

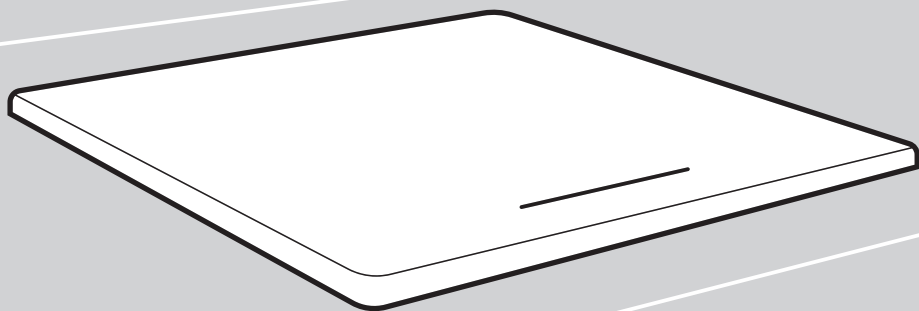
gorenje

UK

UA

**ІНСТРУКЦІЇ З
ВИКОРИСТАННЯ**

**ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА
ПОВЕРХНЯ**



Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо Ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

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



ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація



УВАГА!

Попередження: небезпека

Зміст

Правила техніки безпеки	4
Інші важливі застереження щодо безпеки	7
Перед підключенням приладу	7
Опис приладу	8
Технічні дані	8
Підготовка до першого використання	8
Варильна поверхня	9
Елементи керування варильною поверхнею	12
Блок керування	12
Увімкнення варильної поверхні	12
Увімкнення конфорок	13
Змінення параметрів конфорки	13
Підсилення потужності	13
Кнопка блокування/захисту від дітей	14
Функції таймера	14
Вимкнення конфорки	15
Максимальний час готування	15
Індикатор залишкового тепла	15
Вимкнення всієї варильної поверхні	16
Автоматичне вимкнення	16
Чищення й обслуговування	17
Таблиця усунення несправностей і помилок	19
Шуми під час готування на індукційній варильній поверхні	20
Встановлення вбудованої варильної поверхні	21
Порядок встановлення	21
Вентиляційні отвори в кухонній тумбі	22
Встановлення врівень зі стільницею	23
Встановлення пінопластової прокладки	26
Схема підключення	27
Підключення приладу 60 см	27
Шнур живлення	27
Під'єднання шнура живлення	28
Утилізація	29

Правила техніки безпеки



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ – УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями 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 пристрою й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті частини нагріваються під час використання. Будьте обережні та не торкайтеся нагрівальних елементів.

Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

Не використовуйте пароочищувач або очищувач високого тиску для чищення пристрою, оскільки це може спричинити враження електричним струмом.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.

Засоби роз'єднання мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил її підключення.

Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпечних ситуацій потрібно замінити його у виробника, уповноваженого ним спеціаліста з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації (лише для приладів, які постачаються зі з'єднувальним проводом).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом. Вимкніть усі конфорки за допомогою відповідних регуляторів і видаліть запобіжник (або вимкніть головний перемикач), щоб повністю ізолювати прилад від електромережі.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Є ризик виникнення пожежі: Зберігати речі на варильних поверхнях забороняється.

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

УВАГА! Цей прилад призначений лише для готування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для опалення приміщення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з користування, або такі, що поставляються в комплекті з приладом і є його складовою частиною. Використання невідповідних кришок може призвести до нещасних випадків.

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

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

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Інші важливі застереження щодо безпеки

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

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

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

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

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

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

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

Перед підключенням приладу



УВАГА!

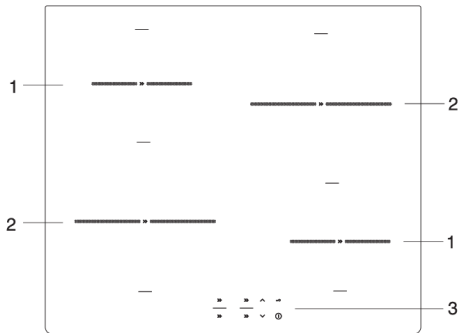
Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

Опис приладу



ІНФОРМАЦІЯ!

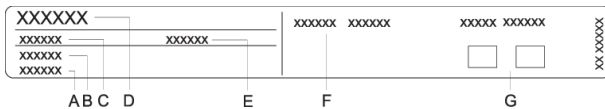
Функції та оснащення приладу залежать від моделі.



