
gorenje⁺

Инструкция по эксплуатации

GIT63B
GIT73B
GIT95B
GIT95XC

RU

Инструкция

RU 3 - RU 41

Используемые обозначения



Важная информация



Совет

СОДЕРЖАНИЕ

Ваша индукционная варочная панель

Введение	4
Панель управления	5
Описание	7

Указания по безопасности

На что следует обратить внимание	9
Подключение и ремонт	9
Во время использования	9
Защита от перегрева	11
Защитное отключение	11

Использование

Сенсорное управление	12
Преимущества приготовления с помощью индукции	12
Принцип работы индукционных конфорок	13
Посуда	13

Управление варочной панелью

Включение варочной панели и регулирование мощности	15
Распознавание посуды	15
Индикаторы остаточного тепла	15
Автоматика приготовления	16
Функция PowerBoost	17
Особенности работы функции PowerBoost	18
Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд	18
Выключение варочной панели и конфорок	20
Режим ожидания	20
Защитная блокировка	21
Функция «Пауза»	22
Таймер/будильник	24

Приготовление

Здоровое питание	27
Степени нагрева	27

Уход и техническое обслуживание

Очистка	29
---------	----

Поиск и устранение неисправностей

Общее	30
Таблица возможных неисправностей	30

Установка

Обратите внимание	32
Вентиляция	34
Кухонный шкаф с ящиком	34
Кухонный шкаф с духовкой	35
Подключение к электросети	36
Монтаж	38
Технические данные	40

Экологические аспекты

Утилизация упаковки и прибора	41
-------------------------------	----

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Введение

Эта варочная панель создана для настоящих любителей кулинарии. Приготовление на индукционной варочной панели имеет ряд преимуществ. Это просто, так как панель быстро реагирует на изменение степени нагрева и может работать с очень низкой мощностью. А при максимальном уровне мощности можно очень быстро довести блюдо до кипения. Благодаря большому расстоянию между конфорками готовить очень удобно.

Процесс приготовления на индукционной варочной панели отличается от приготовления на привычных приборах. Принцип ее работы заключается в выработке тепла из магнитного поля. Поэтому для индукционного приготовления необходима специальная посуда. Более подробную информацию о посуде можно найти в разделе «Посуда».

Для безопасности индукционная варочная панель оборудована устройствами безопасности, например, защитным отключением и индикаторами остаточного тепла, которые указывают, какие конфорки еще горячие.

Данное руководство описывает оптимальную эксплуатацию индукционной варочной панели. В дополнение к сведениям об эксплуатации вы также сможете ознакомиться с информацией общего характера, которая может оказаться полезной при использовании прибора. Также здесь можно найти таблицы с рекомендациями по приготовлению и советы по техническому обслуживанию.

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед использованием прибора и сохраните ее для дальнейшего использования.

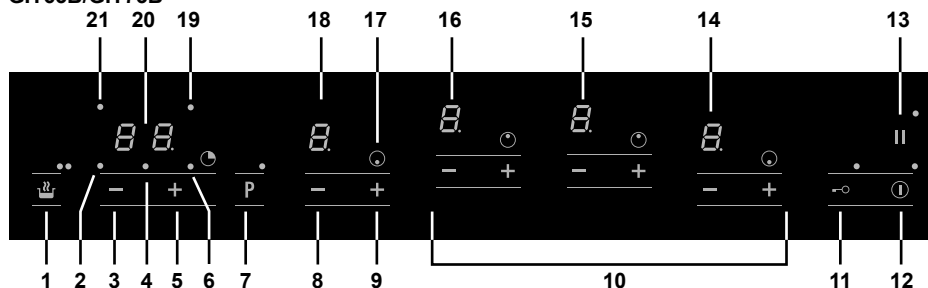
Эта инструкция также может использоваться в качестве справочного материала для сервисных инженеров. **В связи с этим просьба приклеить заводскую табличку в специально отведенное место на обратной стороне инструкции.** Заводская табличка прибора содержит всю информацию, необходимую для того, чтобы сервисные инженеры должным образом ответили на ваши вопросы.

Наслаждайтесь приготовлением!

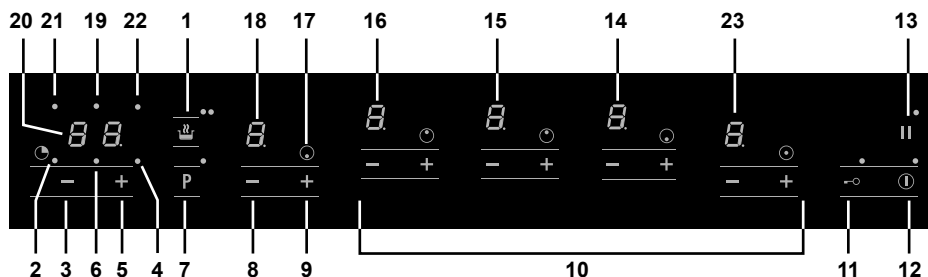
ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Панель управления

GIT63B/GIT73B



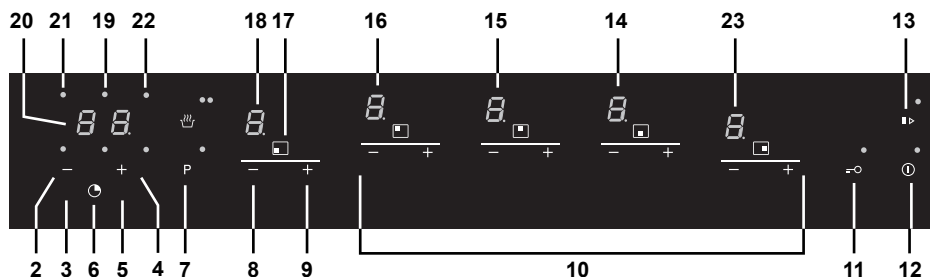
GIT95B



1. Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд и индикатор
2. Индикатор включенного таймера на передней левой конфорке
3. Сенсор уменьшения времени
4. Индикатор включенного будильника
5. Сенсор увеличения времени
6. Индикатор включенного таймера на передней правой конфорке
7. Функция PowerBoost и индикатор
8. Сенсор уменьшения степени нагрева передней левой конфорки
9. Сенсор увеличения степени нагрева передней левой конфорки
10. Сенсоры управления степенью нагрева других конфорок
11. Защитная блокировка и индикатор
12. Вкл./выкл. и индикатор
13. Функция «Пауза» и индикатор
14. Цифровой индикатор степени нагрева передней правой конфорки
15. Цифровой индикатор степени нагрева задней правой конфорки
16. Цифровой индикатор степени нагрева задней левой конфорки
17. Символ расположения передней левой конфорки
18. Символьный индикатор степени нагрева передней левой конфорки
19. Индикатор включенного таймера на задней правой конфорке
20. Цифровой индикатор времени
21. Индикатор включенного таймера на задней левой конфорке
22. Индикатор включенного таймера на пятой конфорке
23. Цифровой индикатор степени нагрева пятой конфорки

