

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

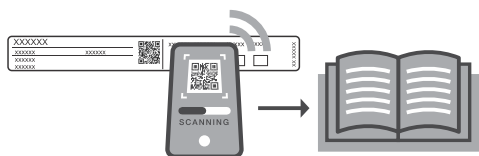


Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

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.

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.



Докладніші інструкції та поради можна знайти на сайті <http://www.gorenje.com>. Або просто відскануйте QR-код на паспортній табличці.

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:



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	13
Увімкнення конфорок	13
Змінення параметрів конфорки	13
Автоматичний швидкий підігрів	13
З'єднані конфорки	14
Розпізнавання положення посуду з функцією автоматичного об'єднання конфорок	15
Підсилення потужності	16
Захист від перегрівання	17
Кнопка блокування/захисту від дітей	17
Розморожування й розігрівання	17
Функції таймера	18
Призупинення процесу приготування — Stop&Go (пауза)	19
Функція пам'яті	20
Автоматичне вимкнення	20
Вимкнення конфорки	20
Індикатор залишкового тепла	20
Максимальний час готування	20
Вимкнення всієї варильної поверхні	21
Налаштування користувача	22
Чищення й обслуговування	24
Таблиця усунення несправностей і помилок	26
Шуми під час готування на індукційній варильній поверхні	27
Встановлення вбудованої варильної поверхні	28
Порядок встановлення	28
Вентиляційні отвори в кухонній тумбі	29
Встановлення врівень зі стільницею	30
Встановлення пінопластової прокладки	34
Підключення варильної поверхні до електромережі	35
Схема підключення	35
Утилізація	37

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!

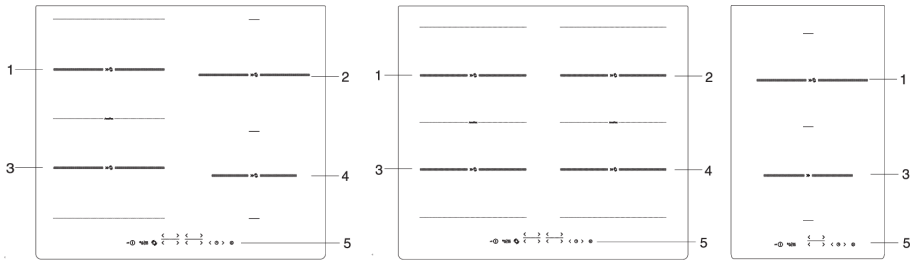
Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

Опис приладу



ІНФОРМАЦІЯ!

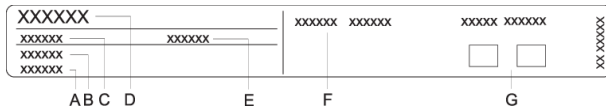
Функції та оснащення приладу залежать від моделі.



1. Задня ліва індукційна конфорка
2. Задня права індукційна конфорка
3. Передня ліва індукційна конфорка
4. Передня права індукційна конфорка
5. Модуль керування варильної поверхні

Технічні дані

(залежать від моделі)



- Серійний номер
- Код
- Тип
- Торгова марка
- Модель
- Технічні дані
- 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 відчути «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

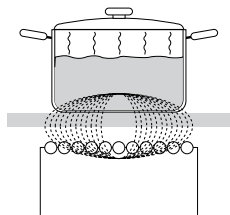
Для конфорки можна встановити 10 рівнів потужності нагрівання (залежно від моделі). У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.

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 скороварку. Слідкуйте, щоб у скороварці завжди була достатня кількість рідини. Якщо на варильну поверхню поставити пусту скороварку, 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



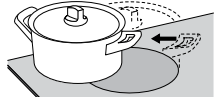
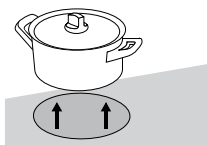
- Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними зонами готування. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні каструлі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу не втрачати тепло через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням тепла.
- Склокерамічна конфорка підігрівается не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каструля 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 індує магнітне поле, яке створює вихрові струми у феромагнітному дні каструлі 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.

