

INFINITY

Інструкції з експлуатації

UA



ВАША ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

Вступ

Ця поверхня немов створена для тих, хто полюбляє куховарити. Приготування на індукційній варильній поверхні має свої переваги. Це легко, завдяки зручному управлінню варильною поверхнею. Також надвисока потужність дозволить швидко довести до кипіння інгредієнти, що готують-ся. Місця між конфорками досить для комфортного готування їжі.

Ергономічні ручки управління дозволяють легко управляти зонами нагріву варильної поверхні. Чіткі графічні зображення положення ручки управління дозволять швидко задати необхідну потужність приготування.

Готування їжі на індукційній варильній поверхні відрізняється від користування звичайними варильними поверхнями. Індукція означає використання електромагнітного поля для одержання тепла. Це означає, що будь-який посуд не може розігріватися на подібній поверхні. Більш докладну інформацію можна здобути в розділі опису посуду.

Для забезпечення оптимальної безпеки індукційна посуда обладнана засобами температурного захисту й індикатором залишкового тепла, що вказують, чи є конфорки гарячими.

Цей посібник описує оптимальні засоби експлуатації індукційної варильної поверхні. Як доповнення до відомостей про експлуатацію, Ви також можете ознайомитись із інформацією загального характеру, яка може бути корисною під час використання продукту. Також тут можна знайти таблиці із рекомендаціями із приготування та технічного обслуговування.

Уважно ознайомтесь із посібником перед початком використання приладу та зберігайте в надійному місці для подальшого ознайомлення.

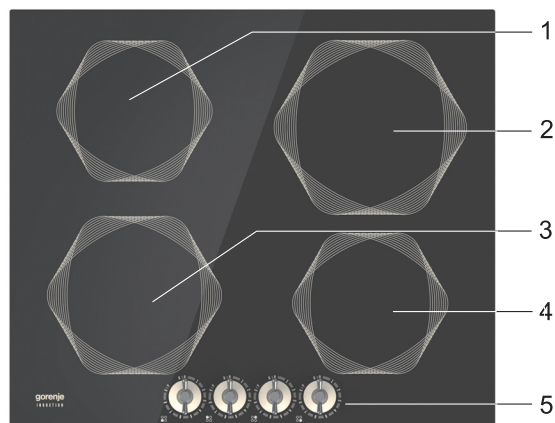
Цей посібник також може бути довідковим матеріалом для спеціалістів із авторизованих сервісних центрів. У зв'язку із цим вкладіть лист специфікацій у спеціальне відведене місце на звороті посібника. Лист специфікацій приладу містить всю інформацію, необхідну для того, щоб спеціалісти із авторизованих сервісних центрів належним чином відповіли на Ваші запитання та задоволили ваші потреби.

Насолоджуйтеся готуванням!

ВАША ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ	5
Опис	5
БЕЗПЕКА.....	6
На що потрібно звернути увагу	6
Підключення і ремонт	6
Використання.....	6
Безпека з високими температурами	7
Таймер.....	7
Захист від перегрівання	8
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	9
Приготування на індукційній варильній поверхні	9
Принцип роботи індукційної варильної поверхні.....	9
Посуд.....	10
РОБОТА.....	12
Ввімкнення варильної поверхні й регулювання потужності	12
Функція легкого приготування	12
Режим Р (збільшення потужності).....	12
Індикатор залишкового тепла.....	13
Блокування від дітей	13
ПРИГОТУВАННЯ	14
Здорова їжа	14
Налаштування для приготування	14
ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	16
Очищення	16
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	17
Загальна інформація	17
Таблиця пошуку та усунення проблем	17
МОНТАЖ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ	19
Зверніть увагу	19
Вентиляція	21
Нижня кухонна шафа із шухлядою	21
Нижня кухонна шафа із духовкою.....	22
Схема підключення.....	23
Монтаж	24
Технічна інформація	25
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ.....	26
Утилізація упаковки та приладу	26

ВАША ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

Опис



1. Задня ліва конфорка
2. Задня права конфорка
3. Передня ліва конфорка
4. Передня права конфорка
5. Ручка регулювання потужності



На що потрібно звернути увагу

- Готування їжі на індукції повністю безпечне. Варильна поверхня обладнана різними захисними обладнаннями, такими як індикатор залишкового тепла й таймер готування. Проте, існує ряд запобіжних заходів, яких слід дотримуватись.