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

GIT95XC

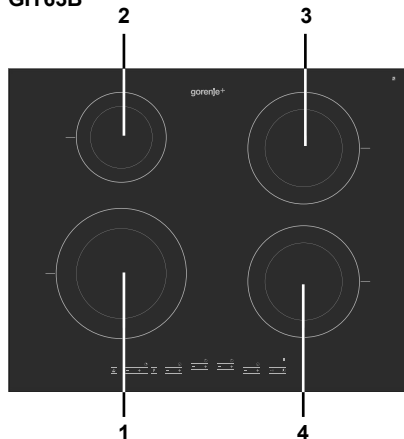


1. Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд и индикатор
2. Индикатор включенного таймера на передней левой конфорке
3. Сенсор уменьшения времени
4. Индикатор включенного будильника
5. Сенсор увеличения времени
6. Индикатор включенного таймера на передней правой конфорке
7. Функция PowerBoost и индикатор
8. Сенсор уменьшения степени нагрева передней левой конфорки
9. Сенсор увеличения степени нагрева передней левой конфорки
10. Сенсоры управления степенью нагрева других конфорок
11. Защитная блокировка и индикатор
12. Вкл./выкл. и индикатор
13. Функция «Пауза» и индикатор
14. Цифровой индикатор степени нагрева передней правой конфорки
15. Цифровой индикатор степени нагрева задней правой конфорки
16. Цифровой индикатор степени нагрева задней левой конфорки
17. Символ расположения передней левой конфорки
18. Цифровой индикатор степени нагрева передней левой конфорки
19. Индикатор включенного таймера на задней правой конфорке
20. Цифровой индикатор времени
21. Индикатор включенного таймера на задней левой конфорке
22. Индикатор включенного таймера на пятой конфорке
23. Цифровой индикатор степени нагрева пятой конфорки

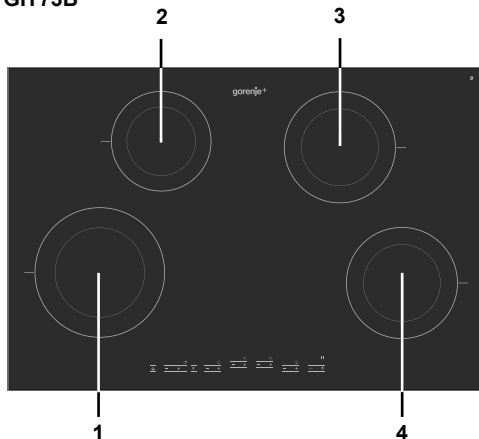
ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Описание

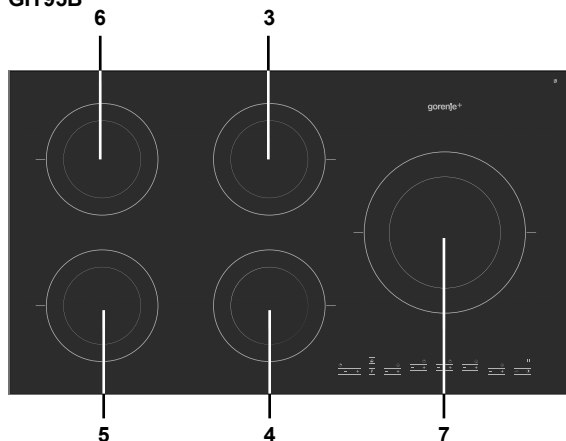
GIT63B



GIT73B



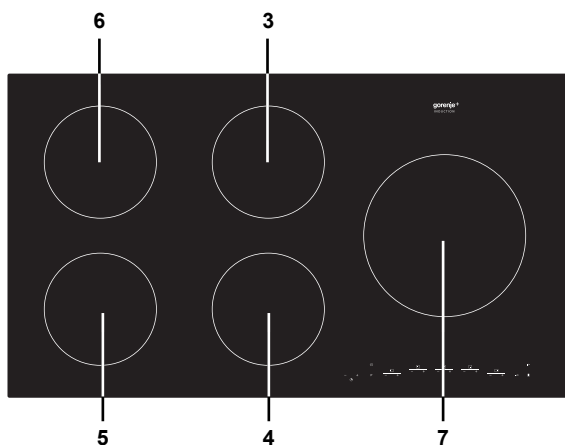
GIT95B



1. Передняя левая конфорка, Ø210 мм, 2,3 кВт, PowerBoost 3,7 кВт
2. Задняя левая конфорка Ø145 мм, 1,4 кВт, PowerBoost 2,2 кВт
3. Задняя правая конфорка Ø180 мм, 1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт
4. Передняя правая конфорка Ø180 мм, 1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт
5. Передняя левая конфорка Ø180 мм, 1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт
6. Задняя левая конфорка Ø180 мм, 1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт
7. Центральная правая конфорка Ø260 мм, 2,6 кВт, PowerBoost 3,7 кВт

ВАША ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

GIT95XC



- | | |
|---|--|
| 1. Передняя левая конфорка, Ø210 мм,
2,3 кВт, PowerBoost 3,7 кВт | 5. Передняя левая конфорка Ø180 мм,
1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт |
| 2. Задняя левая конфорка Ø145 мм,
1,4 кВт, PowerBoost 2,2 кВт | 6. Задняя левая конфорка Ø180 мм,
1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт |
| 3. Задняя правая конфорка Ø180 мм,
1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт | 7. Центральная правая конфорка Ø260 мм,
2,6 кВт, PowerBoost 3,7 кВт |
| 4. Передняя правая конфорка Ø180 мм,
1,8 кВт, PowerBoost 3,0 кВт | |

На что следует обратить внимание



- Индукция — это безопасное приготовление. Для безопасности варочная панель оснащена индикаторами остаточного тепла и защитным отключением. Однако необходимо соблюдать некоторые меры безопасности.

Подключение и ремонт



- Производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Запрещается открывать корпус прибора. Корпус может открывать только специалист сервисного центра.
- Перед началом любых ремонтных работ необходимо отсоединить прибор от электросети. Извлеките вилку из розетки, отключите автоматические предохранители, или, в случае неразъемного соединения, установите переключатель электросети в положение «ноль».

Во время использования



- Не используйте прибор при температуре ниже 5°C.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях. Используйте его исключительно для приготовления пищи.
- При первом использовании появляется характерный запах нового прибора. Это нормально. Проветрите помещение, и запах исчезнет.
- Помните, что при максимальной степени нагрева время нагрева значительно сокращается. Не оставляйте прибор без присмотра при работе конфорки на высокой мощности.
- Во время использования прибора обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении. Оставьте открытыми все естественные вентиляционные отверстия.
- Не нагревайте пустую посуду. Прибор оснащен защитой от перегрева, но посуда может нагреться и повредиться. Гарантия на повреждения, возникшие в результате нагрева пустой посуды, не распространяется.
- Не используйте варочную панель для хранения предметов и в качестве рабочего стола.
- Обеспечьте между дном прибора и содержимым выдвижного ящика необходимое расстояние.
- Не храните в ящике под прибором легковоспламеняющиеся предметы и материалы.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



- Во время использования конфорки нагреваются и сохраняют тепло некоторое время после окончания работы. Не подпускайте детей близко к прибору во время его работы и сразу после выключения.
- Перегретые жир и масло могут воспламениться. Не стойте близко к варочной панели. Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой и выключите конфорку.
- Категорически запрещается готовить под вытяжкой пищу на открытом огне (фламбировать). Высокое пламя может вызвать пожар даже при выключенной вытяжке.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам. Поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут разбить стеклокерамику.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети. Для этого выключите предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Они могут быстро нагреться. Опасность ожога!
- Храните намагниченные предметы (банковские карты, дискеты и т.д.) вдали от прибора. Людям, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, рекомендуем проконсультироваться с врачом перед использованием прибора.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.
- Использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, и детьми допускается только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором лицами, отвечающими за их безопасность.
- Как только вы снимите посуду, конфорка автоматически прекратит нагрев. Однако необходимо привыкнуть выключать конфорки и панель вручную, чтобы избежать непреднамеренного включения прибора.
- Не оставляйте пустую посуду на включенной конфорке. Варочная панель защищена от перегрева, однако посуда может сильно нагреться. Это повлечет за собой повреждение посуды.
- Варочная панель не распознает посуду с диаметром дна менее 12 см, а также ножи и вилки. Если на конфорку поставить маленькую посуду, цифровой индикатор будет мигать, и панель не включится.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
- Никогда не позволяйте детям играть с прибором. Дети должны находиться возле прибора без присмотра.

