

**HR**

**BIH**

Upute za uporabu

**SR**

**MNE**

Uputstva za upotrebu

**MK**

Упатства за употреба

**RO**

Instrucțiuni de utilizare

**RU**

Руководство по эксплуатации

**UA**

Інструкції з експлуатації

# **gorenje**

## **Шановний покупцю!**

Комбіновані та газові вбудовувані варильні поверхні призначені для побутового використання.

Наша продукція пакується в екологічно безпечні матеріали, які можуть бути перероблені, утилізовані або знищені без загрози для довкілля.

## **Посібник з експлуатації**

Посібник з експлуатації призначений для користувача. У ньому описано прилад і роботу з ним. Наведені в ньому інструкції стосуються кількох типів приладів, і тому в них можуть бути описані функції, яких немає у вашому приладі.

Цей посібник чинний лише для країни, символ якої зазначено на приладі. Якщо на приладі НЕМАЄ символу країни, слід виконувати технічні інструкції для адаптації приладу до вимог і правил експлуатації у вашій країні.

## **Інструкції з підключення**

Прилад слід підключати відповідно до інструкцій, які додаються до нього, а також згідно з відповідними правилами та стандартами. Підключення може виконувати лише спеціаліст.

## **Паспортна табличка**

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

Важливі застереження	76
Встановлення	77
Підключення до електромережі	78
Підключення до мережі газопостачання	79
Технічні характеристики	81
Конфорки	81
Робота з індукційними конфорками	84
Робота з газовими конфорками	88
Чищення й обслуговування	89
Спеціальні попередження та повідомлення про несправності	90

## ТЕХНІЧНІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ

### ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Встановлення приладу (Клас монтажу:3) в кухонну стільницю, підключення до електромережі та мережі газопостачання може здійснювати лише спеціаліст.
- Під час роботи приладу в приміщенні виділяється додаткове тепло та волога. Якщо прилад працює впродовж тривалого часу на великій потужності, у приміщенні, де він встановлений, може знадобитися інтенсивна вентиляція або витяжка.
- Не користуйтеся газовими конфорками, якщо полум'я здається нестабільним.
- Якщо в приміщенні пахне газом, негайно перекрийте вентиль подачі газу на газовому балоні або газовій трубі, загасіть усі джерела відкритого полум'я (зокрема сигарети), провітріть приміщення, не вмикайте електроприлади та викличте газівника.
- Якщо газові конфорки не використовуватимуться впродовж тривалого часу (наприклад, під час відпустки), перекрийте головний вентиль подачі газу.
- Прилад та його доступні частини розігріваються під час роботи. Будьте обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів. Тримайте дітей, молодих 8 років, подалі від приладу, а у разі наближення – під постійним наглядом.
- Цей прилад може використовуватися дітьми, старшими 8 років, а також особами із обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, особами із браком досвіду або знань, якщо вони знаходяться під наглядом відповідальної особи або отримали від неї інструкції щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють загрози, які виникають під час користування приладом. Діти не повинні грати із приладом. Діти можуть мити та здійснювати користувацький догляд за приладом лише під наглядом.
- **УВАГА:** Увімкнена поверхня із жиром чи олією, залишена без нагляду, може бути небезпечною та спричинити пожежу. Забезпечуйте постійний нагляд за приладом при готуванні таких страв (картопля фрі та ін.). В жодному разі не намагайтеся загасити полум'я водою! Спершу вимкніть прилад із розетки, а потім накрийте полум'я, наприклад кришкою чи цупкою вологою тканиною.
- **УВАГА:** Небезпека займання: не використовуйте поверхню приладу для зберігання будь-яких речей.
- Ніколи не кладіть на варильну поверхню під час її роботи металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки, кришки каструль і сковорідок і т.д., бо вони можуть сильно розігрітися.
- Не підключайте варильну поверхню до електромережі через подовжувач чи розетку із кількома гніздами, бо вони не забезпечують необхідної безпеки (напр. ризик перегріву розетки із кількома гніздами).
- Підключайте прилад до постійного стаціонарного джерела струму.
- Не використовуйте варильну поверхню для обігріву приміщень. Не ставте на неї порожній посуд.
- Переконайтеся, що деталі конфорок розташовані та встановлені правильно.
- Склокерамічну варильну поверхню не можна використовувати як робочу поверхню. Гострі предмети можуть залишати на ній подряпини.
- Забороняється готувати їжу на конфорках у тонких алюмінієвих або пластмасових ємностях. Не кладіть на склокерамічну варильну поверхню предмети з пластику або алюмінієву фольгу.
- Якщо біля плити є розетка, до якої підключено інший прилад, переконайтеся, що кабель живлення не торкається гарячих конфорок.
- Не зберігайте під варильною поверхнею термочутливі предмети, матеріали чи речовини, наприклад миючі засоби, аерозолі тощо.
- Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. Якщо з'явилася тріщина, негайно від'єднайте прилад від електромережі.
- У разі несправності негайно від'єднайте прилад від електромережі та зверніться до сервісного центру.
- Не використовуйте для чищення варильної поверхні пароочисник або очисник високого тиску, оскільки це може спричинити враження електричним струмом.
- Прилад виготовлено відповідно до чинних стандартів безпеки.
- Після тривалого використання чавунних пластин їх поверхня та краї конфорки можуть знебарвитися. На виправлення цього дефекту гарантія не поширюється.
- Варильну поверхню не можна активувати за допомогою зовнішніх таймерів або систем віддаленого керування.

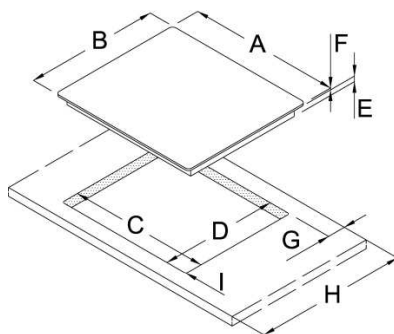
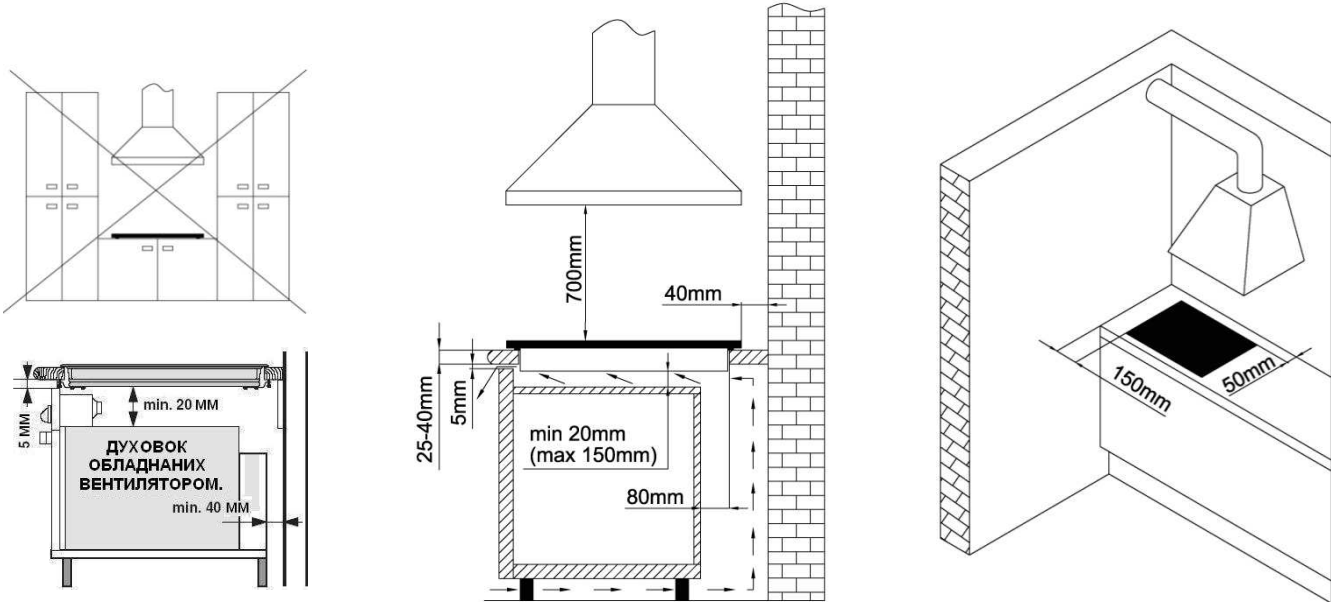