Підключення і ремонт

- Підключенням пристрою повинен займатися тільки спеціаліст із авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не відчиняйте корпус. Корпус може відкривати тільки спеціаліст із авторизованого сервісного центру.
- Перш ніж починати ремонтні роботи, відключіть електроживлення від обладнання. Від'єднаєте обладнання від мережі, витягніть (автоматичний/і) запобіжник(и) або, у випадку нероз'ємного з'єднання, перемістіть перемикач електроблоку на нульову позначку.

Використання

- Не використовуйте поверхню при температурі нижче 5 °С.
- Цей прилад призначений для використання у домашніх умовах. Використовуйте його виключно для приготування їжі.
- При першому використанні поверхня можлива поява «нового запаху». Це нормальне явище. При нормальній вентиляції кухні запах швидко зникне.
- Пам'ятайте про дуже швидке нагрівання варильної поверхні при максимальній потужності. Не залишайте поверхню без нагляду при використанні конфорки на повній потужності.
- При роботі поверхні необхідно забезпечувати хорошу вентиляцію. Залишіть відчиненими всі отвори для вентиляції.
- Слідкуйте за тим, щоб уміст посуду не википав під час готування. Варильна поверхня захищена від перегріву, але сама ємність може стати настільки гарячою, може пошкодитись в результаті цього. Гарантія не покриває збитків від перегріву ємностей у результаті википання їх вмісту.
- Не використовуйте конфорки для зберігання будь-яких предметів.
- Переконайтесь в тому, що між вмістом шухляди та варильною поверхнею є відстань не менш декількох сантиметрів.
- Не тримайте горючих речовин у шухляді під варильною поверхнею.
- Проводи побутової техніки не повинні торкатися розігрітих конфорок.
- Під час використання конфорки гріються та зберігають тепло ще деякий час після закінчення роботи. Не підпускайте дітей до варильної поверхні під час її роботи та ще деякий час після вимкнення.
- Жир та олія можуть легко запалюватися при перегріванні. Не підходьте дуже близько до посуду. У випадку, якщо олія загориться, не використовуйте воду для тушіння. Швидко накрийте посуд кришкою та вимкніть конфорку.

- Ніколи не готуйте фламбе під витяжкою. Високе полум'я може викликати пожежу навіть якщо витяжка вимкнута.
- Керамічне покриття є дуже міцним, але не таким, що не б'ється. Падіння будь-якого кухонного предмету може розбити його.
- При появі розламу або тріщини, негайно припиніть експлуатацію варильної поверхні. Негайно виключіть обладнання, від'єднаєте його від джерела живлення, щоб уникнути удару струмом і зателефонуйте в сервісний центр .
- Не кладіть металеві предмети, як жарівки, форми для випікання, кришки або ножі на варильну поверхню. Це може призвести до швидкого нагрівання та загорання.
- Не зберігайте магнітні предмети (кредитні карти, банківські карти, дискети та ін.) поблизу прилада. Якщо ви користуєтесь електронним кардіостимулятором, перш ніж використовувати плиту, спитайтеся свого кардіолога.
- Ніколи не використовуйте паровий або водний очищувач для чищення варильної поверхні.
- Даний прилад не призначено для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або ж особами, які не володіють достатнім досвідом і знаннями, за виключенням випадків, коли вони використовують його під доглядом особи, відповідальної за їх безпеку або керуючись його інструкцією з експлуатації обладнання.
- Конфорка вимикається автоматично, коли ви знімаєте посуд. Задля запобігання випадкового вмикання варильної поверхні, вимикайте конфорки вручну.
- Ніколи не ставте порожню ємність на включену поверхню. Незважаючи на те, що варильна поверхня захищена й виключається автоматично, ємність сильно нагріється. Це може спричинити до пошкодження посуду.
- Невеликі предмети маленьких розмірів (діаметром або глибиною менш за 1,2 см), виделка чи ніж не розпізнаються приладом. Дисплей буде горіти, а плита не включиться.
- Приладом неможливо керувати за допомогою зовнішнього таймеру чи пульта дистанційного управління
- Ніколи не дозволяйте дітям гратись з пристроєм. Діти не повинні без нагляду знаходитись біля пристрою.

Безпека з високими температурами

- Сенсор безперервно вимірює температуру варильної поверхні. Кожна конфорка обладнана датчиком, який вимірює температуру дна ємності, щоб уникнути ризику перегріву у випадку повного википання рідини. Якщо температура занадто висока, потужність автоматично зменшується.