Защита от перегрева

- Датчик постоянно измеряет температуру в разных частях варочной панели. Каждая конфорка оборудована датчиком, который измеряет температуру дна посуды во избежание перегрева пустой посуды в случае выкипания. Если температура сильно повышается, автоматически снижается мощность нагрева.

Защитное отключение



- Для дополнительной безопасности варочная панель оборудована таймером, ограничивающим продолжительность работы прибора. Защитное отключение срабатывает, если вы забыли выключить варочную панель.
- В зависимости от выбранных вами настроек время приготовления ограничивается следующим образом:

Степень нагрева	Конфорка отключается автоматически через:
1	8,5 часов
2	6,5 часов
3	5 часов
4	4 часа
5	3,5 часа
6	3 часа
7	2,5 часа
8	2 часа
9	1,5 часа
и	2 часа
U	2 часа

Защитное отключение срабатывает по прошествии времени, указанного в таблице.

Уровень мощности	Конфорка переключится на степень нагрева 9 через:
PowerBoost (P)	10 минут

Сенсорное управление

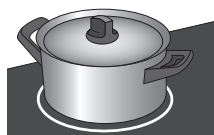
Если вы раньше пользовались простыми переключателями, возможно, вам потребуется некоторое время, чтобы привыкнуть к сенсорному управлению. Прикасайтесь к сенсору кончиком пальца. Не нужно сильно нажимать.

Сенсоры реагируют на легкое нажатие пальцем. Не используйте другие предметы для управления сенсорами. Если домашний питомец наступит на сенсор лапой, варочная панель не включится.

Преимущества приготовления с помощью индукции

Быстрое приготовление

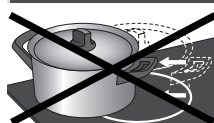
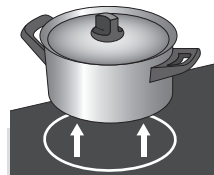
- Вас удивит, как быстро можно готовить на индукционной панели. При установке высоких значений мощности нагрева блюда и жидкости закипают очень быстро. Обязательно контролируйте приготовление, чтобы пища не убежала и не выпарилась.



Индукционное приготовление сводит тепловые потери к минимуму, ручки посуды не нагреваются.

Подача мощности соразмерно диаметру посуды

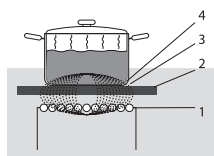
- При индукционном приготовлении задействуется только та часть конфорки, на которой установлена посуда. При использовании небольшой посуды на большой конфорке индукционный нагрев производится только на участке конфорки, где стоит посуда. Таким образом, мощность будет ниже и закипание займет больше времени.



Внимание

- Твердые частицы могут оставить неустранимые царапины на стеклокерамике. При установке на панель дно посуды должно быть чистым. Не передвигайте посуду по поверхности стеклокерамики. Если вы хотите переставить или снять посуду, поднимите ее.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Во избежание потери тепла накрывайте посуду крышкой.

Принцип работы индукционных конфорок



Под стеклокерамической поверхностью (2) размещена индукционная катушка (1), которая создает электромагнитное поле (3). Если на конфорку поставить посуду с намагничивающимся дном (4), в дне начинает индуцироваться ток.

Варочная панель создает электромагнитное поле. При установке на конфорку посуды с намагничивающимся дном, в дне начинается индуцироваться ток. Этот индуцированный ток вырабатывает тепло в основании посуды.

Просто

Электронное управление просто в использовании и позволяет точно регулировать степень нагрева. На малой мощности можно растапливать шоколад и готовить блюда, которые обычно варятся в пароварке.

Быстро

При максимальной мощности можно быстро довести до кипения большое количество пищи. Однако приготовление пищи занимает столько же времени, как при обычных условиях.

Чисто

Варочную поверхность легко чистить. Конфорки нагреваются до той же температуры, что и посуда, поэтому убежавшая пища не пригорает.

Безопасно

Тепло вырабатывается в дне посуды. Варочная поверхность нагревается не больше, чем сама посуда. Это значит, что поверхность индукционной панели нагревается гораздо меньше, чем на стеклокерамических панелях с обычными нагревателями или у газовой конфорки. После того как вы снимите посуду, конфорка очень быстро остынет.

Посуда

Посуда для индукционного приготовления

Для индукционного приготовления требуется специальная посуда из ферромагнитных материалов.

Внимание

- Посуда, использовавшаяся для приготовления на газе, не подходит для приготовления на индукционной варочной панели.
- Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью электричества и индукции, с:
 - толстым дном (не менее 2,25 мм),
 - ровным дном.
- Лучше всего подходит посуда, на которой стоит символ индукции, обозначающий, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.





Совет

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

Подходит	Не подходит
Специальная посуда из нержавеющей стали	Глиняная посуда
Посуда с символом индукции	Нержавеющая сталь
Металлическая эмалированная посуда	Фарфор
Эмалированная чугунная посуда	Медь
	Пластик
	Алюминий



Внимание

При использовании металлической эмалированной посуды помните:

- эмаль может отслоиться, если при высокой степени нагрева на конфорку поставить или оставить пустую посуду;
- дно посуды может деформироваться из-за перегрева или приготовления при высокой степени нагрева.



Внимание

Запрещено использовать посуду с неровным дном. Вогнутое или выпуклое дно может помешать работе защиты от перегрева, поэтому варочная панель может перегреться. Это может привести к растрескиванию стеклокерамики и расплавлению дна посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.

Минимальный диаметр дна посуды

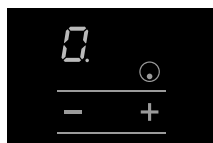
Диаметр посуды должен быть не меньше 12 см. Для достижения наилучших результатов используйте посуду, дно которой совпадает по диаметру с конфоркой. Если на конфорку поставить маленькую посуду, конфорка работать не будет.

Сковарки

Индукция отлично подходит для приготовления пищи в скороварке. Конфорка быстро реагирует на изменение степени нагрева. Давление в скороварке быстро достигает необходимого уровня. Как только вы выключите конфорку, приготовление сразу прекратится.

Включение варочной панели и регулирование мощности

Степень нагрева регулируется в диапазоне от 1 до 9. Существует также функция PowerBoost, при включении которой на цифровом индикаторе горит P (см. стр. 15 «Функция PowerBoost»).



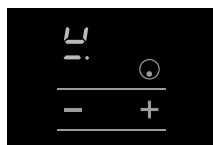
- Поместите посуду на конфорку.
- Нажмите сенсор ON/OFF (вкл./выкл.).
Раздастся короткий звуковой сигнал, и на цифровых индикаторах конфорок загорится «0.». *Сверху с правой стороны от сенсора ON/OFF (вкл./выкл.) постоянно горит красный индикатор. Если вы не производите дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.*
- Сенсорами «+» и «-» нужной конфорки установите степень нагрева. Конфорка начнет работу на установленной мощности (если распознала посуду).
 - ▷ Если сначала нажать сенсор «+», установится степень 4.
 - ▷ Если сначала нажать сенсор «-», установится степень 9.