Цей символ на виробі або його пакуванні вказує, що виріб не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його слід передати у відповідний центр збору для утилізації відходів електричного та електронного обладнання. Забезпечивши належну утилізацію цього виробу, ви допоможете уникнути потенційно негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей. Для отримання докладнішої інформації про утилізацію цього виробу зверніться до місцевої адміністрації, служби з утилізації побутових відходів або до магазину, де було

придбано цей виріб.

## ВСТАНОВЛЕННЯ

- Встановлення приладу в кухонну стільницю та його підключення до електромережі може виконувати лише спеціаліст.
- Шпонуване чи інше покриття стільниці, у яку вбудовується варильна поверхня, має бути оброблене жаростійким клеєм (100 °С); інакше воно може втратити колір або деформуватися.
- Варильну поверхню слід умонтовувати у стільницю шириною не менше 600 мм.
- Монтаж слід здійснити так, щоб до двох передніх кріпильних елементів був вільний доступ знизу.
- Варильну поверхню не можна вмонтовувати в елемент кухонних меблів із ящиками. Якщо елемент кухонних меблів оснащений горизонтальною перегородкою, вона має бути встановлена на відстані не менше 20 мм від нижньої поверхні стільниці. Простір між перегородкою та варильною поверхнею має бути порожнім; туди не можна нічого класти.
- Навісні кухонні елементи мають бути встановлені достатньо високо, щоб не заважати роботі з варильною поверхнею.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою має бути не меншою за зазначену в інструкції зі встановлення витяжки. Мінімальна відстань становить 700 мм.
- Відстань між краєм приладу та прилеглим високим елементом кухонних меблів має становити принаймні 150 мм.
- Використання масивних декоративних тарілок і дощечок із дерева на стільниці за варильною поверхнею дозволене за умови, що дотримана відстань, зазначена на монтажних кресленнях.
- Мінімальна відстань між умонтованою варильною поверхнею та задньою стіною зазначена на монтажних кресленнях.
- Варильну поверхню можна вмонтовувати у стільницю товщиною від 25 до 40 мм.
- Задня стінка елемента кухонних меблів мусить мати отвір висотою 50 мм по всій ширині елемента, а отвір у передній частині має бути не менше 5 мм.
- Під цією варильною поверхнею можна встановлювати лише духові шафи, оснащені вентилятором.
- Перед встановленням духової шафи слід видалити задню стінку елемента кухонних меблів з вирізом для варильної поверхні. Крім того, спереду слід залишити принаймні 5-міліметровий зазор.



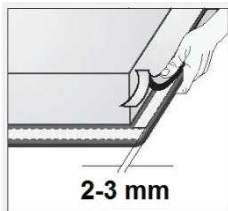
	428712	731186
A (mm)	580	595
B (mm)	510	520
C (mm)	560	560
D (mm)	490	490
E (mm)	50	50
F (mm)	5	5
G (mm)	≥ 50	≥ 50
H (mm)	≥ 600	≥ 600
I (mm)	≤ 7	≤ 7

## Встановлення пінопластової прокладки

Перед встановленням приладу в кухонну стільницю до нижньої сторони склокерамічної (скляної) варильної поверхні слід прикріпити пінопластову прокладку, що входить у комплект.

**Не встановлюйте прилад без пінопластової прокладки!**

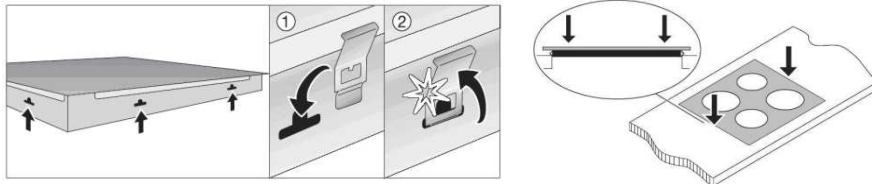
**Прокладка має бути прилаштована до приладу таким чином:**



- Зніміть із прокладки захисну плівку.
- Приєднайте прокладку до нижньої частини скла на відстані близько 2–3 мм від краю.
- Прокладка має бути приєднана по всьому периметру скла без накладання в кутках.
- Під час її приєднання слідкуйте, щоб скло не стикалося з гострими предметами.

### **Порядок встановлення**

- Стільниця має бути встановлена абсолютно горизонтально.
- Слід належним чином захистити краї вирізаного отвору.
- Підключіть варильну поверхню до електромережі (див. інструкцію з підключення до електромережі).
- Вставте варильну поверхню у вирізаний отвір.
- Добре притисніть варильну поверхню до стільниці.