Таймер

- Таймер відповідає за безпечність Вашого приладу. Він спрацює, якщо Ви забудете вимкнути варильну поверхню.
- В залежності від обраних Вами налаштувань час готування обмежується таким чином:

Налаштування	Конфорка вимикається автоматично через:
1	520 хвилин
2	402 хвилин
3	318 хвилин
4	260 хвилин
5	212 хвилин
6	170 хвилин
7	139 хвилин
8	113 хвилин
9, P	90 хвилин

Таймер вимикає варильну поверхню після вказаного часу.

Захист від перегрівання

Перегрівання приладу можливе при таких випадках:

- Посуд невірно проводить тепло.
- Жир чи олія нагріваються на максимальній потужності;
- Циркуляція повітря є недостатньою (див. також «Захист вентиляції» в розділі «Встановлення» цього посібника).

У випадку перегрівання конфорка або конфорки реагують наступним чином:

- прилад зменшує потужність;
- у випадку, якщо така дія не допомагає, прилад вимикається, а дисплей показує код E2.

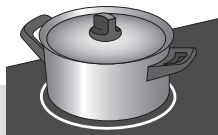
Після того, як прилад охолоне, код E2 зникає і Ви можете знову вмикати прилад.

Запобігти перегріванню можна такими способами:

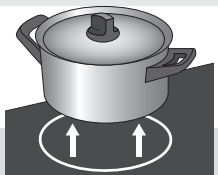
- використовувати посуд, який добре проводить тепло;
- розігрівати жир чи олію на малій потужності;
- надавати достатньої вентиляції приміщення.

Якщо перегрівання не зникає, Вам необхідно звернутися до спеціаліста із авторизованого сервісного центру.

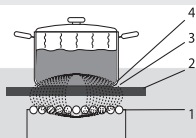
Приготування на індукційній варильній поверхні



При індукційному приготуванні їжі відсутня втрата тепла, а ручки залишаються холодними.



Принцип роботи індукційної варильної поверхні



Тулjava (1) в куhальнi плoщцi (2) устvarja магнетно поле (3). Ко на тулjava положiте посудo з жеlezним дном (4), се в дну посуде устvari ток.

Приготування на індукційній варильній поверхні - це швидко.

- Спочатку Ви будете здивовані тим, як швидко можна готувати на індукційній варильній поверхні. Особливо на великій потужності їжа та рідина закипають дуже швидко. Не залишайте посуд без нагляду задля запобігання википання.

Потужність регулюється

- Під час приготування на індукційній варильній поверхні працює лише та частина конфорки, на якій стоїть посуд. При використанні посуду маленького діаметру на великій конфорці, потужність регулюється тільки на частині конфорки, яка працює. Таким чином, потужність буде нижче та закипання займе більше часу.

Увага

- Піщинки можуть подряпати покриття варильної поверхні. Використовуйте посуд із чистим дном і не перетягуйте посуд з однієї конфорки на іншу. Замість цього піднімайте посуд.
- Не використовуйте варильну поверхню у якості робочого стола. Для збереження енергії використовуйте посуд із кришкою.

Прилад створює магнітне поле. При торканні посуду з залізнаю основою із конфоркою, в основі посуду виробляється струм. Такий індукційний струм виробляє тепло в основі посуду.

Просте управління

Використовувати електронне управління просто та точно. На низькій потужності, наприклад, Ви можете плавити шоколад безпосередньо в ємності або готувати страви, які звичайно підігріваються в пароварці.

Швидко

Завдяки потужності індукційної варильної поверхні на високих рівнях, можна дуже швидко довести їжу, що готується, до кипіння. Проте, готування їжі віднімає не менше часу, ніж на інших плитах.

Чисто

Варильну поверхню легко чистити. Тому що конфорки не стають гарячіші від ємностей, пролита їжа не пригоряє.

Безпечно

Тепло вироблюється в самому посуді. Скляне покриття не нагрівається сильніше за посуд. Це значить, що конфорка значно прохолодніша за керамічну варильну поверхню або газовий пальник. Після того як Ви забираєте посуд, конфорка охолоджується достатньо швидко.

Посуд для індукційного готування.

Для індукційної поверхні потрібен особливий вид посуду.

Увага

- Посуд, що був використаний для приготування їжі на газовій варильній поверхні, не підходить для роботи із індукційною варильною поверхню.
- Використовуйте посуд для готування їжі на електричних або індукційних варильних поверхнях із:
 - товстим дном (мінімум 2,25 мм)
 - широкою основою.
- Краще за все підходить посуд із знаком якості 'Class Induction' («Клас індукції»).