Совет

Если сенсор «+» или «-» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).

Распознавание посуды



Если после установки степени нагрева конфорка не распознает посуду, на цифровом индикаторе попеременно загораются символ распознавания посуды и установленная степень нагрева, конфорка не включится. Если в течение 1 минуты на конфорку не поставить подходящую посуду, конфорка автоматически выключится (см. также стр. 11 и 12 «Посуда»).

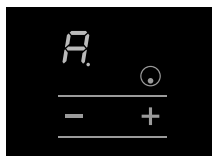
Индикаторы остаточного тепла



Если конфорка работала долгое время или при высокой степени нагрева, она может оставаться горячей еще некоторое время после выключения. До тех пор пока конфорка остается горячей, на цифровом индикаторе высвечивается символ «H.».

Автоматика приготовления

Функцию «Автоматика приготовления» можно использовать, если необходимо быстро довести блюдо до кипения, а затем продолжить приготовление на меньшей мощности. Эту функцию можно включить для всех степеней нагрева, кроме 9 и функции PowerBoost.



Включение функции «Автоматика приготовления»

Варочная панель включена, на конфорке установлена посуда.

- Нажимайте сенсор «+», пока не появится символ «А.» (после степени нагрева 9).

На цифровом индикаторе конфорки попеременно мигают символ «А.» и «9.».



Совет

Быстрый способ установки «Автоматики приготовления»: нажмите сенсор «-», появится «9.», нажмите «+», появится «А.».

- В течение 10 секунд сенсорами «+» и «-» установите степень нагрева основного приготовления.

Если вы установили степень нагрева 4, на цифровом индикаторе будут попеременно мигать символы «4.» и «А.».
(Внимание! Через 10 секунд сенсор «-» выключает функцию «Автоматика приготовления».)

- По истечении нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на выбранную мощность основного приготовления. После этого на цифровом индикаторе отображается только мощность основного приготовления.

В таблице ниже приведено время нагрева на максимальной мощности для каждой степени нагрева.

Степень нагрева основного приготовления	1	2	3	4	5	6	7	8
Время приготовления при макс. мощности, в секундах	40	72	120	176	256	432	120	192

Выключение функции «Автоматика приготовления»

Варочная панель включена. На цифровом индикаторе конфорки попеременно мигают символ «А» и степень нагрева основного приготовления.

- Нажмите сенсор «–» необходимой конфорки.

На цифровом индикаторе установленная степень нагрева основного приготовления снизится на одну ступень, и «А.» перестанет мигать.

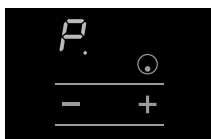
Или:

- Установите степень нагрева 9. Или:
- Одновременно нажмите сенсоры «+» и «–».

Степень нагрева установится на 0, «А.» перестанет мигать, и конфорка выключится.

Функция PowerBoost

При включении функции PowerBoost мощность конфорки увеличивается, что позволяет быстро нагревать большое количество пищи. Функция PowerBoost автоматически выключается через 10 минут. На конфорке устанавливается степень нагрева 9.



Включение функции PowerBoost

Варочная панель включена, на конфорке установлена посуда.

- Нажмите сенсор Р. (Функцию можно включить, даже если степень нагрева конфорки уже ранее установлена.)
- Нажмите сенсор «+» или «–» необходимой конфорки.

На цифровом индикаторе загорится «Р.». Функция PowerBoost включена.

Если не нажать сенсор «+» или «–», сверху с правой стороны от сенсора Р в течение 3 секунд будет мигать, а затем погаснет красный индикатор. Раздастся короткий звуковой сигнал.

Выключение функции PowerBoost

Функция PowerBoost включена, на цифровом индикаторе горит «Р.».

- Нажмите сенсор «–».

На цифровом индикаторе загорится степень нагрева 9, функция PowerBoost выключится. Или:

- Одновременно нажмите сенсоры «+» и «–».

Степень нагрева установится на «0.», и конфорка выключится.

Особенности работы функции PowerBoost

- При функции PowerBoost конфорки объединены в группы: правую (правые конфорки) и левую (левые конфорки). Увеличение мощности одной конфорки обеспечивается за счет того, что забирается часть мощности с другой конфорки, поэтому функцию PowerBoost одновременно можно включить только на одной из конфорок той же группы. При включенной функции PowerBoost на одной из конфорок группы, мощность другой конфорки ограничена, поэтому установленная ранее степень нагрева может автоматически снизиться.
- Если вы хотите на другой конфорке установить степень нагрева 9 или функцию PowerBoost, функция PowerBoost на первой конфорке автоматически выключится, и конфорка переключится на более низкую степень нагрева.
- Конфорки, расположенные сбоку друг от друга, при работе не оказывают взаимного влияния. На них можно одновременно установить функцию PowerBoost.

Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд

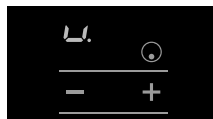
Для включения функции «Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд» используйте соответствующий сенсор. Чтобы установить максимальное время функции «Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд» используйте таймер.

Функция «Оттаивание замороженных продуктов» (u)	Функция «Поддержание температуры приготовленных блюд» (U)
При функции «Оттаивание замороженных продуктов» поддерживается постоянная температура 42°C.	При функции «Поддержание температуры приготовленных блюд» поддерживается постоянная температура 70°C.

Включение функции «Оттаивание замороженных продуктов»

Варочная панель включена, на конфорке установлена посуда.

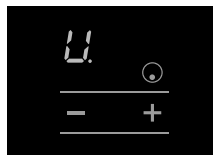
- Нажмите сенсор ON/OFF (вкл./выкл.).
Раздастся короткий звуковой сигнал, и на цифровых индикаторах конфорок загорится «0.».
- Один раз нажмите сенсор «Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд». Включится функция «Оттаивание замороженных продуктов».



Сверху с правой стороны от сенсора функции загорится красный индикатор.

- Нажмите сенсор «+» или «-» необходимой конфорки.
На цифровом индикаторе загорится «U.».

Включение функции «Поддержание температуры приготовленных блюд»



- Повторите шаг 1 (см. выше функцию «Оттаивание замороженных продуктов»).
- Дважды нажмите сенсор «Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд». Включится функция «Поддержание температуры приготовленных блюд». *Сверху с правой стороны от сенсора функции загорятся два красных индикатора.*
- Нажмите сенсор «+» или «-» необходимой конфорки.
На цифровом индикаторе загорится «U.».

Выключение функции «Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд»

Функция «Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд» включена. На цифровом индикаторе горит «U.» или «U.».

- Нажмите сенсор «+» или «-».
При нажатии на сенсор «-» на цифровом индикаторе загорится «0.». *При нажатии на сенсор «+» на цифровом индикаторе загорится «1.».* *Функция «Оттаивание замороженных продуктов/поддержание температуры приготовленных блюд» выключена. Или:*
- Одновременно нажмите сенсоры «+» и «-».
Степень нагрева установится на 0. Конфорка выключится.

Выключение варочной панели и конфорок

Выключение конфорок

Конфорка включена. На цифровом индикаторе горит степень нагрева от 1 до 9 или «Р».