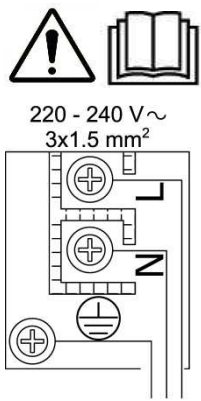
### **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

- Підключення приладу має здійснювати лише уповноважений спеціаліст.
- Захист електричної системи має відповідати усім застосовним правилам.
- З'єднувальні затискачі доступні, коли їх кришки відкриті або зняті.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої домашньої мережі.
- Паспортна табличка з основною інформацією прикріплена до нижньої частини варильної поверхні.
- Прилад призначений для експлуатації в електромережі з напругою 220–240 В, ~ 50/60 Гц.
- В електричну схему має входити багатополюсний вимикач, який за потреби відключатиме прилад від мережі, з мінімальною відстанню між контактами 3 мм. Відповідними пристроями є плавкі запобіжники, вимикачі струмового захисту тощо.
- Підключення слід вибирати відповідно до можливостей проводки стосовно сили току та плавких запобіжників.
- Якщо забезпечено захист від пожежі, прилади цього типу можна встановлювати у стільницю поряд з елементами кухонних меблів, вищими за прилад (у встановленому вигляді), проте в цьому випадку елемент кухонних меблів має бути встановлений з іншого боку, суміжного з приладом.
- Деталі під напругою та ізольовані елементи мають бути захищені від будь-якої можливості прямого контакту.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

- Відключіть прилад від електромережі перед будь-яким втручанням. Підключайте прилад відповідно до схеми електричних підключень, що додається. Переконайтеся, що мережа має відповідну напругу! Провід заземлення слід під'єднати до клеми, позначеної символом заземлення.
- Кабель живлення має бути проведений крізь кріпильний затискач, що захищатиме його від випадкового висмикування.
- Після підключення приладу ввімкніть усі конфорки та нагрівачі приблизно на три хвилини, щоб переконатися, що вони працюють правильно.
- Неправильне підключення може пошкодити деталі приладу, що призведе до анулювання гарантії.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої домашньої мережі. Напругу підключення має перевірити спеціаліст за допомогою відповідного вимірювального пристрою!
- Кабель підключення із заднього боку приладу має бути прокладений так, щоб він не торкався його задньої стінки, оскільки ця стінка дуже нагрівається під час роботи.

## Схема підключення



Для підключення можна використовувати:

- H05V2V2V-F

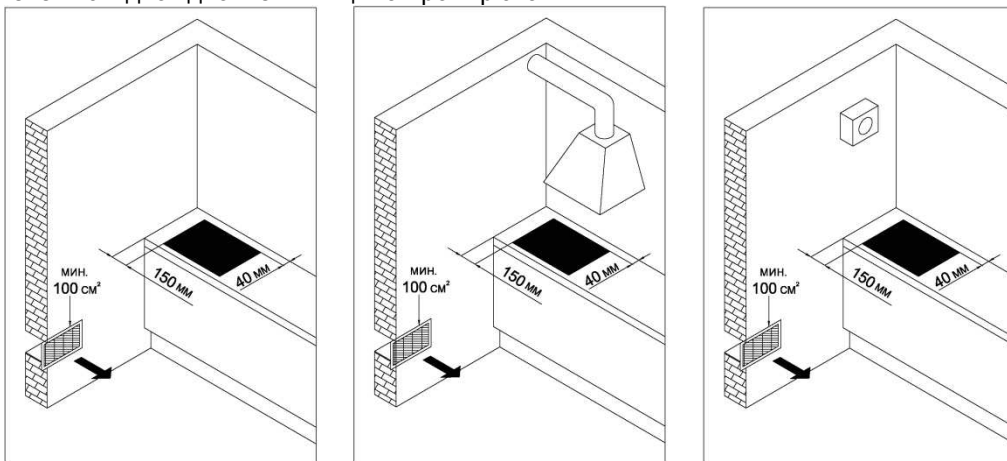


## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ГАЗОПОСТАЧАННЯ

- Прилад слід підключати відповідно до всіх застосовних правил і можна використовувати лише в добре вентильованих і провітрюваних приміщеннях. Прочитайте побіник з експлуатації перед підключенням або використанням приладу.
- Перед встановленням і підключенням переконайтеся, що місцева мережа газопостачання та підключення (тип газу та тиск) відповідає версії вашого приладу.
- Версію цього приладу зазначено на паспортній табличці.

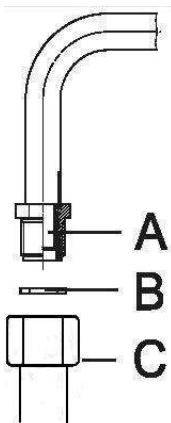
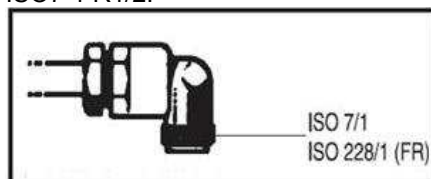
### Відповідні категорії з пов'язаними типами газу, що можуть використовуватися, зазначені в Таблиці 1

- Цей прилад не призначений для підключення до системи відведення продуктів згоряння (тобто димаря). Прилад має бути встановлений та підключений відповідно до застосовних чинних правил встановлення. Особливу увагу слід приділяти забезпеченню відповідної вентиляції та провітрювання.



## Підключення

- Під час підключення приладу до мережі газопостачання дотримуйтесь правил місцевого постачальника газу.
- З нижнього боку варильної поверхні встановлена втулка газового з'єднання з різьбою ISO7-1 R1/2.



- Під час підключення слід міцно тримати коліно R1/2, щоб уникнути його обертання.
- Для герметизації з'єднань підключення використовуйте схвалені неметалеві прокладки та схвалені герметики.
- Прокладки призначені лише для одноразового використання. Товщина плоских неметалевих прокладок має змінюватися не більше, ніж на 25 %.
- Для підключення приладу до мережі газопостачання використовуйте випробуваний і сертифікований гнучкий шланг.
- Мусить існувати можливість вільного руху гнучкого з'єднувального шланга. Він не має контактувати з рухомими деталями меблів або дном варильної поверхні.
- Якщо в елемент кухонних меблів під плитою вбудовується електрична духовка, вона має бути обладнана вентилятором.

Після підключення газової варильної поверхні перевірте з'єднання на предмет протікання.

### Втулка газового з'єднання

**A** З'єднувальна втулка ISO7-1 R1/2

**B** Неметалева прокладка товщиною 2 мм

**C** Перехідник для зрідженого газу (залежно від моделі)

Використовуйте лише шланги, що відповідають стандарту UNI-CIG 9891 і ущільнювачі, що відповідають стандарту UNI-CIG 9264. Ці шланги необхідно встановити так, щоб у повністю розпрямленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Щоб полегшити встановлення та попередити витік газу, спочатку приєднайте поворотне з'єднання до стільниці, а потім до шланга газопроводу. Якщо зробити це у зворотному порядку, газова ізоляція між шлангом і стільницею може порушитися.

**Важливо! Завершивши встановлення, переконайтеся, що всі з'єднання повністю герметичні. Для цього скористайтеся мильним розчином. Ніколи не використовуйте вогонь із цією метою. Крім цього, переконайтеся, що гнучкий шланг не може стикатися з жодними рухомими елементами стільниці (наприклад, шухлядою) і розташований у безпечному місці з огляду на можливі пошкодження.**

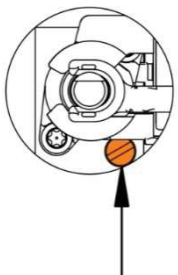
Після підключення перевірте, чи працюють конфорки належним чином. Полум'я мусить бути ясно видимим, синім і зеленим у центрі. Якщо полум'я нестабільне, підвищте мінімальну потужність. Поясніть користувачеві, як користуватися конфорками, і прочитайте посібник з експлуатації разом із ним.