Порада

Придатність посуду можна перевірити самостійно за допомогою магніту. Посуд вважається придатним, якщо магніт притягується до дна.

Підходить	Не підходить
Спеціальний посуд із нержавіючої сталі.	Глиняний посуд
Клас індукції	Нержавіюча сталь
Зносостійкий емалевий посуд	Порцеляна
Емалевий чавунний посуд	Мідь
	Пластик
	Алюміній

Увага

Будьте обережні із емалевим посудом з тонколисткової сталі:

- емаль може стати крихкою (емаль відстає від сталі), якщо увімкнути плиту на повну потужність, коли посуд занадто сухий;
- Дно посуду може деформуватися із-за перегрівання або використання його на дуже великій потужності.

Увага

Заборонено використовувати посуд із деформованим дном. Зігнуте чи закруглене дно може порушити роботу захисту від перегрівання, та прилад стане занадто гарячим. Це може призвести до розтріскування скляного покриття та розплавлення дна посуду.

Пошкодження, що спричинені використанням непридатного посуду або наслідками википання не підлягають під гарантію.

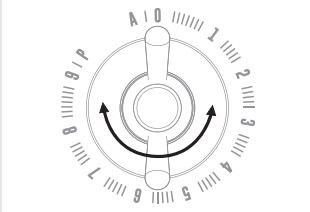
Мінімальний діаметр посуду

Діаметр посуду повинен бути не менш за 12 см. Кращі результати будуть досягнені при використанні посуду та конфорок відповідного розміру. Якщо посуд занадто малий, конфорка не працюватиме.

Скороварки

Індукційний засіб приготування їжі добре підходить до використання скороварки. Конфорка швидко реагує, і скороварка досягає необхідної потужності досить швидко. Процес приготування припиняється одразу після вимкнення конфорки.

Ввімкнення варильної поверхні й регулювання потужності



Функція легкого приготування

Режим P (збільшення потужності)

Індукційна варильна поверхня має індикатор залишкового тепла, автоматичний таймер, функцію легкого приготування та блокування від дітей. На цій та наступній сторінках можна прочитати інструкцію з експлуатації цих пристроїв.

Вмикання та налаштування потужності

- Поставте посуд на конфорку.
- Поверніть ручку управління за годинниковою стрілкою та встановіть бажану потужність. Існує 9 рівнів потужності.

Вимкнення

- Вимкніть конфорку, для цього поверніть рукоятку у зворотньому напрямку до початкового положення.

Функція легкого приготування може бути використана за необхідністю швидкого закипання та подальшого приготування на невеликій потужності. Варильна поверхня автоматично знижує потужність до мінімуму для завершення процесу приготування.

- Поставте посуд на конфорку.
- Поверніть відповідну ручку управління проти годинникової стрілки або до упору вправо.

На дисплеї відобразиться символ «А».

- За допомогою ручки управління вкажіть необхідні налаштування протягом 5 секунд. Якщо налаштування не будуть вказані, конфорка вимкнеться.

Після вказання налаштувань, символ «А» заблимає та з'являться необхідні налаштування. Після закінчення терміну готування блимання припиниться та налаштування будуть безперервно відображені на дисплеї.

- механізм може бути вимкнений, якщо рукоятка встановлена в положення 0 чи 9.

Використовуйте положення P тільки за необхідністю доведення води до закипання. Потужність при цьому положенні занадто велика для розігрівання вершкового масла чи молока та для розмороження продуктів. Таблиці в розділі «Комфортне готування» допоможуть розібратися із технікою.

Індикатор залишкового тепла

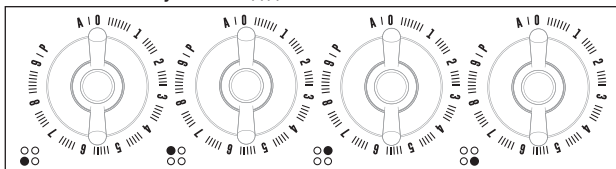


Блокування від дітей

Після інтенсивного використання конфорок, вони залишаються теплими впродовж декількох хвилин. Доки конфорка залишається гарячою, на дисплеї відображається символ «H».

Варильна поверхня поверхня буде безпечнішою за допомогою функції захисту від дітей. Ця функція запобігає вмиканню поверхні та змінненню обраних поверхні.

Увімкнення блокування від дітей



- Блокування від дітей можна увімкнути, коли усі зони приготування вимкнені.
- Одночасно поверніть ручки обох лівих зон приготування у позицію «А» (решта ручок мають бути у початковій позиції, тобто «О»)
- На дисплей з'явиться значок «L», показуючи, що блокування від дітей увімкнено.

