

UK

**ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ВБУДОВАНОЇ
СКЛОКЕРАМІЧНОЇ
ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ
ПОВЕРХНІ**

gorenje

Дякуємо за вашу довіру та придбання нашого приладу.

Цей докладний посібник з інструкціями покликаний спростити для вас користування цим виробом. За допомогою цих інструкцій ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

Переконайтеся, що ви одержали непошкоджений прилад. Якщо ви виявили пошкодження, спричинене під час транспортування, зверніться до торгового представника, у якого ви придбали товар, або регіонального складу компанії, з якого він був відправлений. Відповідний номер телефону можна знайти на рахунку-фактурі або товарній накладній.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Важлива інформація



Порада, примітка

ЗМІСТ

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	ВСТУП
7 ВБУДОВАНА СКЛОКЕРАМІЧНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 8 Технічні характеристики (залежно від моделі)	
9 ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
10 ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 10 Склокерамічна варильна поверхня 11 Поради щодо економії енергії 11 Розпізнавання посуду 12 Принцип роботи індукційних зон приготування 13 Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь	ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ
14 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ 14 Блок керування (залежить від моделі) 15 Увімкнення варильної поверхні 15 Увімкнення конфорок 16 Конфорка з функцією підсилення потужності 17 Блокування від дітей 18 Таймер 19 Вимкнення конфорки 19 Індикатор залишкового тепла 19 Максимальна тривалість приготування 20 Вимкнення всієї варильної поверхні 20 Автоматичне вимкнення 20 Встановлення максимального рівня загальної потужності приладу	
21 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ
23 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
25 ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПОВЕРХНІ	ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
33 ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ	
36 УТИЛІЗАЦІЯ	РІЗНЕ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час використання. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте дітей близько до приладу, щоб уникнути опіків.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути удару електричним струмом.

Не використовуйте пароочишувач або очишувач високого тиску для чищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або спеціальними системами керування.

Засоби відключення мають входити до стаціонарної електропроводки

відповідно до правил підключення електропроводки.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або іншими кваліфікованими спеціалістами, щоб запобігти виникненню небезпеки (тільки для приладів зі з'єднувальним проводом).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути удару електричним струмом.

Перед відкриттям видаліть із кришки розливу рідину. Перед закриванням кришки дайте варильній поверхні охолонути.

Не дивіться на елементи варильної поверхні, оскільки вони мають вбудовані галогенні лампи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо страву, що готується з використанням жиру чи олії, залишити без нагляду, це може призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Є ризик виникнення пожежі! Заборонено зберігати речі на варильних поверхнях.

Є ризик виникнення пожежі! Заборонено зберігати речі на варильних поверхнях.

УВАГА! Слід спостерігати за процесом приготування. За процесом приготування страв, які готуються швидко, слід спостерігати постійно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо страву, що готується з використанням жиру чи олії, залишити без нагляду, це може призвести до пожежі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з користування, або такі, що поставляються в комплекті з

приладом і є його складовою частиною. Використання невідповідних кришок може призвести до нещасних випадків.

Не можна класти на варильну поверхню металеві речі, як-от ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися.

Після використання не покладайтеся на детектор посуду, а вимкніть варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування.

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Можлива невідповідність відтінків різних приладів або компонентів у межах одного модельного ряду може бути спричинена різними факторами, як-от кутом, під яким ми дивимося на прилад, різними кольорами фону, матеріалами та освітленням приміщення.

Якщо до розетки біля приладу підключено інший електричний прилад, переконайтеся, що кабель живлення не торкається нагрітих конфорок.

Якщо **шнур живлення** пошкоджено, для уникнення небезпеки потрібно, щоб його замінив виробник або уповноважений спеціаліст з обслуговування.

Не використовуйте склокерамічну варильну поверхню як місце для зберігання, оскільки на ній можуть залишитися подряпини або інші пошкодження. Ніколи не розігрівайте на варильній поверхні їжу в алюмінієвій фользі або пластикових контейнерах. Фольга або контейнери можуть розплавитися, що може призвести до пожежі або пошкодження варильної поверхні.

Не зберігайте під приладом предмети, чутливі до температури, як-от чистильні або мийні засоби, аерозольні балончики тощо.

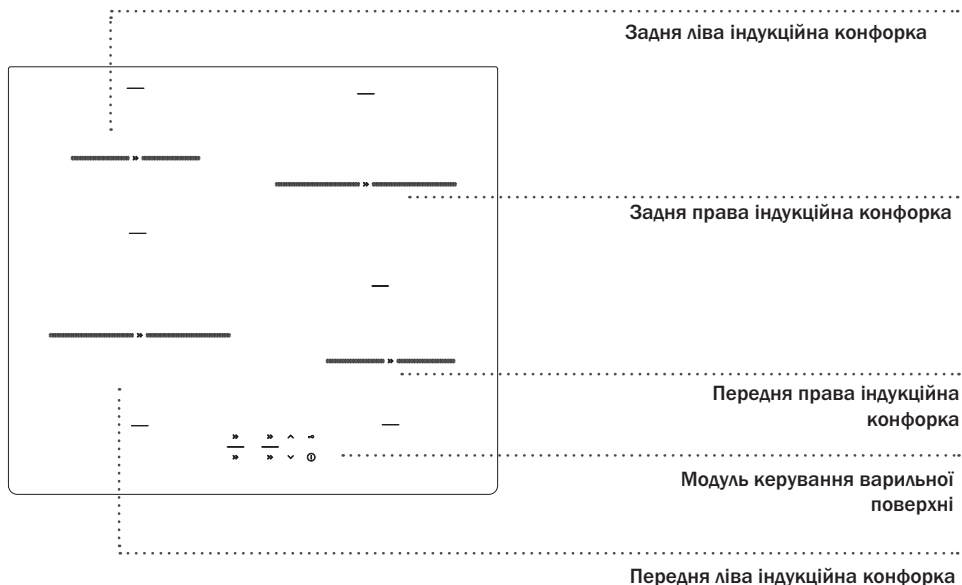


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

ВБУДОВАНА СКЛОКЕРАМІЧНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

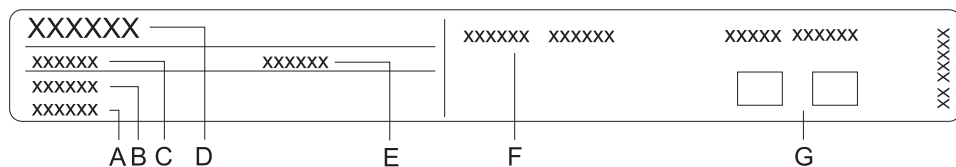
(ОПИС ОБЛАДНАННЯ ТА ФУНКЦІЙ, ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)

Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятись обладнанням, деякі описані функції або аксесуари можуть бути відсутніми у вашому приладі.



