass ceramic hob. Therefore keep the control panel in clean.
- Touch control do not react on dark mat colours (do not use black gloves). Do not place any things on control panel.
- Be careful about ocasional switch on of appliance, for instance by pets!
- All setted parameters disapears and appliance locks when it is unconnected from the mains.

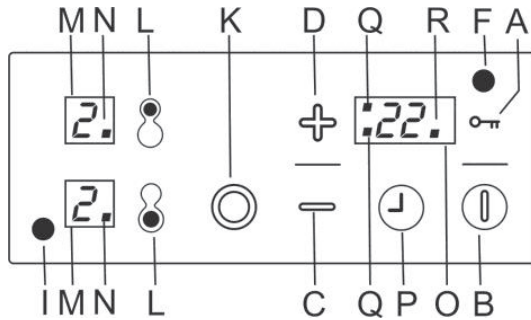
Control panel

Calibration of sensors

During time period, when the sensors are adapting to the external conditions:

- Do not put objects on their surface as the failure mode could be activated.
- Keep always the sensors' surface clean.
- Do not expose them to excessive light, as for instance halogen lamp or direct sunlight etc.
- The sensors could be calibrated incorrectly at unobserving of these conditions and a failure message appears on the display (see the table). A correct calibration is provided automatically after removing of failure reason.

Control panel



- A** - sensor for disabling of function (key)
- B** - sensor of power switching on/off
- C** - sensor for minus (-)
- D** - sensor for plus (+)
- F** - indicator light of hotplate disabling
- I** - indicator light for coupling of duo-zone outer circuit
- K** - sensor for duo-zone
- L** - sensor of cooking zone

- M** - display for heating capacity level
- N** - symbol for activation of cooking zone
- O** - display of timer
- P** - sensor of timer
- Q** - symbol of corresponding with timer controlled zone
- N** - symbol for activation of cooking zone
- R** - symbol for activation of timer

Warning!

- The sensor control is activated by touching a finger to appropriate symbol on glass ceramic hob. Therefore keep the control panel clean and dry.
- The sensors do not react to dark mat colors (do not use black gloves). Do not put objects on the hotplate control panel.
- Prevent all unwished switching on appliance, for instance with pets!

Switching on of hotplate

Simply press the sensor B (power switch). The symbol „O“ or „H“ appears on both displays and the symbols for activation of cooking zone „N“ are blinking. If you would not provide a following selection up to 10 seconds, the hotplate would be switched off automatically.

Switching on of cooking zone

Press the sensor »L« of chosen cooking zone up to 10 seconds after switching on of hotplate. The corresponding activation symbol „N“ of cooking zone will light constantly, the other „N“ symbols go off. We should now provide the selection of required capacity level (1-9) and this help of „+“ and „-“ sensors and up to 8 seconds.

Selection of heating capacity level without preheating function:

Activate the cooking zone (the symbol „N“ is shining permanently) and choose the capacity level up to 8 seconds.

Remark:

When setting up the capacity level with help of sensor for „-“, then the selected capacity level and the symbol »A« will alternately blink during 8 seconds. The finally chosen capacity level will be permanently displayed on the display after elapsing of this time.

The setting up of capacity level with preheating function:

It is used for simplification of cooking with faster bringing of food in boiling with full capacity level followed with automatic switching to selected lower capacity level.

- Activate the corresponding cooking zone.
- Press the sensor for „-“, the number »9« and the letter »A« blink alternately on the display.
- Select with once more pressing of sensor for „-“ (up to 8 seconds) the required preheating time period and the capacity level after elapsing of preheating time (see the table).
- When the preheating function is not activated, the level 9 remains set up and the preheating function will be automatically deactivated.

The cooking zone will be set up to maximal capacity and the symbol »A« and the preselected capacity level will alternately blink on the display during the preheating. The cooking zone will be switched automatically to preselected capacity level after

elapsing of preheating time period.

The preheating time period for the corresponding capacity levels are shown in the table.

Power step	Preheated period (at max. power)
1	60 sec
2	2 min 40 sec
3	4 min 42 sec
4	5 min 24 sec
5	6 min 22 sec
6	60 sec
7	2 min 38 sec
8	2 min 38 sec
9	10 sec

Changing of capacity level

For changing of capacity level activate the corresponding cooking zone (sensor „L“) and provide the required change with help of „+“ and „-“ sensors.

Switching off of appliance

The appliance can be switched off anytime with pressing of sensor „B“ for more as 1 second.

Switching on of duo-zone

The duo-zone can be switched on anytime during the cooking.

- Activate the corresponding cooking zone with pressing of sensor „L“ for duo-zone.
- The decimal point will light on the display, then activate the duo-zone with pressing of sensor „K“, the symbol „I“ will light.

Switching off of duo-zone

Make the same steps as above, the symbol „I“ vanishes and the outer circuit of cooking zone will be switched off.

Switching off of cooking zone

- Activate the corresponding cooking zone.
- Pressing of sensor C (-) up to achieving of „0“ capacity level.
- The symbol »H« will light on the display of corresponding zone after switching off of cooking zone, where this symbol is calling your attention to the fact, that the zone is hot and the remaining heat can be used.

Indicator of remaining heat

The symbol »H« will light on the display of corresponding zone immediately after switching off of cooking zone or whole hotplate. This means, that the cooking zone is hot and it has a temperature over 60°C. The symbol vanishes after cooling down of hotplate.

Remark

When the symbol „H“ appears on the display after connecting of hotplate to the main (for instance after blackout during cooking or at initial connecting to the main), this means, that the hotplate was disconnected from main in hot condition.

This is not an error, the symbol „H“ vanishes after a time period, preset with the producer.

Function for keeping the food in warm state

The food is kept in warm state with low capacity level.

Setting up of function:

- Set the cooking zone to capacity level 1 and press the sensor „-“.
- The display shows the sign „u“

Locking of hotplate control

For locking of hotplate set up regime (for preventing of unintended setting up modification during operation), press the sensor »A« (key) for at least 2 seconds. The signal light »F« will be on.

The switching off of hotplate (with pressing of sensor »B« - main switch) or the switching off locking of control (with pressing of sensor »A« - key) are functional only at locked hotplate control. We can once more control all functions of hotplate after switching off of hotplate control locking (the indication diode of u sensor »A« is go out).

Remark:

The locking of hotplate control is possible in switched on appliance only.

Child lock

The child lock serves for disabling of use of the appliance.

- The child lock can be activated only, when all cooking zone have the »0« capacity level.

Method

- Switch on the hotplate with pressing of sensor „B“.
- Blinking decimal points are shown on the displays.
- Up to 3 seconds press simultaneously the sensors „+“ and „-“ and thereafter the sensor „+“.
- The symbol »L« appears for short time on the displays and the hotplate goes off.
- At attempt for switching on the hotplate the displays go on showing the symbol »L«.

Deactivation - switching off of child lock

- Switch on the hotplate with pressing of sensor „B“.
- The displays go on showing the symbol »L«.
- Up to 3 seconds press simultaneously the sensors „+“ and „-“ and thereafter the sensor „-“.
- The hotplate is now ready for use.

Automatic switching off of the hotplate

When we switch off the all cooking zones, the hotplate will switch off automatically in 10 seconds.

Protective switching off of the hotplate

The whole hotplate will be switched off, when we press one o more sensors for a interval longer as 12 seconds (for instance at putting a wiper or utensil on the control symbols).

Safety switching off of hotplate

The hotplate has a safety switching off device. The interval of time, after elapsing of which the hotplate is switched off depends from the set up capacity level – see the table.

Display	Table of failuresCause
F1	excessive lighting
F2	excessive pulsating light (for instance fluor lamp)
F3	sensor covered with light object
F4	excessively changing lighting
FF	covered sensors (for instance split liquid

Remark:

The symbols FF, F1 to F4 are alternately showed with symbols A0 – A9, which show the given sensor.

Timer

The hotplate is provided with a timer, which can work in two modes:
a) stopwatch
b) time control of cooking zone (the setting up of time interval for operation of cooking zone)

Stopwatch

The timer is in stopwatch working mode.
This serves for setting up of time. A sound signal sounds after elapsing of set up time.
The stopwatch function can be used at switched on state of hotplate only, and this at any operation mode of hotplate.

Method

- Switch on the built-in hotplate with pressing of sensor „B“.
- Press the timer sensor „P“ – the timer display goes on - the symbol „O“ and the symbol „R“.
- Up to 8 second set up the required time interval and this with help of sensors „+“ and „-“
- A sound signal sounds after elapsing of set up time, the sound can be interrupted with pressing of any sensor.

Remark

The set up time of timer in the stopwatch function can be not cancelled with pressing of sensor „B“.

Timing of cooking zone

The mode for timing of cooking zone serves for finishing of cooking zone operation after elapsing of set up time. A sound signal sounds after finishing of operation.

The function for cooking zone timing can be activated at switched on state of built-in hotplate and at activated cooking zone (capacity level 1 – 9) only.

Method

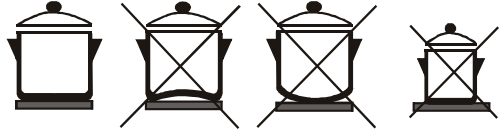
- Switch on the built-in hotplate with pressing of sensor „B“.
- With pressing of sensor „L“ select the required cooking zone and set up with the sensors „+“ and „-“ the capacity level (1-9).
- Press twice the sensor of timer „P“ – the display of timer goes on, the symbol „O“ and the signal light of corresponding cooking zone „Q“blinking .
- Up to 8 second set up the required time interval of cooking zone operation and this with help of sensors „+“ and „-“ .
- A sound signal sounds after elapsing of set up time and the cooking zone switches off.

Remark

- The mode for timing of cooking zone can be used for all cooking zones simultaneously.
- The set up time interval for operation of cooking zones can be monitored (checked) with pressing of timer sensor „P“. The time will be displayed on the display „O“ and the signal light of corresponding cooking zone is blinking.
- For changing of set up operation time pres the timer sensor „P“ and with help of sensors „+“ and „-“ provide the required modification.
- At switching off of hotplate with sensor „B“ the functions of operation timing of cooking zones are also switched off.

Before first use Caution!

- The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions.
- Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed.
- Electric hob is an appliance whose operation requires supervision.
- Before first usage switch off main switch and clear the hob. When all surfaces are dry, switch on the hob and follow next instruction.

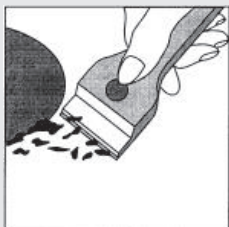


- Use the pots with flat base of a diameter at least equal to that of hot plate, in this case you reach maximum efficiency.
- Temperature limiter works if the pot is too small or base is unflat.
- Cover cooking pots if possible.
- Utilize accumulated heat in the heating element Turn it off some time before end of cooking.
- Use cooking procedures with small quantity of water (pressure pot, stewing).
- Overheated fats can easily inflame so be careful when preparing meals on fats.
- Use pots with clean and flat bottom.
- Never use heating element without pots.
- Never use aluminium foil and aluminium pots for cooking.
- Do not place plastic things on heating elements. It can easily melt and burn up.
- For cleaning use damp sponge with detergent. Never use abrasive means scratching the hob.
- Keep glassceramic cook hob dry and clean.
- The surface of hob is hot during service - burn up risk – Observe residual heat signal lamps.
- When detecting a flaw on the appliance, do not repair it by yourself but put the appliance out of operation and ask an authorised person to make the repair.

Usage of power steps

OFF
1 - 3
<ul style="list-style-type: none">• Keeping small amounts of water boiling• Slow heating of food.• Melting butter, chocolate, etc.• Thawing frozen foods
4 - 6
<ul style="list-style-type: none">• Heating solid and liquid foods• Keeping water boiling• Simmering stews, meat, fish, vegetables, and fruit
7 - 9
<ul style="list-style-type: none">• Frying meat and fish• Frying potatoes• Bringing water to boil• Deep frying

Cleaning and maintenance



Your glass ceramic hob is nice looking and easy to operate. Following recommendation can help you keep the hob as it is for a long time.

Recomandation

- For cleaning of appliance do not use steam cleaner!
- Clean cold hob regularly, the best after each use.
- First remove all dry impurities with help of scraper (enclosed in accessory)
- As soon as the hob is cold, apply a few drops of detergent for glass ceramic hobs and clean the surface with paper towel or clean soft towel.

- After cleaning dry up the surface by another paper towel or soft cloth.
- Never use abrasive means scratching the hob.
- Do not use aggressive detergents supporting corrosion like as cleaners for ovens or removal of stains.
- If there is a contact plastic, kitchen foil, sugar of foot containing sugar with hot surface of the hob remove it immediately by scraper while the hob is hot. If pot is dirty, clean it too. In other case permanent traces can appear. After cooling clean by usual way.
- Before preparing meals with high contain of sugar, protect the hob by appropriate detergent.
- Water stains caused by boiling over can be removed by lemon or vinegar.

METAL GLISTENNING SPOTS can appear when use aluminium utensils or using inappropriate cleaning detergent. Removing such a spots is possible by repeating of cleaning process.

Colour stain

on the hob surface are usually caused by not removed singed impurities. This stains not influence function of the glass ceramic hob.

Rub down of decor

can be caused by abrasive cleaners or long time grazing of pan on the hob. On the hob appears dark stain.

Cleaning utensils

Use cleaning utensils appropriate for glass ceramic.

Claims

If there is any defect on the range within the period of warranty, do not repair it by yourself. Make a claim at a shop in which you bought the range or at service representatives.

Methods of utilisation, liquidation of packages

Collection of packages at collecting places in your locality guarantees their recycling.

Corrugated cardboard, wrapping paper

- sale to the collecting places;
- in waste paper containers;

Polystyrol parts

- in waste plastic containers;

Polyethylene foil, bags and tapesv

- in waste plastic containers;

Liquidation of an appliances following its life expiration



This appliance is marked in accordance with Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment - WEEE.

After the expiry of its useful life deliver the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.

The appliance contains valuable materials which ought to be reused or recycled, so once your appliance is of no use to you deliver it to the authorized scrap dealer for further treatment.

