

UK

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

**gorenje**

BY

**STARCK®**

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



Важлива інформація



Порада, примітка

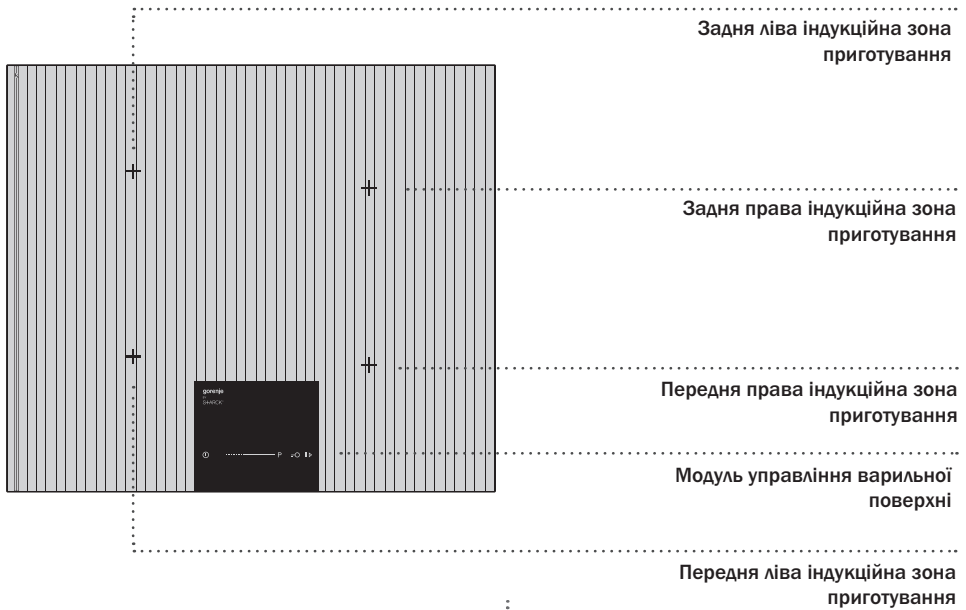
# ЗМІСТ

<b>4 ВБУДОВАНА СКЛОКЕРАМІЧНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ</b>	ВСТУП
5 Технічні характеристики	
.....	
<b>6 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b>	
.....	
<b>8 ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ</b>	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
.....	
<b>9 ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ</b>	ОСОБЛИВОСТІ РОБОТИ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ
9 Склокерамічна варильна поверхня	
10 Розпізнавання посуду	
10 Поради щодо економії енергії	
11 Принцип роботи індукційних зон приготування	
12 Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь	
.....	
<b>13 КЕРУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ</b>	
13 Блок керування	
14 Увімкнення варильної поверхні	
15 Автоматичний швидкий підігрів	
17 Функція підсилення потужності	
17 Захист від надмірного нагрівання	
17 Відновлення останніх налаштувань	
18 Призупинення процесу приготування	
18 Замок від дітей	
19 Функції таймера	
20 Вимкнення зони приготування	
20 Індикатор залишкового тепла	
20 Максимальний час приготування	
20 Вимкнення всієї варильної поверхні	
.....	
<b>21 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ</b>	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ
.....	
<b>23 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
.....	
<b>25 ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПОВЕРХНІ</b>	ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ
.....	
<b>29 ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ</b>	
.....	
<b>31 УТИЛІЗАЦІЯ</b>	РІЗНЕ

# ВБУДОВАНА СКЛОКЕРАМІЧНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

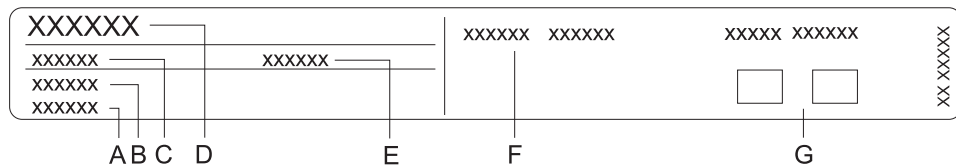
(ОПИС ОБЛАДНАННЯ ТА ФУНКЦІЙ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

Оскільки прилади, на які розрахована ця інструкція, можуть мати різне обладнання, деякі функції або обладнання, що описуються в цьому посібнику, можуть бути відсутні 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.

# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



**УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.**

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прилад і його відкриті деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Будьте обережні, не торкайтеся зон нагрівання. Діти молодше 8 років мають перебувати під постійним наглядом.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Небезпека пожежі! Не зберігайте на варильній поверхні жодних предметів.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Залишення варильної поверхні без нагляду під час приготування їжі з використанням жиру або олії є небезпечним і може спричинити пожежу. Ніколи не намагайтеся гасити вогонь водою. У разі займання вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою тканиною.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо на склокерамічній варильній поверхні утворилася тріщина, вимкніть прилад, щоб запобігти ураженню електричним струмом. Вимкніть усі конфорки відповідними елементами керування та видаліть запобіжник або вимкніть головний автоматичний вимикач, щоб повністю відключити прилад від електромережі.

Не кладіть на індукційну зону приготування речі як-от ножі, виделки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагріватися.

Не використовуйте пароочишувачі та очишувачі високого тиску для очищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

Прилад не розрахований на керування за допомогою зовнішніх таймерів чи спеціальних систем керування.

**Цей прилад призначено для побутового використання.** Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, наприклад обігріву приміщення.

**Прилад повинен підключати** до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування. Втручання в прилад або його некваліфікований ремонт можуть призвести до серйозних травм або пошкодження виробу.

Якщо поряд із варильною поверхнею до розетки підключено інший електричний прилад, переконайтеся, що його шнур живлення не контактує із зонами нагрівання. Якщо **шнур живлення** пошкоджено, він підлягає заміні виробником або уповноваженим спеціалістом з обслуговування для запобігання небезпеці.

Використання склокерамічної варильної поверхні для зберігання предметів може призвести до подряпин або інших її пошкоджень. Ніколи не нагрівайте їжу на варильній поверхні в алюмінієвій фользі або пластикових контейнерах. Фольга та контейнери можуть розплавитись і спричинити пожежу або пошкодження варильної поверхні.

Не зберігайте під приладом предмети, чутливі до температури, наприклад чистильні або миючі засоби, аерозольні балончики тощо.

Можливі невідповідності в кольорових відтінках між різними приладами або компонентами в межах однієї виробничої лінії можуть виникати внаслідок різних факторів, таких як різні кути огляду, колір фону, матеріали та освітлення в приміщенні.



**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.**

# 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.



# 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

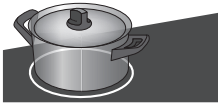
Для зони приготування можна встановити десять рівнів потужності нагрівання. У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.

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

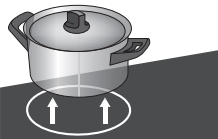
## ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

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

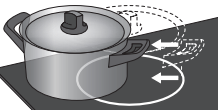
## РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ



- Навіть якщо на зоні приготування немає каstrулі або сковороди, або якщо діаметр використовуваної сковороди менший, ніж діаметр зони приготування, енергія витратиться не буде.

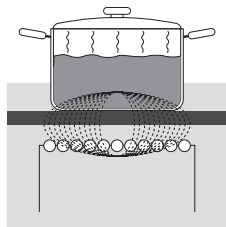


- Якщо каstrуля або сковорода набагато менші, ніж зона приготування, такий посуд може бути нерозпізнаний. Якщо зону приготування ввімкнуто, на дисплеї з'явиться символ потужності нагрівання "U". Якщо каstrулю або сковороду помістити на індукційну зону приготування, то впродовж наступних десяти хвилин варильна поверхня розпізнає їх і ввімкне вибраний рівень потужності нагрівання. Якщо зняти посуд із зони приготування, на неї не подаватиметься живлення.



- Якщо ви поставили на зону приготування невелику каstrулю або сковороду та їх розпізнано, варильна поверхня використовуватиме рівно стільки потужності, скільки потрібно для посуду цього розміру.