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



- A Серійний номер
- B Код/ідентифікатор
- C Тип
- D Марка
- E Модель
- F Технічні дані
- G Символи відповідності

Паспортну табличку, що містить основну інформацію про прилад, прикріплено до нижньої частини варильної поверхні.

Відомості про тип і модель приладу містяться в гарантійному талоні.

ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Якщо ваша варильна поверхня виготовлена зі склокераміки, промийте її вологою тканиною з використанням невеликої кількості миючої рідини. Не використовуйте агресивні очисні засоби, як-от абразивні миючі засоби та губки для миття посуду, що можуть залишати подряпини, або засоби для усунення плям.

Під час першого використання можна відчуту «запах нового приладу». Згодом він зникне.

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

- Варильна поверхня стійка до температурних коливань.
- Вона також ударостійка.
- Не використовуйте склокерамічну варильну поверхню як місце для зберігання, оскільки на ній можуть залишитися подряпини або інші пошкодження.
- Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. Якщо на варильну поверхню впаде гострий предмет, вона може розбитися. Наслідки цього можуть проявитися миттєво або через певний час. Якщо на варильній поверхні з'явилася видима тріщина, негайно вимкніть подачу живлення до приладу.
- Слідкуйте, щоб зона приготування та дно посуду були чистими та сухими. Це поліпшує теплопровідність і запобігає пошкодженню поверхні нагрівання. Не ставте на зону приготування пустий посуд.
- Можна пошкодити зону приготування, якщо поставити на неї пусту каструлю або сковороду. Перш ніж поставити каструлю на зону готування, витріть дно каструлі насухо для теплопровідності.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ НАГРІВАННЯ

Для зони приготування можна встановити десять рівнів потужності нагрівання. У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.


Рівень	Призначення
0	Вимкнено, використовується залишкове тепло
1 - 2	Підігрів їжі, повільне приготування невеликої кількості
3	Повільне приготування (продовження приготування після початкового підсилення потужності)
4 - 5	Повільне приготування (продовження приготування) великої кількості, смаження на сковороді великих шматків
6	Обсмажування та підсмажування
7 - 8	Обсмажування
9	Приготування великої кількості їжі, обсмажування
P	Функцію підсилення потужності призначено для початку процесу приготування. Він також підходить для приготування дуже великої кількості їжі

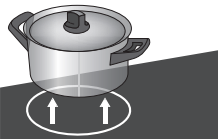
ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Під час придбання посуду зверніть увагу, що діаметр, указаний на каструлі або сковороді, зазвичай стосується верхнього краю або кришки, які звичайно бувають більшими, ніж діаметр дна каструлі або сковороди.
- Якщо для приготування страви потрібно багато часу, використовуйте сковарку. Слідкуйте, щоб у сковарці завжди була достатня кількість рідини. Якщо на варильну поверхню поставити порожню сковарку, вона може перегрітися, а це може призвести до пошкодження каструлі та зони приготування.
- Намагайтеся завжди накривати каструлю або сковороду кришкою відповідного розміру. Використовуйте посуд відповідно до кількості їжі, яку готуєте. Приготування у великій наполовину наповненій каструлі споживатиме набагато більше енергії.

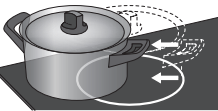
РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ



- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда с дном слишком малого диаметра, передача энергии не происходит.
- Если дно посуды слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на ее дисплее будут попеременно загораться символ  и установленная степень нагрева.

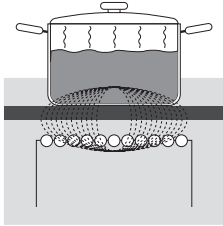


Если в течение 1 минуты после включения и установки степени нагрева на конфорку поставит подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если снять посуду с конфорки, подача энергии прекратиться.



- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

ПРИНЦИП РОБОТИ ІНДУКЦІЙНИХ ЗОН ПРИГОТУВАННЯ



- Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними зонами приготування. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні каструлі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу уникнути втрати тепла через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням тепла.
- Склокерамічна зона приготування не підігрівається безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каструля або сковорода. Тепло, що залишилося після вимкнення зони приготування, називається "залишковим".
- В індукційних зонах приготування нагрівання відбувається за допомогою індукційної котушки, установлені під склокерамічну поверхню. Котушка індуктує магнітне поле, яке створює вихрові струми у феромагнітному дні каструлі або сковороди. Ці струми нагрівають посуд.

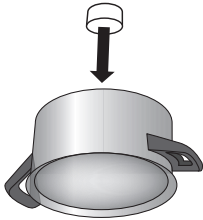


Якщо на гарячу склокерамічну варильну поверхню потрапив цукор або їжа з високим вмістом цукру, негайно витріть поверхню або приберіть цукор скребком, навіть якщо зона приготування все ще гаряча. Так ви уникнете пошкодження склокерамічної поверхні.

Не чистіть гарячу склокерамічну варильну поверхню м'якими або іншими засобами для чищення, оскільки це може її пошкодити.

КУХОННИЙ ПОСУД ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

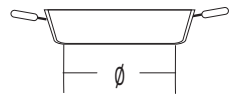
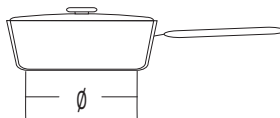
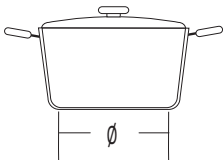
КУХОННИЙ ПОСУД, ПІДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ



- Індукція працюватиме правильно, якщо використовувати придатний посуд.
 - Поставте каструлю або сковороду посередині конфорки.
 - Для приготування їжі на індукційних варильних поверхнях підходить сталевий, емальований і чавунний посуд.
 - Не можна використовувати посуд із легваної сталі з мідним або алюмінієвим дном, а також скляний посуд.
 - Перевірка магнітом. За допомогою невеликого магніту можна перевірити, чи є дно каструлі або сковороди феромагнітним. Якщо магніт прилипає до дна каструлі або сковороди — їх можна використовувати з індукційною плитою.
- Під час використання скороварки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть для конфорки максимальний рівень потужності, а потім зменште потужність відповідно до вказівок виробника, коли це буде потрібно.
 - Слідкуйте, щоб у скороварці або в іншій каструлі чи сковороді було достатньо рідини. Використання пустої каструлі або сковорідки може призвести до пошкодження посуду та конфорки через перегрівання.
 - Деякий посуд має не повністю феромагнітне дно. У такому разі нагріватиметься тільки магнітна частина, а решта поверхні дна залишатиметься холодною.
 - Під час використання спеціального посуду дотримуйтеся вказівок виробника.
 - Рекомендовано використовувати посуд, діаметр феромагнітного дна якого відповідає розміру конфорки. Якщо посуд не розпізнано, поставте його на конфорку меншого діаметру.