Regulation for installation

These instructions are intended foremost for authorised persons who make installation or service of this appliance. But we recommend to you read these instructions in your own interest.

The appliance must be installed in accordance with valid local regulations

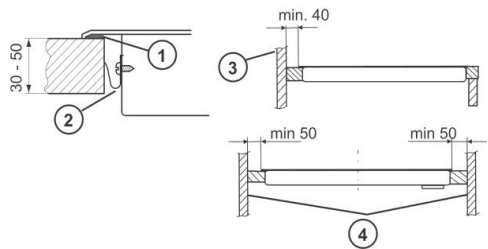
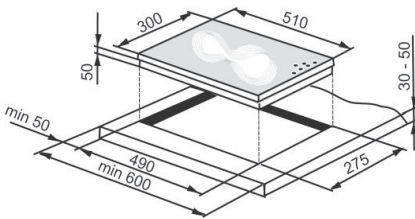
After installation the qualified personnel should perform the following:

- check correct connection to the mains
- check functionality of heating zones, control and regulation elements
- Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance

Important note!

At any electric range disassembly or assembly besides its current use it is necessary to disconnect the appliance from mains and to keep it out of service.

Location of the hob

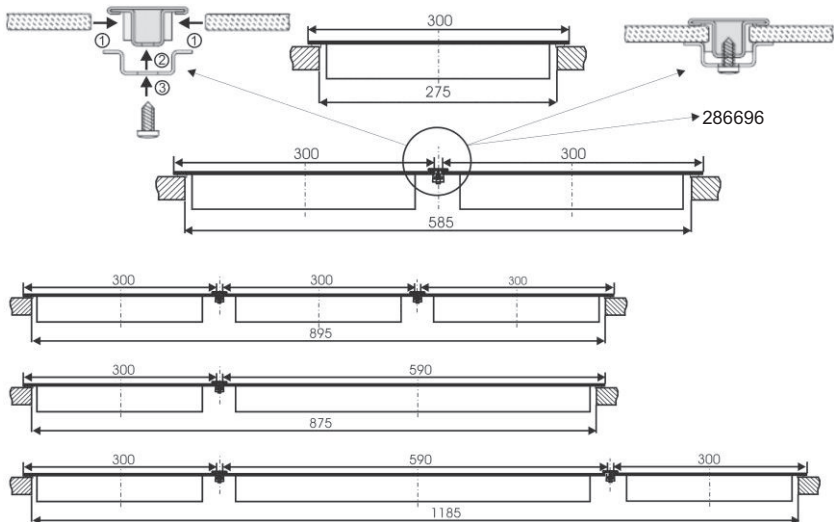


1. Sealing
2. Fastening element
3. Rear wall
4. Side walls

The appliance must be installed in accordance with valid local regulations.

- All installation, servicing and maintenance work should be carried out by competent personnel, and should comply with above mentioned standards.

- Appliance is suppose to be install in opening in working desk of minimum thickness of 30 mm with temperature resistant coating on the top.
- Working plate should be in horisontal position and its part near the wall must be sealed against penetration of liquids.
- Dimensions of opening are on fig.
- Safety dimensions of hob from walls and furniture as well as placing of partition under hob are mentioned on fig.
- Surface after cutting of opening protect by silicon glue against humidity.
- If there is oven under the hob, it is not necessary to place partition.
- Ovens from which can combustion fumes flow under the hob is not allowed to install without special equipment.
- Opening of $D= 50$ mm in partition is for supply cabel or connection cord.
- Back wall behind the hob must be of temperature resistance of 120°C .
- Minimum distance between bace wall and back edge of hob is 40 mm.
- The hob cannot be installed near the vertical kitchen chest from flammable material.

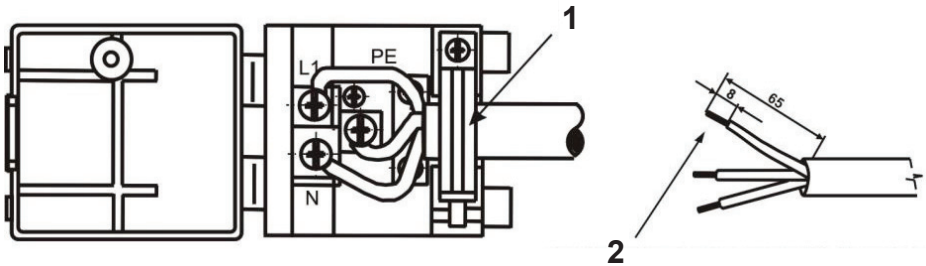


Electric connection of the range

Solely an authorised person must connect the appliance to mains according local regulations in force.

- There is the recommended single-phase connection of the range with the aid of an H05RR-F3G-1,5 according figure.
- Ends of wires is necessary to brace with pressed terminals according fig .
- After bracing the conductor ends beneath the terminal board screw heads place a cord in the terminal board and secure it by a clip against tearing.
- Close the terminal board cover.
- Turn the range into working position and put in the opening in working table with glued sealing. Check position of connecting cable.
- Secure the hob with enclosed clamps into working table. Do not tight screws too strongly otherwise the hob can be damaged.

SINGLE- PHASE CONNECTION



- 1 clip against cord tearing
- 2 conductor ends braced with pressed terminal

Note:

The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.

Lifetime – 10 years

Does not contain harmful substances - RoHS

Earthing sign \perp .

SERIAL NUMBER X XX X XXXX

X..... Year of production


XX..... Week of the year

X..... Purpose of usage of appliance

XXXX..... Sequence of product in the week

ACCESSORIES	ECT 330 KR
Scraper	1

TECHNICAL DATA	
Build-in hob	ECT 330 KR
Dimensions: height / width / depth (mm)	300 / 510 / 66
Opening in working table – W x H x thickness of working table (mm)	275 / 490 / 30 - 50
Electric power of zones	
Rear cooking zone HL - Ø145 mm	1,20 kW
Front cooking zone HL - duo-zone Ø180 / 120 mm	1,70 kW
Total power of the appliance (kW)	2,90 kW
Nominal power supply voltage	230 V ~, 50 Hz

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO 66/2014			
	Symbol	Unit	Value
Supplier's name or trade mark			GORENJE
Model identification			430C
Type of hob			
Number of cooking zones and/ or areas			2
Heating technology	EE <small>electric burner</small>		radiant cooking zones
The diameters of cooking zones and / or areas	Ø	cm	14,5
			18,0/12,0
Energy consumption per cooking zone or area	EC <small>electric cooking</small>	Wh/kg	195,3
			190,6
Energy consumption for the hob	EE <small>electric hob</small>	Wh/kg	193,0

Инструкции за употреба и поддръжка

Уважаеми/а г-н/г-жо клиент,

Вие сте закупили продукт от нашата нова серия уреди за вграждане. Надяваме се, че нашият продукт ще задоволи нуждите Ви. Препоръчваме ви внимателно да прочетете упътването и да използвате уреда според указанията за употреба.

Важна информация, инструкции за свързване и препоръки	2
Употреба	3
Елементи на контролния панел	5
Почистване и поддържане	12
Рекламация	14
Методи за унищожаване на опаковката	14
Унищожаване на уреди, излезнали извън употреба	14
Инструкции за инсталация	15
Местоположение на плота	15
Свързване в електрическата мрежа	17

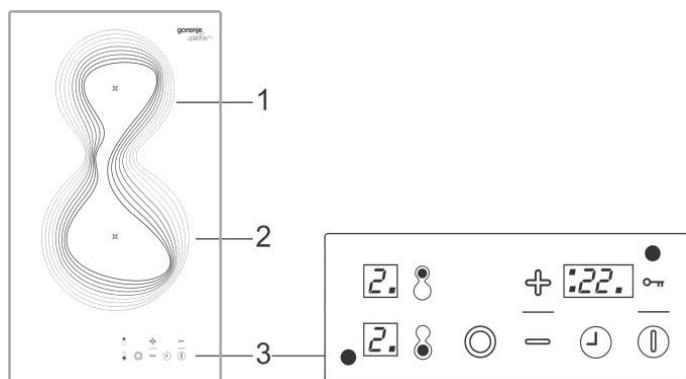
Важна информация, инструкции за свързване и препоръки

- Проверете дали данните за минималното напрежение, посочени на стикера, намиращ се на дъното на плота, съответства на минималното напрежение на Вашата електрическа мрежа.
- Единствено оторизирани лица могат да извършат инсталацията, поправката, настройката на уреда.
- Ако е налице повреда на плота в рамките на гаранционния период, направете рекламация в магазина, от който сте закупили уреда или в сервиза.
- Плотът трябва да бъде свързан според инструкциите за инсталация. Уверете се, че техническата информация относно напрежението, посочена на стикера съответства на напрежението, подавано във Вашата електрическа мрежа.
- Плотът не трябва да се използва за никакви други дейности, освен за термично приготвяне на храна. В случай на употреба на уреда за други цели има опасност от повреда поради прекомерно загряване на плота. Гаранцията не покрива щети, настъпили поради неправилна употреба.
- Ако не използвате уреда, проверете дали всичките му копчета са изключени.
- Не се разрешава поставянето на леснозапалими предмети в близост до нагревателните зони на плота.
- По време на почистване или поправка на уреда трябва да бъде изключен от електрическата мрежа.
- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сетивни и психически способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и опасностите, които могат да възникнат. Деца не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца без наблюдение.
- Не почиствайте уреда с парочистачка!
- Възможни са несъответствия по отношение на цветовите нюанси на различните уреди и компоненти в рамките на една дизайнерска линия поради различни фактори, като напр. различни ъгли на наблюдение на уредите, различно оцветените фонове, материалите и стайното осветление.

Внимание!

Ако забележите пукнатина на стъклената повърхност, веднага изключете уреда от мрежата.

- Уредът е предназначен за вграждане в кухненски модул
- Дъно с цинково покритие е свързано с стъклокерамично готварско покритие. Тази конструкция се свързва към кухненския плот с помощта на прикрепящи винтове.
- Уплътнението на дъното на плота е с цел предпазване от заливане с течност
- Основен елемент на уреда е стъклокерамичен готварски плот, всички останали елементи, покрития или електрически части са свързани с основната част.
- Нагревателните зони са изрисувани върху стъклокерамичното покритие. Диаметрите са на стандартни домакински уреди. Тези зони са предназначени за готвене. Останалата част от плота е студена.
- Температурен ограничител предпазва от прегревяне на нагревателните елементи под стъклокерамичния плот.
- Сигнални лампи за остатъчна температура показват висока температура на нагревателните зони след тяхното изключване.
- Сигналните лампи за остатъчна температура се изключват когато температурата на покритието е ниска и без риск от изгаряне.
- Въртящи се копчета за регулация силата на нагряване.
- Въртящите се копчета имат 6 нива на нагряване и нулева позиция.
- Когато плотът е включен контролната лампа свети.



1. Задна готварска зона
2. Предна готварска зона – дуо-зона
3. Панел за управление

Внимание!

- Сензор за контрол се активира чрез поставянето на пръст върху символа върху стъклото керамична чиния. Дръжте контролния панел, така чиста и суха.
- Сензорите реагират с тъмен цвят, матова (не черни ръкавици). Не слагайте нищо на контролния панел на плот.
- Пазете се от случайно включване, като домашни любимци!
- Когато изключите уреда от електрическата мрежа, зададени параметри се нулират и заключване на плота контрол.

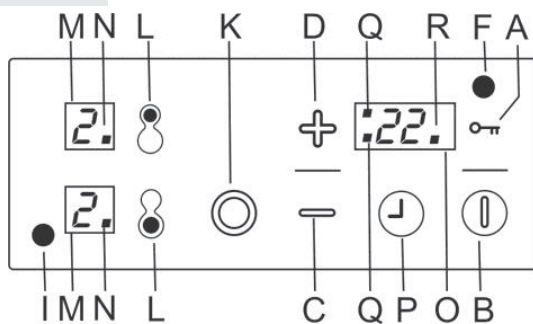
Елементи на контролния панел

Калибриране на сензорите

В течение на времето, когато сензорите се приспособяват към външните условия:

- Не слагайте върху тяхната повърхност никакви предмети, иначе може да се активира режимът на грешка.
- Повърхността на сензорите трябва да се поддържа винаги чиста.
- Не излагайте на силно осветление, като напр. халогенова лампа или силна слънчева светлина и др. под.
- В случай на неспазване на тези условия може да не настъпи правилно калибриране на сензорите и на дисплея се появява съобщение за грешка (виж таблицата). След отстраняването на причината автоматично се извършва правилна калибрация.

Панел за управление



A - сензор за заключване на функцията (ключ)

B - сензор на мрежовия включвател

C - сензор минус (-)

D - сензор плюс (+)

F - контролна лампичка на заключването на плота за готвене

I - контролна лампичка на свързването на външната линия на дуо-зоната

K - сензор на дуо-зоната

L - сензор на зоната за готвене

M -указател на степента на мощност

N - символ на активирането на зоната за готвене

O -дисплей на таймера (timer)

P - сензор на таймера

Q -символ на съответната зона на таймера

N - символ на активирането на зоната за готвене

R - символ на активирането на таймера (timer)

Внимание!

- Управлението на сензорите се активира чрез слагане на пръст на съответния символ върху стъклокерамичния плот. Панелът за управление трябва да се поддържа чист и сух.
- Сензорите не реагират на тъмни матирани цветове (не използвайте черни ръкавици). Не слагайте нищо върху панела за управление на плота за готвене.
- Внимавайте за нежелателно включване на електроуреда, напр. от домашни животни!

Включване на плота за готвене

Натискаме само сензор В (мрежовия ключ). И на двата дисплея се появява символ „О“ или „Н“ и символите за активиране на зоната за готвене „N“ светят с прекъсване. Ако не направим някакъв следващ избор до 10 секунди, плотът за готвене се изключва автоматично.

Включване на зоната за готвене

До 10 секунди след включването на плота за готвене натиснете сензор „L“ на желаната зона за готвене. Съответният символ на активацията на зоната за готвене „N“ остава да свети непрекъснато, останалите символи „N“ изгасват. До 8 секунди с помощта на сензорите „+“ и „-“ извършваме настройка на степента на мощност (1 – 9).