1. Індукційна конфорка \varnothing 90 мм
2. Індукційна конфорка \varnothing 130 мм
3. Модуль керування варильної поверхні

Технічні дані

(залежать від моделі)



- A. Серійний номер
- B. Код
- C. Тип
- D. Торгова марка
- E. Модель
- F. Технічні дані
- G. Показники або символи відповідності

Паспортна табличка з основною інформацією про прилад прикріплена до нижньої частини варильної поверхні. Відомості про тип і модель приладу містяться в гарантійному талоні.

Підготовка до першого використання

Якщо ваша плита має склокерамічну поверхню, очищуйте її за допомогою вологої тканини з невеликою кількістю миючого засобу. Не застосовуйте агресивні засоби для чищення, як-от абразивні миючі засоби, що можуть залишити подряпини, абразивні губки для посуду чи засоби для видалення плям.

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

Варильна поверхня

Склокерамічна варильна поверхня

- Варильна поверхня стійка до температурних коливань.
- Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. Якщо на варильну поверхню впаде гострий предмет, вона може розбитися. Наслідки цього можуть виявитися миттєво або через певний час.
- Якщо на варильній поверхні з'явилася видима тріщина, негайно вимкніть подачу живлення до приладу.
- Стежте, щоб конфорка та дно посуду були чистими й сухими. Це поліпшує теплопровідність і запобігає пошкодженню поверхні нагрівання.
- Не ставте на конфорку пустий посуд. Конфорку можна пошкодити, поставивши на неї пусту каструлю або сковороду. Перш ніж поставити каструлю на конфорку, витріть дно каструлі насухо для теплопровідності.

Рівні потужності нагрівання

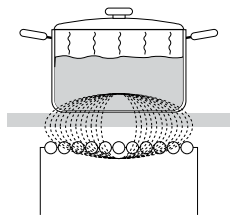
Для конфорки можна встановити 10 рівнів потужності нагрівання (залежно від моделі). У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.

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

Поради щодо економії енергії

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

Принципи роботи індукційних конфорок



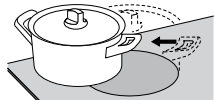
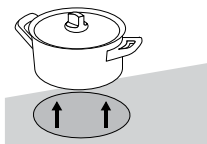
- Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними зонами готування. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні каstrулі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу не втрачати тепло через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням тепла.
- Склокерамічна конфорка підігривається не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каstrуля або сковорода. Після вимкнення конфорки це залишкове тепло позначається як «Н».
- В індукційних конфорках нагрівання відбувається за допомогою індукційної котушки, установлені під склокерамічною поверхнею. Котушка індукує магнітне поле, яке створює вихрові струми у феромагнітному дні каstrулі або сковороди. Ці струми нагрівають посуд.


УВАГА!

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

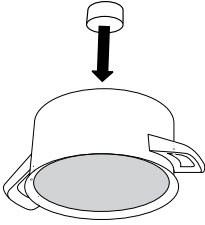
Не чистьте гарячу склокерамічну варильну поверхню мийними або іншими засобами для чищення, оскільки це може її пошкодити.

Розпізнавання посуду



- Навіть якщо на конфорці немає каstrулі або сковороди, або якщо діаметр використовуваного посуду менший за діаметр конфорки, енергія не витратиться.
- Якщо каstrуля або сковорода набагато менші, ніж конфорка, такий посуд може бути нерозпізнаний. Якщо конфорку ввімкнуто, на дисплеї рівня потужності по черзі блимають позначка  і вибраний рівень потужності.
- Якщо поставити на конфорку невелику каstrулю або сковороду, які розпізнано, варильна поверхня використовуватиме рівно стільки потужності, скільки потрібно для посуду цього розміру.

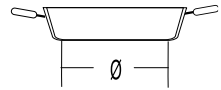
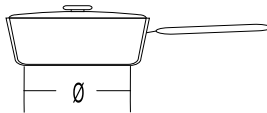
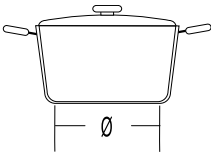
Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь



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

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

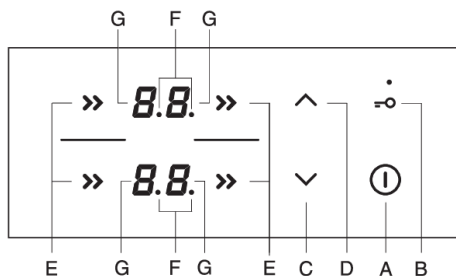
Дно посуду має бути плоским.