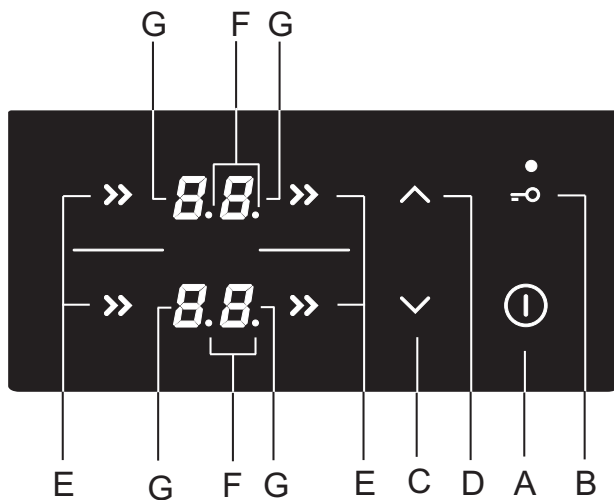
Конфорки	Мінімальний діаметр дна посуду
Задня ліва, передня права	Ø 90 мм
Передня ліва, задня права	Ø 130 мм

Дно посуду має бути плоским.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

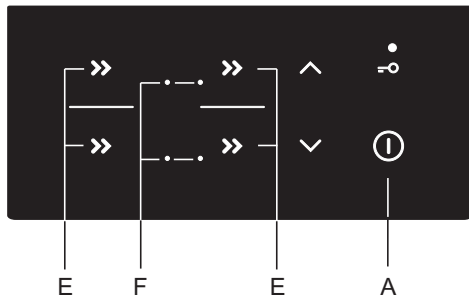
БЛОК КЕРУВАННЯ (залежить від моделі)



Опис сенсорних кнопок

- A Кнопка ввімкнення/вимкнення варильної поверхні
- B Кнопка блокування
- C Кнопка зменшення потужності й тривалості (-)
- D Кнопка збільшення потужності й тривалості (+)
- E Кнопка ввімкнення конфорки
- F Десяткова точка, що вказує на активацію функції таймера
- G Дисплеї рівнів потужності

УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Щоб увімкнути варильну поверхню, торкніться клавіші ввімк./вимк. (A) і утримуйте її протягом 1 секунди. Пролунає звуковий сигнал, а на всіх дисплеях світлитиметься десяткова точка.

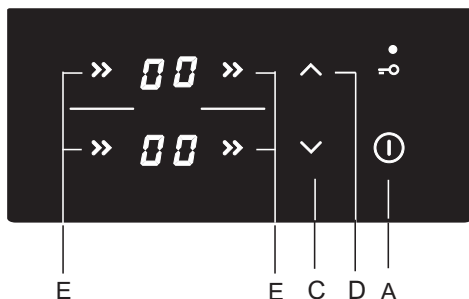


Якщо протягом 10 секунд не увімкнути конфорку, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Пролунає короткий звуковий сигнал.




Під час першого підключення до електромережі або повторного підключення після збою енергопостачання прилад блокується.

УВІМКНЕННЯ КОНФРОК



Протягом 10 секунд після увімкнення варильної поверхні активуйте потрібну конфорку (E). Клавішами C і D виберіть параметри активованої конфорки. Якщо спочатку торкнутися клавіші C, буде встановлено рівень потужності «9». Якщо спочатку торкнутися клавіші D, буде встановлено рівень потужності «1».

Якщо на вибраній конфорці немає посуду, на дисплеї по чергово з'являтимуться встановлений рівень потужності й позначка .

Змінення параметрів конфорки

Рівень потужності можна змінити будь-коли, вибравши потрібну конфорку й торкнувшись відповідних клавіш C або D.

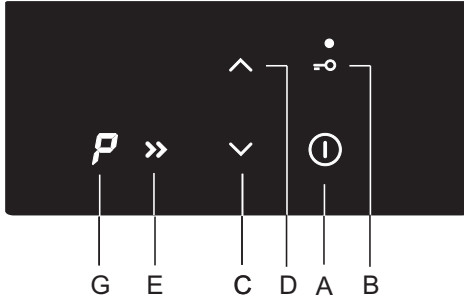
Щоб прискорити змінення рівня потужності, торкніться й утримуйте клавішу C або D.

КОНФОРКА З ФУНКЦІЄЮ ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Виберіть будь-яку конфорку. Торкніться клавіші С.

Прозвучить короткий сигнал і на дисплеї з'явиться позначка «Р».

Торкніться клавіші D, і на дисплеї з'явиться позначка Р. Конфорка працюватиме з максимальним рівнем потужності протягом 10 хвилин, а потім пролунає звуковий сигнал і рівень потужності буде встановлено на «9».



Вимкнення функції підсилення потужності

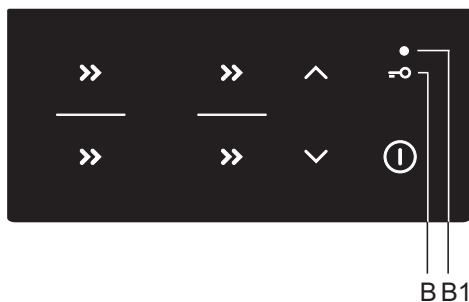
- Рівень потужності можна знизити, натиснувши клавішу С.



Конфорка з увімкнутою функцією підсилення потужності працює вкрай ефективно.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

На варильній поверхні можна ввімкнути блокування від дітей, щоб запобігти простому й швидкому ввімкненню приладу, а також не допустити змінення параметрів під час роботи.



В В1

Блокування елементів керування варильною поверхню

Торкніться клавіші блокування (В) і утримуйте її протягом 1 секунди. Засвітиться сигнальний індикатор (В1). Варильну поверхню буде заблоковано.

Розблокування елементів керування варильною поверхню

Щоб розблокувати варильну поверхню, повторіть ту саму процедуру, що й для її блокування. Варильна поверхня має бути вимкнута. Торкніться клавіші В і утримуйте її протягом 1 секунди.