Настройка на степента на мощност без функция предварително загряване:

Активирайте зоната за готвене (символът „N“ свети непрекъснато) и до 8 секунди изберете степента на мощност.

Забележка:

В случай на настройка на степен на мощност с помощта на сензора „-“, в продължение на 8 секунди ще свети, редувайки се, избраната степен на мощност и символът „A“. След изтичането на този период на дисплея остава изобразена избраната степен на мощност.

Настройка на степента на мощност с функция предварително загряване:

Улеснява готвенето чрез завиране на пълна мощност и след това мощността автоматично се превключва на избраната по-ниска степен.

- Активираме съответната зона за готвене.
- Натискаме сензор „-“, на дисплея, редувайки се, светва 9 и A.
- Чрез повторно натискане на сензора „-“ (до 8 секунди) избираме желания период от време за предварително загряване и степента на мощност след изтичането му (виж таблицата).
- Ако не извършим активиране на предварителното загряване, ще остане настроената степен 9 и функцията за предварително загряване ще се деактивира автоматично.

През цялото време на предварителното загряване зоната за готвене ще бъде настроена на максимална мощност и на дисплея, редувайки се, ще бъде изобразен символ „А“ и предварително настроената степен на мощността. След изтичането на периода на предварителното загряване зоната за готвене автоматично се превключва на предварително настроената степен на мощността.

Времетраенето на предварителното нагряване за съответните степени на мощността са посочени в таблицата.

Степен на мощността	Времетраене на работата на максимална мощност (време на предварителното загряване)
1	60 sec
2	2 min 40 sec
3	4 min 42 sec
4	5 min 24 sec
5	6 min 22 sec
6	60 sec
7	2 min 38 sec
8	2 min 38 sec
9	10 sec

Промяна на степените на мощност

За промяна на степента на мощността активирайте съответната зона за готвене (сензор „L“) и с натискането на сензорите „+“ и „-“ извършете необходимата промяна

Изключване на електроуреда

Електроуреда можете да изключите по всяко време с натискането на сензор „В“ в продължение на 1 сек.

Включване на дуо-зоната

Включването на дуо-зоната е възможно по всяко време по време на на готвенето.

- Активираме съответната зона с натискане на сензора „L“ за дуо-зоната.
- На дисплея свети десетинната запетая, след натискане на сензор „K“ се активира дуо-зоната и светва символ „I“.

Изключване на дуо-зоната

Постъпваме по същия начин, изгасва символът „I“ и се изключва цялата външна линия на зоната за готвене.

Изключване на зоната за готвене

- Активирайте съответната зона за готвене
- С натискане на сензор С (-) постепенно настройваме

степената на мощност на „0“.

След изключване на зоната за готвене дисплеят на съответната зона ще показва символ „H“, който сигнализира, че тази зона е гореща и може да се използва тази остатъчна температура.

Индикатор на остатъчната температура

Забележка

Веднага след изключването на зоната за готвене или на целия плот на дисплея се изобразява „H“. Това означава, че зоната за готвене е нагрята на температура, по-висока от 60°C. След охлаждане на плота символът изчезва.

Ако на дисплея се изобрази „H“ след включване на плота към електрическата мрежа (напр. при включване след спиране на тока по време на готвене или при първоначалното свързване на плота към електрическата мрежа), това означава, че плотът е бил изключен от електрическата мрежа в горещо състояние. Това не е повреда, символът „H“ ще изчезне след изтичане на периода от време, настроен от производителя.

Функция запазване на ястия в топло състояние

С помощта на ниска мощност поддържа ястието в топло състояние.

Настройка на функцията:

- Настроиваме зоната за готвене на степен на мощност 1 и натискаме сензор „-“.
- На дисплея се изобразява „u“

Заклучване на управлението на плота за готвене

Ако искаме да заключим настроените режими на плота за готвене (това предотвратява нежелателното пренастройване на готварския плот по време на готвене), натискаме сензор А (ключ) в продължение минимум на 2 секунди. Светва контролна лампичка „F“.

При заключено управление на плота за готвене остава да работи само функцията изключване на плота (с натискане на сензор В (мрежовия включвател) или изключване на заключването чрез натискане на сензора А (ключ)). След изключване на заключването (диодът за индикация на сензор А изгасва) можем отново да управляваме функциите на плота за готвене.

Забележка:

Заклучването на плота за готвене е възможно само във включено състояние.

Обезопасител за деца

Обезопасителят за деца служи за възпрепятстване на употребата на електроуредата

- Обезопасителят за деца може да бъде активиран само ако не е настроена степен на мощност на зоните за готвене.

Включване

- Включете плота за готвене с натискане на сензор „B“.
- На дисплея се изобразява светеща с прекъсвания десетинна запетая.
- До 3 секунди натисваме едновременно сензори „+“ и „-“ и след това сензор „+“.
- На дисплеите за миг се изобразява L и плотът изгасва.
- При опит за включване на плота дисплеите с L започват да светят.

Деактивиране – изключване на обезопасителя за деца

- Включете плота с натискане на сензора „B“
- На дисплеите светва L
- До 3 секунди натисваме едновременно сензори „+“ и „-“ и след това сензор „-“.
- Плотът е готов за употреба.

Изключване на плота за готвене автоматично

Ако изключим всички зони за готвене, плотът за готвене до 10 секунди се изключва автоматично.

Изключване на плота за готвене предпазно

Целият плот за готвене се изключва в случай, че натиснем един сензор или повече сензори в продължение на повече от 12 секунди (напр. ако сложим кърпа или съд върху символите за управление).

Изключване на плота за готвене обезопасително

Плотът е снабден с обезопасително изключване. Периодът от време, след който настъпва изключването, зависи от настроената степен мощност – виж таблицата.

Дисплей	Таблица на грешките Причина
F1	прекалено силно осветление
F2	силна пулсираща светлина (напр. луминисцентно осветление)
F3	сензор, покрит със светъл предмет
F4	силно променливо осветление
FF	покрити сензори (напр. разлята течност)

Забележка:

Символите FF, F1 до F4 при изобразяването се редуват със символите A0 – A9, които означават конкретен сензор

Таймер (timer)

Плотът за готвене има часов ключ, който може да работи в два режима:

- а) звънец
- б) програмиране на зоната за готвене (настройка на времетраенето на експлоатацията на зоната за готвене)

Звънец

Таймер – режим звънец.

Служи само за настройка на времето. След приключване на настроеното време се пуска звукова сигнализация.

Функцията на звънеца може да се активира само при включен вграден плот, а то при какъвто и да е режим на работа на вградения плот.

Начин на пускане

- Включете вградения плот със сензор „В“
- Натиснете сензора на таймера „Р“ – на дисплея на таймера светва „О“ и символът „R“.
- До 8 секунди настройте желаната стойност на времето с помощта на сензорите „+“ и „-“
- След изтичане на настроенния период от време се пуска звуков сигнал, който може да бъде спрял с натискането на който и да е сензор.

Забележка

Времето, настроено с таймера в режима „звънец“, не може да се прекрати с натискането на сензор „В“.

Настройка на времето на зоната за готвене

Режимът на настройка на времето на зоната за готвене служи за спиране на работата на зоната за готвене след изтичане на съответното настроено време. след приключване на работата се пуска звуков сигнал. Функцията настройване на време за зоната за готвене може да се активира само при включен вграден плот и активирана зона за готвене (степен на мощност 1 – 9).

Начин на пускане

- Включете вградения плот със сензор „В“
- С натискането на сензор „L“ изберете желаната зона за готвене и настройте степента на мощност (1-9) с помощта на сензорите „+“ и „-“.
- Натиснете два пъти сензора на таймера „Р“ – на дисплея на таймера ще светне „О“ и мига сигналната лампичка „Q“ на съответната зона за готвене.
- До 8 секунди настройте с помощта на сензори „+“ и „-“ желаното времетраене на работата на зоната за готвене.
- След изтичане на настроенния период от време се пуска звуков сигнал, зоната за готвене се изключва.

Забележка

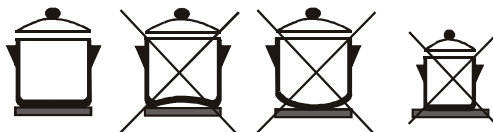
- Функцията настройване на времето на зоната за готвене може да се използва едновременно за всички зони за готвене.
- Настроеният период от време на работа на зоните за готвене може да се следи своевременно (да се контролира) с натискането на сензор таймера „Р“. Времето се изобразява на дисплея „О“ и мига сигналната лампичка „Q“ на съответната зона за готвене.
- За промяна на настроеното времетраене на работата

Преди първа употреба **Внимание!**

натиснете сензор таймера „P“ и с помощта на сензори „+“ и „-“ извършете необходимата промяна.

- При изключване на плота за готвене със сензор „B“ се изключва и функцията на настройка на времето на зоните за готвене.

- Уреда не е играчка и може да бъде управляван единствено от възрастни в съответствие с инструкциите.
- Не оставяйте малки деца без надблюдени в стаята, в която е инсталиран уреда.
- Стъклокерамичният плот е уред, който изисква надблюдение.
- Преди първата употреба изключете главното копче и почистете плота. Когато всички повърхности са сухи, включете плота и следвайте инструкции.



- Използвайте домакински съдове с гладка основа и диаметър равен приблизително на този на нагревателната зона, по този начин ще използвате уреда максимално ефективно.
- Ако диаметърът е малък и повърхността неравна уредът работи без максимално използване на възможностите му.
- Ако е възможно покривайте домакинските съдове.
- Имайте в предвид, че топлината се натрупва в нагревателните елементи и изключете уреда малко преди да приключите с готвенето.
- Препоръчва се готвене с по малко количество вода (тенджери под налягане),
- Силно нагорещените мазнини могат лесно да се самозапалят, така че бъдете внимателни, когато приготвяте ястия с мазнини.
- Използвайте съдове с чисто и плоско дъно.
- Никога не използвайте нагревателните зони без да сте поставили домакински съд.
- Никога не използвайте алуминиево фолио или алуминиеви съдове за готвене.
- Не поставяйте съдове от пластмаси върху нагревателните зони. Те лесно могат да се разтопят и запалят.
- За почистване използвайте влажна кърпа и препарат за почистване. Никога не използвайте препарати с абразивни частици, които могат да надраскат повърхността на плота.
- Поддържайте стъклокерамичното покритие на плота сухо и чисто.

- Повърхността на плота е гореща и при употреба – има риск от запалване. Наблюдавайте сигналните лампи за остатъчна топлина.
- Ако забележите пукнатина на повърхността на уреда не я поправяйте сами, а незабавно изключете уреда от мрежата и се обърнете към оторизирано лице да поправи щетата.

Примери за дейности при настройка на степените на мощност

ИЗКЛЮЧЕНО
1 - 3
<ul style="list-style-type: none"> • Поддържане на малки количества вода с температура на кипене • Бавно затопляне на храна • Разтопяване на масло, шоколад и др. • Размразяване
4 - 6
<ul style="list-style-type: none"> • Загряване на твърди и течни храни • Поддържане на кипяща вода • Варене на месо, риба, зеленчуци и плодове.
7 - 9
<ul style="list-style-type: none"> • Пържене на месо и риба • Пържене на картофи • Кипване на вода • Пържене на висока температура

Почистване и поддържане



Вашият стъклокерамичен плот е лесен за употреба и изглежда чудесно. Спазването на препоръките ще ви помогне да съхраните плота си за по-дълго време.



Препоръки

- Не почиствайте уреда с парочистачка!
- Почиствайте плота докато е студен, най-добре след употреба.
- Първо премахнете засъхналите петна с помощта на шпакла (включена към аксесоарите)
- Веднага след като плота изсъхне, поставете няколко капки препарат за почистване на стъклокерамични повърхности и почистете повърхността с хартиена салфетка или чиста кърпа.
- След почистване подсушете с повърхността с чиста хартиена салфетка или мека тъкан.
- Никога не използвайте препарати с абразивни частици, търкайки плота.
- Никога не използвайте солни препарати като тези за почистване на фурни или за премахване на петна.
- Ако пластмаси, кухненско фолио, захар или храни съдържащи захар имат контакт с нагревателните зони, почистете ги с шпаклата докато плота е все още горещ. Почистете и съда, ако се налага. След готвенето почистете както обикновено.
- Преди да пригответ ястия с голямо съдържание на захар, покрийте плота с подходящ препарат.
- Петна от вода причинени от кипене могат да бъдат почистени с лимон или оцет.

ПЕТНА С МЕТАЛЕН БЛЯСЪК могат да се появят при употреба на алуминиеви съдове или при употреба на непозволен почистващи препарати. Премахнете петното ако е възможно като повторите процеса на почистване.

Цветни петна

на повърхността най-често се появяват в резултат на непремахнати нечистотии. Тези петна не пречат на нормалното функциониране на плота.

Нарушаване на дизайна

може да бъде причинено от използването на абразивни почистващи препарати или продължително търкане на тиган по повърхността на плота. На плота се появява тъмно петно.

Почистване прибори

Използвайте почистване прибори, подходящи за стъклокерамика.

Рекламация

Ако се установи дефект на уреда по време на гаранционния срок, не го отстранявайте сами. Обърнете се към оторизирания сервис.

Методи за унищожаване на опаковката

Събирането на опаковката на определените за това места, във Вашия район гарантира нейното рециклиране.

Картон и опаковъчна хартия

- предайте в изкупвателните пунктове
- изхвърлете в определените за хартия контейнери

Полиестер

- изхвърлете в определените за полиестер контейнери

Полиетиленово фолио, торбички и лепенки

- изхвърлете в определените за полиестер контейнери

Унищожаване на уреди, излезнали извън употреба



Уредът е маркиран с директива 2012/19/EU за изхажяване на електрически и електронни уреди – WEEE.

След изтичане на срока на използване занесете уреда на пункт за събиране на използван електрически уреди.

Уредът съдържа ценни материали, които биха могли да се използват или рециклират. Затова след като Вашият уред вече не ви е полезен, отнесете го на оторизиран агент за събиране на отпадъци за бъдещо използване.

Инструкции за инсталация

Тези инструкции са предназначени за преди всичко за лица, оторизирани да извършват инсталация или поправка на този уред. Но ние Ви препоръчваме да прочетете тези инструкции за Ваша лична полза.