Елементи керування варильною поверхнею

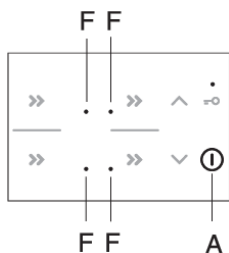
Блок керування

(залежать від моделі)



- A. Клавiша «Увімк./вимк.» варильної поверхні
- B. Функція блокування/захисту від дітей
- C. Клавiша зменшення потужності й тривалості
- D. Клавiша збільшення потужності й тривалості
- E. Клавiша увімкнення конфорки
- F. Десяткова точка, що вказує на активацію функції таймера
- G. Дисплеї рівнів потужності

Увімкнення варильної поверхні



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



ІНФОРМАЦІЯ!

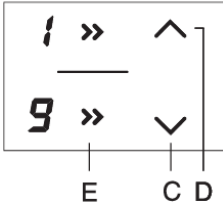
Якщо протягом 10 секунд не увімкнути конфорку, варильна поверхня автоматично вимкнеться.




ІНФОРМАЦІЯ!

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

Увімкнення конфорок



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

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

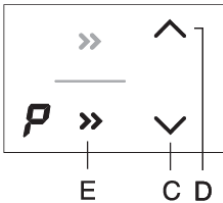
Змінення параметрів конфорки

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

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

Підсилення потужності

(залежать від моделі)



Виберіть будь-яку конфорку. Торкніться клавіші C. Прозвучить короткий сигнал і на дисплеї з'явиться позначка «9». Торкніться клавіші D, і на дисплеї з'явиться позначка P. Конфорка працюватиме з максимальним рівнем потужності протягом 10 хвилин, а потім пролунає звуковий сигнал і рівень потужності буде встановлено на «9».

Вимкнення функції Power Boost

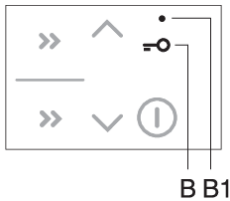
Рівень потужності можна знизити, натиснувши клавішу C.

ІНФОРМАЦІЯ!

Конфорка з увімкнутою функцією підсилення потужності працює вкрай ефективно.

Кнопка блокування/захисту від дітей

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



Блокування елементів керування варильною поверхнею

Торкніться клавіші блокування (B) і утримуйте її протягом 1 секунди. Засвітиться сигнальний індикатор (B1). Варильну поверхню буде заблоковано.

Розблокування елементів керування варильною поверхнею

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

ІНФОРМАЦІЯ!

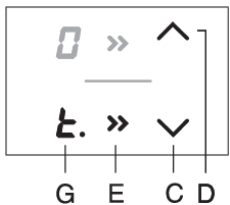
Функцію блокування можна активувати, коли ввімкнута всі конфорки або коли яку-небудь із них вимкнута.

Якщо конфорку ввімкнута, функцію блокування буде застосовано до всіх клавіш, крім клавіші ввімк./вимк. конфорки (A) і клавіші блокування.

Якщо конфорку вимкнута, функцію блокування буде застосовано до всіх клавіш, крім клавіші блокування.

Варильна поверхня завжди вмикається під час підключення приладу до електромережі або після від'єднання живлення.

Функції таймера



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

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

Увімкнення таймера

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

- Клавішами C і D установіть час у діапазоні від 1 до 99 хвилин.
- Зворотний відлік починається після встановлення потрібного часу. Якщо одночасно торкнутися клавіш C і D, значення таймера буде скинуто до «0» або він вимкнеться. Якщо торкнутися й утримувати клавіші C і D, то параметр, за якого змінюється значення, зростатиме.
- За кілька секунд дисплей таймера вимкнеться, а поруч із дисплеєм рівня потужності засвітиться десяткова точка.

- Коли встановлений час спливе, активується звуковий сигнал, а конфорка вимкнеться. Торкніться будь-якої клавіші, щоб вимкнути сигнал попередження; або він вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

Змінення часу готування

- Час готування, що залишився, можна змінювати будь-коли в процесі готування.
- Двічі натисніть клавішу потрібної конфорки.
- Клавішами C і D встановіть потрібну тривалість приготування.