### Пристосування до іншого типу газу



- Процедура пристосування варильної поверхні до іншого типу газу не вимагає її видалення зі стільниці.
- Перед виконанням пристосування відключіть прилад від електромережі та закрийте вентиль подачі газу.
- Замініть наявні форсунки для номінального термічного навантаження на форсунки, що відповідають новому типу газу та входять до комплекту постачання варильної поверхні (див. таблицю нижче).
- Після завершення цієї процедури замініть стару етикетку з параметрами новою, що постачається з новими форсунками.

### Елементи регулювання



Щоб отримати доступ до елементів регулювання, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

- Зніміть опорну решітку та кришки конфорок з відповідними головками.
- У подвійних конфорках доступ до елементів регулювання розташований за захисною пластиною головної форсунки.
- Зніміть ручки керування разом із прокладками.

### Газовий клапан

Клапан регулювання мінімального термічного навантаження

- Регульовальні клапани, які монтуються на заводі, призначені для зрідженого газу, проте вони відрегульовані для роботи з тим типом газу, на який прилад попередньо налаштований на заводі.
- Щоб пристосувати прилад для роботи з іншим типом газу, затягніть або відпустіть регульовальний гвинт (клапан) для досягнення необхідного потоку / витрати газу.

Потужність конфорки можна дізнатися з верхнього значення теплотворної здатності  $H_s$ .

**Попередження: ці роботи має здійснювати лише спеціаліст, уповноважений газовою компанією або сервісним центром!**

## ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ (ТАБЛИЦЯ 1)

428712 - 731186

Робоча напруга	220–240 В, ~ 50/60 Гц
<b>Газова частина</b>	
Тип регуляторів	Ручки
Газові конфорки	R: швидка конфорка A: допоміжна конфорка
Задня (кВт)	R: 3,0
Передня (кВт)	A: 1,0
Загальна потужність газової частини (Вт)	4000
<b>Індукційна частина</b>	
Тип регуляторів	Електронні сенсорні клавіші
Передня (Ø (мм) / кВт)	160 / 1,4
Задня (Ø (мм) / кВт)	200 / 2,3 (P=3,0)
Загальна потужність індукційної частини (Вт)	3700

## P= ВСТАНОВЛЕННЯ ДОДАТКОВОЇ ПОТУЖНОСТІ

### ТЕХНІЧНІ ДАНІ ФОРСУНОК

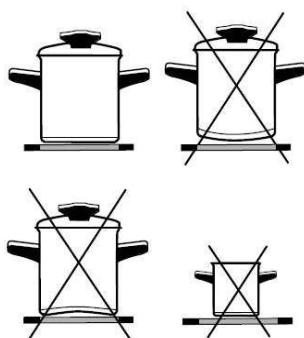
Bruciatori	A	R
Portata termica nominale (kW)	1.00	3.00
Ø INIETTORE (mm)		
G30/G31 28..30/37 мбар	0.50	0.85
G20 20 мбар	0.72 - X	1.28 - H3
Ø BY-PASS (mm)		
G30/G31 28..30/37 мбар	0.27	0.42
G20 20 мбар	ЗВИЧ.	ЗВИЧ.

## ІНДУКЦІЙНІ КОНФОРКИ

### Принцип роботи конфорки

- Склокерамічна варильна поверхня обладнана трьома або чотирма конфорками. Її поверхня повністю плоска й гладенька — без закутків, у яких збирається бруд.
- Варильна поверхня обладнана індукційними конфорками високої потужності. Нагрівання відбувається безпосередньо у дні посуду — там, де воно найпотрібніше — без жодних втрат тепла у склокерамічній поверхні.
- При цьому витрати енергії значно менші порівняно із традиційними кухонними плитами, які діють за принципом тепловипромінювання.
- Склокерамічна конфорка сама по собі не нагрівається: їй лише передається тепло від посуду зі стравою, що готується. Це тепло позначається як «залишкове» після вимкнення варильної поверхні. Теплотворення в конфорці відбувається за допомогою індукційної котушки, встановленої під склокерамічною поверхнею. Котушка створює магнітне поле під дном посуду (який здатен намагнічуватися). Виникають вихрові струми, які викликають теплотворення в конфорці.

### Придатний посуд для індукційних конфорок



### ВАЖЛИВО!

Якщо цукор або насичена цукром рідина розсиплеться або розіллється на конфорку, її слід негайно витерти та прибрати залишки шкребком, попри те що зона нагрівання все ще гаряча, бо інакше конфорка може бути пошкоджена.

Не чистьте плиту, коли зони нагрівання все ще гарячі, оскільки так можна пошкодити конфорку.

- Індукційна конфорка функціонуватиме належним чином лише за умови використання придатного посуду.
- Під час готування їжі посуд має стояти посередині конфорки.
- Придатний кухонний посуд має забезпечувати індукцію. Наприклад, це може бути посуд, виготовлений зі сталі, легованої сталі, або емальований посуд. Непридатні каструлі, виготовлені з легованої сталі з мідним чи алюмінієвим дном, а також скляні каструлі.
- Якщо ви користуєтеся скороваркою («економною каструлею»), уважно слідкуйте за нею, доки не буде досягнутий відповідний тиск. Спочатку конфорка має працювати на максимальній потужності, пізніше скористайтеся відповідною сенсорною



клавішею за інструкцією виробника, щоб зменшити потужність.

• **Купуючи кухонний посуд, перевірте, чи є на ньому етикетка з написом «придатний для індукційного нагрівання».**

Конфорки	Ø дна посуду
Ø 160 мм	110–160 мм
Ø 200 мм	150–200 мм



#### Магнітний тест

Скористуйтеся маленьким магнітом, щоб перевірити, чи магнітне дно посуду. Лише той посуд, до дна якого прилипає магніт, є придатним для індукційного нагрівання.

#### Розпізнавання посуду

Однією з великих переваг індукційної конфорки є розпізнавання посуду. Навіть якщо на конфорці немає посуду або діаметр посуду менший, ніж діаметр конфорки, тепла енергія не втрачається. Коли конфорка увімкнена, на індикаторі живлення відображається літера «U». Якщо ви поставите посуд на конфорку впродовж наступних 10 хвилин, конфорка розпізнає посуд і увімкнеться на попередньо встановлений рівень потужності.

У той момент, коли ви знімаєте посуд із конфорки, подача енергії припиняється.

Якщо конфорка розпізнає, що на неї поставлено менший посуд, вона використовуватиме лише таку кількість енергії, що необхідна для нагрівання посуду відповідного розміру.

#### Конфорку може бути пошкоджено, якщо:

- увімкнути її та залишити порожньою або поставити на неї порожній посуд;
- користуватися глиняним посудом, який залишає подряпини на склокерамічній поверхні;
- не витерти дно посуду насухо перед тим, як поставити його на склокерамічну конфорку; це перешкоджає теплотворенню й може пошкодити конфорку;
- не користуватися придатним посудом, який може намагнічуватися: посудом, виготовленим зі сталі, легованої сталі, і емальованим посудом.