- Одновременно нажмите сенсоры «+» и «-», конфорка выключится. **Или:**
- Сенсором «-» установите степень нагрева 0.
Раздастся короткий звуковой сигнал, и на цифровом индикаторе конфорок загорится «0.». Если на цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.», варочная панель переключается в режим ожидания (см. раздел «Режим ожидания»).

Выключение всех конфорок одновременно

Варочная панель находится в режиме ожидания или одна или несколько конфорок работают.

- Нажмите на сенсор ON/OFF (вкл./выкл.), чтобы выключить все конфорки одновременно.
Раздастся короткий звуковой сигнал. Все индикаторы погаснут.
Варочная панель выключена.



Примечание

Варочную панель можно выключить при активированных блокировке от детей и функции «Пауза».

Режим ожидания

В режиме ожидания на цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.». Варочная панель выключена, ее можно оставить без присмотра. Режим ожидания включается при выключенном приборе сенсором ON/OFF (вкл./выкл.), при работающих конфорках — установите на конфорках степень нагрева «0.». Если не нажимать сенсоры, через 10 секунд варочная панель выходит из режима ожидания и выключается.

Включение режима ожидания, если варочная панель выключена

- Нажмите на сенсор ON/OFF (вкл./выкл.).
Раздастся короткий звуковой сигнал, и на цифровых

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

индикаторах всех конфорок загорится «0.». Сверху с правой стороны от сенсора ON/OFF (вкл./выкл.) постоянно горит красный индикатор.

- Далее сенсорами «+» и «-» вы можете установить степень нагрева нужной конфорки. Конфорка начнет работу.

Защитная блокировка

Варочная панель имеет функцию защитной блокировки. Данная функция позволяет предотвратить случайное включение варочной панели и изменение параметров приготовления.

Сенсор блокировки позволяет воспользоваться двумя режимами.

Блокировка установленных режимов	Блокировка от детей
Блокировка установленных режимов предотвращает изменение параметров приготовления.	Блокировка от детей предотвращает случайное включение варочной панели.
<u>Все заданные параметры и функции остаются активны.</u>	Все конфорки, таймер и будильник должны быть выключены.

Включение и выключение блокировки установленных режимов

Одна или несколько конфорок включены.

- Нажмите и удерживайте сенсор блокировки.
 - Внимание! Все заданные параметры и функции остаются активны.

Сверху с правой стороны от сенсоров ON/OFF (вкл./выкл.) и защитной блокировки постоянно горят красные индикаторы. Блокировка установленных режимов предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора ON/OFF (вкл./выкл.) и сенсора защитной блокировки.

- Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте сенсор защитной блокировки. Панель управления разблокирована.

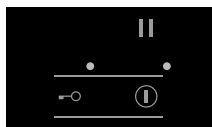
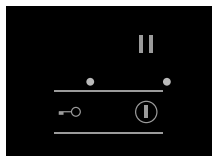
Включение и выключение блокировки от детей

Варочная панель находится в режиме ожидания. На цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.».

- Нажмите и удерживайте сенсор блокировки.

Сверху с правой стороны от сенсоров ON/OFF (вкл./выкл.) и защитной блокировки постоянно горят красные индикаторы.

Если в течение 10 секунд не нажимать сенсоры, варочная панель автоматически выключится. Блокировка от детей остается активной. Вы даже можете выключить варочную панель.



УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

- Чтобы выключить блокировку от детей сразу после ее включения, в течение 10 секунд нажмите сенсор защитной блокировки.
- Если в течение этого времени вы не нажали сенсор защитной блокировки, подождите 10 секунд, нажмите ON/OFF (вкл./выкл.) и затем сенсор защитной блокировки.



Совет

Блокировку от детей можно включить перед очисткой варочной панели, чтобы панель случайно не включилась.

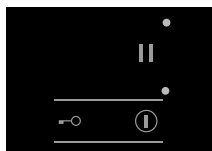
Функция «Пауза»

Функция «Пауза» позволяет прервать процесс приготовления на 10 минут. Подача энергии на конфорки прекращается. Это удобно, например, чтобы открыть входную дверь или протереть варочную поверхность, если убежала пища. Также можно на короткое оставить панель без присмотра, при этом все установки сохраняются.

Включение функции «Пауза»

Одна или несколько конфорок включены.

- Нажмите сенсор функции «Пауза».
Раздастся короткий звуковой сигнал. На цифровых индикаторах всех конфорок загорится «II», сверху с правой стороны от сенсора функции «Пауза» постоянно горит красный индикатор.
 - Останавливается отсчет таймеров и будильника.
 - Блокируются все сенсоры, кроме сенсоров защитной блокировки и ON/OFF (вкл./выкл.).



Если в течение 10 минут не нажать ни один сенсор, все работающие конфорки автоматически выключатся.

Выключение функции «Пауза»

- В течение 10 минут после включения функции снова нажмите сенсор функции «Пауза».
Работа конфорок и функций возобновится.

Индикация функций и режимов

Режим ожидания	На цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.». Сверху с правой стороны от сенсора ON/OFF (вкл./выкл.) постоянно горит красный индикатор.
Блокировка установленных режимов	На одном или нескольких цифровых индикаторах конфорок горит степень нагрева. Сверху с правой стороны от сенсоров защитной блокировки и ON/OFF (вкл./выкл.) постоянно горят красные индикаторы.
Блокировка от детей	На цифровых индикаторах всех конфорок горит «0.». Сверху с правой стороны от сенсоров защитной блокировки и ON/OFF (вкл./выкл.) постоянно горят красные индикаторы. Через 10 секунд все индикаторы гаснут. Блокировка от детей остается активной.
Функция «Пауза»	На цифровых индикаторах всех конфорок горит « ». Сверху с правой стороны от сенсора функции «Пауза» постоянно горит красный индикатор. Функцию «Пауза» можно включить, если включена хотя бы одна конфорка.

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Таймер/будильник

Таймер можно установить для любой конфорки и одновременно на всех конфорках. Варочная панель также снабжена функцией будильника. Продолжительность таймера или будильника составляет не более 99 минут.

Принцип работы будильника похож на работу таймера, но будильник не привязан к конфорке. Включенный будильник продолжает отсчитывать время после выключения варочной панели. Однако чтобы выключить будильник, необходимо включить варочную панель.

Таймер	Будильник
Таймер устанавливается для определенной конфорки. По истечении установленного времени конфорка выключается.	Работа будильника не связана с конфоркой. Будильник не отключает конфорки. Отсчет времени будильника продолжается после выключения варочной панели.

Включение будильника

Включите варочную панель.

- Одновременно нажмите на сенсоры «+» и «-» времени. *На цифровом индикаторе времени горит «00.», под ним посередине (GIT63B/GIT73B) или справа (GIT95B/ GIT95XC) мигает красный индикатор.*

Сенсорами «+» и «-» установите время будильника.

- Отсчет времени начнется после того, как погаснет маленькая точка рядом с цифровым индикатором времени. Красный индикатор продолжает мигать.*

Если не установить время, будильник автоматически выключится через 10 секунд.

Выключение будильника

(Если работает одна или несколько конфорок, не выполняйте шаги 1 и 2.)

- Включите варочную панель сенсором ON/OFF (вкл./выкл.).
- Одновременно нажмите на сенсоры «+» и «-» времени. *Рядом с цифровым индикатором времени загорится маленькая точка.*
- Нажмите и удерживайте сенсор «-», пока на цифровом индикаторе не появится «01.». Снова нажмите сенсор «-».



