



# Руководство по эксплуатации

BR6

RU

---

**Благодарим Вас** за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой варочной панелью.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



важная информация



совет, примечание

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>ВВЕДЕНИЕ</b>
6 Перед подключением прибора: .....	
<b>7 СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ</b>	
8 Технические данные	
<b>9 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b>	<b>ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ</b>
<b>10 ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ</b>	<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</b>
10 Стеклокерамическая поверхность	
11 Советы по использованию посуды 11 Советы по экономии электроэнергии .....	
<b>12 УПРАВЛЕНИЕ ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ</b>	
<b>14 ОЧИСТКА И УХОД</b>	<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
<b>16 МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</b>	<b>УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>
..... <b>24 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ</b>	
<b>26 УТИЛИЗАЦИЯ</b>	<b>ПРОЧЕЕ</b>



# **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

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

Следите за детьми, если они находятся вблизи прибора, и не позволяйте им играть с прибором.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Доступные части во время работы прибора сильно нагреваются. Во избежание ожогов следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

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

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист авторизованного сервисного центра (только для приборов с соединительным шнуром в комплекте).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если вы обнаружили, что стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание удара током.

Не смотрите прямо на конфорки, так как они оборудованы галогеновыми лампами.

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

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

Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Приготовление блюд с использованием масла и жира без присмотра опасно и может стать причиной возгорания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Используйте защитный экран варочной поверхности, разработанный производителем прибора, рекомендованный производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемый в комплекте прибора. Использование несоответствующего защитного экрана может привести к несчастному случаю.

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

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

Приборы и их детали в рамках одной дизайн-линии могут иметь несущественные отличия в цвете, что может быть обусловлено различными причинами, например, разным углом зрения, фон, материалы и освещенность помещения.

## ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:

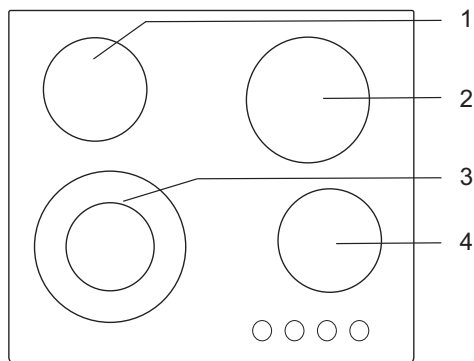


Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

# СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

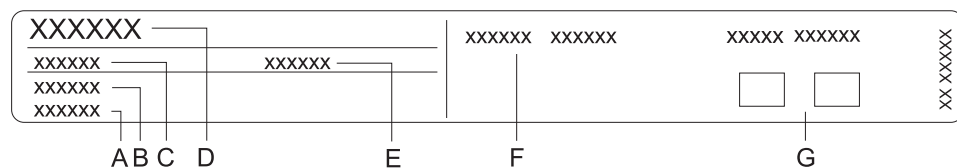
На рисунке приведена одна из моделей варочных панелей. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



- 1 Задняя левая конфорка
- 2 Задняя правая конфорка
- 3 Передняя левая конфорка
- 4 Передняя правая конфорка

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА)



- A Серийный номер
- B Артикул
- C Модель
- D Тип
- E Торговая марка
- F Технические данные
- G Знаки соответствия

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.



# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Очистите стеклокерамику влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.

Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, металлические губки, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

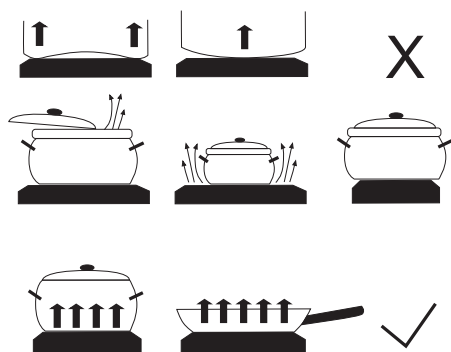
# ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

---

## СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
- Не готовьте на стеклокерамической поверхности в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную поверхность. Не кладите на варочную поверхность пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. Стеклокерамика не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ



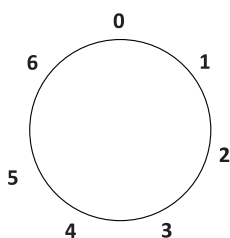
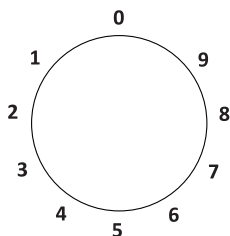
- Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки.
- Посуда из огнеупорного стекла со шлифованным дном подходит для использования на варочной поверхности, если диаметр дна соответствует диаметру конфорки. Посуда с дном большего диаметра может треснуть.
- Устанавливайте посуду в центре конфорки.

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

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- **Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.**
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.
- Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения.

# УПРАВЛЕНИЕ ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ



Конфорки включаются с помощью переключателей, расположенных на панели управления.

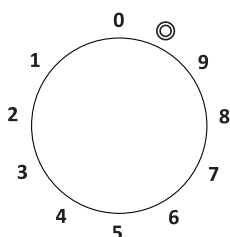
Символы около переключателей указывают, какой конфорке соответствует данный переключатель.

Степень нагрева конфорок устанавливается бесступенчато (Б, 1-9) или ступенчато (С, 1-6).

Переключатели имеют круговое вращение. Включить конфорку можно по или против часовой стрелке.

Рекомендуется за 3-5 минут до окончания приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней нагрева.

S	E	
0	0	Конфорка выключена.
1	1-2	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи.
2	3-4	Продолжение приготовления.
3	5-6	Продолжение приготовления, длительное приготовление большого количества пищи.
4	7	Множественное зажаривание (блинчики и под.)
5	8	Зажаривание в масле.
6	9	Быстрый нагрев.



## ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВУХКОНТУРНОЙ КОНФОРКИ

При обычном повороте переключателя конфорки сначала включается внутренний контур нагрева.

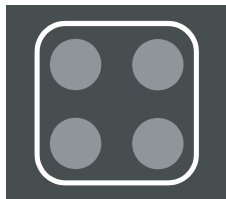
Для включения внешнего контура нагрева поверните переключатель до значка после цифр (слышен щелчок), затем поверните переключатель обратно и установите необходимую степень нагрева.

Для выключения всех контуров конфорки установите переключатель в положение «0».

## ЛАМПОЧКИ-ИНДИКАТОРЫ

Желтая лампочка-индикатор светится при любой включенной конфорке.

В некоторых моделях эту функцию вместо лампочки-индикатора выполняет подсветка переключателя конфорки.



## **ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА** (в некоторых моделях)

Стеклокерамическая варочная поверхность оборудована индикаторами остаточного тепла. Каждой конфорке соответствует лампочка-индикатор, которая загорается, когда конфорка нагревается. Индикатор отключается после того, как конфорка остынет.

Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если на неработающую конфорку установлена горячая посуда.

# ОЧИСТКА И УХОД



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

**Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!**

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет!), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности. Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.



Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.



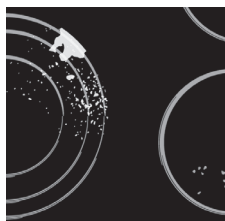
Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.



Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо.

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства.



Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. При этом следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.

Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности.

Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка.



Скребок используйте только в том случае, если загрязнения не удалось удалить с помощью влажной тряпки или средства для очистки стеклокерамики.

При использовании скребка следует держать под правильным углом (45-60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.