Вимикання функції захисту від дітей

- Функція захисту від дітей може бути вимкнена таким же чином. Після вимкнення функції на дисплеї з'явиться символ «O».

Здорова їжа

Точка кипіння олії різних видів

Для приготування здорової їжі, Gorenje+ рекомендує обрати тип олії у залежності від температури смаження. Кожен вид олії має свою точку кипіння, коли випускає токсичні речовини. Ця таблиця показує точки кипіння різних видів олій.

Олія	Точка кипіння °C
Оливкова олія першого віджиму	160 °C
Вершкове масло	177 °C
Кокосова олія	177 °C
Рапсова олія	204 °C
Нерафінована оливкова олія	216 °C
Соняшникова олія	227 °C
Кукурудзяна олія	232 °C
Арахісове масло	232 °C
Рисова олія	255 °C
Оливкова олія	242 °C

Налаштування для приготування

Настройки залежать від кількості та змісту посуду, тому таблиця, що приведена нижче - це лише рекомендації.

Використовуйте режим P та значення потужності 9 для:

- швидкого закипання;
- обробки овочів;
- розігрівання олії та жиру;
- набирання тиску для скороварки.

Положення 8 для:

- смаження м'яса;
- смаження камбали;
- смаження омлетів;
- смаження вареної картоплі;
- глибокого смаження продуктів.

Положення 7 для:

- смаження оладків;
- смаження товстих шматів м'яса в паніруванні;
- смаження бекону (сала);
- смаження сирової картоплі;
- смаження гринок;
- смаження риби в паніруванні.

Положення 6 та 5 для:

- завершення готування великої кількості продуктів;
- розмороження твердих овочів;
- смаження тонких шматів м'яса в паніруванні;

Положення 1-4 для:

- приготування бульйону;
- тушування м'яса;
- приготування овочів;
- розтоплення шоколаду;
- плавлення сиру.

Очищення

Порада

Перед початком чищення варильної поверхні, встановіть захист від дітей.

Щоденне чищення

- Незважаючи на те, на те, що їжа не може пригоріти до поверхні склокераміки, ми рекомендуємо мити поверхню після кожного використання.
- Краще за все для щоденного чищення підходить волога губка із миючим засобом.
- Протріть насухо паперовим чи кухонним рушником.

Стойкі плями

- Стойкі плями виводяться за допомогою м'якого миючого засобу, як, наприклад, засіб для миття посуду.
- Сліди від води та накип можна видалити за допомогою оцету.
- Сліди металу (від перетягування посуду) можуть важко видалятися. Для таких цілей існують спеціальні засоби для чищення.
- Використовуйте скребок для скла для видалення залишків їжі. Розплавлений пластик та цукор також краще за все видаляти за допомогою скребка для скла.

Заборонено використовувати

- Заборонено використовувати абразиви. Вони створюють подряпини, де накопичуються бруд та накип.
- Заборонено використовувати гострі предмети, такі як: сталева вата або металевий йоржик.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



Загальна інформація

Якщо Ви знайшли тріщину в склокерамічній поверхні (навіть невелику), негайно вимкніть плиту, видаліть вилку з розетки, відключіть (автоматичні) запобіжники лічильника чи, у разі використання нероз'ємного з'єднання, встановіть перемикач мережі живлення на нуль. Зв'яжіться із сервісним центром.

Таблиця пошуку та усунення проблем

Невірна робота апарату не позначає його дефектність. Намагайтеся усунути проблему самостійно, керуючись таблицею, що приведена нижче.

Ознака несправності	Можлива причина	Рішення
На дисплеї відображаються символи при першому використанні варильної поверхні.	Це стандартна процедура налаштування.	Звичайна операція.
Вентилятор працює декілька хвилин після закінчення роботи варильної поверхні.	Варильна поверхня охолоджується.	Звичайна операція.
З'являється невідомий запах під час першого використання варильної поверхні.	Новий прилад нагрівається.	Це нормальне явище. Запах зникне після декількох використань варильної поверхні. Провітріть кухню.
Варильна поверхня видає звуковий сигнал.	Це робить обмежувач на передній та задній частинах. Також звуковий сигнал може видаватися під час роботи на низьких потужностях.	Звичайна операція.
Посуда видає шум під час приготування.	Це відбувається завдяки енергії, що йде від поверхні до посуду.	Для деяких видів посуду це нормальне явище при роботі на високій потужності. Це не шкодить а ні посуду, а ні поверхні.
Конфорку вмикнено, але на дисплеї показується  .	Посуд, що використовується, не підходить до готування на індукційній панелі, або його діаметр менше за 12 см.	Використовуйте такий посуд, що підходить (див. стор. 11 та 12).
Варильна поверхня не працює та на дисплеї нічого не відображається.	Відсутнє електропостачання через пошкодження кабеля чи невірної підключення.	Перевірте запобіжники або перемикач (якщо немає вилки).
Запобіжник перегорав одразу після ввімкнення варильної поверхні.	Плита була підключена невірно.	Перевірте підключення електропостачання.
Код помилки E2	Варильна поверхня перегрілася.	Дайте поверхні охолонути, після чого використовуйте меншу потужність.