Відображення часу приготування, що залишився

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

Вимкнення конфорки

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

ІНФОРМАЦІЯ!

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

Максимальний час готування

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

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

* Через 10 хвилин рівень потужності автоматично зменшується до «9»; через 1,5 години конфорка вимикається.


Індикатор залишкового тепла

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

Вимкнення всієї варильної поверхні

Варильну поверхню можна вимкнути будь-коли, торкнувшись кнопки ввімкнення та вимкнення.

Автоматичне вимкнення

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

Чищення й обслуговування

Після кожного використання зачекайте, доки склокерамічна поверхня охолоне, і очистьте її. Інакше забруднення, що залишилися, пригорять до гарячої поверхні, коли ви готуватимете наступного разу.

Для регулярного догляду за склокерамічною поверхнею використовуйте спеціальні продукти, які утворюють на поверхні захисну плівку, що запобігає прилипанню бруду.

Перед кожним використанням варильної поверхні витирайте з неї та з дна посуду пил і будь-які інші забруднення, що можуть подряпати склокерамічну поверхню.

ІНФОРМАЦІЯ!

Металеві мочалки, жорсткі губки й абразивні порошки можуть подряпати поверхню.

Пошкодити поверхню можуть також агресивні засоби для чищення у вигляді аерозолів і непридатні рідкі миючі засоби.

У разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з шорстким або пошкодженим дном можуть стиратися символи та позначки.

Для видалення незначних забруднень скористайтеся вологою м'якою тканиною. Потім витріть поверхню насухо.

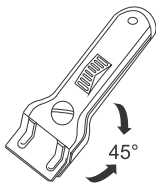
Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протирання рамки (наявна тільки в деяких моделях), оскільки вона може втратити свій блиск. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу.

Для видалення стійкого бруду використовуйте спеціальні засоби для склокерамічних поверхонь. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Закінчивши чищення, ретельно видаляйте залишки миючих засобів, оскільки при нагріванні конфорки вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню.

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

ІНФОРМАЦІЯ!

Скребок не входить до комплектації приладу.



ІНФОРМАЦІЯ!

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°). Обережно притискайте його до скла та, видаляючи бруд, оминайте області символів і позначок. Стежте, щоб пластикова ручка скребка (у деяких моделях) не стикалася з гарячою конфоркою.

ІНФОРМАЦІЯ!

Не натискайте на скребок перпендикулярно до скла й не дряпайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.

Одразу видаляйте скребком цукор і продукти харчування зі значним його вмістом, навіть якщо прилад ще гарячий, оскільки цукор може спричинити серйозні пошкодження склокерамічної поверхні.

Таблиця усунення несправностей і помилок

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 штепсель із розетки)

Несанкціонований ремонт приладу може призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтеся робити це самостійно. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому техніку.

Якщо виникли невеликі проблеми з роботою пристрою, перегляньте цей посібник. Можливо, ви зможете вирішити їх самостійно.

Якщо прилад став працювати погано або перестав працювати взагалі через неналежну експлуатацію або недбале поводження, сервісний огляд не буде безкоштовним навіть протягом гарантійного періоду.

Збережіть цей посібник для використання в майбутньому та передайте його наступним власникам або користувачам приладу.

Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

Проблема/помилка	Причина
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.
Неперервний звуковий сигнал і відображення символу на дисплеї –	На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні кнопки поставлено який-небудь предмет. Витріть сенсорну поверхню.
Позначка «С» на дисплеї	Конфорка перегрілася. Зачекайте, доки вона охолоне.
Позначка «r» на дисплеї	Це означає, що ввімкнути потрібний рівень потужності неможливо, оскільки встановлено обмеження максимальної загальної потужності варильної поверхні.
Позначка «F» на дисплеї	Це свідчить про помилку під час роботи.

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

УВАГА!

Перед початком ремонту потрібно вимкнути прилад із джерела живлення, витягнувши запобіжник або вийнявши штепсель із розетки.