# 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.

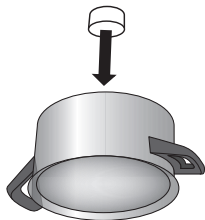


**Якщо на гарячу склокерамічну варильну поверхню потрапив цукор або їжа з високим вмістом цукру, негайно витріть поверхню або приберіть цукор скребком, навіть якщо зона приготування все ще гаряча. Так ви уникнете пошкодження склокерамічної поверхні.**

**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

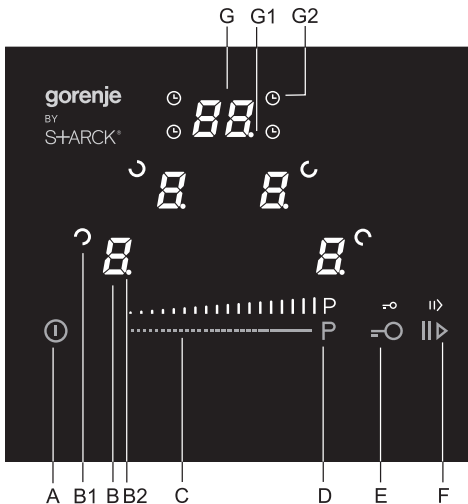


- Індукція буде працювати правильно, якщо використовувати підходящий посуд.
  - Поставте каструлю або сковороду посередині зони приготування.
  - Підходящий посуд: сталевий посуд, емальовані сталеві каструлі або чавунні сковороди.
  - Непідходящий посуд: посуд із легуваної сталі з мідним або алюмінієвим дном, а також скляний посуд.
  - Перевірка магнітом. Використовуйте невеликий магніт, щоб 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 сковорарки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть для зони приготування максимальний рівень потужності; потім, відповідно до вказівок виробника, зменште потужність нагрівання, коли це буде потрібно.
  - Слідкуйте, щоб у сковорарці або в іншій каструлі чи сковороді було достатньо рідини. Використання пустої каструлі або сковороди може призвести до пошкодження посуду та зони приготування через надмірне нагрівання.
  - Під час використання спеціального посуду дотримуйтеся вказівок виробника.

Зона приготування	Мінімальний діаметр дна посуду
Передня ліва, задня ліва, передня права	Ø 110 мм
задня права	Ø 145 мм

# КЕРУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

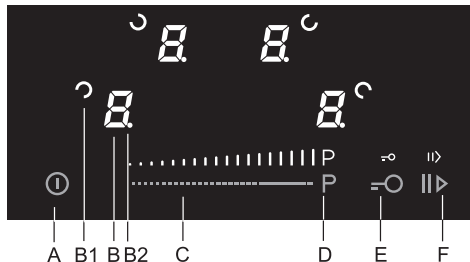
## БЛОК КЕРУВАННЯ




### Опис сенсорних кнопок:

- A** Кнопка "Увімк./вимк." варильної поверхні
- B** Функціональна кнопка дисплея та зони приготування
- B1** Символ положення зони приготування
- B2** Десяткова крапка зони приготування
- C** Повзунок
- D** Підсилення потужності
- E** Блокування панелі керування / замок від дітей
- F** Кнопка "Стоп/пуск"
- G** Символ функції таймера на дисплеї
- G1** Десяткова крапка функції таймера
- G2** Символ увімкненої функції таймера зони приготування

# УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Торкніться сенсорної клавіші "Увімк./вимк." (A) і утримуйте її принаймні 1 секунду. Варильну поверхню буде ввімкнено, і почнуть світитися символи на дисплеї.

 нічого не ввести, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Торкніться відповідної клавіші, щоб вибрати потрібну зону приготування (B). Біля символу на дисплеї почне світитися десяткова крапка (B2), а також з'являться крапки повзунка (C), які блиматимуть. Торкніться повзунка, щоб установити рівень потужності в діапазоні 1–9–P.

Через десять секунд клавіші повзунка зникнуть разом із відповідною десятковою крапкою. Проте зона приготування залишиться ввімкнутою.



**Символи на дисплеї слугують також як клавіші для змінення настройок.**

## Змінення налаштувань зони приготування

Виберіть зону приготування, торкнувшись клавіші (B). На символі дисплея вибраної зони приготування почне світитися десяткова крапка (B2), а також почнуть світитись індикатори повзунка. Індикатори повзунка, які продовжують світитися, указують на встановлений рівень потужності; решта клавіш повзунка блиматимуть.

(Приклад. Якщо рівень потужності встановлено на 6, то світитиметься перший індикатор 6, а інші – блиматимуть.)