Ознака несправності	Можлива причина	Рішення
Код помилки E3	Посуд не підходить до використання на індукційній варильній поверхні.	Використовуйте такий посуд, що підходить (див. стор. 11 та 12).
Код помилки E4, E5, E6 або E9.	Дефект генератора.	Зв'яжіться із сервісним центром.
Код помилки 	Кнопка була затиснута задовго.	Не затискайте кнопку задовго.
Код помилки 	Вмикнена функція захисту від дітей.	Див. розділ «Функція захист від дітей», стор. 14.

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 каstrулі або сковороди.	Цей шум зникне або зменшиться, якщо зменшити рівень потужності.
Вібрація та потріскування посуду	Такий шум з'являється в посуді (каstrулі 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.

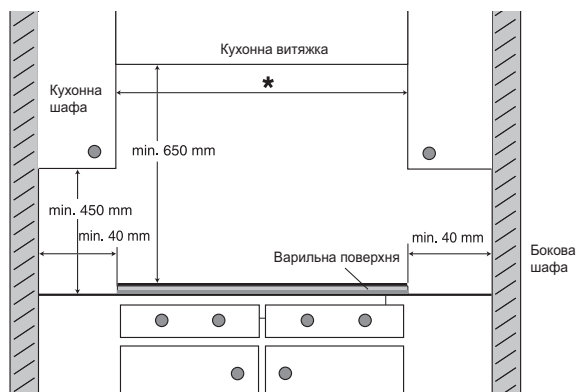
Зверніть увагу

Інструкція з безпечного встановлення

- Підключення повинно відповідати нормам державного та місцевого законодавства.
- Цей прилад потребує заземлення.
- Тільки кваліфікований спеціаліст із авторизованого сервісного центру може займатися встановленням цього приладу.
- Для підключення використовуйте кабель (наприклад типу HO7RR) у відповідності до норм. Покриття кабелю повинно бути резиновим.
- З'єднувальний кабель повинен знаходитись у вільному стані та не проходити крізь шухляди.
- Якщо ви хочете зробити фіксоване кріплення, встановіть багатополісний перемикач із відстанню контактів не менш за 3 мм на кабелі.
- Робоча поверхня, до якої кріпиться панель, повинна бути пласкою.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу повинні бути жаротривкими мінімум до 85 °С. Хоча прилад не нагрівається, тепло, що виходить із посуду, може знебарвити або деформувати стіну.
- Пошкодження, спричинені невірним підключенням, встановленням чи експлуатацією, не підлягають під гарантію.
- У випадку пошкодження кабелю, заміну може провести лише виробник, кваліфікований спеціаліст із авторизованого сервісного центру для запобігання небезпечних ситуацій.

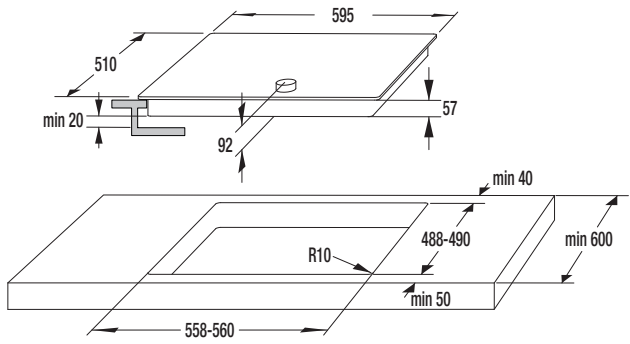
Простір

Для безпечної роботи приладу, необхідний достатній простір. Переконайтесь в тому, що простору достатньо.

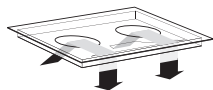


Монтажні розміри

Розміри вказані на ілюстраціях, що приведені нижче.