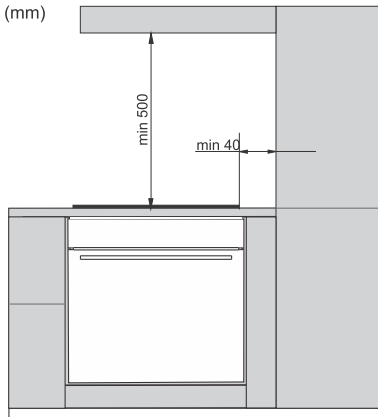
Шуми під час готування на індукційній варильній поверхні

Шуми та звуки	Причина	Спосіб усунення
Шум від роботи індукції	В основу індукційної технології покладено властивості певних металів, що виникають під дією електромагнітного випромінювання. Унаслідок цього утворюються вихрові струми, які викликають коливання молекул. Ці коливання (вібрації) перетворюються на тепло. Це може викликати незначний шум, інтенсивність якого залежить від типу металу.	Це нормально та не свідчить про несправність.
Гудіння, схоже на роботу трансформатора	Його чутно під час приготування з високим рівнем потужності. Причина полягає в кількості енергії, яка передається від варильної поверхні до каструлі або сковороди.	Цей шум зникне або зменшиться, якщо зменшити рівень потужності.
Вібрація та потріскування посуду	Такий шум з'являється в посуді (каструлі або сковороді), виготовленому з різних матеріалів.	Він виникає від вібрацій уздовж суміжних поверхонь різних шарів матеріалів. Цей шум залежить від посуду. Він може змінюватися залежно від кількості та типу їжі, яка готується.
Шум вентилятора	Для правильної роботи індукційних електронних компонентів потрібне керування температурним режимом. Тому варильну поверхню оснащено вентилятором, який охолоджує електроніку залежно від значення температури.	Вентилятор може працювати навіть після вимкнення варильної поверхні, якщо температура залишається завищеною.

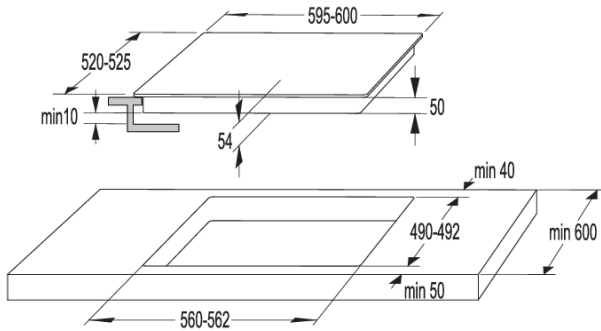
Встановлення вбудованої варильної поверхні

Порядок встановлення

- Стільниця має бути точно виставлена по рівню горизонтальної площини.
- Слід належним чином захистити краї вирізаного отвору.
- Підключіть варильну поверхню до електромережі (див. інструкцію з підключення до електромережі).
- Вставте варильну поверхню у вирізаний отвір.



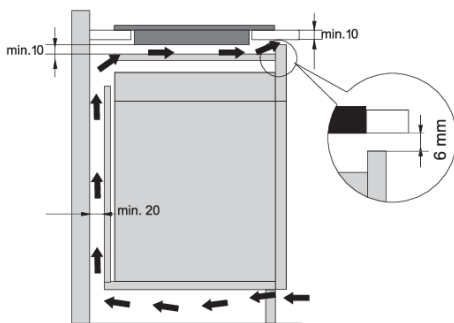
- Встановлення приладу в кухонну стільницю та його підключення до мережі живлення може виконуватися лише відповідним кваліфікованим персоналом.
 - Шпонуване чи інше покриття стільниці, у яку вбудовується варильна поверхня, має бути оброблене жаростійким клеєм (100 °C); інакше воно може втратити колір або деформуватися.
 - Застосування декоративних кутових накладок із цільного дерева на стільниці позаду конфорок дозволено, тільки якщо відстань між накладкою та варильною поверхнею не менша за вказану на монтажній схемі.
 - Зона готування повинна вмонтовуватись у стільницю шириною не менше 600 мм.
-
- Навісні кухонні елементи повинні встановлюватися достатньо високо, щоб не заважати роботі плити.
 - Відстань між конфорками та витяжкою має бути не менше зазначеної в інструкції зі встановлення витяжки. Мінімальна відстань становить 500 мм.
 - Відстань між краєм приладу та прилеглим високим елементом кухонних меблів має становити принаймні 40 мм.
 - Застосування декоративних кутових накладок із цільного дерева на стільниці позаду конфорок дозволено, тільки якщо відстань між накладкою та варильною поверхнею не менша за вказану на монтажній схемі.
 - Мінімальна відстань між вмонтованою зоною готування та задньою стіною зазначена на монтажних кресленнях.