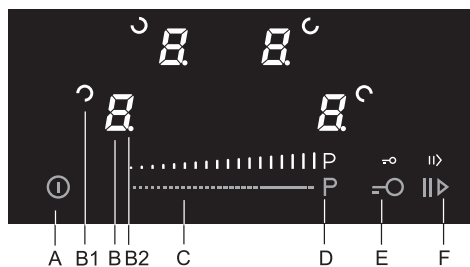
Торкніться повзунка для регулювання рівня потужності

# АВТОМАТИЧНИЙ ШВИДКИЙ ПІДГРІВ

Усі зони готування оснащено спеціальним механізмом, який встановлює максимальний рівень нагрівання на початку процесу приготування незалежно від фактичного вибраного рівня потужності. Через певний час потужність зони готування перемикається до рівня, який було вибрано спочатку. Автоматичний швидкий підігрів можна ввімкнути для кожної зони приготування на будь-який рівень потужності нагрівання, крім "0" і "P".


**Функція автоматичного швидкого нагрівання підходить** для страв, які потрібно нагріти, а потім готувати протягом тривалого часу без необхідності постійного нагляду.

**Функція автоматичного швидкого нагрівання не підходить** для тушкування, смаження або пасерування; для їжі, яку необхідно постійно перевертати, поливати або мішати; або їжі, яка повинна довше кипіти у сковорідці.



**Щоб увімкнути автоматичний швидкий підігрів,** виберіть потрібну зону приготування, торкнувшись кнопок (B). Потім установіть потрібну потужність нагрівання на повзунку (C). Утримуйте палець на вибраному рівні приблизно 3 секунди, доки не почуєте звуковий сигнал і на дисплеї (B) не з'явиться символ "A".

Символ "A" і вибраний рівень потужності будуть по черзі з'являтися на дисплеї рівня потужності. Коли час підсилення потужності нагрівання мине, зона приготування автоматично перемикнеться на вибраний рівень, який потім постійно відображатиметься на дисплеї.

 Якщо потужність нагрівання зменшити під час роботи автоматичного швидкого підігріву, цю функцію буде вимкнено для цієї зони приготування.

**Автоматичну функцію можна вимкнути, вибравши відповідну зону приготування та зменшивши рівень потужності до "0". Після цього встановіть потрібний рівень потужності.**

Тип продуктів/спосіб приготування	Кількість	Рівень потужності	Час готування (у хвиликах)
Суп/розігрівання	0,5 - 1 л	A 7 - 8	4 - 7
Молоко/розігрівання	0,2 - 0,4 л	A 1 - 2	4 - 7
Рис/готування	125 - 250 г прибл. 300 - 600мл води	A 2 - 3	20 - 25
Варена картопля/ціла, неочищена	750 г - 1,5кг	A 5 - 6	25 - 38
Свіжі нарізані овочі/готування	0,5 - 1 кг прибл. 400 - 600мл води	A 4 - 5	18 - 25

- У таблиці наведені приклади страв, для яких особливо підходить функція автоматичного швидкого розігрівання.
- Указані значення є приблизними та залежать від інших параметрів приготування (наприклад, типу та якості посуду, кількості доданої води тощо).
- Відповідно до кількості їжі, що готується, слід використовувати менші або більші конфорки.



# ФУНКЦІЯ ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Щоб прискорити процес приготування, для будь-якої зони можна ввімкнути функцію підсилення потужності. Це дає змогу швидко підігріти велику кількість їжі за допомогою додаткової потужності.

Передню праву зону приготування **(P)** (**передня права зона приготування, підсилення потужності**) оснащено функцією підсилення потужності. У зоні приготування з цією функцією додаткова потужність умикається на п'ять хвилин; потім рівень потужності для цієї зони автоматично перемикається на 9.

Після автоматичного вимкнення цю функцію можна знову ввімкнути на п'ять хвилин.

## Увімкнення функції підсилення потужності

- Виберіть зону приготування та торкніться повзунка в дальньому правому кутку (D), символ "P".  
На дисплеї рівня потужності відобразиться символ "P".

## Вимкнення функції підсилення потужності

- Виберіть зону готування та зменште потужність нагрівання на повзунку (C).