**Не очищайте поверхность скребком под прямым углом. Следите, чтобы острие скребка не поцарапало варочную поверхность.**

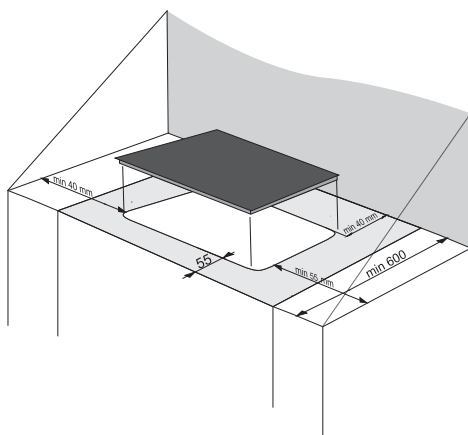
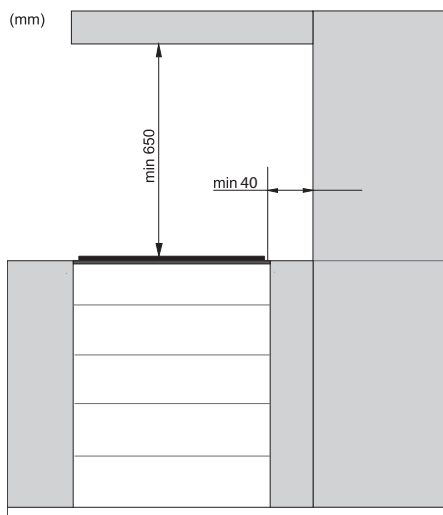


Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удалите их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

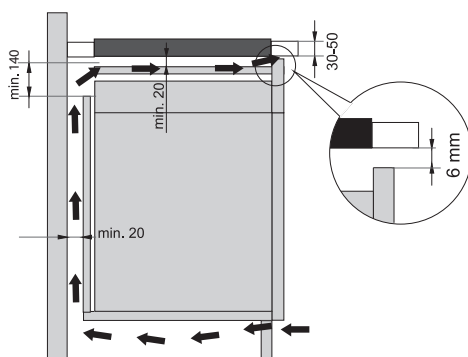
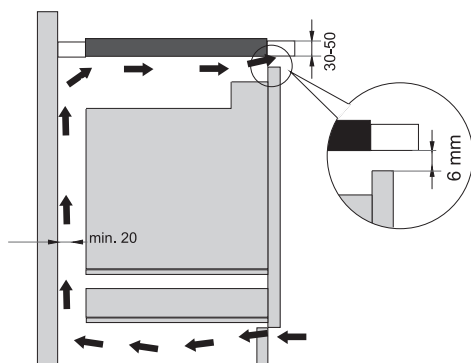


Со временем элементы графики, нанесенные на стеклокерамическую поверхность, могут потускнеть. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью. Внимание! Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

# МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

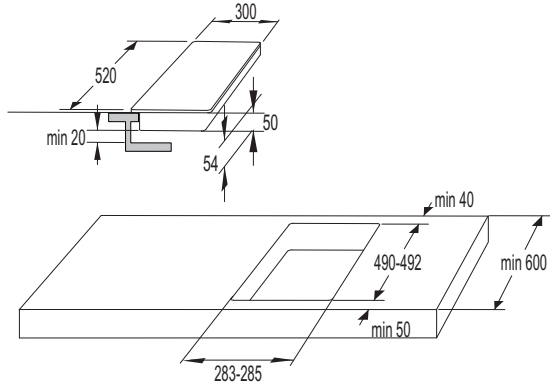


- Под варочной панелью по всей ее длине должна быть установлена горизонтальная перегородка на расстоянии не менее 20 миллиметров от нижней поверхности варочной панели. С задней стороны обеспечьте достаточную вентиляцию.
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов **EVP4, EVP2, EVP3**, оснащенные охлаждающим вентилятором.