Вентиляційні отвори в кухонній тумбі

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

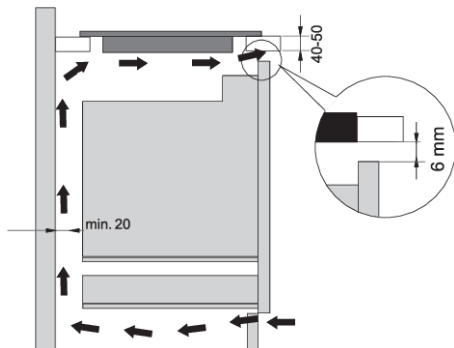
Для нормальної роботи електронних компонентів в індукційній варильній поверхні потрібна достатня циркуляція повітря.



Кухонна тумба з шухлядою

- На висоті не менше 140 мм уздовж усієї ширини тумби, у задній стінці, має бути отвір. Крім того, спереду, уздовж усієї ширини шафи, має бути отвір шириною принаймні 6 мм.
- Уздовж усієї довжини під варильною поверхнею має бути встановлена горизонтальна перегородка. Між нижньою частиною приладу й перегородкою має бути відстань принаймні 10 мм. Потрібно забезпечити належну вентиляцію з боку задньої стінки.

- Варильна поверхня оснащена 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. Це може призвести до вибуху!
- Між вмістом шухляди та вентиляційним отвором вентилятора повинна бути відстань принаймні 20 мм.

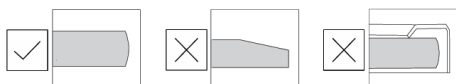


Кухонна тумба з духовкою

- Під індукційною варильною поверхнею можна встановлювати такі типи духовок з вентилятором охолодження.
- Перед встановленням духовки потрібно демонтувати задню стінку кухонної тумби в області монтажного отвору.
- Крім того, спереду, уздовж усієї ширини тумби, має бути отвір шириною принаймні 6 мм.
- У разі встановлення під індукційною варильною поверхнею інших приладів ми не гарантуємо, що вони працюватимуть належним чином.

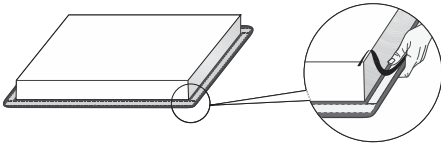
Встановлення врівень зі стільницею

Прилади без шліфованих країв і декоративних рамок можна встановити врівень зі стільницею.



Встановлення приладу

Прилад можна встановлювати тільки в термо- й водостійку стільницю, як-от виготовлену з натурального каменю (мармуру, граніту) або цільного дерева (краї вздовж вирізу потрібно загерметизувати). Щоб встановити прилад у стільницю з кераміки, дерева або скла, потрібна додаткова дерев'яна рамка. Прилад постачається без рамки. Встановлювати прилад у стільниці, виготовлені з інших матеріалів, можна тільки після консультації з їх виробниками й отримання їхньої згоди. Розмір внутрішнього основного блока має бути принаймні таким самим, як внутрішній виріз для приладу. Це дасть змогу легко знімати прилад зі стільниці. Прикріпіть ущільнювальну стрічку по периметру дна скляної панелі.



Спочатку вставте у виріз шнур живлення. Помістіть прилад по центру вирізу. Приєднайте прилад до електромережі (див. інструкцію з підключення приладу). Перш ніж наносити герметик, перевірте, чи прилад працює. Заповніть отвір між приладом і робочою поверхнею силіконовим герметиком. Використовуйте термостійкий герметик (має витримувати принаймні 160 °С). Розгладьте силіконовий герметик за допомогою спеціального знаряддя. Дотримуйтеся інструкцій із використання силіконового герметика, яким користуєтесь. Не вмикайте прилад, поки силіконовий герметик повністю не висохне.



1. Силіконовий герметик
2. Ущільнююча стрічка

⚠ УВАГА!

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

Зняття вбудованого приладу

Від'єднайте прилад від електромережі. За допомогою спеціального знаряддя зніміть силіконовий ущільнювач по периметру. Зніміть прилад, піднявши його знизу.