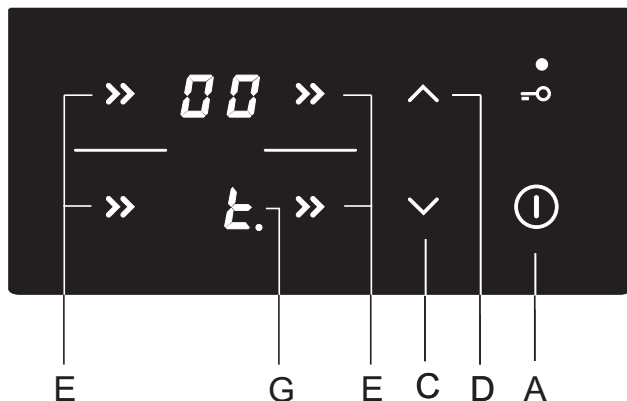


Функцію блокування можна активувати, коли ввімкнута всі конфорки або коли яку-небудь із них вимкнута. Якщо конфорку ввімкнута, функцію блокування буде застосовано до всіх клавіш, крім клавіші ввімк./вимк. конфорки (А) і клавіші блокування. Якщо конфорку вимкнута, функцію блокування буде застосовано до всіх клавіш, крім клавіші блокування. Варильна поверхня завжди вмикається під час підключення приладу до електромережі або після від'єднання живлення.

ТАЙМЕР

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість приготування для конфорки, рівень потужності якої вже встановлено. Коли встановлений час мине, конфорка автоматично вимкнеться.

Тривалість приготування можна встановити в діапазоні від 1 до 99 хвилин. Програмний таймер можна встановити на всі конфорки з будь-яким рівнем потужності.



УВІМКНЕННЯ ТАЙМЕРА

Спочатку виберіть конфорку (E). Потім за допомогою клавiш C і D встановіть рівень потужності. Програмний таймер не працюватиме, якщо встановлено рівень потужності «0». Знову торкніться клавiші вибору конфорки (E). Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї конфорки (G) з'явиться позначка «t.» із десятковою точкою. Час, що залишився, відобразиться на дисплеї протилежної конфорки.

- Клавiшами C і D установіть час у діапазоні від 1 до 99 хвилин.
- Зворотний відлік починається після встановлення потрібного часу. Якщо одночасно торкнутися клавiш C і D, значення таймера буде скинуто до «0» або він вимкнеться. Якщо торкнутися й утримувати клавiші C і D, то параметр, за якого змінюється значення, зростає.
- За кілька секунд дисплей таймера вимкнеться, а поруч із дисплеєм рівня потужності засвітиться десяткова точка.
- Коли встановлений час спливе, активується звуковий сигнал, а конфорка вимкнеться. Торкніться будь-якої клавiші, щоб вимкнути сигнал попередження; або він вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

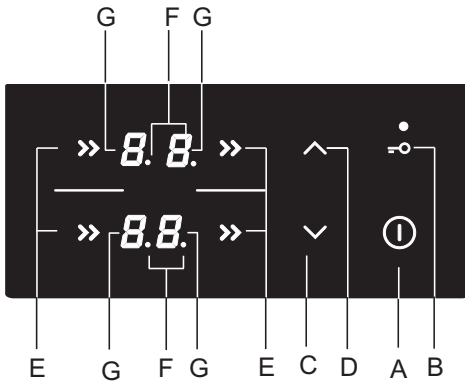
Змінення тривалості приготування

- Тривалість приготування можна змінити будь-коли.
- Двічі натисніть клавiшу потрібної конфорки.
- Клавiшами C і D встановіть потрібну тривалість приготування.

Відображення часу приготування, що залишився

Якщо активовано кілька таймерів, час приготування, що залишився, можна відобразити, двічі торкнувшись клавiші E.

ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ



Щоб вимкнути конфорку (E), встановіть її рівень потужності на «0», скориставшись відповідною клавішею (C). Щоб швидко вимкнути конфорку, одночасно торкніться відповідних клавіш C і D. Пролунає короткий звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться позначка «0».

Якщо для всіх конфорок встановлено рівень потужності «0», вони автоматично вимкнуться за кілька секунд.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

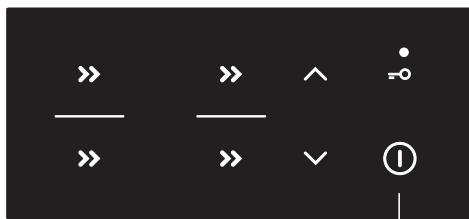
Склокерамічну варильну поверхню також оснащено індикатором залишкового тепла, який на дисплеї відображається як символ «Н». Склокерамічна конфорка підігривається не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каструля або сковорода. Поки на дисплеї світиться символ «Н» після вимкнення варильної поверхні, у конфорці зберігається залишкове тепло, яке можна використовувати для підтримання готових страв теплими або розморожування. Після зникнення символу «Н» конфорка все ще може бути гарячою. Пильнуйте, щоб не обпектися!

МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

З міркувань безпеки максимальну тривалість приготування для кожної конфорки обмежено. Тривалість роботи залежить від вибраного рівня потужності. Якщо цей параметр не змінювати протягом встановленого часу, конфорка вимкнеться автоматично.

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальна тривалість роботи (години)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

ВИМКНЕННЯ ВСІЄЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



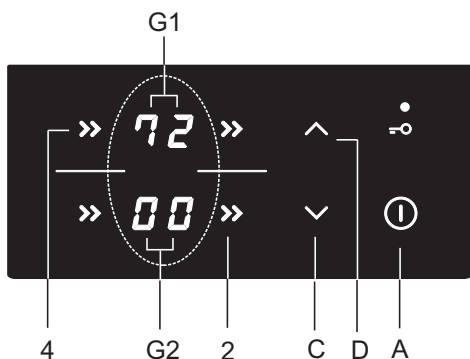
Щоб вимкнути варильну поверхню, торкніться клавіші ввімк./вимк. (A) і утримуйте її протягом 1 секунди. Пролунає звуковий сигнал, і всі конфорки вимкнуться.

A

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Якщо клавіші будуть активовані протягом занадто тривалого періоду (наприклад, внаслідок розливання рідини або поставлених на сенсорні клавіші предметів), варильна поверхня вимкнеться через 10 секунд. На всіх дисплеях засвітиться позначка "-", пролунає звуковий сигнал. Сигнал зникне, коли ви приберете предмет або витрете розливу рідину.

ВСТАНОВЛЕННЯ МАКСИМАЛЬНОГО РІВНЯ ЗАГАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ ПРИБАДУ



Максимальна потужність варильної поверхні становить 7200 Вт. Цей параметр можна знизити до 2800, 3500 або 6000 Вт. Значення можна задати протягом 30 секунд після підключення приладу до електромережі. Спочатку розблокуйте прилад. Одночасно натисніть клавіші вибору конфорок 2 і 4. Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеях конфорок G1 і G2 відобразиться поточне значення максимальної потужності приладу. Клавішами C і D встановить максимальний рівень потужності.