### Регулювання потужності

Можна встановити дев'ять рівнів потужності нагрівання конфорок. У наведеній нижче таблиці проілюстровано використання кожного рівня потужності.

Рівень потужності	Призначення
0	Вимкнено, використання залишкового тепла
1-2	Підтримання температури страви, повільне кипіння невеликої кількості страви (найнижчий рівень потужності)
3	Повільне кипіння (продовження приготування страви після початку готування на високій потужності)
4-5	Повільне приготування (продовження) більших кількостей страви, смаження більших шматків
6	Смаження, підрум'янювання
7-8	Смаження
9	Початок приготування, смаження
A	Автоматичне початкове налаштування
P	Встановлення додаткової потужності для дуже великої кількості їжі.

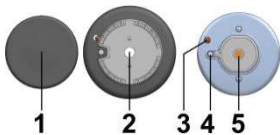
### ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Купуючи кухонний посуд, уважно вибирайте його розмір. Зазначений на етикетці діаметр посуду зазвичай стосується його верхньої частини, яка переважно більша за дно посуду.
- Пароварки (скороварки), усередині яких утворюється підвищений тиск при герметично закритій кришці, є особливо економічно вигідними, оскільки вони заощаджують і час, і електроенергію. Завдяки коротшому часу приготування, у страві залишається більше вітамінів.
- Завжди слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо води. Її нестача може призвести до перегрівання й пошкодження як скороварки, так і конфорки.
- Завжди накривайте посуд кришками відповідного розміру.
- Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості страви, яку ви збираєтеся готувати. Використання посуду великої місткості для приготування невеликої кількості їжі призводить до значних перевитрат електроенергії.

## ГАЗОВІ КОНФОРКИ

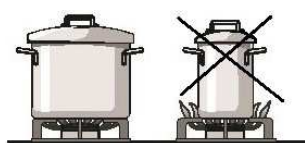
### Важливі застереження

- Якщо ви хочете швидко підсмажити їжу, установіть спочатку максимальну потужність газової конфорки та зменшуйте її під час подальшого приготування.
- Газові конфорки обладнані термоелектричними захисними пристроями. Якщо полум'я конфорки випадково згасне (наприклад, коли рідина переливається через край посуду або через протяг у приміщенні), подача газу автоматично перекривається, таким чином запобігаючи витоку газу в приміщення.
- Кришку газової конфорки завжди слід дуже обережно класти на головку конфорки. Переконайтеся, що щілини на головці конфорки не засмічені.



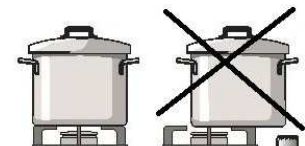
- 1 Кришка головки конфорки
- 2 Головка конфорки з опорою для кришки конфорки
- 3 Термоелемент (лише для захищених конфорок, наявний у деяких моделях)
- 4 Запальна свічка
- 5 Форсунка

### Посуд



- Правильно вибраний посуд забезпечить оптимальний час приготування їжі та споживання газу. Найважливішим параметром є діаметр посуду.
- Полум'я, що виходить за край надто малого посуду, може його пошкодити. Крім того, при цьому збільшується споживання газу.
- Для згорання газу також необхідне повітря. Якщо посуд надто великий, до конфорки надходить недостатня кількість повітря, через що ефективність згорання зменшується.

Тип конфорки	Ø дна посуду
Швидка (3 кВт)	220–260 мм
Допоміжна (1 кВт)	120–180 мм

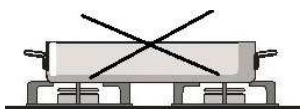


### Важливі застереження стосовно склокерамічної варильної поверхні

- Конфорка нагрівається до потрібної температури дуже швидко, проте ділянка навколо неї залишається відносно прохолодною.
- Варильна поверхня стійка до температурних коливань.
- Вона також ударостійка. Посуд можна сміливо ставити на конфорку, не боячись її пошкодити.
- Склокерамічну варильну поверхню не можна використовувати як робочу поверхню. Гострі предмети можуть залишити на ній подряпини.
- Забороняється готувати їжу на конфорках у тонких алюмінієвих або пластмасових ємностях. Не кладіть на склокерамічну варильну поверхню предмети з пластику або алюмінієву фольгу.
- Ніколи не користуйтеся потрісканою або пошкодженою склокерамічною варильною поверхнею.

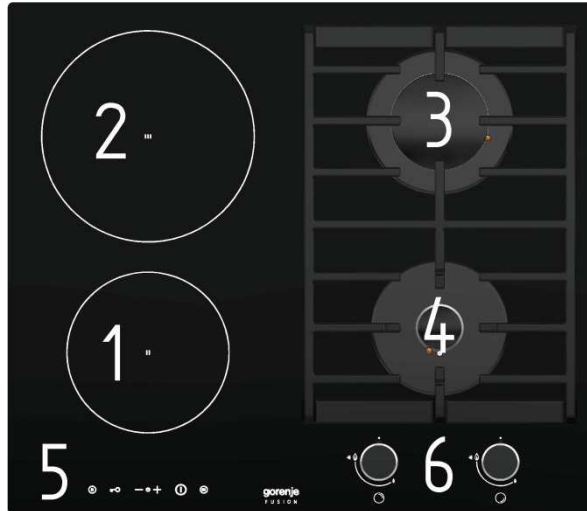
Якщо на варильну поверхню впаде предмет гострим кінцем донизу, це може спричинити пошкодження варильної поверхні або склокерамічної панелі. Наслідки помітні одразу або через деякий час. Якщо на приладі з'явилися видимі тріщини, його слід негайно відключити від електромережі.

- Якщо на гарячу склокерамічну варильну поверхню потрапив цукор або продукт, що містить значну кількість цукру, негайно витріть її.



## ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ОПИС ПРИЛАДУ



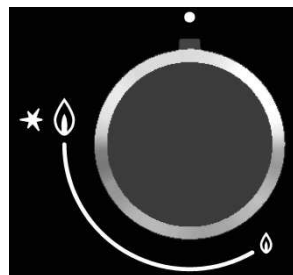
1. Передня ліва індукційна конфорка
2. Задня ліва індукційна конфорка
3. Задня права газова конфорка
4. Передня права газова конфорка
5. Панель керування індукційними конфорками
6. Панель керування газовими конфорками





### Елементи керування варильної поверхні для індукційних конфорок



- A. Сенсорні клавіші УВИМК./ВИМК. конфорок
- B. Сенсорна клавіша увімкнення та вимкнення запобіжного блокувального механізму та замка від дітей
- C. Сенсорна клавіша УВИМК./ВИМК. варильної поверхні
- D. Сенсорна клавіша (-) таймера та конфорки
- E. Сенсорна клавіша (+) таймера та конфорки

### Елементи керування варильної поверхні для газових конфорок



-  Газовий вентиль закритий
-  Запалення
-  Максимальна потужність
-  Мінімальна потужність

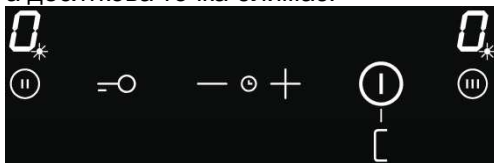
## РОБОТА З ІНДУКЦІЙНИМИ КОНФОРКАМИ

### Керування варильною поверхнею

- Після ввімкнення склокерамічної варильної поверхні всі дисплеї на мить вмикаються. Варильна поверхня готова до роботи.
  - Варильна поверхня обладнана електронними сенсорними клавішами, які спрацьовують, якщо ви торкаєтесь відповідного кола впродовж принаймні однієї секунди.
  - Кожна активація сенсорної клавіші супроводжується звуковим сигналом.
  - Не розташовуйте ніякі предмети на сенсорній поверхні (можливий сигнал помилки\_Er03).
- Завжди тримайте сенсорну поверхню в чистоті.