# ЗАХИСТ ВІД НАДМІРНОГО НАГРІВАННЯ

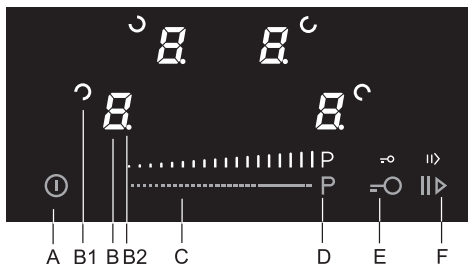
- Варильну поверхню оснащено охолоджувальним вентилятором, який охолоджує електронні компоненти під час приготування їжі. Вентилятор може працювати певний час навіть після завершення процесу приготування їжі.
- Індукційну варильну поверхню також оснащено захистом від надмірного нагрівання, який захищає електронні компоненти від пошкодження. Цей захисний пристрій має кілька робочих рівнів. Якщо температура зони приготування значно збільшиться, потужність нагрівання автоматично зменшиться. Якщо цього не достатньо, потужність нагрівання зони приготування продовжить зменшуватися, або захисні механізми повністю вимкнуть зону готування. При цьому на дисплеї відображаються символи "E2". Коли варильна поверхня охолоне, ви знову зможете користуватися всіма її рівнями потужності.

# ВІДНОВЛЕННЯ ОСТАННІХ НАСТРОЙОК

За допомогою цієї функції можна відновити всі настройки зони приготування, якщо варильну поверхню випадково вимкнуто. Проте це можна зробити лише впродовж шести секунд після вимкнення варильної поверхні.

- Використовуйте клавішу "Увімк./вимк." (A), щоб знову ввімкнути варильну поверхню впродовж 6 секунд після її вимкнення. На дисплеї протягом 6 секунд блиматиме клавіша (F). Упродовж цього часу торкніться цієї клавіші, і всі настройки, увімкнуті перед вимкненням варильної поверхні, відновляться.

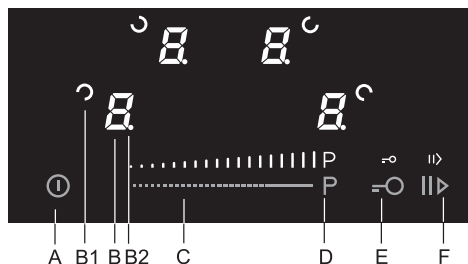
## ПРИЗУПИНЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ



- Натисніть клавішу «стоп/пуск» (F) під час роботи варильної поверхні, і всі настройки буде тимчасово призупинено: усі зони приготування буде вимкнено, а всі таймери — зупинено. На дисплеї зони приготування з'явиться символ "||".
- Максимальний час зупинки процесу приготування становить 10 хвилин. Після цього вся зона приготування вимкнеться автоматично.
- Щоб знову увімкнути настройки, натисніть клавішу «стоп/пуск» (F), а потім — клавішу будь-якої зони приготування (B) або повзунка (C). Усі настройки буде відновлено до моменту, коли процес приготування було зупинено.

## ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

 Варильна поверхня має бути вимкнута.



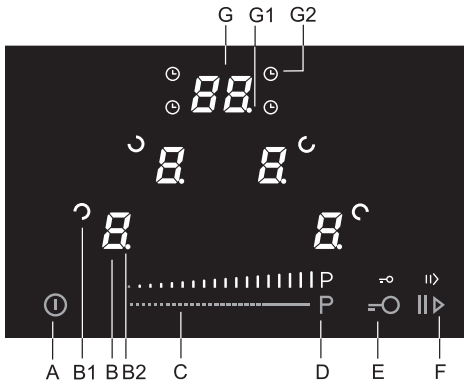
**Щоб увімкнути цю функцію, виконайте наведені нижче дії.**

- Натисніть клавішу (A), щоб увімкнути варильну поверхню. Клавіша блокування (E) відобразиться разом з іншими символами. Торкніться клавіші блокування (E) та утримуйте її приблизно 3 секунди. Пролунає звуковий сигнал, і на всіх символах дисплея (B) з'явиться символ "L". Вимкніть прилад за допомогою клавіші (A), або він автоматично вимкнеться через 10 секунд. Після цього замок від дітей буде активовано.

**Щоб вимкнути цю функцію, виконайте наведені нижче дії.**

- Натисніть клавішу (A), щоб увімкнути варильну поверхню. На всіх символах дисплея (B) відобразиться символ "L".
- Торкніться клавіші блокування (E) та утримуйте її приблизно 3 секунди. Пролунає звуковий сигнал, і замість символу "L" відобразиться символ "0".
  - Після цього замок від дітей буде вимкнено, а варильна поверхня працюватиме у звичайному режимі.