Збережіть новий параметр, одночасно натиснувши клавіші 2 і 4.

Якщо встановлено знижений максимальний рівень загальної потужності, неможливо увімкнути високий рівень потужності на всіх конфорках одночасно. Звуковий сигнал і позначка «Г» на дисплеї вибраної конфорки свідчитимуть про зниження загального рівня потужності.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ



Обов'язково від'єднайте прилад від джерела живлення й дайте йому охолонути.

Не слід дозволяти дітям чистити або обслуговувати прилад без належного нагляду.

Після кожного використання зачекайте, поки склокерамічна поверхня охолоне, і тільки тоді починайте чищення. Інакше всі залишкові забруднення пригорять і пристануть до гарячої поверхні під час наступного використання приладу.

Для регулярного обслуговування склокерамічної поверхні використовуйте спеціальні засоби для догляду, які створюють захисну плівку та запобігають налипанню бруду на поверхні.



Перед кожним використанням склокерамічної поверхні витирайте з неї пил або інші забруднення, які можуть її подряпати. Ці забруднення слід видаляти як із самої варильної поверхні, так і з дна посуду.

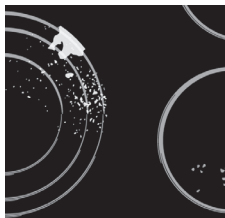


Металеві й абразивні губки, а також порошки можуть подряпати варильну поверхню. Її також можуть пошкодити агресивні спреї та неналежні рідкі засоби для чищення.



Символи та позначення можуть стиратися за використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з грубим або пошкодженим дном.

Для видалення **незначних забруднень** використовуйте м'яку вологу тканину. Потім витріть поверхню насухо.



Плями від води можна видалити за допомогою слабого оцтового розчину. Проте не використовуйте такий розчин для чищення корпусу (лише в деяких моделях), оскільки він може потьмяніти. Не використовуйте агресивні спреї та засоби для видалення вапняного нальоту.

Для видалення **стійкого бруду** використовуйте спеціальні миючі засоби для склокерамічних поверхонь. Дотримуйтесь інструкцій виробника. **Після чищення завжди ретельно видаляйте будь-які залишки миючих засобів, оскільки вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час нагрівання конфорок.**



Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком. Щоб не травмуватися, будьте обережні під час використання скребка.



Використовуйте скребок, тільки якщо бруд не вдається видалити вологою тканиною або спеціальними миючими засобами для склокерамічних поверхонь.



Тримайте скребок під **правильним кутом** (від 45 до 60 °). Для видалення бруду в області символів і позначень переміщуйте скребок, **обережно натискаючи** на скло. Слідкуйте, щоб пластикова ручка скребка (у деяких моделях) не стикалася з гарячою конфоркою.



Не натискайте на скло скребком, встановивши його перпендикулярно відносно скла, і не дряпайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.

Цукор і цукровмісні продукти харчування можуть завдати значної шкоди склокерамічному покриттю; тому їх слід негайно видаляти зі склокерамічної поверхні скребком, навіть якщо варильна зона ще гаряча.



Зміни блиску елементів графічного оформлення або втрата кольору вважаються не пошкодженням приладу, а радше результатом нормальної експлуатації варильної поверхні. Найчастіше така зміна кольору є результатом пригорання до поверхні залишків їжі або спричиняється використанням посуду з деяких матеріалів (наприклад, алюмінію або міді). Зміни кольору важко позбавитися повністю.

Примітка. Зміна кольору та інші подібні дефекти впливають лише на зовнішній вигляд приладу й не погіршують його функціональних характеристик. На виправлення таких дефектів гарантія не поширюється.

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ШУМ І ЙОГО ПРИЧИНИ ПІД ЧАС ІНДУКЦІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Шуми та звуки	Причина	Спосіб усунення
Робочий шум, викликаний індукцією	В основу індукційної технології покладено властивості певних металів під дією електромагнітного випромінювання. У результаті утворюються вихрові струми, які викликають коливання молекул. Ці коливання (вібрації) перетворюються на тепло. Залежно від типу металу це може викликати несильний шум.	Це нормально та не свідчить про несправність.
Гудіння, схоже на роботу трансформатора	Чутно, коли приготування здійснюється з високим рівнем потужності. Причина полягає в кількості енергії, яка передається від варильної поверхні до каструлі або сковороди.	Цей шум зникне або зменшиться, якщо зменшити рівень потужності.
Вібрація та потріскування посуду	Такий шум з'являється в посуді (каструлі або сковороді), виготовленому з різних матеріалів.	Він виникає від вібрацій уздовж суміжних поверхонь різних шарів матеріалів. Цей шум залежить від посуду. Він може змінюватися залежно від кількості та типу їжі, яка готується.
Шум вентилятора	Для правильної роботи індукційних електронних компонентів потрібне керування температурним режимом. Тому варильну поверхню оснащено вентилятором, який працює зі змінною швидкістю залежно від значення температури.	Вентилятор може працювати навіть після вимкнення варильної поверхні, якщо температура залишається надто високою.

ФУНКЦІЇ ЗАХИСТУ ТА ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛОК

Варильну поверхню оснащено датчиками від надмірного нагрівання. Ці датчики можуть автоматично тимчасово вимикати будь-яку зону приготування або всю варильну поверхню.

Проблема, можливі причини, способи усунення

- Неперервний звуковий сигнал, на дисплеї блимає «-».
 - На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні кнопки поставлено який-небудь предмет. Витріть сенсорну поверхню.
- Позначка «С» на дисплеї
 - Конфорка перегрілася. Зачекайте, доки вона охолоне.
- Позначка «r» на дисплеї
 - Це означає, що ввімкнути потрібний рівень потужності неможливо, оскільки встановлено обмеження максимальної загальної потужності варильної поверхні.
- Позначка «F» на дисплеї
 - Це свідчить про помилку під час роботи.