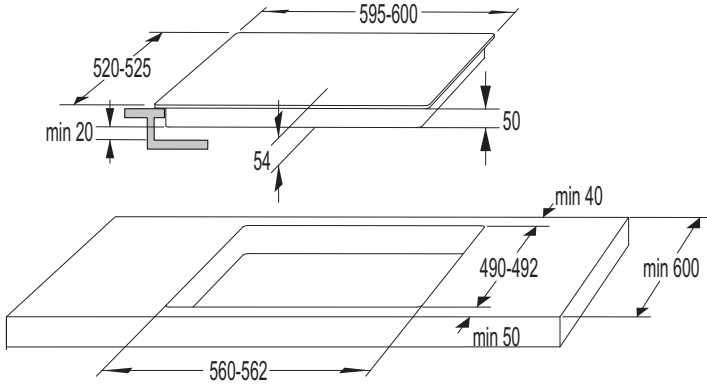




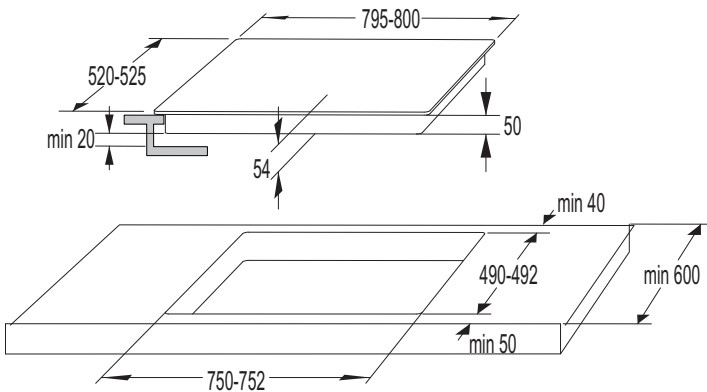
**РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ПРОЕМА (в зависимости от модели)**



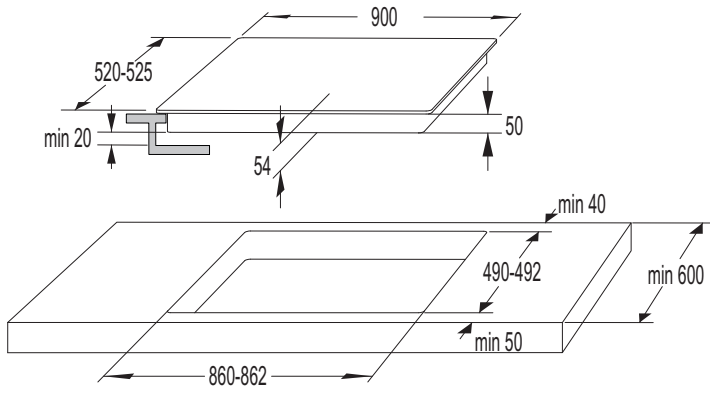
**30см**



**60см**



**80см**



90cm

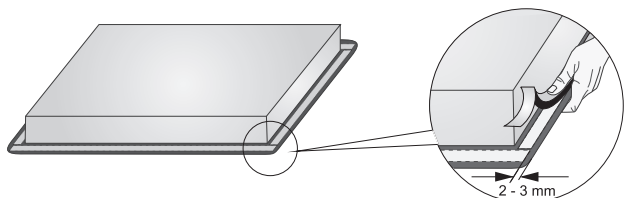
## ПРИКЛЕИВАНИЕ ВСПЕНЕННОГО УПЛОТНИТЕЛЯ



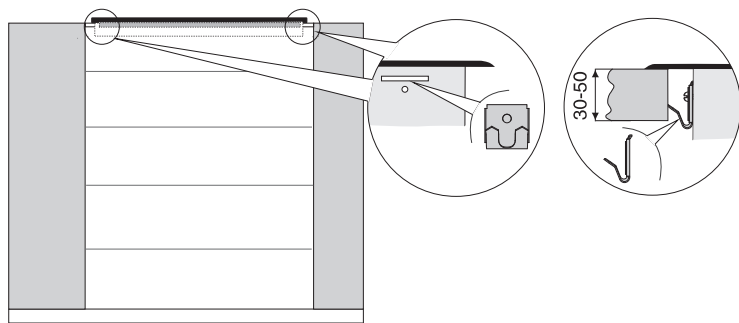
Некоторые модели поставляются с уже приклеенным уплотнителем.

**Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели необходимо приклеить уплотнитель, который прилагается в комплекте.**

- Удалите с уплотнителя защитную пленку.
- Приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 миллиметра. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга.
- При наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой/стеклом (например, не режьте уплотнитель на стеклокерамике/стекле).



**Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!**



- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Прилагаемые в комплекте крепежные детали (4 шт.) с винтами (4 шт.) прикрутите на левую и правую боковые стенки варочной панели в имеющиеся отверстия и прорези.
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите ее к столешнице.
- Для прикручивания монтажных скоб допускается использование винтов не длиннее 6,5 мм.