GIT63B/GIT73B



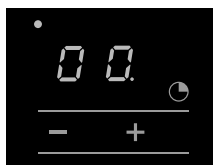
GIT95B

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Теперь таймер/будильник находится в режиме ожидания. Таймер/будильник автоматически выключится через 10 секунд.

Включение таймера

Включите варочную панель. Таймер можно установить только для включенной конфорки.



- Для установки таймера для первой работающей конфорки (красные индикаторы вокруг цифрового индикатора времени показывают, для какой конфорки устанавливается таймер, в данном случае — для задней левой конфорки) дважды одновременно нажмите на сенсоры времени «+» и «-».
 - Чтобы выбрать следующую конфорку, еще раз одновременно нажмите сенсоры времени «+» и «-». Теперь можете установить время таймера или посмотреть время, если таймер уже установлен.
- Сенсорами «+» и «-» установите время таймера.
Отсчет времени начнется после того, как погаснет маленькая точка рядом с цифровым индикатором времени. Красный индикатор включенного таймера на конфорке продолжает мигать.

Если не установить время, таймер автоматически выключится через 10 секунд.

- Повторите шаги 1 и 2, чтобы установить таймер для других конфорок.



Внимание

Если установлено несколько таймеров и будильник, цифровой индикатор времени будет показывать самое короткое остаточное время.

Выключение таймера

- Одновременно нажимайте на сенсоры «+» и «-» времени, пока не высветится время таймера необходимой конфорки.
Рядом с цифровым индикатором времени загорится маленькая точка.
- Нажмите и удерживайте сенсор «-», пока на цифровом индикаторе не появится «01.». Снова нажмите сенсор «-».
Теперь таймер данной конфорки находится в режиме ожидания. Таймер автоматически выключится через 10 секунд.

Выключение звукового сигнала по истечении таймера/ будильника

По истечении времени таймера или будильника раздается звуковой сигнал, мигает красный индикатор соответствующей конфорки или будильника, на цифровом индикаторе времени мигает «00.».

- Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор.



Совет

- Если сенсор «+» или «-» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- Если сразу после включения таймера/будильника нажать сенсор «-», время сразу установится на 30 минут («30.»).

Здоровое питание

Температура горения разных видов масла

Чтобы ваше питание было здоровым, рекомендуем при жарке учитывать температуру горения масла. Температура горения, при которой начинают выделяться токсичные вещества, зависит от вида масла. В таблице приведена температура горения некоторых видов масла.

Масло	Температура горения, °C
Оливковое масло экстра-класса (extra virgin)	160 °C
Сливочное масло	177 °C
Кокосовое масло	177 °C
Рапсовое масло	204 °C
Оливковое масло (virgin)	216 °C
Подсолнечное масло	227 °C
Кукурузное масло	232 °C
Арахисовое масло	232 °C
Рисовое масло	255 °C
Оливковое масло	242 °C

Степени нагрева

Степень нагрева указана ориентировочно, так как зависит от количества и вида продуктов.

Функцию PowerBoost и степень нагрева 9 используйте, чтобы:

- быстро довести до кипения жидкость/пищу;
- быстро обжарить зеленые овощи;
- нагреть масло, жир;
- в скороварке быстро установилось необходимое давление.

Используйте степень нагрева 8, чтобы:

- пожарить мясо;
- пожарить камбалу или филе камбалы;
- пожарить омлет;
- обжарить вареный картофель;
- жарить во фритюре.

Используйте степень нагрева 7, чтобы:

- пожарить оладьи;
- пожарить толстые шницели в панировке;
- пожарить бекон (сало);
- пожарить сырой картофель;
- пожарить гренки с яйцом;
- пожарить рыбу в панировке.

Используйте степень нагрева 6 и 5, чтобы:

- завершить приготовление большого количества продуктов;
- оттаять твердые овощи;
- пожарить тонкие шницели в панировке.

Используйте степень нагрева 1-4, чтобы:

- сварить бульон;
- потушить мясо;
- сварить овощи;
- растопить шоколад;
- растопить сыр.

Очистка

Совет

Перед очисткой варочной панели включите блокировку от детей.

Ежедневная очистка

- Несмотря на то что убежавшая пища не пригорает, очищайте стеклокерамическую панель каждый раз после ее использования.
- Лучше всего для ежедневного мытья подходит влажная тряпка с мягким моющим средством.
- После очистки протрите насухо бумажным или кухонным полотенцем.

Стойкие пятна

- Стойкие пятна выводятся при помощи мягкого моющего средства, как, например, средство для мытья посуды.
- Следы от воды и накипь можно удалить при помощи уксуса.
- Следы металла (от перетаскивания посуды) могут тяжело выводиться. Для таких целей существуют специальные чистящие средства.
- Используйте скребок для стекла для удаления присохших загрязнений. Расплавленный пластик и сахар также лучше всего удалять при помощи скребка.

Запрещается использовать

- Запрещается использовать абразивы. Они образуют царапины, в которых скапливаются грязь и накипь.
- Запрещено использовать острые предметы, например, металлические губки и ершики.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Общее

Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети. Для этого извлеките вилку из розетки, отключите (автоматические) предохранители счетчика или, в случае использования постоянного тока, установите переключатель сети питания на «ноль». Обратитесь в сервисный центр.

Таблица возможных неисправностей

Некорректная работа прибора не означает, что он сломался. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь таблицей, приведенной ниже.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На цифровых индикаторах отображаются символы (..) при первом включении варочной панели.	Это стандартная процедура настройки.	Пользуйтесь варочной панелью, как обычно.
Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.	Варочная панель охлаждается.	Пользуйтесь варочной панелью, как обычно.
При первом включении появился запах «нового прибора».	Запах чувствуется из-за нагрева нового прибора.	Это нормально, запах исчезнет после того, как вы воспользуетесь варочной панелью несколько раз. Проветрите помещение.
Слышно тиканье.	Этот звук издает ограничитель мощности передних и задних конфорок. Тиканье слышно также при низких степенях нагрева.	Пользуйтесь варочной панелью, как обычно.
При приготовлении посуда издает шум.	Шум вызывается переходом энергии от варочной панели к посуде.	Некоторая посуда издает шум при высоких степенях нагрева. Это не вредит ни варочной панели, ни посуде.
Вы включили конфорку, но ее цифровой индикатор продолжает мигать.	Используемая посуда не подходит для индукции или диаметр ее дна меньше 12 см.	Используйте подходящую посуду (см. стр. 11 и 12).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Конфорка выключилась, слышен звуковой сигнал.	Истекло время таймера.	Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор.
Варочная панель не работает, на цифровых индикаторах ничего не горит.	Нет питания из-за повреждения присоединительного кабеля или неправильного подключения.	Проверьте подключение (предохранитель и само место подключения, если нет вилки).
Предохранитель перегорает сразу после включения варочной панели.	Варочная панель неправильно подключена.	Проверьте правильность подключения.
Варочная панель выключилась.	Вы случайно нажали сенсор ON/OFF (вкл./выкл.) или два сенсора одновременно.	Снова включите варочную панель.
Код ошибки ER22.	Панель управления загрязнена или на ней разлилась вода.	Очистите панель управления.
Код ошибки E2.	Варочная панель перегрелась.	Дайте варочной панели остыть, затем включите и готовьте при более низкой степени нагрева.
Код ошибки U400	Напряжение превышает допустимое или варочная панель неправильно подключена.	Отключите прибор от электросети и проверьте правильность подключения.
Код ошибки 	Слишком долго нажимаете на сенсор.	Не нажимайте сенсор долго.
Другие коды ошибок.	Поврежден генератор.	Обратитесь в сервисный центр.