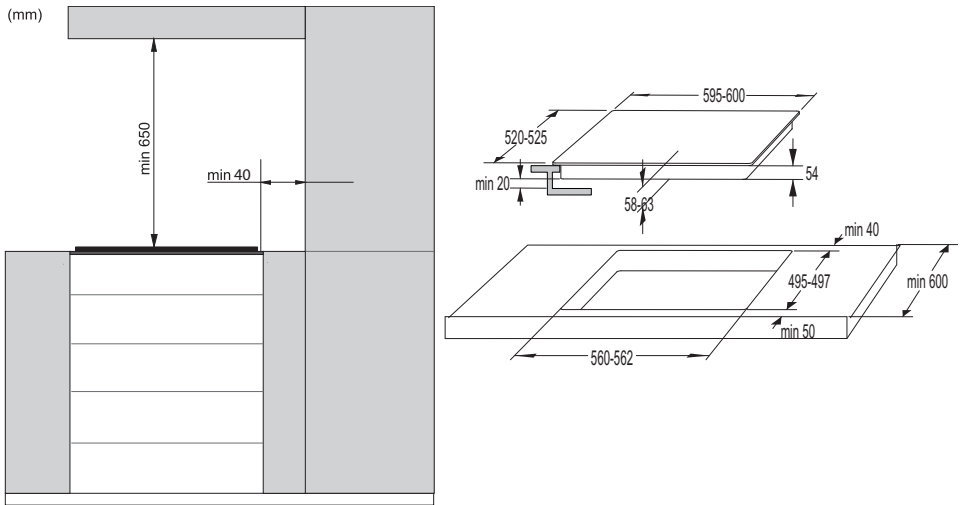
У разі помилки, або якщо код помилки не зникає, від'єднайте шнур живлення варильної поверхні від електромережі на кілька хвилин (або витягніть запобіжник); потім знову під'єднайте шнур живлення варильної поверхні до електромережі та ввімкніть головний перемикач.

Якщо проблему не вдається вирішити попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню. У такому разі вартість ремонту сплачує користувач.



Перед початком ремонту необхідно відключити прилад від джерела живлення, видаливши запобіжник або витягнувши головний кабель із мережевої розетки.

ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПОВЕРХНІ



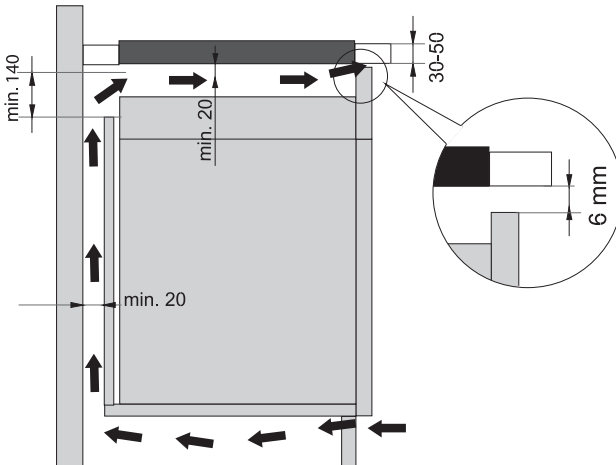
- Застосування декоративних кутових накладок із цільного дерева на стільниці позаду конфорок дозволено, тільки якщо відстань між накладкою та варильною поверхнею не менша за вказану на монтажній схемі.

ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ В КУХОННІЙ ТУМБІ

- Для нормальної роботи електронних компонентів в індукційній варильній поверхні потрібна достатня циркуляція повітря.

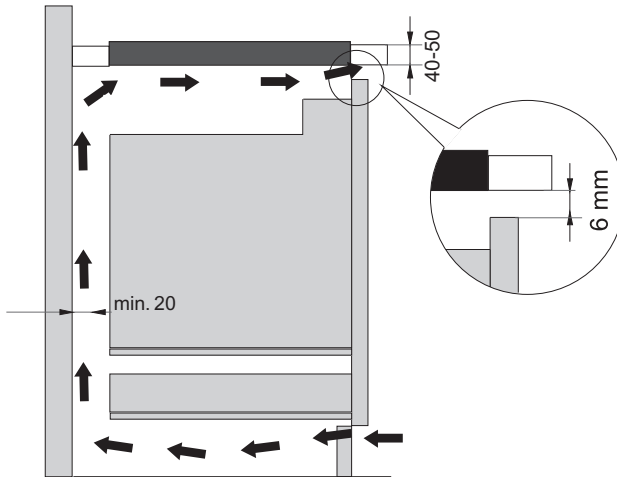
А Кухонна тумба з шухлядою

- На висоті не менше 140 мм уздовж усієї ширини тумби, у задній стінці, повинен бути отвір. Крім того, спереду, уздовж усієї ширини шафи, повинен бути отвір принаймні 6 мм.
- До низу скла приєднайте ущільнення (2–3 мм від краю). Варильну поверхню оснащено вентилятором, розташованим у її нижній частині. Якщо під кухонною тумбою є шухляда, не використовуйте її для зберігання невеликих предметів або паперу, оскільки їх може затягнути до вентилятора, пошкодивши його та систему охолодження. Крім того, не використовуйте цю шухляду для зберігання алюмінієвої фольги або легкозаймистих речовин або рідин (наприклад, аерозольних балончиків). Тримайте такі речовини подалі від варильної поверхні. Може статися вибух! Між вмістом шухляди та вентиляційним отвором вентилятора повинна бути відстань принаймні 20 мм.



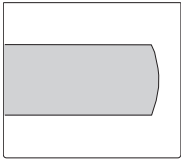
Б Кухонна тумба з духовкою

- Під індукційною варильною поверхнею можна встановлювати такі типи духовок: EVP4, EVP2, EVP3 з вентилятором охолодження. Перед встановленням духовки потрібно демонтувати задню стінку кухонної тумби в області монтажного отвору. Крім того, спереду, уздовж усієї ширини шафи, повинен бути отвір принаймні 6 мм.

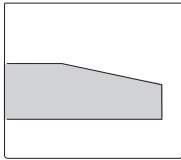


ВСТАНОВЛЕННЯ ВРІВЕНЬ ІЗ РОБОЧОЮ ПОВЕРХНЕЮ

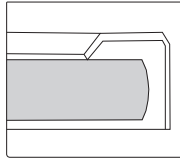
Прилади без шліфованих країв і декоративних рамок можна встановити врівень із робочою поверхнею.



шліфований край



гранований край

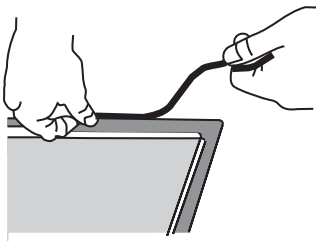


декоративна рамка

1. Встановлення приладу

Прилад можна встановлювати тільки на термо- й водостійку робочу поверхню, як-от виготовлену з натурального каменю (мармуру, граніту) або цільного дерева (краї вздовж вирізу потрібно загерметизувати). Щоб встановити прилад у стільницю з кераміки, дерева або скла, потрібна додаткова дерев'яна рамка. Прилад постачається без рамки.

Встановлювати прилад на робочі поверхні, виготовлені з інших матеріалів, можна тільки після консультації з їх виробниками й отримання їхньої згоди. Розмір внутрішнього основого блока має бути принаймні таким само, як внутрішній виріз для приладу. Це дасть змогу легко знімати прилад із робочої поверхні. Прикріпіть ущільнювальну стрічку по периметру дна скляної панелі.