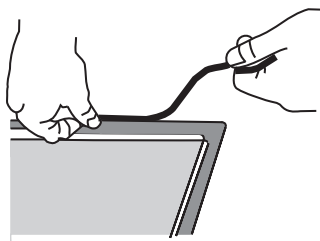
## МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ВРОВЕНЬ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ

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

### 1. Процесс монтажа

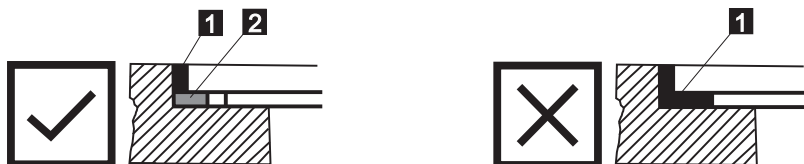
Варочную панель можно устанавливать только во влаغو- и термостойкие столешницы, изготовленные из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы выпила необходимо загерметизировать). При встраивании в керамическую, деревянную и стеклянную столешницу варочную панель необходимо установить на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки панели.

Встраивание варочной панели в столешницы из других материалов возможно, если это допускает производитель столешницы. Внутренний размер кухонного шкафа не должен быть меньше внутренних размеров монтажного проема. С нижней стороны варочной панели приклейте уплотнитель.



Выведите присоединительный кабель вниз через монтажный проем. Установите варочную панель по центру монтажного проема. Подключите прибор к электросети (см. раздел «Подключение к электросети») и проверьте его работу перед прокладкой герметика.

Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком, выдерживающим температуру не менее 160°С. Разгладьте герметик специальным инструментом. Соблюдайте указания изготовителя герметика. Не включайте варочную панель, пока герметик полностью не высохнет.



1. Силиконовый герметик , 2. Уплотнитель



**Особо внимательно соблюдайте размеры монтажного проема в столешницах из натурального камня. При выборе силиконового герметика для любой столешницы проконсультируйтесь с ее производителем, так как применение несоответствующего герметика может привести к изменению цвета столешницы.**

## 2. Демонтаж варочной панели

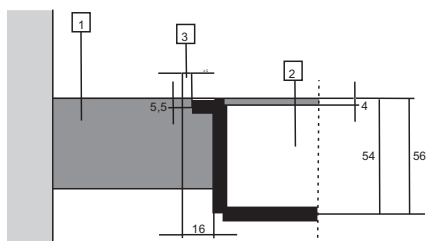
Отключите варочную панель от электросети.

Снимите герметик с помощью специального инструмента. Подтолкните варочную панель снизу, чтобы извлечь из монтажного проема.



Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

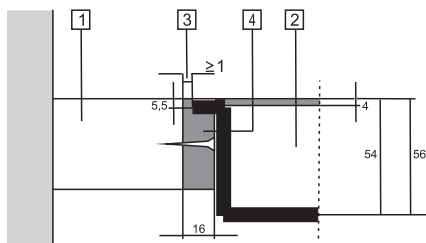
### Столешница из натурального камня



1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

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

### Керамическая, деревянная или стеклянная столешница

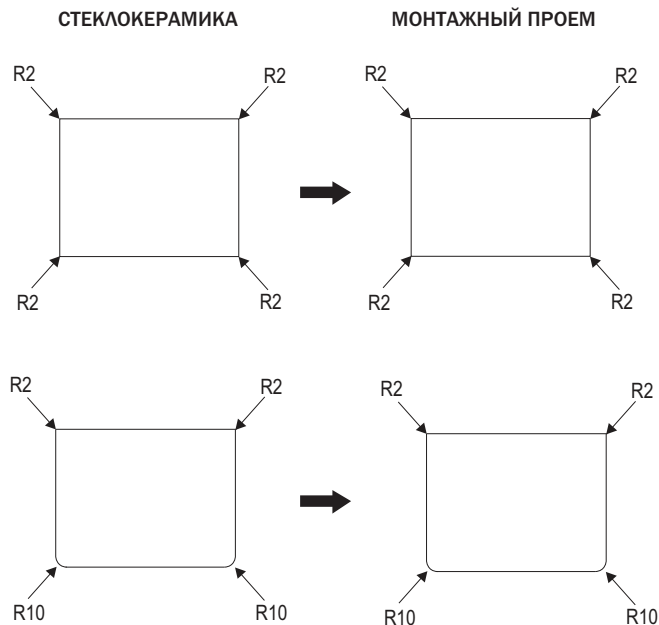


1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор
4. Деревянная рамка толщиной 16 мм

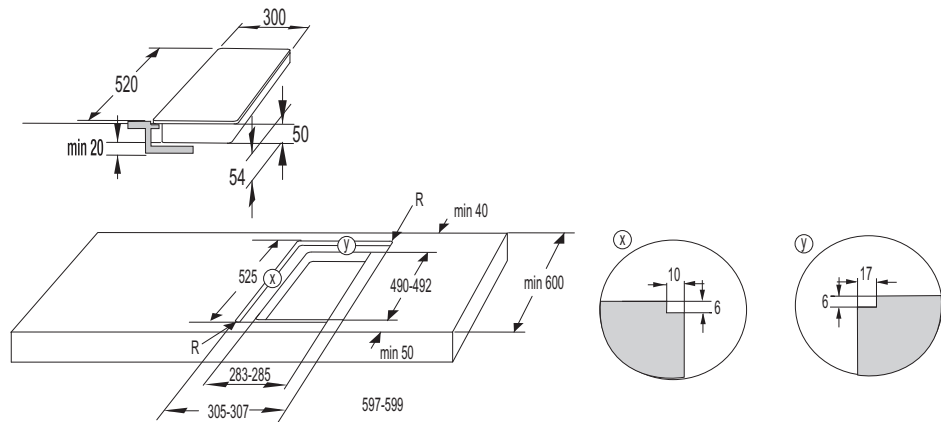
Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм).

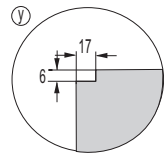
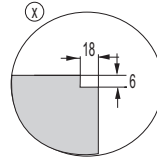
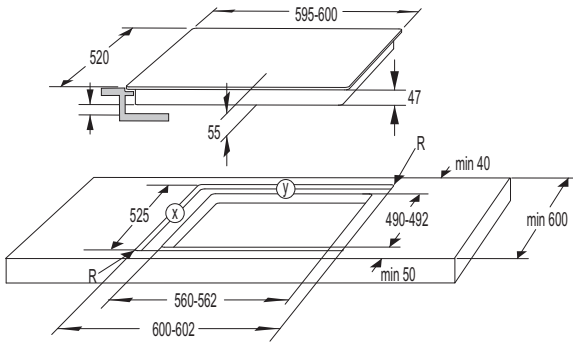
Установите деревянную рамку, отступив вниз от верхнего края столешницы 5,5 миллиметров (см. рис.).

Соблюдайте радиусы в углах монтажного проема в зависимости от радиусов стеклокерамической панели (R10, R2).

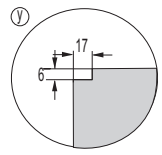
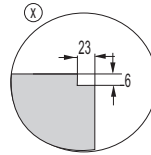
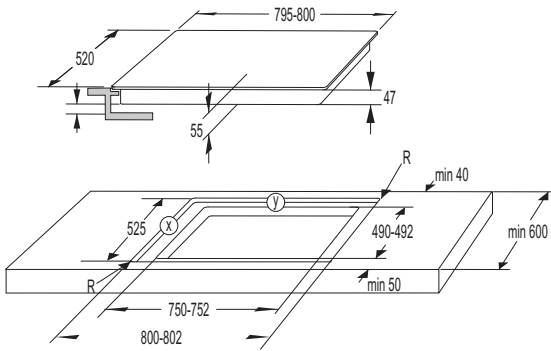