Уредът трябва да бъде инсталиран в съответствие с действащите в страната стандарти.

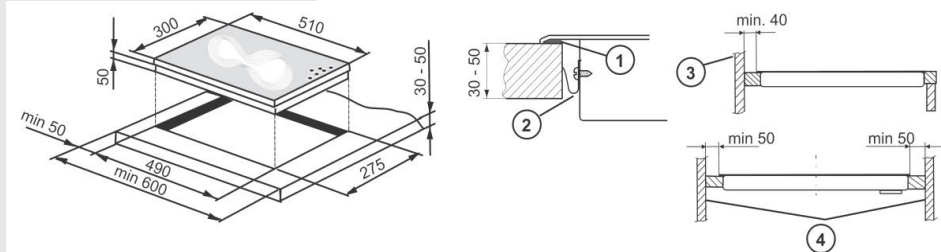
След монтажа квалифициран техник трябва да направи следното:

- проверка на правилното свързване на кабела в мрежата
- проверка на работата на нагревателните зони и копчетата за управление
- Би било добре да бъде обяснено на клиента как работи уреда и как се извършва поддръжката и монтажа.

Важно!

При извършване на каквито и да и действия свързани с разглобяване и сглобяване на електрически части на уреда задължително изключете от електрическата мрежа.

Местоположение на плота

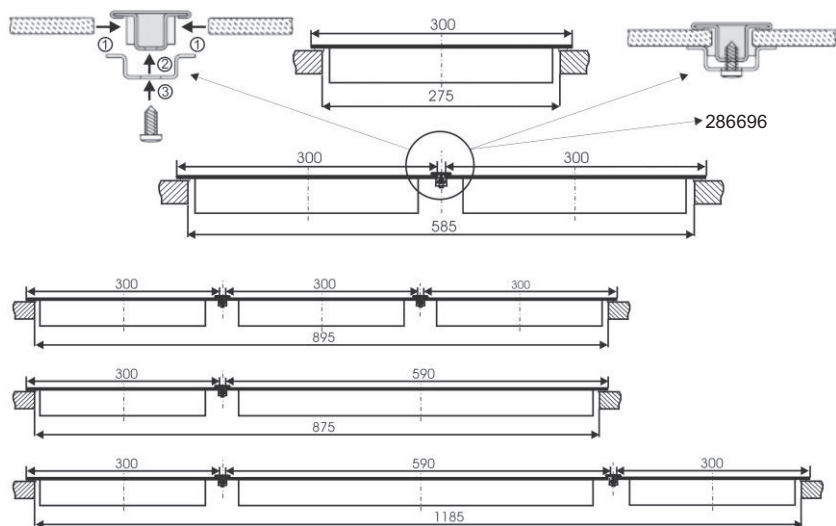


1. Уплътнение
2. Закрепващи скоби
3. Задна стена
4. Стена от ляво или дясно

Уредът трябва да бъде инсталиран в съответствие с действащите в страната стандарти.

- Уреда трябва да се инсталира в отвора на кухненски плот с минимална дебелина 30мм, с топлоустойчивото покритие отгоре.
- Работната повърхност трябва да е в хоризонтална позиция и тези части, които са в близост до стени трябва да се уплътнят против проникване на течности.

- Размерите на отвора са показани на Фиг.
- Размерите за поставяне на плота в близост до стени или мебели, както и за преградата под плота са показани на фиг.
- След изрязване уплътнете отвора със силикон, против влага.
- Ако има фурна под плота не е необходимо да поставяте преграда.
- Фурни, които имат вертикално изпарение не могат да бъдат поставяни под плота без специално оборудване.
- Отворът с диаметър 50мм е предназначен за поставяне на кабел.
- Стената зад плота трябва да е устойчива на температура 120°C.
- Минималното разстояние между стената и задния ъгъл на плота е 40мм.
- Плот не може да бъде поставян в близост до кухненски шкафове, произведени от лесно запалим материал.

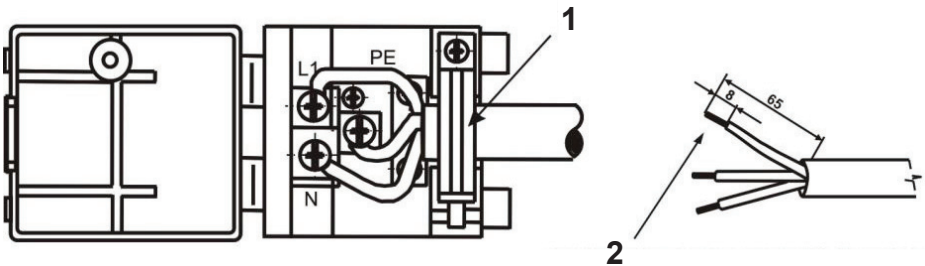


Свързване в електрическата мрежа

Единствено оторизирани лица могат да свързват уреда в електрическата мрежа в съответствие с действащите стандарти.

- Препоръчва се свързване в една фаза в съответствие с H05RR-F3G-1,5 както е посочено на фигура.
- Кабелът трябва да завършва със съответния накрайник като е показано на фигура.
- След поставяне на жицата затегнете добре. Поставете кабела така че да бъде защитен от случайно издърпване.
- Поставете капака
- Проверете мястото на свързващия кабел. Поставете плота в отвора предназначен за вграждане.
- Поставете стягащите скоби. Скобите не трябва да са прекалено затегнати, плотът може да се повреди.

МОНОФАЗНО СВЪРЗВАНЕ



1 скоба против случайно изваждане

2 Проводници завършващи със скоби

Забележка

Производителите си запазват правото за някои промени в инструкциите за употреба, предизвикани от настъпили технологични промени и подобрения в продукта.

Срок експлуатации - 10 лет

Не съдържа вредных веществ - RoHS

Знак заземления \perp .

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX

X..... Год производства


XX..... Неделя года производства

X..... Цель использования продукта

XXXX..... Порядковый номер продукта в партии,
выпущенной за неделю

ОБОРУДВАНЕ	ECT 330 KR
Spachtel	1

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ	
Плот за вграждане	ECT 330 KR
Размери - ширина/ дължина / височина (мм)	300 / 510 / 66
Отвор в кухненския плот – шир. x вис. x дебелина на плота (мм)	275 / 490 / 30 - 50
Нагревателни зони	
Задна готварска зона HL Ø145 (мм)	1,20 kW
Предна готварска зона HL – дуо-зона Ø180 / 120 (мм)	1,70 kW
Тотална мощност (кВ)	2,90 kW
Напрежение	230 V ~, 50 Hz

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОДУКТА, РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 66/2014			
	Символ	Мерна единица	Стойност
Име или търговска марка на доставчика			GORENJE
Код за разпознаване на модела			430C
Тип на котлона			
Брой на зоните и/или площите за готвене			2
Техника на нагриване	EE <small>electric burner</small>		зони за готвене с лъчиста енергия
Диаметрите на зони и / или зони за готвене	Ø	cm	14,5
			18,0/12,0
Консумация на енергия на една зона или площ за готвене	EC <small>electric cooking</small>	Wh/kg	195,3
			190,6
Консумация на енергия на котлона	EE <small>electric hob</small>	Wh/kg	193,0

506587

Uputstvo za rukovanje i održavanje

Poštovani kupci,

kupili ste proizvod iz naše nove serije aparata za ugrađivanje u kuhinjsku liniju. Želimo da Vam naš proizvod dobro služi. Preporučujemo Vam da pročitate ovo uputstvo i da proizvod koristite prema uputstvima.

Važne informacije, uputstva i preporuke.....	2
Opis i opsluživanje aparata	3
Elementi za upravljanje ploče za kuvanje	5
Čišćenje i održavanje	12
Garancija	14
Načini korišćenja i likvidacija ambalaže.....	14
Likvidacija uređaja posle završenog veka trajanja	14
Propisi o instalaciji.....	15
Položaj grejne ploče.....	15
Priključenje uređaja na električnu mrežu.....	17

Važne informacije, uputstva i preporuke

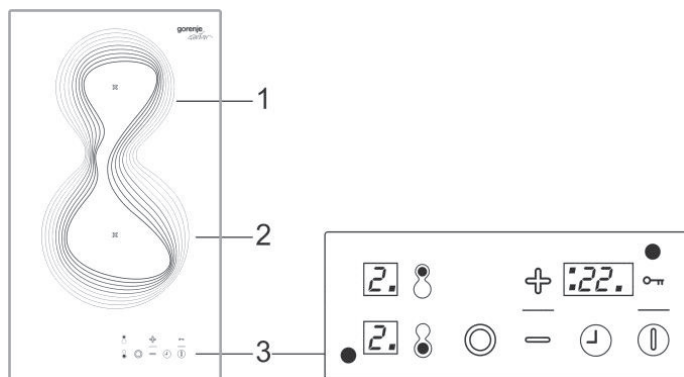
- Instaliranje ploče za kuvanje mora izvršiti jedino ovlašćeno lice koje je za to kvalifikovano.
- Proizvod se mora instalirati prema važećim nacionalnim normama i propisima
- Datum kada se instalacija izvrši morate upisati i potvrditi u Garancijskoj listi.
- Ploča za kuvanje mora se priključiti na električnu mrežu odgovarajućeg napona koji je naveden na tipskoj etiketi, na dovod koji odgovara radnoj snazi ploče za kuvanje (vidi: „Priklučenje uređaja na električnu mrežu“).
- Kada ploča za kuvanje ne zbog, vodite računa da su svi njeni upravljački elementi isključeni.
- Ploča za kuvanje namenjena je samo za toplotnu obradu hrane. Ne smije se koristiti za grejanje prostorije, jer bi moglo doći do kvara ploče zbog prekomernog opterećenja. Na kvarove koji su nastali zbog nepravilne upotrebe garancija se ne priznaje.
- Ne dozvoljava se, da se u neposrednoj blizini zone kuvanja odlažu zapaljive materije.
- U slučaju promene sredine gde je uređaj smešten (radovi koji se odnose na premazivanje sa raznim bojama, lepljenje i sl.), uređaj mora biti obavezno isključen iz električnog kola.
- Prilikom manipulisanja sa uređajem, odnosno ako duže aparat ne zbog, isključite dovodni kabel iz električne mreže.
- Deca starija od osam godina, kao i lica ograničenih fizičkih, motoričkih ili mentalnih sposobnosti, kao i lica bez potrebnih iskustava i znanja, smeju koristiti aparat samo ako su pod odgovarajućom paskom, ili ako su upoznata s uputstvima o bezbednom korišćenju aparata i ako su svesna opasnosti koje su povezane s upotrebom aparata. Deci nemojte dozvoliti da se igraju aparatom. Deca takođe ne smeju čistiti aparat ili obavljati radove na održavanju aparata bez odgovarajućeg nadzora.
- Za čišćenje uređaja ne koristite čistač na paru!
- Eventualnu neusklađenost nijansi boja različitih aparata ili sastavnih elemenata u okviru jedne linije dizajna mogu da prouzrokuju različiti faktori, kao što su različiti uglovi pod kojima se posmatraju aparati, različite boje pozadine, materijali i rasveta u prostoriji.

PAŽNJA!

U slučaju da na površini ploče za kuvanje uočite bilo kakve pukotine, aparat odmah isključite iz električne mreže.

Opis i opsluživanje aparata

- Uređaj je namenjen za ugradnju u izrez na radnoj ploči kuhinjskog nameštaja.
- Guma za zaptivanje koja je nalepljena ivicom ploče za kuvanje sprečava da tečnost ne prodre ispod ploče za kuvanje.
- Osnovni deo uređaja je staklo-keramička ploča na kojoj su povezani ostali noseći, zaštitni i električni delovi aparata.
- Na ploči za kuvanje obeležena su mesta – električne zone kuvanja – namenjene samo za kuvanje.
- Prečnici zona kuvanja napravljeni su za standardne dimenzije posuđa za kuvanje.
- Crveno svetlo grejnog tela prema zornom uglu može svetleti i preko oboda označene zone.
- Ne preporučuje se upotreba posuđa čiji obim je veći od nacrtanog, koji označava zonu kuvanja.
- Pregrijavanje zone kuvanja ispod staklo-keramičke ploče onemogućuje kontrolna lampica koja upozorava na prekomernu temperaturu.
- Kontrolne lampice upozoravajući na ostatak toplote, signaliziraju povećanu temperaturu površine zone kuvanja posle isključenja. Vrelo mesto za kuvanje može se energetski iskoristiti.
- Kontrolna lampica ugasiće se kada se mesto za kuvanje ohladi toliko da više ne preti opasnost od opekotina.



1. Prednja desna zona kuvanja
2. Prednja zona kuvanja – duo-zona
3. Komandna ploča

UPOZORENJE!

- Upravljanje senzorom se aktivira dodirrom prsta na pripadajući simbol na staklo-keramičkoj ploči. Stoga je dobro da je upravljački panel uvijek čist i suh.
- Senzori ne reagiraju na tamne mutne boje (ne koristiti crne rukavice). Na upravljački panel ploče za kuhanje ne odlagajte nikakve predmete.
- PAZITI na neželjno uključivanje uređaja, npr. od strane domaćih kućnih ljubimaca!
- Voditi računa da se aparat slučajno ne uključi, npr. od strane kućne životinje!

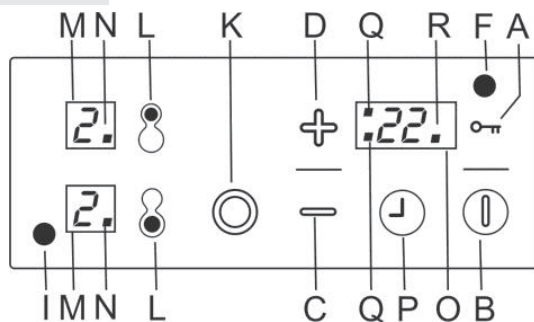
Elementi za upravljanje ploče za kuvanje

Kalibracija senzora

Tokom kalibracije odnosno prilagođavanja senzora okolnim uslovima:

- Nemojte polagati nikakve predmete na njihovu površinu, u protivnom, uređaj može preći u režim greške.
- Površina senzora na uređaju mora uvek biti čista.
- Ne izlažite uređaj jakom osvetljenju kao što je, na primer, halogenska lampa ili oštri sunčevi zraci itd.
- U slučaju nepoštovanja ovih uputstava, može se dogoditi da senzori budu neispravno podešeni, a na ekranu može biti prikazana poruka o grešci (vidi tablicu). Nakon otklanjanja uzroka, odmah dolazi do ispravne kalibracije.