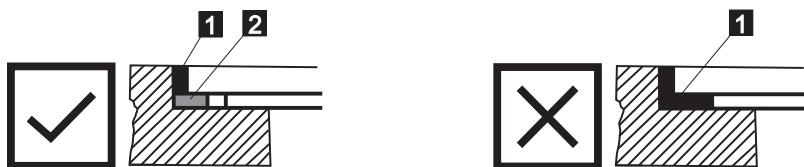


Спочатку вставте у виріз шнур живлення. Помістіть прилад по центру вирізу.

Приєднайте прилад до електромережі (див. інструкцію з підключення приладу). Перш ніж наносити герметик, перевірте, чи прилад працює.

Заповніть отвір між приладом і робочою поверхнею силіконовим герметиком. Використовуйте термостійкий герметик (має витримувати принаймні 160 °С). Розгладьте силіконовий герметик за допомогою спеціального знаряддя.

Дотримуйтеся інструкцій із використання силіконового герметика, яким користуєтеся. Не вмикайте прилад, поки силіконовий герметик повністю не висохне.



1. Силіконовий герметик; 2. Ущільнювальна стрічка



Зверніть особливу увагу на розміри для вбудування приладу на робочі поверхні з натурального каменю. Під час вибору силіконового герметика зважайте на матеріал робочої поверхні, а також порадьтеся з її виробником. Використання непридатних силіконових герметиків може призвести до знебарвлення певних частин.

2. Зняття вбудованого приладу

Від'єднайте прилад від електромережі.

За допомогою спеціального знаряддя зніміть силіконовий ущільнювач по периметру. Змініть прилад, піднявши його знизу.

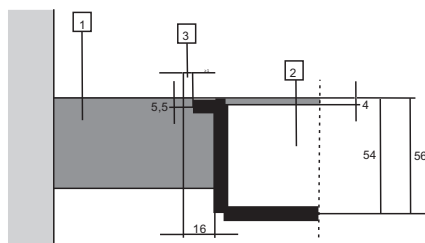


Не намагайтеся зняти прилад, беручи його згори!



Відповідальність за ремонт і обслуговування варильної поверхні несе виключно служба технічного обслуговування. Запитайте про повторний монтаж варильної поверхні, встановленої врівень із робочою поверхнею, у постачальника свого кухонного обладнання.

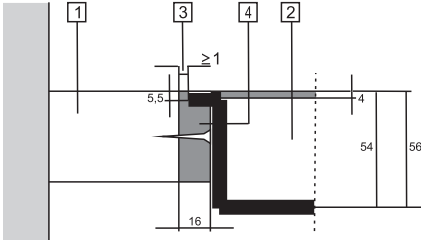
Кам'яна робоча поверхня



- 1 - Стільниця
- 2 - Прилад
- 3 - Отвір

З огляду на можливість похибки між розмірами склокерамічної поверхні приладу й вирізу в робочій поверхні отвір регулюється (мін. 2 мм).

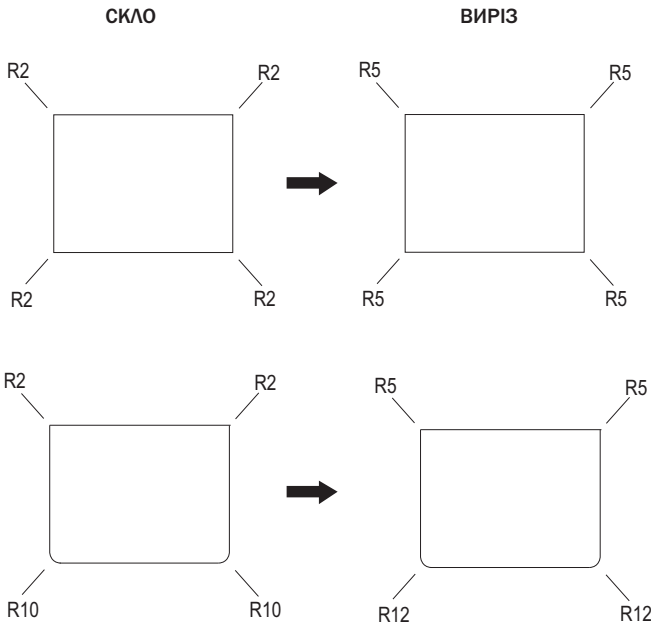
Керамічна, дерев'яна або скляна робоча поверхня



- 1 - Стільниця
- 2 - Прилад
- 3 - Отвір
- 4 - Дерев'яна рамка товщиною 16 мм.

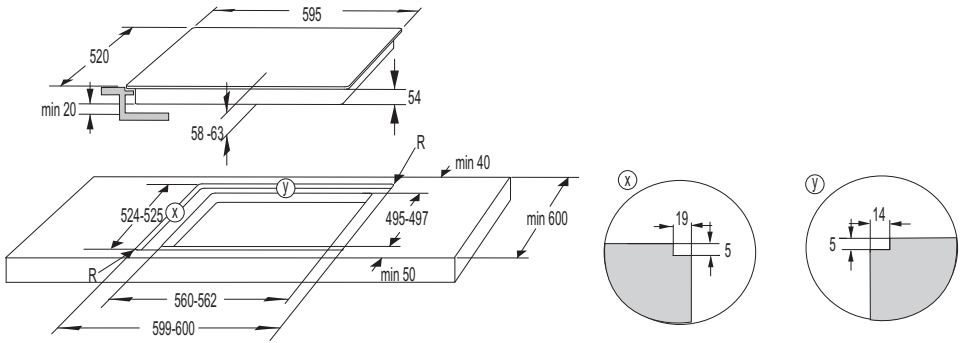
З огляду на можливість похибки між розмірами склокерамічної поверхні приладу й вирізу в робочій поверхні отвір регулюється (мін. 2 мм). Встановіть дерев'яну рамку на 5,5 мм нижче верхнього краю робочої поверхні (див. рис.).

Зважайте на кути країв скла (R10, R2) під час вирізання.



РОЗМІРИ ОТВОРУ В РОБОЧІЙ ПОВЕРХНІ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ВРІВЕНЬ ІЗ НЕЮ

(залежить від моделі)



Якщо духовку розміщено під варильною панеллю, встановленою врівень із робочою поверхнею, поверхня повинна мати товщину принаймні 45 мм.