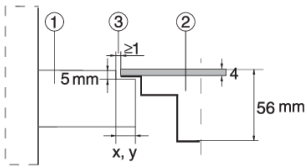
⚠ УВАГА!

Не намагайтеся зняти прилад, беручи його згори!

⚠ УВАГА!

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

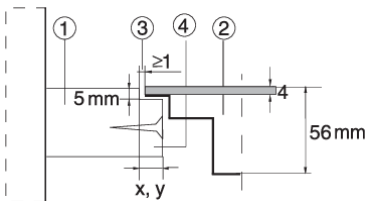
Кам'яна стільниця



1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір

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

Керамічна, дерев'яна або скляна стільниця



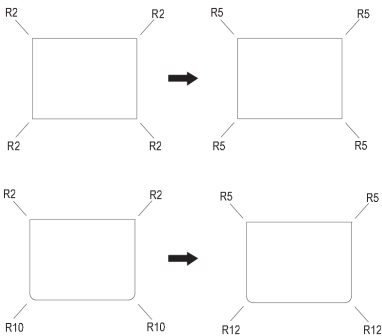
1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір
4. Дерев'яна рамка товщиною 16 мм.

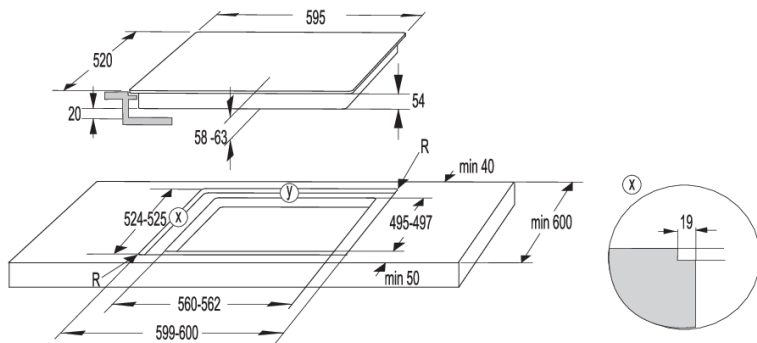
З огляду на можливість похибки між розмірами склокерамічної поверхні приладу й вирізу в робочій поверхні отвір регулюється (мін. 2 мм). Установіть дерев'яну рамку на 5,5 мм нижче верхнього краю робочої поверхні (див. рис.).

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

СКЛО

ВИРІЗ





⚠ УВАГА!

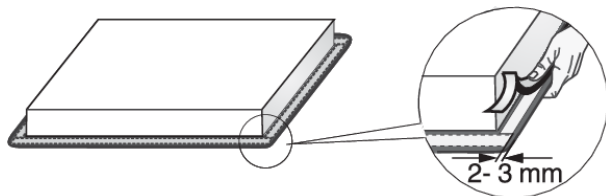
Якщо духовку розміщено під варильною панеллю, установленою врівень із робочою поверхню, поверхня повинна мати товщину принаймні 45 мм.

Встановлення пінопластової прокладки

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Деякі прилади постачаються з уже встановленою прокладкою.

Перш ніж встановлювати прилад у кухонну стільницю, до нижньої сторони склокерамічної варильної поверхні слід прикріпити пінопластову прокладку, що входить у комплект. Зніміть захисну плівку з прокладки. Приєднайте прокладку до нижньої сторони скла (за 2–3 мм від краю). Прокладку потрібно приєднати по всьому периметру скла. Простежте, щоб не було накладання прокладки в кутках. Під час встановлення прокладки уникайте її пошкодження гострими предметами або через контакт із ними.

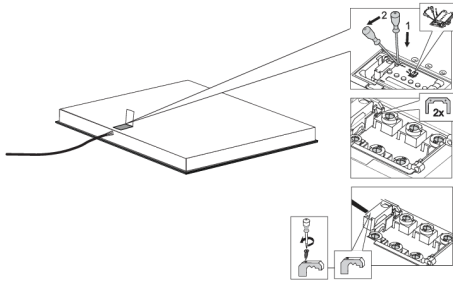


⚠ УВАГА!

Забороняється встановлювати прилад без цієї прокладки!