# ФУНКЦІІ ТАЙМЕРА



## А) ТАЙМЕР ВИМКНЕННЯ

Таймер вимкнення полегшує процес приготування, даючи змогу встановити час приготування для вибраної зони. Коли встановлений на таймері час мине, зона приготування автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Торкніться будь-якої клавіші, щоб вимкнути звуковий сигнал; або він вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

Таймер вимкнення можна встановити окремо для всіх зон приготування. Відобразатиметься час, найближчий до нуля.



Таймер вимкнення можна встановити, лише якщо вже не ввімкнуто таймер зворотного відліку.

### Налаштування таймера вимкнення

- Натисніть клавішу зони приготування (B), щоб вибрати потрібну зону. Потім за допомогою повзунка (C) встановіть рівень потужності нагрівання.
- На дисплеї натисніть символ функції таймера (G). Замість символів "CL" з'явиться символ "0". Почне блимати відповідний символ (G2), який указує на вибрану зону приготування, і почне світитися повзунок (C).
- Торкніться повзунка, щоб установити значення від 1 до 9 хвилин. Підтвердьте вибір, натиснувши на дисплеї символ функції таймера. На дисплеї з'явиться символ "x" (x ... — значення вже задано). Далі за допомогою повзунка встановіть потрібне значення від "1x" до "9x". За кілька секунд вибране значення буде збережено, і почнеться зворотний відлік.

## В) ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Таймер зворотного відліку не вимикає варильну поверхню, а лише вмикає звуковий сигнал, який можна почути та вимкнути, торкнувшись будь-якої клавіші (або звуковий сигнал вимкнеться автоматично через 2 хвилини). Значення можна задати в діапазоні від 1 до 99 хвилин.



Таймер зворотного відліку можна встановити, лише якщо жодну зону приготування не ввімкнуто.

### Налаштування таймера зворотного відліку.

- Увімкніть варильну поверхню, торкнувшись клавiші "Увімк./вимк." (A).
- На дисплеї натисніть символ функції таймера (G); символ на дисплеї зміниться з "CL" на "0-", і почне світитися повзунок (C).
- Торкніться повзунка, щоб установити потрібне значення таким же способом, як було описано для таймера вимкнення.
- Якщо не вибрано жодної зони приготування, варильна поверхня автоматично вимкнеться за кілька секунд і відображене значення таймера зворотного відліку буде збережено.

## ВИМКНЕННЯ ЗОНИ ПРИГОТУВАННЯ

Спочатку виберіть зону приготування, яку потрібно вимкнути. Перетягніть повзунок у дальній лівий кінець або торкніться цієї його частини (ліворуч від останньої крапки), щоб установити рівень потужності на "0". Якщо рівень потужності для всіх зон готування встановити на "0", то всю варильну поверхню буде вимкнено через 20 секунд.

## ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

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

## МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

З міркувань безпеки максимальний час приготування для кожної зони приготування обмежено. Максимальний час приготування залежить від рівня потужності, який було встановлено останнім. Якщо рівень потужності не змінювався, зона приготування вимкнеться автоматично, коли мине максимальний час приготування.

Рівень	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Максимальний час	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

## ВИМКНЕННЯ ВСІЄЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Варильну поверхню можна вимкнути будь-коли, торкнувшись сенсорної клавiші "Увімк./вимк." (A).

# 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.

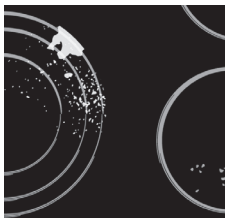


Металеві й абразивні губки, а також порошки можуть подряпати варильну поверхню. Її також можуть пошкодити агресивні спреї та неналежні рідкі засоби для чищення.



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.**



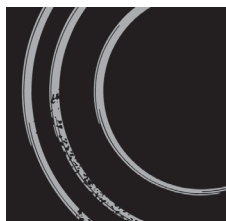
Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком. Щоб не травмуватися, будьте обережні під час використання скребка.



**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
<b>Робочий шум, викликаний індукцією</b>	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.
<b>Гудіння, схоже на роботу трансформатора</b>	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.
<b>Вібрація та потрiскування посуду</b>	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.
<b>Шум вентилятора</b>	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.