Upravljačka ploča



A - Senzor zaključavanja funkcije (ključ).

B - Senzor mrežnog prekidača.

C - Senzor minus (-).

D - Senzor plus (+).

F - Kontrolno svetlo zaključavanja ploče.

I - Kontrolno svetlo priključka spoljnog toplotnog kruga duo-zone.

K - Senzor duo zone.

L - Senzor zone kuvanja.

M - Pokazivač stepena snage.

N - Simbol aktiviranja zone za kuvanje.

O - Ekran tajmera

P - Senzor tajmera

Q - Simbol odabrane vremenske zone

R - Simbol aktiviranja zone za kuvanje

R - Simbol aktiviranja tajmera

Upozorenje!

- Upravljanje senzorom se aktivira dodiranjem prsta na pripadajući simbol na staklo-keramičkoj ploči. Stoga je dobro da je komandna ploča uvek čista i suva.
- Senzori ne reaguju na tamne, mutne boje (ne koristiti crne rukavice). Na komandnu ploču ploče za kuvanje ne odlagajte nikakve predmete.
- Vodite računa da se aparat slučajno ne uključi, npr. od strane kućne životinje!

Uključenje ploče za kuvanje

Pritisnite samo simbol „B“ (mrežni prekidač). Na oba ekrana se pojavljuje simbol „O“ ili „H“ a simboli aktiviranja zone kuvanja „N“ počinju treperiti. Ako ne napravimo novi izbor u periodu od 10 sekundi, automatski dolazi do isključenja ploče za kuvanje.

Uključenje zone kuvanja

U periodu od 10 sekundi nakon uključivanja ploče za kuvanje, pritisnite senzor „L“ tražene zone kuvanja. Odgovarajući simbol aktiviranja zone kuvanja „N“ ostaje trajno upaljen, a ostali simboli „N“ se gase. U periodu od 8 sekundi podesite pomoću senzora „+“ i „-“ traženi stepen snage (1 – 9).

Podešavanje stepena snage bez funkcije predgrevanja:

Aktivirajte zonu kuvanja (simbol „N“ je trajno upaljen) i u periodu od 8 sekundi odaberite stepen snage.

Napomena:

U slučaju podešavanja stepena snage pomoću senzora „-“, tokom 8 sekundi naizmenično treperi odabrani stepen snage te simbol „A“. Nakon isteka ovog vremenskog intervala, na ekranu ostaje prikazan odabrani stepen snage.

Podešavanje stepena snage sa funkcijom predgrevanja:

Olakšava se kuvanje pošto se hrana brže počne kuvati punom radnom snagom, a nakon toga se snaga automatski prebacuje na odabrani niži stepen.

- Aktivirajte odgovarajuću zonu kuvanja.
- Pritisnite senzor „-“. Na ekranu naizmenično treperi broj 9 i slovo «A».
- Ponovnim pritiskom senzora „-“ (u periodu od 8 sekundi) odaberite traženo vreme predgrevanja te stepen snage nakon isteka ovog vremenskog intervala (vidi tablicu).
- Ako ne aktivirate predgrevanje, na ploči za kuvanje ostaje podešen stepen 9, a funkcija predgrevanja biće automatski deaktivirana.

Za svo vreme predgrevanja, zona kuvanja biće nameštena na maksimalnu snagu, a na ekranu će biti prikazan simbol «A» ili prethodno podešeni stepen snage. Nakon isteka vremena predgrevanja, zona kuvanja se automatski prebacuje na prethodno odabrani stepen snage.

Vreme potrebno za predgrevanje za pripadajući stepen snage navedeno je u tablici.

Stepen snage	Vreme rada maksimalne snage (vreme predgrevanja)
1	60 sec
2	2 min 40 sec
3	4 min 42 sec
4	5 min 24 sec
5	6 min 22 sec
6	60 sec
7	2 min 38 sec
8	2 min 38 sec
9	10 sec

Promena stepena snage

Za promenu stepena snage aktivirajte odgovarajuću zonu kuvanja (senzor „L“) i pritiskom na senzor „+“ i „-“ izvršite traženu promenu.

Gašenje aparata

Uređaj možete bilo kada isključiti pritiskom na senzor „B“ tokom 1 sekunde.

Uključivanje duo-zone

Duo-zonu možete uključiti u bilo kojem trenutku tokom kuvanja.

- Aktivirajte odgovarajuću zonu pritiskom na senzor „L“ za duo-zonu.
- Na ekranu je prikazana decimalna tačka, i zatim, pritiskom na senzor „K“, dolazi do aktiviranja duo-zone, a pali se i simbol „I“.

Isključenje duo-zone

Sada postupajte na isti način, gasi se simbol „I“ i dolazi do isključivanja spoljnog kruga zone kuvanja.

Isključenje zone kuvanja

- Aktivirajte odgovarajuću zonu kuvanja.
- Pritiskom na senzor „C“ (-) postepeno namestimo stepen radne snage na „0“.
- Nakon isključenja zone kuvanja, ekran pripadajuće zone će prikazivati simbol „H“ koji upozorava da je ista zona vruća i da je moguće iskoristiti ostatak vruće površine.

Indikator preostale toplote

Odmah nakon isključivanja zone kuvanja ili cele ploče, na ekranu se pojavljuje simbol „H“. To znači da je zona kuvanja zagrejana na temperaturu iznad 60 °C. Čim se ploča za kuvanje ohladi, simbol nestaje sa ekrana.

Napomena

Ako na ekranu bude prikazan simbol „H“ nakon priključivanja ploče na električnu mrežu (npr. kod uključivanja nakon prekida napajanja tokom kuvanja ili kod

prvog priključivanja ploče za kuvanje na električnu mrežu), to znači da je ploča bila isključena od dovoda električne struje u vrućem stanju.

To nije nikakav problem; simbol „H“ nestaje nakon isteka vremena podešenog od strane proizvođača.

Funkcija održavanja jela u toplom stanju

Pomoću niske snage održavamo jelo u toplom stanju.

Podešavanje funkcije:

- Podesite zonu kuvanja na stepen snage „1“ i pritisnite senzor „-“.
- Na ekranu se prikaže oznaka «U».

Zaključavanje komandi ploče za kuvanje

Ako želimo da zaključamo namešteni režim uređaja (onemogućuje se nepoželjna izmena nameštanja uređaja tokom rada), pritisnemo senzor „A“ (ključ), za vreme od 2 sekunde.

Upaliće se kontrolno svetlo «F».

Kada je upravljanje uređajem zaključano, u funkciji ostaje jedino isključivanje uređaja (pritiskom na senzor „B“ (mrežna sklopka) ili isključivanje bravicom, pritiskom na senzor „A“ (ključ). Nakon isključenja bravice (indikaciona dioda kod senzora „A“ će se ugasiti) ponovo možemo upravljati sa svim funkcijama uređaja.

Napomena:

Zaključavanje ploče za kuvanje je moguće samo dok je uređaj uključen.

Dečija sigurnosna brava

Dečija sigurnosna brava služi za sprečavanje korišćenja uređaja od strane potrošača

- Dečija sigurnosna brava može biti aktivirana samo ako nije podešen stepen snage zone kuvanja.

Postupak

- Uključite ploču pritiskivanjem dugmeta senzora „B“.
- Na ekranima trepere decimalne tačke.
- U periodu od 3 sekunde istovremeno pritisnite senzore „+“ i „-“ i zatim pritisnite senzor „+“.
- Na ekranima će kratko biti prikazan simbol „L“ i ploča se gasi.
- Kod pokušaja uključivanja ploče, pale se ekrani sa simbolom „L“.

Deaktiviranje – isključivanje dečije sigurnosne brave

- Uključite ploču za kuvanje pritiskom na senzor „B“.
- Na ekranima se upali oznaka „L“.
- U periodu od 3 sekunde istovremeno pritisnite senzore „+“ i „-“ a zatim pritisnite senzor „-“.
- Ploča je pripremljena za upotrebu.

Automatsko isključivanje ploče za kuvanje

Ako isključimo sve zone kuvanja, aparat će se za 10 sek. automatski isključiti.

Zaštitno isključivanje ploče za kuvanje

Ceo uređaj se isključuje u slučaju kada pritisnemo jedan ili više senzora u trajanju dužem od 12 sek. (npr. stavimo krpu ili posudu na komandne simbole).

Sigurnosno isključivanje ploče za kuvanje

Ploča za kuvanje je opremljena funkcijom sigurnosnog isključivanja. Vremenski interval nakon kojeg dolazi do isključivanja zavisi od podešenog stepena snage – vidi tablicu.

Ekran	Tablica grešaka Uzrok
F1	Prejako osvetljenje
F2	Jako pulsiranje svetla (npr. fluorescentna cev)
F3	Senzor prekriven svetlim predmetom
F4	Jako promenljivo osvetljenje
FF	Senzor prekriven (npr. prosuta tečnost)

Napomena:

Simboli FF, F1 do F4 su naizmenično prikazani sa simbolima A0 – A9 koji označavaju konkretne senzore.

Tajmer

Ploča za kuvanje je opremljena vremenskom sklopkom koja može raditi u dva režima:

- minutni brojač;
- tempiranje zone kuvanja (podešavanje trajanja rada zone kuvanja).

Minutni brojač

Vremenska sklopka - režim „tajmer“.

Služi samo za podešavanje vremena. Nakon isteka podešenog vremenskog intervala, začuje se zvučni signal.

Funkcija tajmera može biti aktivirana samo ako je ugradna ploča za kuvanje aktivirana i to u bilo kojem režimu njenog rada.

Postupak

- Uključite ploču za kuvanje pritiskom na senzor „B“.
- Pritisnite senzor tajmera „P“ – pali se ekran tajmera „O“ te simbol „R“.
- Za 8 sekundi podesite traženi vremenski interval pomoću senzora „+“ i „-“.
- Nakon isteka podešenog vremenskog intervala, začuje se zvučni signal koji možete prekinuti pritiskom na bilo koji senzor.

Napomena

Vremenski interval podešen pomoću vremenske sklopke u režimu „tajmer“ ne može se deaktivirati pritiskom na senzor „B“.

Tempiranje zone kovanja

Režim podešavanja vremena zone kovanja služi za isključivanje zone kovanja nakon isteka podešenog vremenskog intervala. Nakon završetka rada zone kovanja, začuje se zvučni signal. Funkcija podešavanja vremenskog intervala (tempiranja) zone kovanja može se aktivirati samo ako je ploča za kovanje aktivirana i ako je aktivirana određena zona kovanja (stepen snage 1 – 9).

Postupak

- Uključite ploču za kovanje pritiskom na senzor „B“.
- Pritiskom na senzor „L“ odaberite traženu zonu kovanja i pomoću senzora „+“ i „-“ podesite stepen snage (1-9).
- Pritisnite dva puta senzor tajmera „P“ – pali se ekran tajmera „O“ i kontrolno svetlo „Q“ odgovarajuće zone kovanja.
- U periodu od 8 sekundi podesite traženo vreme rada zone kovanja pomoću senzora „+“ i „-“.
- Nakon isteka podešenog vremenskog intervala, začuje se zvučni signal, na ekranu treperi simbol „Q“ odgovarajuće zone kovanja i zona kovanja se gasi.

Napomena

- Funkciju tempiranja zone kovanja možete istovremeno koristiti za sve zone kovanja.
- Podešeni vremenski interval rada zona kovanja možete stalno nadzirati (pratiti) pritiskom na senzor „L“ odgovarajuće zone kovanja. Vreme se prikazuje na ekranu «Q».
- Za promenu podešenog vremena rada, pritisnite na senzor «L» na određenoj zoni kovanja. Pritisnite senzor tajmera „P“ i pomoću senzora „+“ i „-“ izvršite traženu promenu.
- Kod isključivanja ploče za kovanje pomoću senzora „B“ dolazi do isključivanja funkcije tempiranja zona kovanja.

**Pažnja pre prve
upotrebe!
Upozorenje**

- Uređaj prema uputstvu za rukovanje mogu opsluživati samo odrasla lica.
- Nije dozvoljeno ostavljati decu bez nadzora kod uređaja koji zbog.
- Električna ploča za kuvanje je uređaj čiji rad zahteva nadzor.
- Pre prve upotrebe, isključite uređaj i očistite ploču. Kada sve površine budu suve, uključite uređaj i prati-te sledeće uputstvo.



- Ovaj uređaj nije igračka i sa njim mogu da rukuju samo odrasle osobe u skladu sa ovim uputstvima.
- Koristite posude sa ravnom podlogom čiji je prečnik najmanje jednak onom koji ima grejna ploča. U tom slučaju, vi ćete postići najveću efikasnost.
- Temperaturni limiter dejstvuje u slučaju da je posuda suviše mala ili ako je osnova posude neravna.
- Pokrijte posude za kuvanje ako je to moguće.
- Koristite akumulisanu toplotu grejnog elementa.
- U neko doba pred kraj kuvanja, isključite uređaj.
- Koristite procedure kuvanja sa malom količinom vode (preslonci, kuvanje u pari).
- Pregrejana masnoća lako može da se zapali pa budite pažljivi kada pripremate jela na masti.
- Koristite posude sa čistim i ravnim dnom.
- Nemojte nikada koristiti grejni element bez posuđa.
- Nemojte nikada koristiti aluminijumsku foliju niti aluminijumsko posuđe.
- Nemojte stavljati plastične stvari na grejne elemente. Oni se lako mogu istopiti i izgoreti.
- Za čišćenje koristite vlažnu spužvu sa deterdžentom. Nemojte nikada koristiti abrazivna sredstva koja mogu da izgrebu ploču.
- Površina ploče je vruća tokom funkcionisanja - Postoji rizik da neadekvatno postavljene stvari na noj izgore - Uvažite signalne lampe koje ukazuju na zaostalu toplotu.
- Kada utvrđujete oštećenje ili napukline na uređaju, nemojte sami da obavljate popravke već uređaj stavite van upotrebe i zatražite od ovlašćene osobe da izvrši popravku.