Обратите внимание

Важные предупреждения

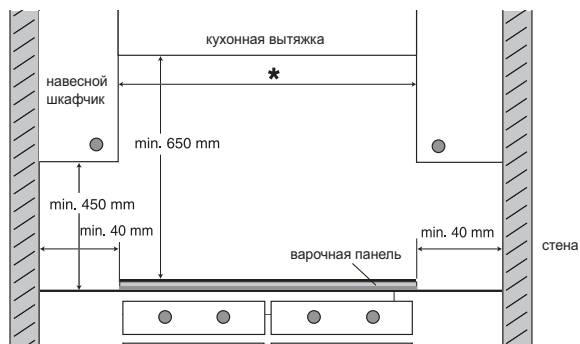
- Подключение должно соответствовать государственным и местным нормам.
- Прибор должен быть заземлен.
- Производить подключение к электросети может только квалифицированный электрик.
- Для подключения к электросети используйте кабель, соответствующий действующим предписаниям (например, типа HO7RR). Кабель должен быть в резиновой изоляции.
- Следите, чтобы при монтаже кабель располагался свободно, не был зажат и не попадал на острые края.
- В случае неразъемного подключения к электросети установите многополюсное размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Столешница кухонного гарнитура, куда встраивается прибор, должна быть ровной и горизонтальной.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (85°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора, не распространяется.
- Во избежание опасных ситуаций замену поврежденного присоединительного кабеля может проводить только производитель, авторизованная сервисная служба или квалифицированный специалист.

Минимальные расстояния

Для безопасной работы прибора необходимо соблюдать минимальные расстояния. Убедитесь в том, что расстояния соблюдены.

УСТАНОВКА

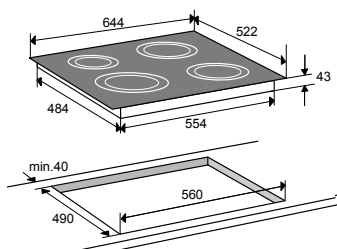
* GIT63B: мин. 65 см
 GIT73B: мин. 78 см
 GIT95B: мин. 91 см
 GIT95XC: мин. 91 см



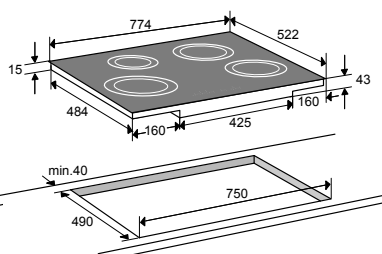
Размеры установки

Размеры указаны на иллюстрациях, приведенных ниже.

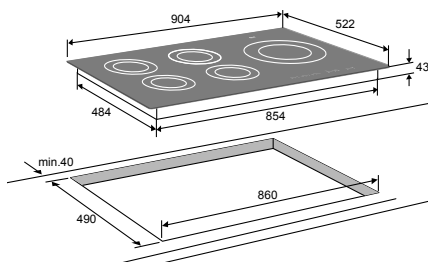
GIT63B



GIT73B



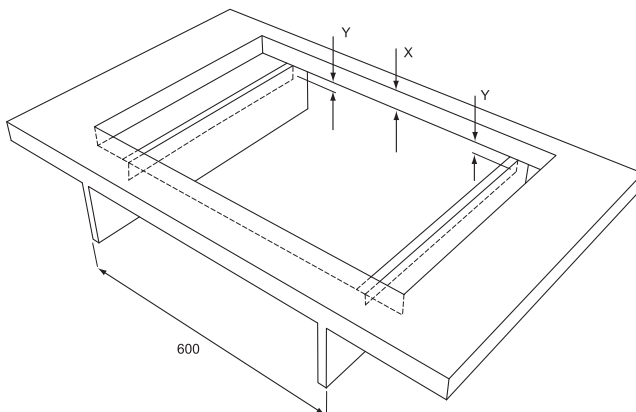
GIT95B / GIT95XC



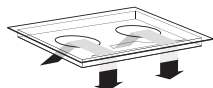
УСТАНОВКА

Если варочная панель шире кухонного шкафа, в который она встраивается, и толщина столешницы меньше 46 мм, необходимо сделать вырез в боковых стенках шкафа, чтобы варочная панель их не касалась.

Размеры установки
внутри шкафа x
 $x < 46$ мм: $y = 46$ мм - x
 $x \geq 46$ мм: $y = 0$ мм



Вентиляция



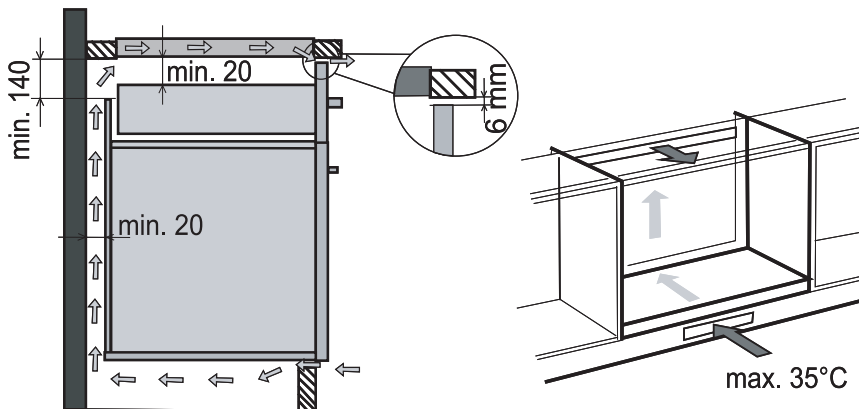
Для нормальной работы электроники индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Прибор автоматически отключается в случае недостаточной вентиляции. С нижней стороны прибора имеются вентиляционные отверстия. Холодный воздух должен поступать через эти отверстия. Выходные отверстия для воздуха расположены снизу в передней части прибора.

Кухонный шкаф с ящиком

- В верхней части задней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 140 мм по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо оставить отверстие высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.
- Варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, который находится с ее нижней стороны. В ящике под варочной панелью нельзя хранить мелкие предметы и бумагу, так как при работе их может затянуть в вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую

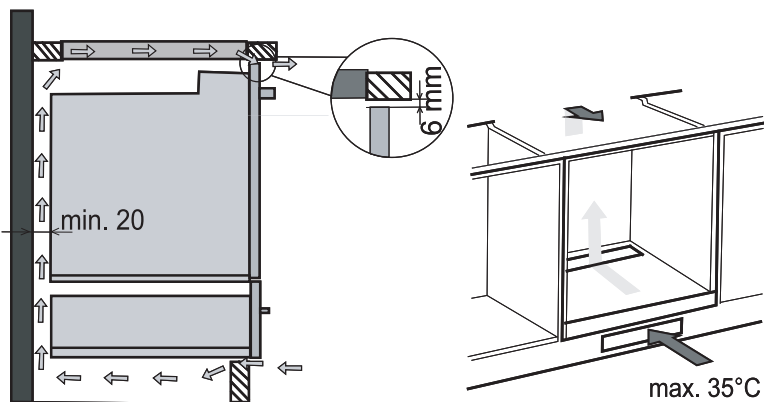
УСТАНОВКА

фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, напр., чистящие средства или аэрозоли, а также не ставьте их вблизи варочной панели. Опасность возгорания! Между дном варочной панели и содержимым ящика необходимо обеспечить расстояние не менее 20 мм.