Вентиляція

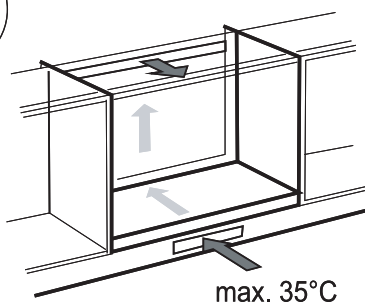
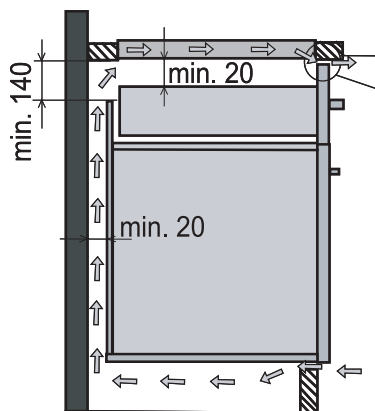


Електроніка, якою обладнаний пристрій, потребує охолодження. Прилад автоматично вимикається при недостатній циркуляції повітря.

На зворотній стороні приладу є вентиляційні отвори. Холодне повітря повинно поступати через ці отвори. Вихідні отвори є також на зворотній стороні та на передній стороні приладу.

Нижня кухонна шафа із шухлядою

- Отвір не ширше за 140 мм повинен пролягати на всій ширині стінки шафи. Простір не менш за 6 мм повинен проходити на всій ширині передньої частини шафи.
- Варильна поверхня обладнана вентилятором, що знаходиться в її нижній частині. У випадку, якщо під шафою знаходиться шухляда, в ній заборонено зберігати маленькі речі або папір, оскільки вони можуть затягнутися до вентилятора, що може пошкодити вентилятору або всій системі охолодження. Також у шухлядах, що розташовані біля варильної поверхні, заборонено зберігати алюмінієву фольгу, вогнебезпечні матеріали та рідини (наприклад, спреї). Небезпека вибуху! Між вмістом шухляди та вентилятором повинен бути простір не менш за 20 мм.



Нижня кухонна шафа із духовкою

- Встановлення духовки під індукційною варильною поверхню можлива для духовок типу EVP4..., EVP2..., які обладнані вентилятором.

Перед встановленням духовки, необхідно видалити задню стіну кухонної шафи. Простір не менш за 6 мм повинен проходити на всій ширині передньої частини шафи.

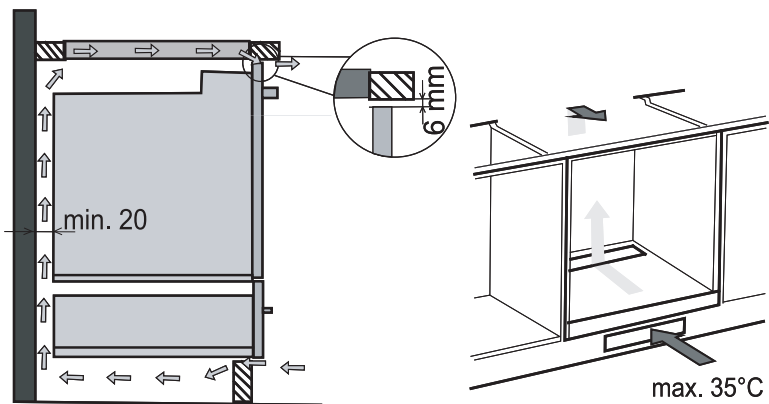
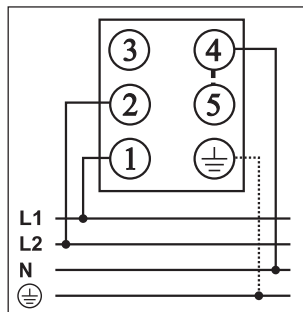
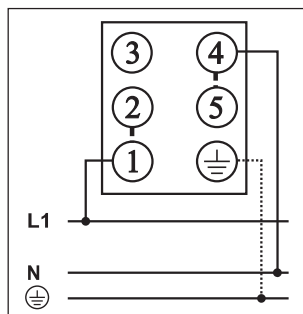


Схема підключення

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Прилад призначено для двофазного підключення; але його можна підключати і до одної фази.

- **Двофазне підключення**

Встановіть навісні перемички на клеми 4 і 5.