Primeri radnji prilikom podešavanja stepena snage

ISKLUČENO
1 - 3
<ul style="list-style-type: none">• Vzdrževanje vretja majhne količine vode• Počasno segrevanje hrane• Taljenje masla, čokolade ipd.• Odtajanje zamrznjene hrane
4 - 6
<ul style="list-style-type: none">• Segrevanje trdne in tekoče hrane• Vzdrževanje vretja vode• Rahlo vretje enolončnic, mesa, ribe, zelenjave ali sadja
7 - 9
<ul style="list-style-type: none">• Praženje mesa ali• Praženje krompirja• Segrevanje vode do vrelišča• Cvrtje

Čiščenje i održavanje



Vaš aparat je na pogled lep i nije težak za korišćenje. Sledeći saveti i preporuke pomoći će Vam da ga održavate u takvom stanju, u kojem će vam izdržati veoma dugo vremena.



Preporuke

- Za čišćenje uređaja ne koristite čistač na paru!
- Vašu staklo-keramičku ploču čistite redovno, najbolje je posle svake upotrebe.
- Najpre odstranite sa staklo-keramičke ploče osušene ostatke hrane i tečnosti pomoću strugalice za struganje (naći u opremi uređaja).
- Odmah kad se ploča ohladi, stavite na nju nekoliko kapi

prikladnog sredstva za čišćenje i njenu površinu očistite papirnatom krpom ili čistom finom krpom.

- Površinu temeljito operite i osušite novom papirnatom krpom ili mekom tkaninom.
- Ne koristiti žičana sredstva, sunđere za pranje ili bilo kakva druga sredstva za čišćenje grube površine.
- Takođe se ne preporučuje koristiti sredstva koja podržavaju koroziju kao što su naprimer sprejevi za pećnice i za odstranjivanje mrlja.
- Ukoliko se Vam na zagrejanj površini staklo-keramičke ploče neočekivano rastopi bilo kakav predmet od plastike, kuhinjske folije, šećer ili namirnice koje sadrže šećer, odmah ih odstranite pomoću strugalice za struganje dok je još plotna vruća, i to ne samo sa ploče za kuvanje, ali i u slučaju isprljane površine posude. Tako ćete sprečiti oštećenje površine ploče za kuvanje.
- Pre pripreme hrane koja sadrži veću količinu šećera (npr. džem), ploču premažite prikladnim zaštitnim sredstvom, kako biste zaštitili površinu od oštećenja šećerom u slučaju da hrana iskipi ili se razlije na površinu ploče.

SJAJNE METALNE MRLJE se stvaraju zbog ogrebotine dna aluminijskog lonca ili zbog upotrebe neprikladnog sredstva za čišćenje. Ovakve mrlje uklanjaju se čišćenjem tek posle nekoliko pokušaja.

izazvane su zbog svih neuklonjenih i zapečenih ostataka hrane. Ne utiču na funkciju stakleno-keramičke ploče, ne radi se o izmeni materijala.

možemo izazvati abrazivnim sredstvima za čišćenje, ili struganjem dna lonca po površini ploče za kuvanje posle dužeg vremena. Na ploči za kuvanje stvara se tamna mrlja.

Za staklo-keramičke ploče.

Izmene na boji ploče za kuvanje

Strugotine na dekoru

Sredstva za čišćenje

Garancija

Če v garancijskem obdobju pride do napak na aparatu, jih ne poskušajte odpraviti sami. V trgovini, kjer ste kupili aparat, ali pri pooblaščenem zastopniku uveljavljajte garancijski zahtevek.

Načini korišćenja i likvidacija ambalaže

Rerbrasti karton, papir za pakovanje:

- prodaja nekoj kompaniji za prikupljanje otpada
- odlaganje u kontejnere za sakupljanje korišćenog papira
- ponovna upotreba (na neki drugi način)

Folija za pakovanje i PE (polietilenske) vreće:

- odlaganje u kontejnere za plastiku

Likvidacija uređaja posle završenog veka trajanja



Ovaj uređaj označen je u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o postupku sa izrabljenim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

■ Ova smernica utvrđuje jedinstven evropski (EU) okvir za povratno uzimanje i recikliranje izrabljenih uređaja.

Uređaj sadrži vredne materijale koji bi se ponovno mogli upotrebiti. Uređaj odvezite među sabirne sirovine ili na mesto određeno od strane opštine za odlaganje otpada.

Propisi o instalaciji

Ugradnju ove grejne ploče može da obavi samo kompanija koja je za to ovlašćena, a uređaj bi trebalo da bude ugrađen u skladu sa lokalnim standardima i propisima.

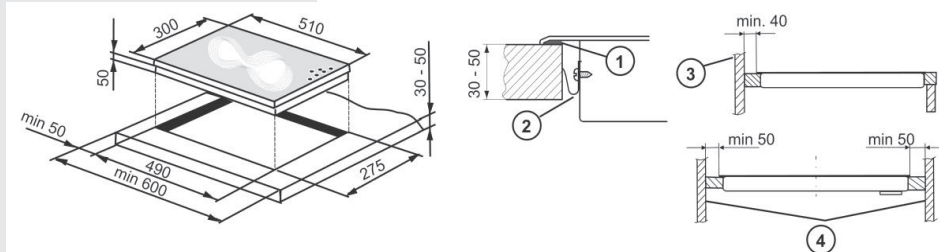
Prilikom instalacije uređaja neophodno je s obzirom na funkciju uređaja obaviti pre svega sledeće radnje:

- prekontrolisati pravilnost priključenja na električni dovod,
- prekontrolisati funkcije grejnih tela, upravljačkih i regulacijskih elemenata,
- pokazati kupcu sve funkcije uređaja i upoznati ga sa poslugom i održavanjem istog.

Važno upozorenje!

Prilikom bilo koje manipulacije sa uređajem osim standardnog korišćenja neophodno je osigurati da se može isključiti iz električne razvodne mreže isključivanjem na glavni prekidač pre uređaja.

Položaj grejne ploče

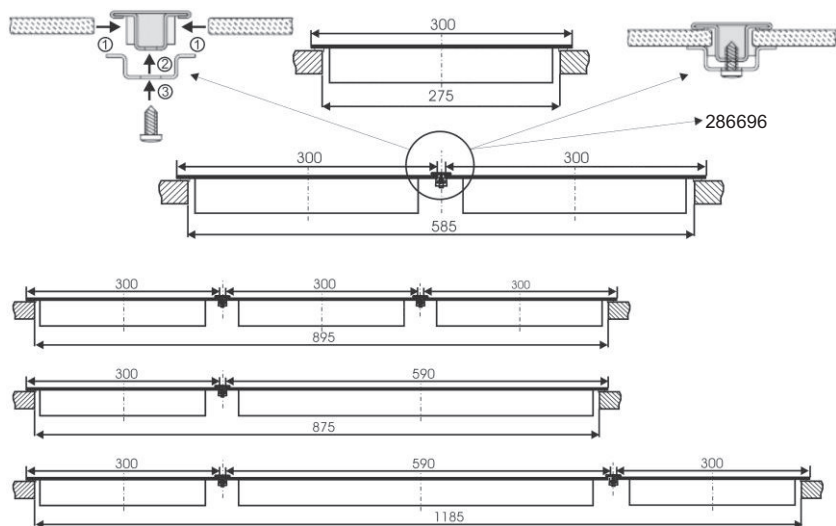


1. Tesnjenje
2. Pritrdlina objemka
3. Zadnja stena
4. Stranske stene

Instalaciju može obavljati samo firma za isto ovlašćena i mora biti izvedena u skladu sa nacionalnim normama i propisima.

- Vsa opravila v zvez iz namestitvijo, servisiranjem ter vzdrževanjem naj opravi za to pristojno osebje, ki naj pri tem upošteva zgoraj navedene standarde.
- Aparat namestite v odprtino na delovni površini; debelina

- delovne površine naj znaša vsaj 30mm, na vrhu pa naj bo prevlečena s plastjo, odporno na visoke temperature.
- Delovna površina naj bo nameščena povsem vodoravno, na robu oz. robovih, ki se stika(jo) s steno, mora biti zatesnjena, da se ne bi med rob plošče in steno zlivala tekočina.
 - Dimenzije odprtine so navedene na sliki.
 - Varnostna razdalja štedilnika in pohištvja so navedeni na sliki.
 - Ko izrežete odprtino za štedilnik, odrezane površine s silikonom zaščitite pred vlago.
 - Štedilnik ne sme stati nad pečico, ki oddaja vnetljive pline, če ne namestite tudi posebnih dodatnih varnostnih naprav.
 - Odprtina D=50mm v spodnjem delu je namenjena dovodnemu (napajalnemu) kablu.
 - Temperaturna odpornost stene za štedilnikom mora znašati vsaj 120°C. Minimalna razdalja med steno in zadnjim robom štedilnika (plošče) je 40mm.
 - Štedilnika ne nameščajte poleg visoke pokončne kuhinjske omare ali drugega elementa iz vnetljivega materiala.

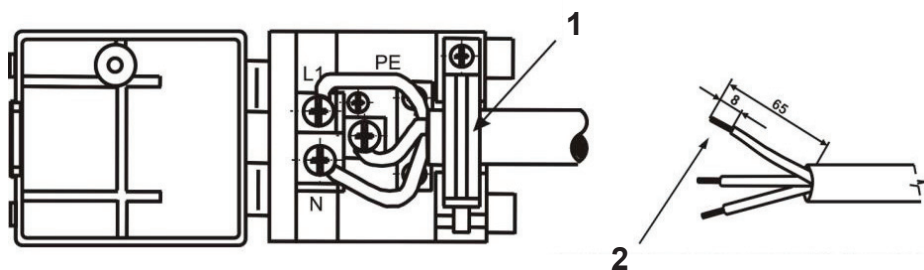


Priključenje uređaja na električnu mrežu

Uređaj bi trebalo da bude ugrađen u skladu sa lokalnim standardima i propisima.

- Za povezivanje grejne ploče za mrežom elektro-napajanja, koristite 5-žilni kabl sa presekom od 1,5 mm, npr. kabl tipa H05W-F5G1,5 sa krajevima kabla koji su modifikovani onako kako je prikazano na slici.
- Krajevi kablova trebalo bi da budu učvršćeni protiv krzanja upravo primenom tih stegnutih krajeva.
- Umetnite kabl u priključnu kutiju i osigurajte protiv povlačenja/ pomicanja putem stege a nakon što ste pričvrstili krajeve kabla ispod glave zavrtnja .
- Zatvorite poklopac priključne kutije na kraju.
- Nakon povezivanja, okrenite uređaj u radni položaj, umetnite ga u otvor na kuhinjskom elementu i proverite položaj spojnog kabla.
- Učvrstite grejnu ploču steznim elementima (pogledajte sliku) i sa odgovarajućom snagom da bi se sprečilo oštećenje samog uređaja.
- Napojni vod (liniju) postavite bez oštećivanja.

JEDNOFAZNI PRIKLJUČAK




- 1 bezbednosna štipaljka za sprečavanje kidanja gajtana
- 2 završeci vodiča s konektorima

Upozorenje:

Proizvođač zadržava pravo izvesti manje izmene u uputstvu, iste prističu od inovacijskih ili tehnoloških izmena na proizvodu koje ne utiču na funkcije proizvoda.

PRIPOMOČKI PARATA	ECT 330 KR
Strgalo za čiščenje	1

TEHNIČNI PODATKI	
Električna ugradna ploča za kuvanje	ECT 330 KR
Dimenzije: višina / širina / globina (mm)	300 / 510 / 66
Odprtina v delovni površini: Š x V x debelina delovne površine	275 / 490 / 30 - 50
Električna moč kuhalnih polj	
Zadnje Ø145 mm (kW)	1,20 kW
Sprednje - duo-zona Ø180/120 mm	1,70 kW
Nazivna moč (kW)	2,90 kW
Nazivna napetost	230 V ~, 50 Hz

INFORMACIJA O PROIZVODU PREMA UREDBI (EU) BR. 66/2014			
	Oznaka	Jedinica	Vrednost
Naziv ili zaštitni znak dobavljača			GORENJE
Identifikacija modela			430C
Vrsta ploče za kuvanje			
Broj ploča i/ili površina za kuvanje			2
Tehnologija grejanja	EE <small>electric burner</small>		ploče za kuvanje sa zračenjem
Dimenzije ploča i/ili površina za kuvanje	Ø	cm	14,5
			18,0/12,0
Potrošnja energije ploča i/ili površina za kuvanje	EC <small>electric cooking</small>	Wh/kg	195,3
			190,6
Potrošnja energije ploče za kuvanje	EE <small>electric hob</small>	Wh/kg	193,0

Инструкция по обслуживанию и уходу

Уважаемый заказчик,

Вы купили изделие нашего нового ряда электрических потребителей. Мы желаем, чтобы наше изделие Вам хорошо служило. Рекомендуем Вам изучить настоящую инструкцию и обслуживать изделие в соответствии с ней.