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.**

## 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 "EГ03".
  - На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні клавіші поставлено якийсь предмет. Витріть сенсорну поверхню.
- Блимає "E/2"
  - Зона приготування надмірно нагрілася. Зачекайте, доки вона охолоне.
- Блимає "E/3"
  - Непідходящий посуд, у якому відсутні феромагнітні властивості. Скористайтесь іншою каструлею або сковородою.

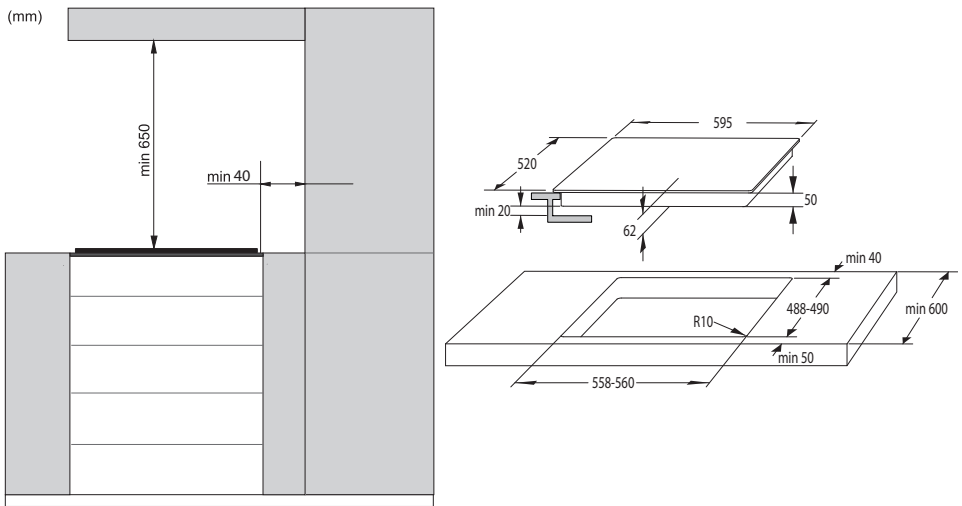


**У разі помилки, або якщо код помилки не зникає, від'єднайте шнур живлення варильної поверхні від електромережі на кілька хвилин (або витягніть запобіжник); потім знову під'єднайте шнур живлення варильної поверхні до електромережі та ввімкніть головний перемикач.**

Якщо проблеми не зникають, зверніться до спеціаліста з обслуговування.



# ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПОВЕРХНІ



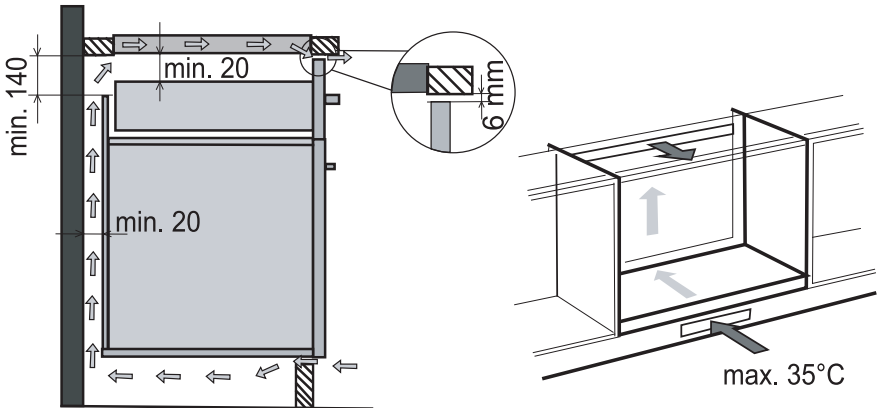
- Після встановлення вбудовуваної варильної поверхні з її нижньої сторони мають бути доступні два передні фіксуючі елементи.
- Використання твердого дерев'яного обрамлення на кухонній стільниці за зоною нагрівання допускається тільки якщо зазор між обрамленням і варильною поверхнею є не меншим, ніж це зазначено у монтажних схемах.
- Якщо товщина стільниці перевищує 30 мм, отвір для варильної поверхні необхідно зробити навпроти центральної частини духовки на достатній відстані від переднього краю стільниці, щоб індукційна варильна поверхня не торкалася захисного екрана духовки.

## ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ В КУХОННІЙ ТУМБІ

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

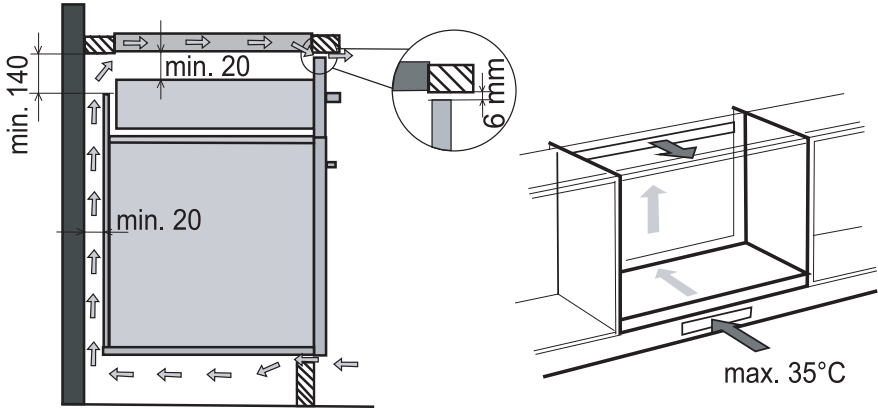
### А Кухонна тумба з шухлядою

- 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.



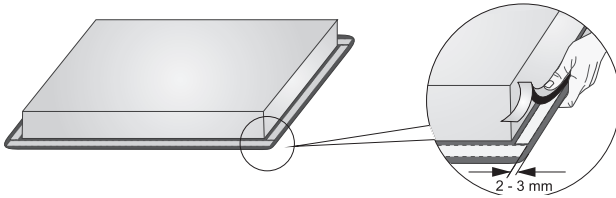
## ВСТАНОВЛЕННЯ ПІНОПЛАСТОВОЇ ПРОКЛАДКИ



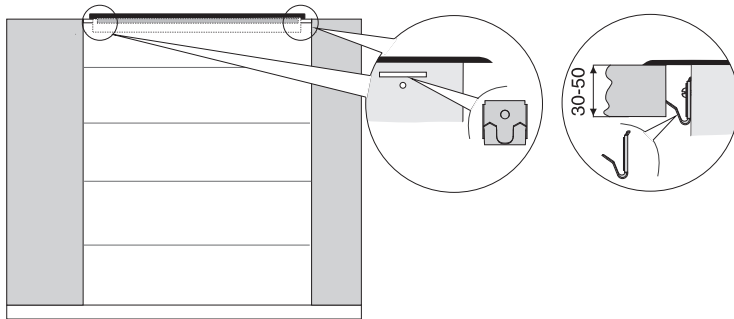
Деякі прилади постачаються вже зі встановленою пінопластовою прокладкою!

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

---

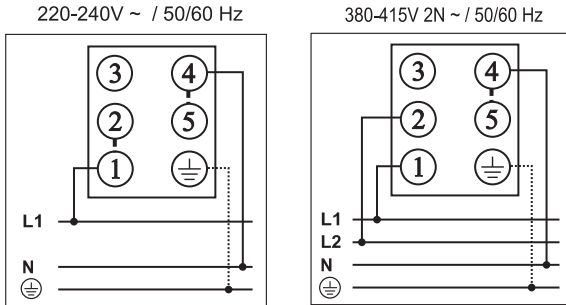
- Захист електромережі повинен відповідати відповідним нормам.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.



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.



Прилад призначено для двофазного підключення. Його також можна підключити й до однієї фази.

- **Двофазне підключення**

Установіть з'єднувачі перемичок на клеммах/зажимах 4 та 5.

- **Однофазне підключення**

Установіть з'єднувачі перемичок на клеммах/зажимах 4 та 5, а також клеммах/зажимах 1 і 2.

Примітка. Клема 3 вільна.

### Для підключення можна використовувати наведені нижче типи кабелів.

- З'єднувальні кабелі з гумовою ізоляцією, модель H05 RR-F 4x1,5 із жовто-зеленим кабелем заземлення.
- З'єднувальні кабелі з ізоляцією з ПВХ, модель H05 VV-F 4x1,5 із жовто-зеленим кабелем заземлення; або інші кабелі з кращими характеристиками.

# 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.

*Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання*

SIVK\_SS



uk (09-17)