### Активація варильної поверхні

Натисніть і утримуйте сенсорну клавішу УВІМК./ВИМК. (C) впродовж однієї секунди. Варильна поверхня активована, усі індикатори потужності конфорок показують »0«, а десяткова точка блимає.



Тепер необхідно вибрати наступну команду впродовж 20 секунд, інакше плита знову вимкнеться.

### Увімкнення конфорок

Увімкнувши варильну поверхню за допомогою сенсорної клавіші УВІМК./ВИМК. (C), увімкніть одну з конфорок упродовж наступних 20 секунд.

- Торкніться сенсорної клавіші потрібної конфорки (A), відповідний індикатор потужності покаже »0«.
- Торкаючись сенсорних клавіш »+« (E) або »-« (D), установіть бажану потужність конфорки від 1 до 9.



У разі безперервного натискання сенсорних клавіш »+« (E) або »-« (D) рівень потужності автоматично зростатиме чи зменшуватиметься. Крім того, можна покроково змінювати потужність, торкаючись відповідних сенсорних клавіш.

Можна регулювати лише одну конфорку за один раз. Індикатор потужності показує »0« або »N«, залежно від наявної температури конфорки (див. розділ «Індикатор залишкового тепла»).

Можна також вимкнути конфорку до завершення приготування їжі, скориставшись залишковим теплом і зекономивши енергію.

### Вимикання конфорок

- Вибрана конфорка має бути активована.
- Торкаючись сенсорної клавіші конфорки »-« (D), установіть рівень потужності на »0«. Через 10 секунд конфорка вимкнеться.



#### **Швидка дезактивація**

- Вибрана конфорка має бути активована.
- Натисніть обидві сенсорні клавіші (A вибраної конфорки) та (D) одночасно, і конфорка вимкнеться негайно.

### Вимкнення варильної поверхні

- Варильну поверхню можна вимкнути в будь-який час, натиснувши сенсорну клавішу УВІМК./ВИМК. (C).

### Блокування панелі керування та активація замка від дітей

Активувавши замок від дітей, можна зупинити роботу приладу, тобто використання конфорок, захистивши дітей від випадкового увімкнення та можливого травмування.

#### **Активація замка від дітей**

- Плита увімкнена.
- Натискайте сенсорну клавішу (B) впродовж принаймні 2 секунд. На дисплеї таймера з'явиться символ

( Г О). Замок від дітей активовано.

- У разі помилкового вимкнення варильної поверхні функція блокування залишиться активною після наступного вмикання.



#### Вимкнення замка від дітей

- Захист вимикається натисканням на сенсорну клавішу (C). На дисплеї таймера з'явиться символ ( Г О).
- Натискайте сенсорну клавішу (B) впродовж принаймні 2 секунд. Замок від дітей вимкнено.

#### Індикатор залишкового тепла

Склокерамічна варильна поверхня також обладнана індикатором залишкового тепла «Н». Конфорки нагріваються не безпосередньо, а через тепло, що випромінюється нагрітим посудом зі стравою. Після вимкнення конфорки відображається символ «Н». Поки він світиться, залишкове тепло можна використовувати для підігрівання страв або розморожування.

Навіть коли він зникне, конфорка може залишатися гарячою. Остерігайтеся опіків!

#### Встановлення додаткової потужності (конфорки з позначкою «Р»)

Додаткову потужність можна увімкнути для швидкого приготування їжі на конфорках із відповідною позначкою. Ця додаткова потужність конфорки використовується для нагрівання великої кількості їжі. Після увімкнення додаткова потужність активується на:

- 5 хвилин, а потім автоматично перемикається назад на звичайний максимальний рівень 9.

Коли активовано додаткову потужність, потужність інших конфорок обмежується. Це відображається на дисплеї потужності поперемінним показом вибраного рівня та обмеженої потужності на кілька секунд.

#### Активація додаткової потужності

- Спочатку виберіть конфорку, торкнувшись відповідної сенсорної клавіші (A), одразу натисніть сенсорну клавішу (D), а потім — (E). Додаткову потужність увімкнено, а на індикаторі потужності відображається символ «Р».



#### Передчасне вимкнення додаткової потужності

Торкніться сенсорної клавіші потрібної конфорки та одразу натисніть сенсорну клавішу «-» (D). Літера «Р» зникне, і конфорка автоматично перемкнеться на рівень 9.

#### Запобіжний вимикач

Максимальний час безперервної роботи окремої конфорки є обмеженим, як зазначено в таблиці вище. Коли запобіжний механізм вимикає конфорку, на дисплеї відображається символ «0» (або «Н», якщо є залишкове тепло).

У такому випадку вимкніть конфорку, торкнувшись відповідної сенсорної клавіші регулювання потужності (D).

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Кількість годин до запобіжного вимикання	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

#### Приклад

Установіть конфорку на рівень потужності 5 і залишіть її працювати на деякий час. Якщо не змінювати зазначений рівень, захисний механізм вимкне конфорку через 4 години.

#### Захист від перегрівання

Індукційні конфорки також обладнані захисним пристроєм проти перегрівання, який попереджає пошкодження електронних деталей. Цей пристрій працює на кількох рівнях. Якщо температура конфорки надмірно зростає, він вмикає двоступеневий

вентилятор. Якщо цього недостатньо, деактивується додаткова потужність нагрівання та, нарешті, захисний пристрій зменшує потужність нагрівання певних конфорок або вимикає їх зовсім. Коли конфорка охолоне, її повна потужність знову стане доступною.

## Таймер

Таймер спрощує процес приготування їжі. З його допомогою можна встановлювати час роботи конфорки. Крім того, його можна використовувати як сигнальний таймер.

### **Активація таймера**

- Торкніться сенсорної клавіші УВІМК./ВИМК. (А) відповідної конфорки.
- Торкаючись сенсорних клавiш »+« або »-« (Е або D), виберіть рівень потужності від 1 до 9.
- Торкніться сенсорних клавiш УВІМК./ВИМК. (Е+D), щоб активувати таймер. Дисплей таймера показує »00«.
- Торкаючись сенсорних клавiш »+« або »-« (Е або D), установіть бажаний час приготування їжі (від 1 до 99 хвилин). Через кілька секунд таймер почне працювати. Контрольна лампа конфорки під керуванням таймера блимає.