Кухонный шкаф с духовкой

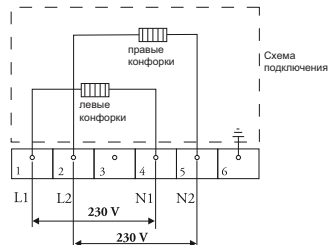
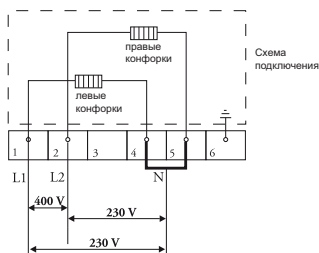
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4..., EVP2..., оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо оставить отверстие высотой не менее 6 мм по всей ширине шкафа.



Подключение к электросети

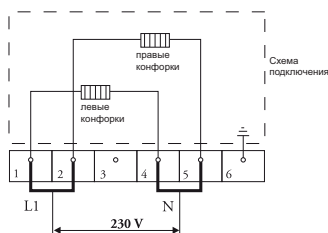
Обычное подключение

- 2-фазное + 1 нейтраль (2 1N, переменный ток 400 В / 50 Гц)
 - Напряжение между фазными проводами и нейтральными 230 В~. Напряжение между двумя фазными проводами 400 В~. Установите перемычку между клеммами 4–5. В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 16 А (2х). Сечение присоединительного кабеля должно быть не менее 2,5 мм².
- 2-фазное + 2 нейтралей (2 2N, переменный ток 230 В / 50 Гц)
 - Напряжение между фазными проводами и нейтральными 230 В~.
 - В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 16 А (2х). Сечение присоединительного кабеля должно быть не менее 2,5 мм².



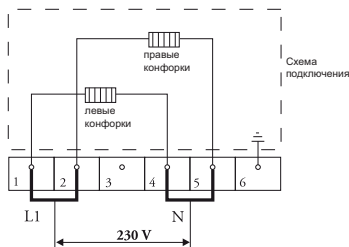
Особое подключение

- 1-фазное (1 1N, переменный ток 230 В / 50 Гц)
 - Напряжение между фазным проводом и нейтральным 230 В~. Установите перемычки между клеммами 1–2 и 4–5. В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 32 А. Сечение присоединительного кабеля должно быть не менее 6 мм².

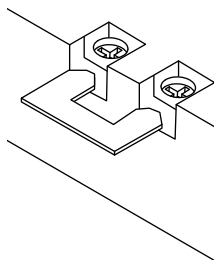


Подключение варочной панели с пятью конфорками

- 3-фазное + 1 нейтраль (3 1N, переменный ток 400 В / 50 Гц)
 - Напряжение между фазными проводами и нейтральным 230 В~. Напряжение между фазными проводами 400 В~. Установите перемычку между клеммами 4–5. В электрощитке необходимо установить предохранитель не меньше чем на 16 А (3х). Сечение присоединительного кабеля должно быть не менее 2,5 мм².



УСТАНОВКА

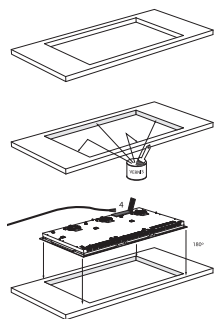


Установите перемычки в клеммной колодке в соответствии с требованиями подключения, как показано на схемах.

Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля, и закройте крышку колодки.

Место подключения, сетевая розетка и вилка должны располагаться в легкодоступном месте.

Монтаж

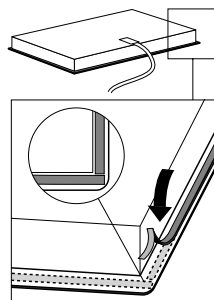


Убедитесь, что кухонный шкаф и монтажный проем соответствуют требованиям вентиляции и необходимым размерам.

При необходимости обработайте торцы выреза деревянных и синтетических столешниц лаком, закрывающим поры, для защиты от влаги и грязи.

Положите варочную панель стеклокерамикой вниз.

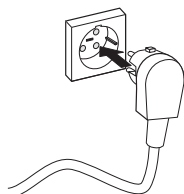
Подсоедините кабель к варочной панели в соответствии с требованиями (см. стр. 32 и 33).



Снимите защитную пленку с уплотнителя и приклейте его в желобок на алюминиевом профиле или по краю стеклокерамической поверхности. Не приклеивайте уплотнитель непрерывной лентой. Отрежьте 4 отрезка и плотно приклейте их встык по углам.

УСТАНОВКА

Переверните варочную панель и установите в монтажный проем.



Подключите варочную панель к электросети. Раздастся короткий звуковой сигнал, и через некоторое время загорятся цифровые индикаторы. Варочная панель готова к использованию.

Проверьте, правильно ли работает варочная панель. Если подключение к электросети выполнено некорректно, раздастся короткий звуковой сигнал или цифровые индикаторы не загорятся.

УСТАНОВКА

Технические данные

Прибор выполняет требования всех соответствующих директив Совета Европы.

Тип варочной панели	GIT63B	GIT73B	GIT95B GIT95XC
Индукция	x	x	x
Подключение	230В - 50Гц	230В - 50Гц	230В - 50Гц
Максимальная мощность конфорок			
Передняя левая	Ø210 мм, 2,3 кВт (PB 3,7 кВт)	Ø210 мм, 2,3 кВт (PB 3,7 кВт)	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)
Задняя левая	Ø145 мм, 1,4 кВт (PB 2,2 кВт)	Ø145 мм, 1,4 кВт (PB 2,2 кВт)	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)
Задняя правая	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)
Передняя правая	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)	Ø180 мм, 1,8 кВт (PB 3,0 кВт)
Средняя правая	-	-	Ø260 мм, 2,6 кВт (PB 3,7 кВт)
Присоединенная мощность			
L1	3700 Вт	3700 Вт	3700 Вт
L2	3700 Вт	3700 Вт	3700 Вт
L3			3700 Вт
Общая присоединенная мощность	7400 Вт	7400 Вт	11100 Вт
Монтажные размеры			
Ширина x глубина прибора	644 x 522 мм	774 x 522 мм	904 x 522 мм
Высота до столешницы	46 мм	46 мм	46 мм
Ширина x глубина монтажного проема	560 x 490 мм	750 x 490 мм	860 x 490 мм
Минимальное расстояние до задней стены	40 мм	40 мм	40 мм
Минимальное расстояние до боковой стены	40 мм	40 мм	40 мм

Утилизация упаковки и прибора

При производстве данного прибора были использованы долговечные материалы. По окончании срока службы прибор необходимо утилизировать. Подробную информацию можно узнать у местных властей.

Упаковка данного прибора пригодна для переработки. Может включать:

- картон;
- полиэтиленовую пленку (ПП);
- полистирол без содержания фреона (твердая полистироловая пена).

Позаботьтесь о должной утилизации этих материалов в соответствии с местными законами.



В качестве напоминания о необходимости раздельной утилизации бытовых приборов, на данном продукте проставлен символ с перечеркнутой корзиной для мусора. Это означает, что отслужившее свой срок изделие не может быть утилизировано как обычные отходы. Изделие должно быть доставлено в местный центр распределения бытовых отходов или передано лицу, предоставляющему такие услуги.

Отдельная утилизация бытовой техники позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, возможных из-за неправильной утилизации, и позволяет восстанавливать долговечные материалы, что помогает сберегать энергию и ресурсы.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА
ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

gorenje⁺



319794

700003575007