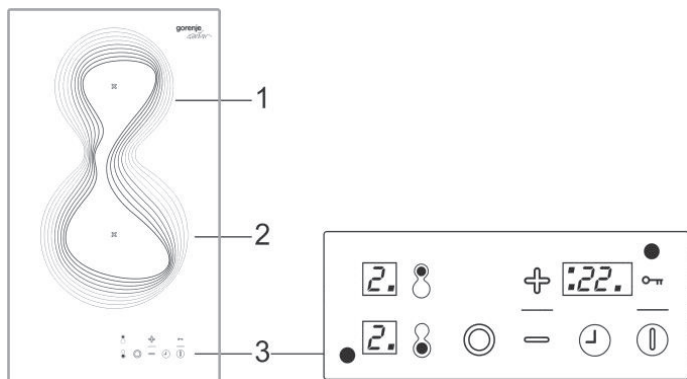
Важлива інформація, вказівки і рекомендації.....	2
Описание и обслуживание потребителя	3
Панель управления	5
Чистка и уход	13
Гарантия	14
Способ использования и устранения упаковки	14
Устранение аппарата, отслужившего свой срок	14
Предписания по установке	15
Установка плиты.....	15
Электоподключение плиты	17

- Монтаж плити може зробити тільки особа, котра має відповідну для цього кваліфікацію.
- Виріб необхідно установити згідно національних норм і постанов.
- Про дату установки необхідно зробити відповідну відмітку в Гарантійному листі.
- Плита повинна бути під'єднана до електричної мережі з відповідною напругою, котра вказана на типовому щитку, за допомогою шнура для відповідної споживаної потужності плити (див. Підключення споживача до електромережі).
- Якщо споживачем не користуєтесь, слідкуйте за тим, щоб всі його управляючі елементи були вимкнені.
- Споживач призначений тільки для теплової обробки їжі. Його не можна використовувати для підігрівання приміщення, тому що це може привести до його зайвого перевантаження і поломки функції. На поломки, котрі виникли в наслідок неправильного користування, гарантія не розповсюджується.
- Заборонено розміщувати поряд з конфорками горючі речовини.
- У випадку зміни середовища в приміщенні, де розміщений споживач (робота з лакофарбовими речовинами, клеями і под.), завжди необхідно вимикати подачу електроенергії.
- При маніпуляції зі споживачем або при довготривалому вимкненні споживача, вимикайте головний вимикач перед споживачем.
- Рекомендуємо Вам раз в два роки звертатися в сервісну організацію з проханням повторно перевірити працездатність плити. Таким чином, зможете запобігти поломкам і продовжити термін служби плити.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.
- Для очистки потребителя не применяйте паровую очистку!
- Условия и сроки хранения: аппараты должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между -10° и 37° С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) 10 лет.
- Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как различные углы обзора, цвет фона, материалы и освещение в помещении.

ВНИМАНИЕ!

При появлении любых трещин на поверхности варочной плиты, немедленно отключите потребитель от сети.

- Потребитель предназначен для встраивания в отверстие в столешнице кухонной мебели.
- Кожух арматуры варочной плиты сделан из гальванически металлом покрытой жести и привинчен к доске несущей арматуру. Этот комплект соединен со столешницей крепящими винтами.
- Уплотнительная резина наклеена на край варочной плиты и предотвращает протекание жидкости под варочную плиту.
- Основной частью потребителя является стеклокерамическая варочная плита, к которой привязаны остальные несущие, закрывающие и электрические части потребителя.
- На варочной плите обозначены места – электрические варочные зоны – предназначенные только для варки.
- Диаметры варочных зон исходят из обычных размеров посуды для варки.
- Нагреваемой является только площадь обозначенного диаметра. Остальная площадь остается относительно холодной и можно ее использовать для откладывания.
- Красный сияющий нагревательный элемент может, в зависимости от угла зрения, просвечивать свыше диаметра обозначенной зоны.
- Варочная зона от перегрева защищена ограничителем температуры.
- Светящиеся символы “Н” на местах показателей степеней мощности, сигнализируют повышенную температуру поверхности варочной зоны после ее выключения. При этом можно энергетически использовать горячую варочную зону. Символ погаснет, когда варочная зона остынет до температуры, при которой нет опасности ожога.



1. Задняя варочная зона
2. Передняя варочная зона - дуозона
3. панель управления

ВНИМАНИЕ!

- Сенсорное управление активируется путем прикладывания пальца к соответствующему символу на стеклокерамической панели. Поэтому панель управления должна быть чистой и сухой.
- Сенсоры не реагируют на темные матовые цвета (не пользуйтесь черными перчатками). Не откладывайте что-либо на панель управления варочной панели.
- Не допускать нежелательного включения прибора, например, домашними животными!
- При отсоединении потребителя от электрической сети будут аннулированы установленные параметры.

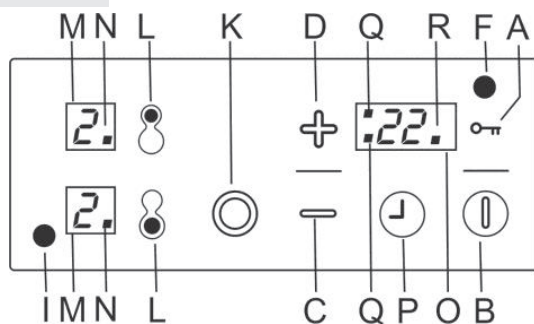
Панель управления

Калибровка сенсоров

В ходе работы сенсоры приспосабливаются внешним условиям:

- Запрещено откладывать на их поверхность какие-либо предметы, так как может произойти активация ошибочного режима.
- Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.
- Не подвергать воздействию сильного освещения, например, от галогеновой лампы или прямых солнечных лучей.
- В случае не соблюдения выше указанных условий может произойти неправильная калибровка сенсоров и на дисплее появится сообщение об ошибке (см. таблица). После устранения причины будет автоматически выполнена правильная калибровка.

Панель управления



A - сенсор блокирования функции (ключ)

B - сенсор сетевого выключателя

C - сенсор минус (-)

D - сенсор плюс (+)

F - контрольный световой индикатор блокирования варочной панели

I - контрольный индикатор подключения внешнего контура дуозоны

K - сенсор дуозоны

L - сенсор варочной зоны

M -показатель уровня мощности

N - символ активации варочной зоны

O -дисплей таймера

P - сенсор таймера

Q -символ соответствующей зоны таймера

N - символ активации варочной зоны

R - символ активации таймера

Внимание!

- Сенсорное управление активируется путем прикладывания пальца к соответствующему символу на стеклокерамической панели. Поэтому панель управления должна быть чистой и сухой.
- Сенсоры не реагируют на темные матовые цвета (не пользуйтесь черными перчатками). Не откладывайте что-либо на панель управления варочной панели.
- Не допускать нежелательного включения прибора, например, домашними животными!

Включение варочной поверхности

Нажать только на сенсор В (сетевой выключатель). На обоих дисплеях появится символ «О» или «Н», а символы активации варочной зоны «N» мигают. Если в течение 10 секунд не будет сделан следующий выбор, то варочная панель будет автоматически выключена

Включение варочной зоны

В течение 10 сек. после включения варочной панели нажать на сенсор «L» необходимой варочной зоны. Соответствующий символ активации варочной зоны «N» будет постоянно гореть, другие символы «N» погаснут. В течение 8 сек. следует при помощи сенсоров «+» и «-» настроить необходимый уровень мощности (1 – 9).

Наставлення рівня потужності без функції попереднього нагріву:

Активуйте варильну зону (символ «N» горить постійно) і протягом 8 сек. виберіть рівень потужності

Примечание:

При настройке мощности с помощью сенсора «-» выбранный уровень мощности и символ «A» будет попеременно мигать в течение 8 секунд, после чего окончательно выбранный уровень мощности будет постоянно отображаться на дисплее.

Наладка урвня мощности с функцией предварительного нагрева:

Облегчает варку, так как более быстро доводит блюда до кипения на полной мощности, а затем мощность автоматически переключена на избранный более низкий уровень.

- Активировать соответствующую варочную зону.
- Нажмите сенсор «-», цифра «9» и символ «A» будут мигать на дисплее поочередно.
- Еще одним нажатием сенсора «-» (до 8 секунд) выберите необходимое время предварительного нагрева и уровень мощности, который включится по истечении заданного времени предварительного нагрева (см таблицу).
- Если вы не активировали функцию подогрева, установите уровень мощности "9", и функция предварительного нагрева будет автоматически отключена.

На протяжении всего периода предварительного нагрева будет варочная зона настроена на максимальную мощность, а на дисплее попеременно изображается символ «А» и предварительно заданный уровень мощности. По истечении времени предварительного нагрева будет варочная зона автоматически переключена на предварительно заданный уровень мощности.

Продолжительность предварительного нагрева для отдельных уровней мощности указана в таблице.

Уровень мощности	Время работы при максимальной мощности (время предварительного нагрева)
1	60 сек.
2	2 мин.40 сек.
3	4 мин. 42 сек.
4	5 мин. 24 сек.
5	6 мин. 22 сек.
6	60 сек.
7	2 мин. 38 сек.
8	2 мин.п 38 сек.
9	10 сек.

Изменение уровня мощности

Для изменения уровня мощности активирует соответствующую варочную зону (сенсор «L») и нажав на сенсоры «+» и «-», выполнить необходимое изменение

Выключение прибора

Прибор можно выключить в любое время, нажимая на сенсор «В» на протяжении 1 сек.

Включение дуозоны

Включить дуозону можно когда-либо в течение варки.

- Активируйте соответствующую зону, нажав на сенсор « L » для дуозоны.
- На дисплее горит десятичная точка, затем, после нажатия на сенсор «К», будет активирована дуозона, и загорится символ «I».

Выключение дуозоны

Следует действовать в том же порядке. Символ «I» погаснет и будет выключен внешний контур варочной зоны.

Выключение варочной зоны

- Активируйте соответствующую варочную зону
- Нажимая на сенсор С (-), постепенно понижать уровень мощности до «0».
- После отключения варочной зоны будет дисплей

соответствующей зоны изображать символ »Н«, предупреждающий, что это зона горячая и что есть возможность использовать это остаточное тепло.

Индикатор остаточного тепла

Непосредственно после выключения варочной зоны или всей плиты на дисплее изобразится символ «Н». Это значит, что варочная зона нагрета до температуры более 60°C. После того, как панель остынет, символ исчезнет.

Примечание

При изображении «Н» на дисплее после подключения панель в эл. сеть (например, после прекращения поставки электроэнергии в ходе готовки или при первом подключении панели в эл. сеть), это означает, что панель была отключена от подачи энергии в горячем состоянии. Это не является дефектом, символ «Н» исчезнет по истечении заданного производителем времени.

Функция содержания блюда в тёплом состоянии

При помощи низкой мощности можно содержать блюдо в тёплом состоянии.

Настройка функции:

- Настроить варочную зону на уровень мощности 1 и нажать на сенсор «-».
- На дисплее будет изображено «и»

Замок управления варочной панели

При желании заблокировать настроенный режим варочной панели (препятствует случайной перенастройке варочной панели в ходе работы), нажимать на сенсор А (ключ) на протяжении как минимум 2 сек. Загорится контрольный индикатор «F».

При заблокированном управлении варочной панели остаётся функционирующей только функция выключения варочной панели (нажав на сенсор В (сетевой выключатель) или выключения замка путём нажатия на сенсор А (ключ)). После выключений блокирования (диод-индикатор у сенсора А потухнет), можно снова регулировать все функции варочной панели.

Примечание:

Блокирование варочной панели возможно только во включенном состоянии.

Детский предохранитель

Детский предохранитель служит для блокирования работы прибора

- Детский предохранитель можно активировать только если на варочных зонах не настроен уровень мощности.

Порядок действий

- Включить варочную панель, нажав на сенсор «В».
- На дисплее изображаются мигающие десятичные точки.

Деактивирование – выключение детского предохранителя

- В течение 3 сек. следует одновременно нажать на сенсоры «+» и «-», а затем – на сенсор «+».
- На дисплее на несколько мгновений изобразится символ L и панель потухнет.
- При попытке включить панель на дисплее изобразится L.

Выключение варочной панели автоматическое

- Включить панель, нажав на сенсор «В»
- На дисплеях загорится L
- В течение 3 сек. следует одновременно нажать на сенсоры «+» и «-», а затем – на сенсор «-».
- Панель готова к использованию.

После выключения всех варочных зон варочная панель автоматически выключится в течение 10-ти сек.

Выключение варочной панели защитное

Варочная панель полностью выключится в случае, если один или несколько сенсоров будут нажаты на протяжении более 12-ти сек (напр., если положить полотенце или посуду на символы управления).

Выключение варочной панели защитное

Панель оснащена защитным выключением. Период, по истечении которого будет панель выключена, зависит от настроенного уровня мощности - см. таблица.

Дисплей	Таблица ошибок Причина
F1	слишком интенсивное освещение
F2	интенсивное пульсирующее освещение (напр. люминисцентная лампа)
F3	сенсор закрыт светлым предметом
F4	интенсивное переменное освещение
FF	слишком интенсивное освещение

Замечание:

Символы FF, F1 - F4 изображаются попеременно с символами A0 – A9, которые обозначают конкретный сенсор

Таймер

Варочная панель оснащена таймером, который может работать в двух режимах:

- а) таймер
- б) таймер конфорки (настройка продолжительности работы конфорки)

Таймер

ТКонтактные часы – режим таймер.

Служит для настройки времени. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

Функцию таймера можно активировать только при включенной варочной панели, находящейся в любом рабочем режиме.

Порядок действий

- Включить встроенную панель сенсором «В» .
- Нажать на сенсор таймера «Р» – загорится дисплей таймера «О» и символ «R».
- В течение 8 секунд настроить необходимый период времени сенсорами «+» и «-»
- По истечении заданного периода времени прозвучит акустический сигнал, который можно выключить, нажав на любой сенсор.

Примечание

Время, заданное на контактных часах в режиме таймер, нельзя отменить, нажав на сенсор «В».

Время работы варочной зоны

Режим настройки варочной зоны по времени служит для окончания работы варочной зоны по истечении заданного периода времени. По окончании работы прозвучит акустический сигнал.

Функцию таймера конфорки можно активировать только во включенном состоянии встроенной панели и при активированной варочной зоне (уровень мощности 1 – 9).

Порядок действий

- Включить встроенную панель сенсором «В» .
- Нажав на сенсор «L», избрать необходимую варочную зону и настроить уровень мощности (1-9) посредством сенсоров «+» и «-».
- Нажать два раза на сенсор таймера «Р» – на дисплее таймера загорится «О» и индикатор «Q» соответствующей варочной зоны.
- В течение 8 секунд настроить при помощи сенсоров «+» и «-» необходимую продолжительность работы варочной зоны.
- По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, мигает символ «Q» соответствующей варочной зоны, а варочная зона выключится.