**Таймер можна використовувати для встановлення точного часу приготування їжі на всіх конфорках одночасно. Щоб прискорити встановлення таймера, утримуйте відповідні сенсорні клавіші »+« або »-« (Е або D) натиснутими.**



### **Змінення встановленого раніше часу приготування їжі**

- Змінити встановлений раніше час приготування їжі можна в будь-який момент під час роботи конфорки.
- Торкніться сенсорної клавіші УВІМК./ВИМК. (А), щоб вибрати потрібну конфорку. З'явиться десяткова точка.
- Торкніться сенсорних клавiш УВІМК./ВИМК. (Е+D), щоб активувати таймер.
- Торкаючись сенсорних клавiш »+« (Е) або »-« (D), установіть новий час приготування їжі.

### **Час, що залишився до кінця приготування їжі**

Час, що залишився до завершення приготування їжі, можна відобразити, торкнувшись сенсорної клавіші УВІМК./ВИМК. конфорки (А), а потім (Е+D), або одночасно активуючи клавіші (D+E) кілька разів поспіль. Час, що буде показаний, стосується конфорки, на дисплеї якої блимає точка.

На дисплеї таймера завжди відобразатиметься коротший час, що залишився.

- Десяткова точка блиматиме на дисплеї тієї конфорки, якої стосується відображуваний час.
- Якщо час стосується «сигнального таймера», десяткова точка не блиматиме.

### **Вимкнення таймера**

Після завершення встановленого часу лунає звуковий сигнал. Вимкніть його, торкнувшись будь-якої сенсорної клавіші, або дочекайтесь автоматичного вимкнення через 2 хвилини. Коли завершується запрограмований час, конфорка вимикається.

Вимкнення таймера до завершення встановленого часу:

- Торкніться сенсорної клавіші УВІМК./ВИМК. (А), щоб вибрати потрібну конфорку. З'явиться десяткова точка.
  - Торкніться сенсорних клавiш УВІМК./ВИМК. таймера (Е+D).
  - Торкаючись сенсорної клавіші »-« (D), установіть час приготування їжі »00«.
- Функцію таймера вимкнено, але конфорка працюватиме, доки її не вимкнуть вручну.

## Функція сигнального таймера

Таймер можна також використовувати для сигналізації, якщо він уже слугує для контролю часу роботи однієї з конфорок. (Варильна поверхня не вимикається)

### **Налаштування таймера**

З вимкненою варильною поверхнею:

- Торкніться сенсорної клавіші УВІМК./ВИМК. (С), щоб активувати варильну поверхню.
- Торкніться сенсорних клавiш УВІМК./ВИМК. (Е+D), щоб активувати таймер.
- Торкаючись сенсорних клавiш »+« (Е) або »-« (D), установіть потрібний час.



### Вимкнення сигналу

Після завершення встановленого часу лунає звуковий сигнал. Вимкніть його, торкнувшись будь-якої сенсорної клавіші, або дочекайтесь автоматичного вимкнення через 2 хвилини.

Якщо ви хочете вимкнути таймер до завершення встановленого часу:

З вимкненою варильною поверхнею:

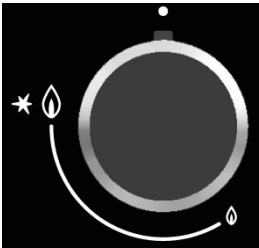
- Торкніться сенсорної клавіші УВИМК./ВИМК. (С), щоб активувати варильну поверхню.
- Торкніться сенсорних клавіш УВИМК./ВИМК. таймера (E+D).
- Торкаючись сенсорної клавіші »-« (D), установіть час приготування їжі »00«. Сигнальну функцію вимкнено.

Одночасно торкніться сенсорних клавіш »+« і »-« (E і D) та вимкніть таймер.

- Коли активовано сигнальну функцію, можна встановити таймер для будь-якої конфорки.

## РОБОТА З ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ

### Запалення конфорок і робота з ними



• Керуйте роботою газових конфорок за допомогою ручок на варильній поверхні. Рівні потужності вказано на ручках великим і маленьким символом полум'я (див. розділ «Опис приладу»).

- Повертайте ручку від положення великого полум'я до положення маленького полум'я й назад. Робочий інтервал лежить між двома символами полум'я.
- Газові конфорки можна запалювати за допомогою електричних запальних свічок, вбудованих у кожну газову конфорку (входять у комплект).

**Перш ніж повернути ручку, на неї слід натиснути.**

### Запалення однією рукою

- Щоб запалити газову конфорку, натисніть на ручку керування вибраною конфоркою та поверніть її в положення максимальної потужності (полум'я). Електрична іскра, що генерується автоматично, запалить газ, що виходить.
- Якщо електричне запалення не працює через відсутність електрики або вогні запальні свічки, газ можна запалити також за допомогою сірника або газової запальнички. Після запалення газу тримайте ручку керування натиснутою ще десять секунд, доки полум'я не стабілізується.
- Потім полум'я можна відрегулювати від максимального до мінімального рівня. Будь-яке регулювання від 0 до великого полум'я не рекомендоване, оскільки полум'я в цьому інтервалі нестабільне й може згаснути.

**Якщо конфорка не загорілася після натискання ручки впродовж 15 секунд, закрийте конфорку та зачекайте принаймні одну хвилину. Потім знову спробуйте запалити конфорку.**

**Якщо полум'я конфорки згасло (з будь-якої причини), закрийте її та зачекайте принаймні одну хвилину, перш ніж спробувати запалити її знову.**

- Щоб загасити полум'я та припинити подавання газу в конфорку, поверніть ручку керування праворуч у положення «ВИМК.» 0.

**УВАГА:** використання газового кухонного приладу може спричинити надмірну спеку, вологість і наявність продуктів згоряння в приміщенні, де його встановлено. Забезпечте належну вентиляцію в кухні, особливо під час роботи приладу. Тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або встановіть пристрій штучної вентиляції (втяжку).

Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад відкрите вікно, або ще ефективніша вентиляція, як-от підсилення потужності пристрою штучної вентиляції, якщо він є.

**УВАГА:** доступні елементи можуть сильно нагріватися під час роботи варильної поверхні. Не підпускайте до неї малих дітей.

**УВАГА:** цей прилад призначений лише для готування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для опалення приміщення.

## ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ



Рис. 1



Рис. 2

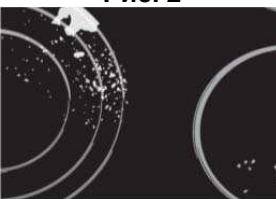


Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5

Після кожного використання склокерамічної варильної поверхні зачекайте, поки вона охолоне, і ретельно вимийте її. Інакше навіть незначні залишки їжі пригорять до поверхні конфорок, коли ви використовуватимете її наступного разу.

Для регулярного чищення та догляду за склокерамічною поверхнею використовуйте спеціальні миючі засоби. Вони утворюють на поверхні захисний шар від бруду.