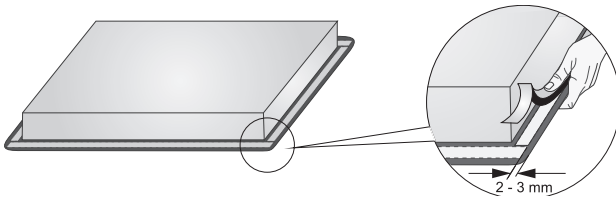
ВСТАНОВЛЕННЯ ПІНОПЛАСТОВОЇ ПРОКЛАДКИ



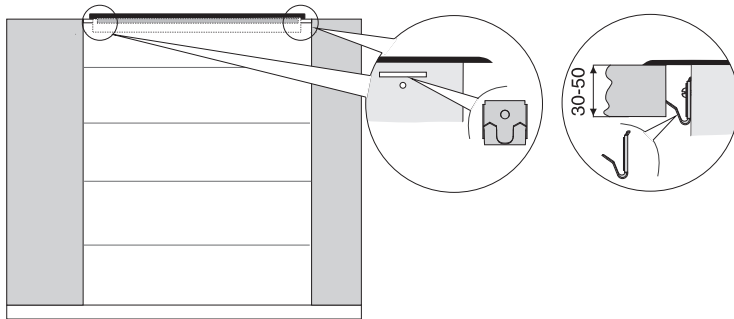
Деякі прилади постачаються вже зі встановленою пінопластовою прокладкою!

Перш ніж установити склокерамічну поверхню в кухонну стільницю, прикріпіть пінопластову прокладку, що йшла в комплекті з приладом, до його нижньої частини.

- Зніміть із прокладки захисну плівку.
- Прикладіть прокладку до нижньої сторони скла (2-3 мм від краю). Вона має бути приєднана по всьому периметру скла без накладання в кутках.
- Під час приєднання прокладки слідкуйте, щоб скло не стикалося з гострими предметами, оскільки це може призвести до його пошкодження.



Не встановлюйте прилад без пінопластової прокладки!



- Кухонна стільниця має бути цілком рівною.
- Поверхню вирізу стільниці слід захистити.
- Приєднайте кріпильні елементи (4 шт) за допомогою гвинтів (4 шт), що входять до складу комплекту, до отворів на передній і задній стінках варильної поверхні.
- Вставте варильну поверхню у виріз стільниці та сильно натисніть на неї зверху.
- Для затягнення фіксатора використовуйте шурупи довжиною не більше 6,5 мм.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

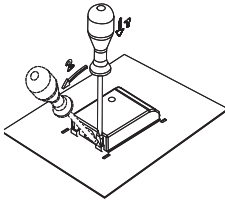
- Електромережа має бути захищена відповідно до чинних стандартів.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.
- Електрообладнання повинно включати перемикач для від'єднання всіх полюсів приладу від електромережі, при цьому мінімальний зазор між його контактами у вимкненому стані має становити 3 мм. Відповідними пристроями є плавкі запобіжники, вимикачі струмового захисту тощо.
- Підключення має бути здійснене з урахуванням струмових характеристик і запобіжників.
- Після встановлення електрообладнання всі струмопровідні та ізольовані частини необхідно захистити, щоб запобігти доторканню до них.



**Ремонт приладу мають здійснювати лише уповноважені спеціалісти.
Неправильне підключення може призвести до знищення деталей приладу.
На такі випадки гарантія не поширюється.**

**Перед проведенням ремонту або технічного обслуговування відключіть
прилад від електромережі.**

СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ З'ЄДНАНЬ



Перемички (струмопровідні мости) розміщені у спеціальному гнізді на затискачі.

ШНУР ЖИВЛЕННЯ

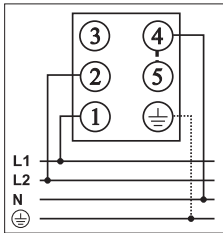
Для підключення можна використовувати наведені нижче типи кабелів.

- З'єднувальні кабелі з ізоляцією з ПВХ, модель H05 VV-F із жовто-зеленим кабелем заземлення; або інші кабелі з кращими характеристиками.

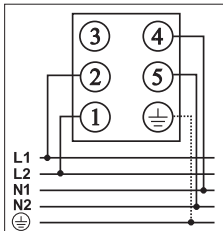
Типове підключення

- 2 фази, 1 нульовий провідник (2 1N, 380-415 В~/50 Гц):
 - ▷ Напряга між фазами та нульовим провідником становить 220-240 В ~. Напряга між двома фазами становить 380-415 В~. Встановить перемичку між клемми 4-5. У групі мають бути щонайменше два запобіжники на 16 А. Діаметр жили шнура живлення має становити не менше 2,5 мм².
- 2 фази, 2 нульових проводи (2 2N, 380-415 В~/50 Гц):
 - ▷ Напряга між фазами та нульовими проводами становить 220-240 В~.
 - ▷ Для підключення потрібно використовувати принаймні два запобіжники на 16 А. Перетин шнура живлення має становити не менше 2,5 мм².

2N 380-415V~ / 50/60 Hz



2 2N 220-240V~ / 50/60 Hz



Спеціальне підключення

- Однофазне підключення (1 1N, 220-240 В~/50 Гц):
 - ▷ Напряга між фазою та нульовим провідником становить 220-240 В ~. Встановить перемички між клемми 1-2 та 4-5. Група (збірка) має бути оснащена запобіжником із силою струму не менше 32 А. Діаметр жили шнура живлення має становити не менше 4 мм².

Проведіть шнур живлення через компенсатор натягу (затискач), який запобігає витягненню шнура.

Неправильне підключення може пошкодити деталі приладу. У такому разі гарантія анулюється.

Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.

Фактичну напругу у вашому будинку (220-240 В відносно N) має перевірити фахівець за допомогою відповідного електровимірювального приладу.

Якщо запобіжник мережі не підтримує струм 32 А, функцію обмежувача повної потужності на варильній поверхні можна ввімкнути так, що струм не перевищуватиме:

- 1x16А, обмеження потужності — 3500 Вт; або
- 1x12А, обмеження потужності — 2800 Вт.

Процедуру підключення описано в розділі «ВСТАНОВЛЕННЯ МАКСИМАЛЬНОГО РІВНЯ ЗАГАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ ПРИЛАДУ».

УТИЛІЗАЦІЯ



Упаковка виробу виготовлена з нешкідливих для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, відновити або утилізувати, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу. На пакувальних матеріалах містяться відповідні позначки.

Символ на виробі або його пакуванні вказує, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його слід здати до авторизованого центру збору та обробки відпрацьованого електричного та електронного обладнання.

Належна утилізація цього виробу допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути в разі його неправильної утилізації. Для отримання докладної інформації щодо утилізації та переробки цього виробу зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де було придбано виріб.

BI4 7G



uk (10-18)