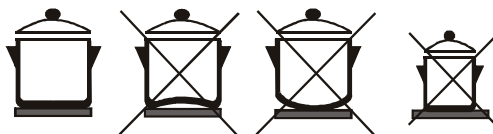
Примечание

- Функцию настройки варочной зоны по времени можно использовать одновременно для всех варочных зон.
- Настроенное время работы варочных зон можно регулярно отслеживать (контролировать), нажав на сенсор «Р», при помощи которого можно найти соответствующее настроенное время соответствующей варочной зоны (следите за символами «Q», которые сигнализируют активные варочные зоны для дисплея «О»).
- Для изменения настроенного времени работы следует нажать на сенсор «Р», с помощью которого можно найти

**Перед первым использованием
внимание!**

настроенного время для соответствующей варочной зоны (следите за символами «Q», которые сигнализируют активные варочные зоны для дисплея «O»).

- При помощи сенсоров «+» и «-» выполнить необходимое изменение.
- После выключения варочной панели сенсором «В» произойдет выключение функции настройки времени у варочных зон.
- Аппарат не игрушка, поэтому используют его только взрослые лица, с учетом настоящей инструкции.
- Не оставляйте маленьких детей без надзора в помещении, где установлена плита.
- Электрическая плита – аппарат, за которым во время его работы требуется надзор.
- Перед первым использованием отключите главный выключатель и очистите плиту. После того как вся поверхность плиты будет сухой, включите плиту и следуйте инструкции.



- посуду используйте с ровным дном и диаметром, который хотя бы соответствовал диаметру нагревательного поля, таким образом, будет плита функционировать наиболее эффективно.
- Устройство для ограничения температуры включится, если посуда для выбранного нагревательного поля очень маленькая или если дно не ровное.
- По возможности посуду во время приготовления закройте крышкой.
- Используйте аккумулирующееся тепло в нагревательном элементе, выключив его на некоторое время до окончания приготовления.
- Готовьте способом, в котором не предусматривается использование больших количеств воды (посуда под давлением, варить на пар,...)
- Перегретый жир, может быстро воспламениться, поэтому во время приготовления на жиру будьте особенно внимательны.
- Используйте посуду с чистым и ровным дном.
- Нагревательное поле нельзя оставлять включенным, если на нем нет посуды.

- Во время приготовления никогда не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевую посуду.
- На нагревательные поля никогда не ставьте пластмассовых предметов, так как могут быстро расплавиться и воспламениться.
- Для очистки плиты используйте влажную губку и немного чистящего средства. Никогда не используйте грубых (абразивных) средств, с которыми можете поцарапать поверхность плиты.
- Стеклокерамическая плита пусть будет всегда чистой и сухой.
- Поверхность плиты во время действия горячая, поэтому существует опасность от ожогов. Будьте внимательны к сигнальным лампочкам для оставшегося тепла.
- При обнаружении повреждения на аппарате, не пытайтесь его устранить сами, выключите аппарат и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

Примеры работы при установленных уровнях потребляемой мощности

ОТКЛЮЧЕНИЕ
1 - 3
<ul style="list-style-type: none"> • Поддерживание кипения небольшого количества воды • Месленное подогревание пищи • Растапливание масла, шоколада и т.д. • Размораживание замороженных продуктов
4 - 6
<ul style="list-style-type: none"> • Подогревание твердой и жидкой пищи • Поддерживание кипения воды • Легкое кипение похлёбки, мяса, рыбы, овощей или фруктов
7 - 9
<ul style="list-style-type: none"> • Жарка мяса или рыбы • Жарка картофеля • Подогревание воды до кипения • Жарка



Ваша стеклокерамическая плита имеет красивый вид и является простой в обслуживании. Следующие советы и рекомендации Вам помогут содержать ее в таком состоянии, чтобы она на самом деле служила Вам долго.

Рекомендации

- Для очистки потребителя не применяйте паровую очистку!
- Регулярно чистите Вашу стеклокерамическую плиту, лучше всего после каждого использования.
- Сначала удалите из стеклокерамической плиты все засохшие остатки еды и жидкостей при помощи чистящего скребка (в принадлежности потребителя).
- Как только плита остыла, нанесите на нее несколько капель подходящего чистящего средства и вычистите ее поверхность бумажным полотенцем или чистым, мягким кухонным полотенцем.
- Поверхность тщательно вымойте и вытрите следующим бумажным полотенцем или мягкой тканью.
- Не применяйте металлические сеточки, моющие губки или какие либо другие чистящие средства с шероховатой поверхностью.
- Также не рекомендуем применять средства, причиняющие коррозию, которыми, например, являются аэрозоли для духовок и для удаления пятен.
- Если Вам на разогретой поверхности Вашей стеклокерамической плиты случайно расплавится любой предмет из пластмассы, кухонная пленка, сахар или продукты содержащие сахар, немедленно уберите их при помощи чистящего скребка, пока еще конфорка горячая, и не только из поверхности конфорки, а также, в случае загрязнения, из поверхности кастрюли. Этим предотвратите повреждение поверхности плиты.
- Перед приготовлением еды, содержащей большое количество сахара (напр. джем), протрите плиту подходящим защитным средством, защищающим поверхность плиты от повреждения сахаром в случае, когда еда перекипит или когда она разольется на поверхность плиты.

Металлические блестящие следы (или пятна)

образуются при использовании алюминиевых вспомогательных принадлежностей и несоответствующих чистящих средств. Такие пятна можно устранить путем повторения обычного процесса очистки

Цветные пятна

на поверхности плиты образуются обычно, если не устранять подгоревшие остатки, такие пятна не будут влиять на действие стеклокерамической плиты,

Оттиснутые украшения и маркировка

на плите могут потускнеть, если будете использовать грубые (абразивные) чистящие средства или если посуда длительное время трется об плиту. В этом случае образуется темное пятно.

Очистка и обслуживание

Во время очистки и обслуживания можно устранить или заменить кнопки. Кнопку можно просто извлечь без применения, каких либо вспомогательных средств.

Гарантия

Если в течение гарантийного срока появятся повреждения на аппарате, не пытайтесь их устранять сами. Обратитесь в магазин, где был куплен аппарат или к представителю для того, чтобы подать заявку на признание гарантии.

Способ использования и устранения упаковки

Сборку упаковки на сборочных местах в вашем крае обеспечивает их утилизацию.

СРифленный картон, оберточная бумага

- продажа на сборочных местах;

-сборка в контейнерах для макулатуры;

Части из полистирола

-сборка в контейнерах для отходов пластики;

Полиэтиленовая пленка, мешки и ленты

- сборка в контейнерах для отходов пластики

Устранение аппарата, отслужившего свой срок



Аппарат маркирован в соответствии с директивой 2012/19/EU об отходах электронного и электрического оборудования - WEEE.

Отслуживший свой срок аппарат сдайте в местную службу по сбору и утилизации отслуживших свой срок электроприборов.

Аппарат содержит драгоценные материалы, которые необходимо вновь использовать или рециркулировать, затем его можно сдать в депоцию для дальнейшей переработки.

Предписания по установке

Настоящая часть инструкции предназначена, прежде всего, для компетентных лиц, по установке и сервису аппарата. Несмотря на это, рекомендуем ее прочитать и конечным потребителям. 1: Эмиссия.

Аппарат необходимо установить в соответствии с предписаниями, действующими в вашем крае.

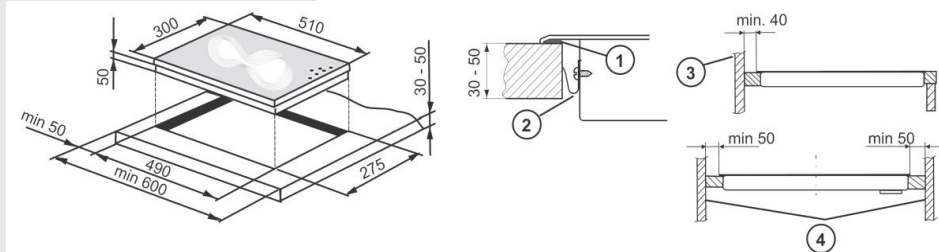
После установки, уполномоченное лицо пусть выполнит следующее:

- Проверит подключение к электросети;
- Проверит функционирование нагревательных полей и элементы по надзору и управлению;
- Объяснит покупателю все функции аппарата и особенности в связи с использованием, сервисом и обслуживанием.

Важное примечание!

При любом выполнении наладок на электроплите, кроме обычного использования, необходимо аппарат отключить от электросети и во время работы предотвратить повторное включение.

Установка плиты

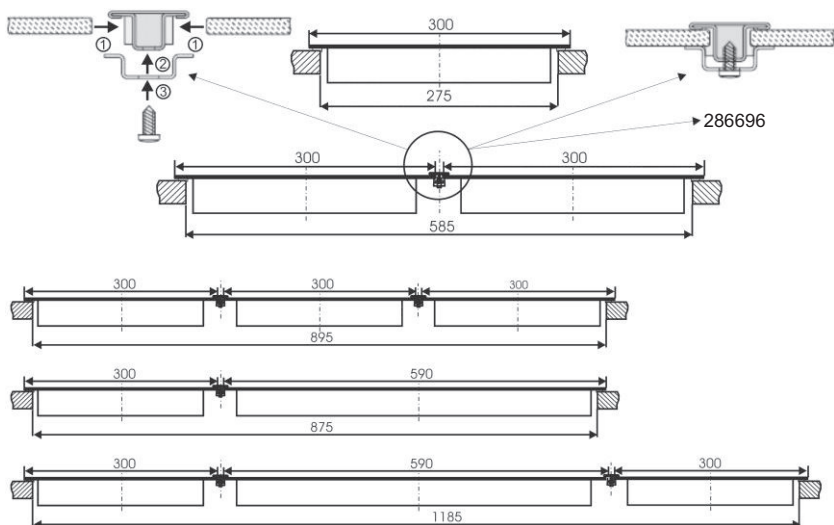


1. Уплътнение
2. Соединение
3. Задние стенка
4. Боковые стенки

Все работы, связанные с установкой, сервисом и обслуживанием должны выполнять, компетентные лица, которые при этом соблюдают вышеуказанные стандарты.

- Аппарат установите в отверстие на рабочей поверхности; толщина рабочей поверхности пусть будет хотя бы 30 мм, сверху пусть будет защищена слоем, стойким к высоким температурам.

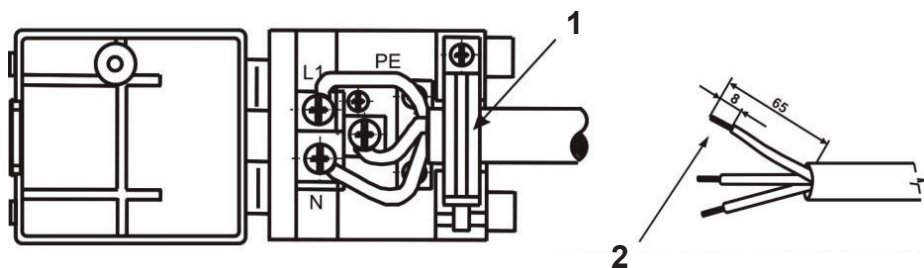
- Рабочая поверхность должна быть установлена горизонтально, края, при стыковке со стеной должны быть уплотнены, для того, чтобы в промежутке между краем плиты и стеной не выливалась жидкость.
- Размеры отверстия указаны на Рис.
- Безопасное расстояние плиты и мебели находящегося под плитой указано на Рис..
- После того как разрежете отверстие для плиты, места разреза защитите силиконом от влаги.
- Плитку нельзя устанавливать над духовкой, спускающей воспламеняющиеся газы, если не установите специальных защитных устройств..
- Отверстие $D=50$ мм в нижней части предназначено подводному (питательному) кабелю.
- Температуростойкость стены за плитой должна составлять хотя бы 120°C . Минимальное расстояние между стеной и задним краем плиты должна быть 40 мм.
- Плитку нельзя устанавливать возле высокого кухонного шкафа или другого элемента из воспламеняющегося материала.



К электросети подключать аппарат имеет право только уполномоченное лицо, при этом должно учитывать предписания, действующие в крае установки.

- Рекомендуем однофазное подключение плиты при помощи H05RR-F3G-1,5, как это показано на Рис.
- На концы проволок необходимо установить нажимной винт, как это показано на рис.
- После намотки проводов вокруг нажимных винтов, под головками винтов уложите кабель в плиту с контактами/терминалами и защитите его соответствующей клеммой, чтобы провода не разорвались.
- Закройте крышку плиты с контактами/терминалами.
- Переверните плиту в рабочее положение и установите ее в отверстие на рабочей поверхности, к которой вы прилепили уплотнение. Проверьте положение присоединительного/питательного кабеля.
- Плиту с приложенными соединениями прикрепите к рабочей поверхности (Рис. 6). Чтобы не повредить плиту, винтики не привинчивайте очень сильно.

ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



- 1 клипса против выдергивания
- 2 концы проводников, зафиксированные запрессованным окончанием

Примечание:

Производитель оставляет за собой право небольших изменений вытекающих из инновационных или технологических изменений, которые не влияют на функцию изделия.

Срок эксплуатации - 10 лет

Не содержит вредных веществ - RoHS

Знак заземления \perp .

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР X XX X XXXX

X.....Год производства


XX..... Неделя года производства

X.....Цель использования продукта

XXXX..... Порядковый номер продукта в партии,
выпущенной за неделю

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ECT 330 KR
Скребок для чистки	1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Электрическая варочная плита для встраивания	ECT 330 KR
Внешние габариты ширина x глубина x V V – встраиваемая глубина (мм)	300 / 510 / 66
Размеры выреза в столешнице Ш x Гл x Толщина столешницы (мм)	275 / 490 / 30 - 50
Варочные зоны	
Задняя варочная зона	1,20 kW
Передняя варочная зона - дуо-зона 180 / 120 (мм)	1,70 kW
Общая потребляемая мощность	2,90 kW
Электрическое напряжение	230 V ~, 50 Hz

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO 66/2014			
	Symbol	Unit	Value
Supplier's name or trade mark			GORENJE
Model identification			430C
Type of hob			
Number of cooking zones and/or areas			2
Heating technology	EE <small>electric burner</small>		radiant cooking zones
The diameters of cooking zones and / or areas	∅	cm	14,5
			18,0/12,0
Energy consumption per cooking zone or area	EC <small>electric cooking</small>	Wh/kg	195,3
			190,6
Energy consumption for the hob	EE <small>electric hob</small>	Wh/kg	193,0

SVK KR



505587

565 (09-17)