Перед використанням зітріть із варильної поверхні й дна каструлі пил та інші часточки, оскільки вони можуть подрятати варильну поверхню (рис. 1).

Увага! Металеві й абразивні губки, а також миючі засоби можуть подрятати варильну поверхню. Її також можуть пошкодити агресивні спреї, неналежні або недостатньо змішані рідкі засоби для чищення (рис. 1 і 2).

Позначки на варильній поверхні можуть стертися внаслідок використання агресивних миючих засобів на краях конфорок або через використання посуду з пошкодженим дном.

Незначні забруднення можна усунути м'якою вологою ганчіркою. Після цього слід витерти поверхню насухо (рис. 3).

Плями від води можна видалити за допомогою слабкого оцтового розчину. Проте не використовуйте такий розчин для чищення корпусу (лише в деяких моделях), оскільки він може потьмяніти. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу (рис. 3).

Значні забруднення можна усунути за допомогою спеціальних миючих засобів та інструментів для очищення склокерамічних варильних поверхонь. Користуючись цими засобами, дотримуйтесь інструкцій їх виробників.

Переконайтеся, що на варильній поверхні немає залишків миючих засобів, оскільки вони можуть пошкодити її під час нагрівання конфорок (рис. 3).

Стойкі забруднення та пригорілі рештки можна видалити за допомогою скребка.

Слідкуйте за тим, щоб пластикова частина скребка не стикалася з гарячою конфоркою. Будьте обережними, щоб не порізатися скребком!

Цукор і продукти харчування, що містять його значну кількість, можуть завдати склокерамічній поверхні

значної шкоди (рис. 5), тому їх слід негайно видалити з неї, навіть якщо конфорка ще гаряча (рис. 4). Зміна кольору склокерамічної поверхні не позначається на її роботі чи міцності.

Таке знебарвлення переважно є результатом підгоряння залишків їжі або використання кухонного приладдя, виготовленого з таких матеріалів, як алюміній або мідь. Ці плями важко видалити.

**Попередження:** наведені вище типи пошкоджень впливають переважно лише на естетичний вигляд приладу й не погіршують його функціональних характеристик. Такі недоліки не можуть бути підставою для претензій за гарантією.

### Газові конфорки

Для чищення решітки, поверхні плити та деталей конфорки використовуйте теплу воду із засобом для миття посуду. Очищайте термоелементи й запальні свічки м'якою щіткою. Ці деталі мають бути бездоганно чистими, оскільки тільки тоді вони працюватимуть правильно. Очищайте головку та кришку конфорки. Особливу увагу приділяйте чистоті та відсутності сміття у вихідних щілинах головки. Після чищення ретельно висушіть усі деталі та правильно встановіть їх на місце. **Якщо деталі встановлено нерівно, запалити конфорки може бути складніше.**

**Попередження:** кришки конфорок укріплені чорною емаллю. Через високу температуру знебарвлення уникнути неможливо, проте це не заважатиме роботі конфорок.



## **СПЕЦІАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НЕСПРАВНОСТІ**

- Під час гарантійного терміну будь-які ремонтні роботи можуть виконувати лише спеціалісти сервісних центрів, уповноважених виробником.
- Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт переконайтеся, що прилад відключено від електромережі (видалено плавкий запобіжник або витягнуто вилку з розетки)
- Несанкціоноване втручання та спроби здійснити ремонт кухонного приладдя (варильної поверхні) пов'язані з ризиком ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтесь це робити. Доручіть це спеціалісту або уповноваженому сервісному центру.
- У разі виникнення незначних дефектів у роботі приладу перевірте, чи можете ви вирішити проблему самостійно, скориставшись наведеними нижче вказівками.

Виклик спеціаліста з обслуговування впродовж гарантійного терміну має бути оплачений, якщо дефект у роботі приладу виник через неправильне користування ним. Зберігайте цю інструкцію в легкодоступному місці. Якщо ви передасте прилад іншій особі, не забудьте також надати інструкцію.

Далі наведені деякі поради з усунення найпоширеніших проблем експлуатації.

Полум'я нерівномірне або нестабільне	Неправильно встановлена потужність газу.	Зверніться до спеціаліста, щоб він перевірів газопровід!
Полум'я з конфорок раптово змінюється	Неправильно зібрані деталі кухонної плити	Зберіть конфорку правильно.
Запалення конфорки триває довше, ніж звичайно	Неправильно зібрані деталі кухонної плити	Зберіть конфорку правильно.
Полум'я згасає невдовзі після запалення	Ручка натискається недостатньо довго або надто слабо.	Довше тримайте ручку натиснутою. Натискайте її сильніше перед тим, як відпустити.
Решітка знебарвилася в зоні конфорок	Це звичайне явище, викликане високою температурою	Почистьте решітку засобом для догляду за металом.
Надходження електричної енергії припинилося взагалі	Можливо, перегорів плавкий запобіжник	Перевірте плавкі запобіжники на щитку із запобіжниками та замініть їх, якщо вони перегоріли
Електричне запалення конфорок не працює	Рештки їжі або миючого засобу потрапили між запальною свічкою та конфоркою	Відкрийте та ретельно почистьте отвір між запальною свічкою та конфоркою
Кришка конфорки має непривабливий вигляд	Звичайний бруд	Почистьте кришку конфорки засобом для догляду за металом.

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте уповноваженого спеціаліста з обслуговування. На усунення несправностей чи гарантійні звернення, викликані неналежним підключенням або використанням приладу, дія гарантії не поширюється. У таких випадках вартість ремонту має сплатити користувач.

**Виробник постійно вдосконалює продукцію. Через це текст та ілюстрації у цій книзі можуть змінюватися без попередження.**

**HR PREINAKA NA DRUGU VRSTU PLINA**  
**SR PODEŠAVANJE NA DRUGU VRSTU GASA**  
**MK ПРИСПОСОБУВАЊЕ НА ДРУГ ВИД ГАС**  
**RO REGLARE PENTRU UN TIP DIFERIT DE GAZ**  
**RU НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА**  
**UA ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**

HR	Zemlja odredišta	Kategorija	Plinom i pritisci
SR	Zemlja odredišta	Kategorija	Gasa i pritisaka
MK	Земља на дестинација	Категорија	Гас и притисоци
RO	Tara de destinație	Categorie	Gaz și presiunile de aprovizionare
RU	Арт. №	Страна назначения	Категория
UA	Артикул	Країна призначення	Категорія

428712	CZ	II2H3+	G20=20mbar ; G30/G31=28-30/37mbar
428712	SK	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712 731186	PL	II2E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=37mbar
428712	HU	I3B/P	G30/G31=30mbar
428712 731186	SI	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712 731186	HR	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712 731186	RS	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712	RO	II2E3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712 731186	RO	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712	RO	II2L3B/P	G25=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712	MK	II2H3B/P	G20=20mbar ; G30/G31=30mbar
428712	RU		G20=20mbar ; G30=30mbar
428712 731186	UA		G20=20mbar ; G30=30mbar
731186	BA		G20=20mbar ; G30=30mbar