- **Однофазне підключення**

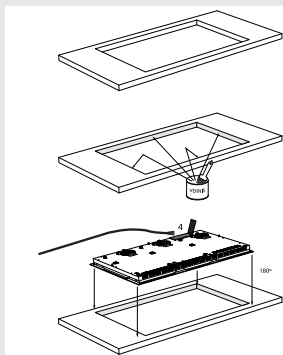
Встановіть навісні перемички на клеми 4 і 5, та клеми 1 і 2.

Примітка: підключення 3 вільне.

Для підключення можна використовувати наступні кабелі:

- Приєднувальний кабель типу H05 RR-F 4x1.5 із жовтим і зеленим гумовим ізолюючим покриттям;
- Приєднувальний кабель типу H05 VV-F 4x1.5 із жовтим і зеленим полівінілхлоридним ізолюючим покриттям, або інші кабелі цього або вищого класу.

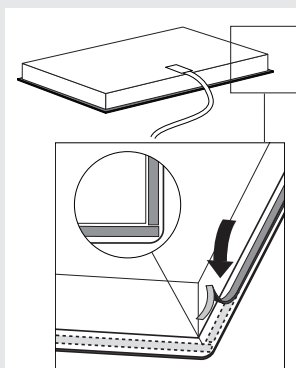
Монтаж



Шафа та розрізи повинні відповідати необхідним розмірам та вентиляційним вимогам.

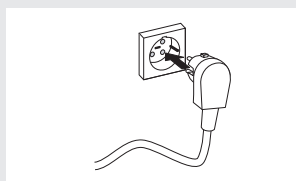
За необхідністю обробіть обпилені края дерев'яної або синтетичної робочої поверхні шаром лаку задля запобігання попадання вологи.

Розташуйте варильну поверхню нижньою частиною догори на робочу поверхню.



Прикріпіть з'єднальний кабель до приладу, у відповідності до вимог.

Видаліть захистний шар з герметизувальної стрічки в жолобі алюмінієвого профілю або по краю скляної панелі. Не кріпіть стрічку навколо кутів, відріжте 4 шматки стрічки таким чином, щоб добре закріпити кути.



Перегорніть варильну поверхню та встановіть її до поглиблення.

Підключіть прилад до мережі. Ви почуєте короткий звуковий сигнал та дисплей загориться на короткий термін часу. Прилад готовий до роботи.

Перевірте, чи працює він належним чином. Якщо прилад був підключений невірно, Ви почуєте звуковий сигнал або на дисплеї нічого не відобразиться, залежно від помилки.

Технічна інформація

Цей прилад відповідає таким параметрам.

Тип варильної панелі	SIVK6...
Індукція	x
Підключення	230В - 50Гц
Максимальна потужність конфорок	
Передня ліва	2,3 кВт (Ø 200)
Задня ліва	1,4 кВт (Ø 160)
Задня права	2,3 кВт (Ø 200)
Передня права	1,4 кВт (Ø 160)
Передня	
Задня	
Приєднувальна потужність	
L1	3700 В
L2	3700 В
Загальна приєднувальна потужність	7400 В
Збирання із вказанням розмірів	
Ширина x глибина приладу	602 x 522 мм
Висота від робочої поверхні	49 мм
Ширина x глибина роз'ємів	560 x 490 мм
Мінімальна відстань до задньої стіни	50 мм
Мінімальна відстань до бокової стіни	40 мм

Утилізація упаковки та приладу



Для виробництва даного приладу було використано якісні матеріали, які збільшують термін його використання. Після закінчення терміну дії цього приладу, він повинен бути утилізований. Ви можете отримати детальну інформацію у місцевої влади.

Упаковка цього приладу придатна до переробки. З неї можливо отримати:

- картон;
- поліетиленову плівку (ПП);
- полістирол без вмісту фріону (тверда полістиролова піна).

Потурбуйтеся про правильну утилізацію цих матеріалів у відповідності до місцевого законодавства.

У якості нагадування про необхідність роздільної утилізації побутових приладів на цьому приладі було проставлено маркер із перекресленою корзиною для сміття. Це приладі, що після того як продукт стає непридатним до використання, його не можна утилізувати як звичайні відходи. Продукт необхідно доставити до місцевого центру розподілу побутових відходів або передати особі, що надає такі послуги.

Окрема утилізація побутової техніки дозволяє запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, що випливають із неправильної утилізації, та дозволяє оновлювати якісні матеріали, які збільшують термін використання приладу, що допомагає зберігати енергію та ресурси.

www.gorenje.com

INFINITY



504657

uk (10-18)