**РАЗМЕРЫ МОНТАЖНОГО ПРОЕМА ПРИ МОНТАЖЕ ВРОВЕЬ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ**  
(в зависимости от модели)

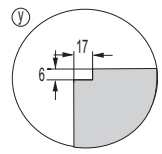
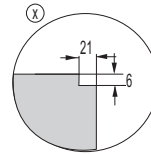
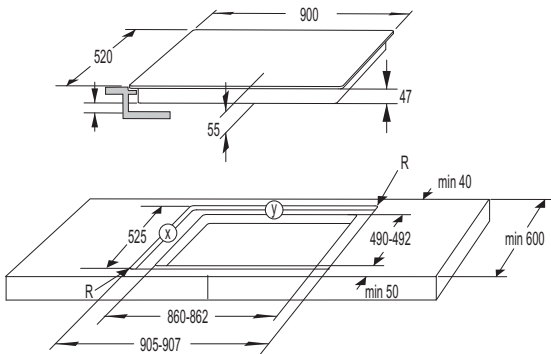




60cm



80cm



90cm

# ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

---

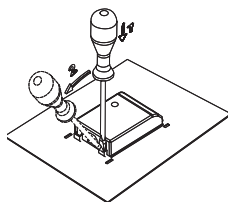
- Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим требованиям и предписаниям.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- В случае неразъемного подключения к электросети установите многополюсное размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Подключение должно учитывать возможности предохранителей и токовую нагрузку электросети.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.



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



## СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ



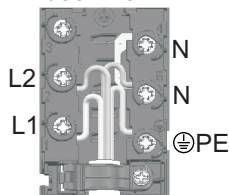
Перемычки лежат в клеммной колодке.

### ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ КАБЕЛЬ

Для подключения могут использоваться:

- Соединительные кабели с ПВХ-изоляцией типа H05 VV-F или H05V2V2-F с желто-зеленым защитным проводником или другие кабели с равноценными или лучшими характеристиками.

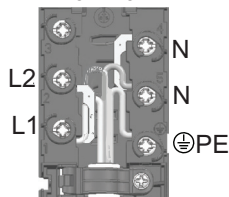
380-415V



### Стандартное подключение

- 2 фазы + 1 нейтраль (2 1N, 380-415 В~ / 50 Гц)
  - ▷ Напряжение между фазами и нейтралью 220-240 В~. Напряжение между двумя фазами 380-415 В~. Установите перемычку между клеммами 4-5. Установите предохранители не менее 16 А каждый (2 шт.). Сечение присоединительного кабеля не менее 1,5 мм<sup>2</sup>.
- 2 фазы + 2 нейтрали (2 2N, 220-240 В~ / 50 Гц)
  - ▷ Напряжение между фазами и нейтральями 220-240 В~.
  - ▷ Установите предохранители не менее 16 А каждый (2 шт.). Сечение присоединительного кабеля не менее 1,5 мм<sup>2</sup>.

220-240V



### Особое подключение

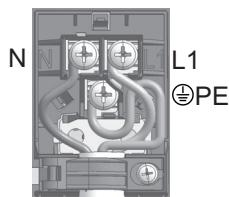
- 1 фаза (1 1N, 220-240 В~ / 50 Гц)
  - ▷ Напряжение между фазой и нейтралью 220-240 В~. Установите перемычки между клеммами 1-2 и 4-5. Установите предохранитель не менее 32 А. Сечение присоединительного кабеля не менее 4 мм<sup>2</sup>.

Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки варочной панели, так как во время работы прибора она нагревается.

После подключения включите все конфорки примерно на 3 минуты, чтобы проверить правильность их работы.

Неправильное подключение может привести к повреждению деталей прибора. В этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание!

220-240V



Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Напряжение в сети пользователя (220-240 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!

Приборы шириной 30 сантиметров (с двумя конфорками) оснащены клеммной колодкой для однофазного подключения. Сечение присоединительного кабеля не менее 1,5 мм<sup>2</sup>.

# УТИЛИЗАЦИЯ

---



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

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

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

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



www.gorenje.com



Cooking with passion.

**EAC**

Импортер: ООО «Горенье БТ»  
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