Схема підключення

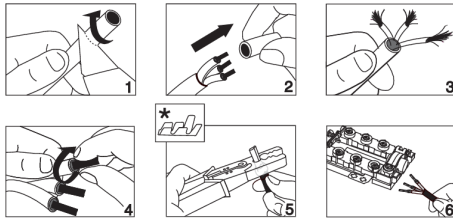
Підключення приладу 60 см



1. Перевірте напругу. Перш ніж підключати прилад, переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі. Напругу вашої електромережі (220–240 В між клемми L і N) має перевірити спеціаліст за допомогою належного вимрювального пристрою.
2. Відкрийте кришку клемної коробки підключення.
3. Під'єднайте проводи залежно від типу пристрою.
4. Сполучні проводи розташовані на клемі.

Шнур живлення

(прилад без шнура живлення)



- Для підключення можна використовувати зазначені далі типи кабелів.
- З'єднувальні кабелі з ізоляцією з ПВХ, модель H05 VV-F або H05V2V2-F із жовто-зеленим кабелем заземлення; або інші кабелі з такими самими чи кращими характеристиками.
- Необхідний кабель із зовнішнім діаметром принаймні 8 мм.
- Проведіть шнур живлення через компенсатор натягу (фіксатор), який

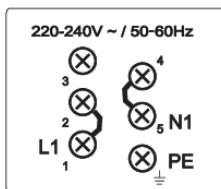
* Наконечники не входять до комплекту



ІНФОРМАЦІЯ!

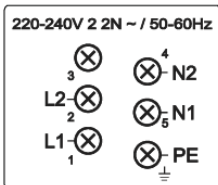
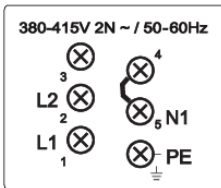
Рекомендуємо використовувати наконечники для електричних проводів (кінцеві клемми).

Схема підключення



Однофазне підключення (32 А)

- Однофазне підключення (1 1N, 220–240 В~/50–60 Гц).
 - Напруга між лінією та нульовим проводом становить 220–240 В~. Установіть сполучний провід між клемми 1 і 2 та між клемми 4 і 5.
 - Контур має бути оснащений запобіжником принаймні на 32 А. Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні 4 мм².



Двофазне підключення (16 А)

- 2 фази, 1 нульовий провід (2 1N, 380–415 В~/50–60 Гц).
 - Напруга між лінією та нульовим проводом становить 220–240 В~. Напруга між лініями становить 380–415 В~. Вставте сполучний провід між клемми 4 і 5. Контур має бути оснащений мінімум двома запобіжниками принаймні на 16 А кожен. Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні 1,5 мм².
- 2 фази, 2 нульових проводи (2 2N, 220–240 В 2 2N~/50–60 Гц).
 - Напруга між фазами та нульовим проводом становить 220–240 В~.
 - Контур має бути оснащений мінімум двома запобіжниками принаймні на 16 А кожен. Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні 1,5 мм².

Під'єднання шнура живлення

(прилад зі шнуром живлення)

- Прилад потрібно підключити через провід безпосередньо до електромережі.
- Пристрої для від'єднання від електромережі мають відповідати чинним нормам.
- Не подовжуйте шнур живлення та не прокладайте його по поверхні з гострими краями.
- Якщо прилад встановлюється над духовкою, переконайтеся, що шнур живлення в жодному разі не прилягатиме до гарячих частин духовки.

Однофазне підключення	Двофазне підключення		
<p>1 x 32 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A</p> <p>380-415 V 50-60 Hz</p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p> <p>C</p>	<p>L, L1 = брунатний L2 = чорний N, N1 = сірий</p> <p>⊕ = жовтий і зелений</p>

Однофазне підключення	Двофазне підключення	
<p>Підключіть прилад, як показано на схемі А. Якщо в електромережі не можна використовувати запобіжник на 32 А, потужність приладу потрібно знизити або обмежити відповідним чином. Див. розділ Налаштування користувача.</p>	<p>Якщо електромережа має 2 лінійних проводи та 1 нульовий провід, підключіть прилад, як показано на схемі В.</p>	<p>Якщо електромережа має 2 лінійних проводи та 2 нульових проводи, підключіть прилад, як показано на схемі С. Лише для NL!</p>

Утилізація



Пакування цього продукту виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

Цей символ на приладі або упакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Передайте прилад до авторизованого центру збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація **цього виробу** допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

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

gorenje



718036-a3