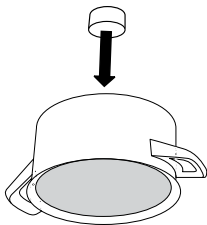
Не чистьте гарячу склокерамічну варильну поверхню мийними або іншими засобами для чищення, оскільки це може її пошкодити.

Розпізнавання посуду



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

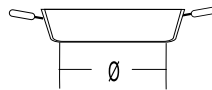
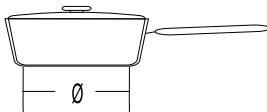
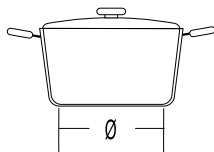
Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь



- 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 легуваної 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
Ø 160 мм	Ø 90 мм
Ø 180 мм	Ø 90 мм
Ø 210 мм	Ø 110 мм
190 x 210 мм	Ø 110 мм
Міст (окта)	Ø 230 мм

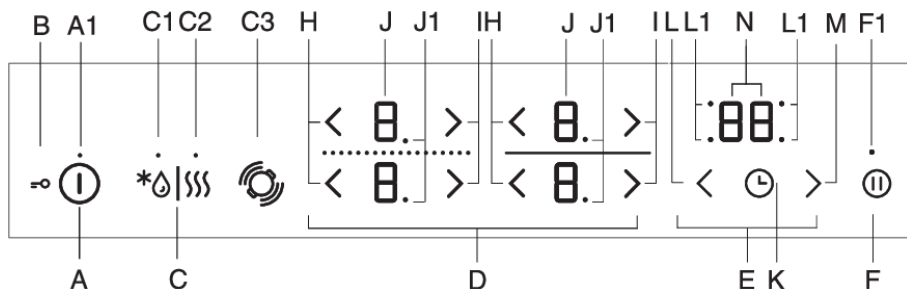
Дно посуду має бути плоским.



Елементи керування варильною поверхнею

Блок керування

(залежать від моделі)



A. Кнопка «Увімк./вимк.» варильної поверхні

A1. Світловий індикатор увімкнення/вимкнення функції блокування від дітей

B. Функція блокування/захисту від дітей

C. Кнопка розморожування й розігрівання

C1. Світловий індикатор розморожування

C2. Світловий індикатор підігрівання

C3. Розпізнавання положення посуду з функцією автоматичного об'єднання конфорок

D. Кнопки керування конфорками

E. Функції таймера

F. Функція «Стоп/пуск/запам'ятовування»

F1. Світловий індикатор функції «Стоп/пуск/запам'ятовування»

H. Кнопка зменшення рівня потужності

I. Кнопка збільшення рівня потужності

J. Дисплей рівнів потужності

J1. Десяткова крапка, що вказує на половинний рівень потужності конфорки

K. Увімкнення/вимкнення програмного таймера

L. Кнопка налаштування програмного таймера (-)

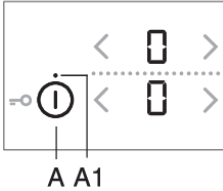
L1. Світловий індикатор увімкнення програмного таймера відповідних конфорок

M. Кнопка налаштування програмного таймера (+)

N. Дисплей часу

Дисплеї також використовуються як кнопки для зміни налаштувань.

Увімкнення варильної поверхні

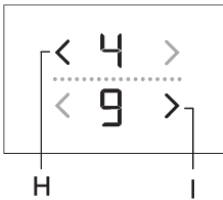


- Поставте на варильну поверхню посуд.
- Щоб увімкнути варильну поверхню, торкніться клавіші увімкнення та вимкнення (A).
- На дисплеях усіх конфорок відображатиметься позначка «0».
- Пролунає короткий звуковий сигнал.

ІНФОРМАЦІЯ!

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

Увімкнення конфорок



Усього є 9 або 17 рівнів потужності, доступних для вибору. Якщо доступно 17 рівнів потужності, крапка на дисплеї відображає половинне значення (наприклад, «8.» означає «8,5», залежить від моделі).

- Щоб увімкнути потрібну конфорку, торкніться її дисплея. Вибраний дисплей почне світитися.
- Клавішами (H) і (I) установіть робочу потужність вибраної конфорки.
- Конфорка залишається увімкнутою.

- Якщо варильна поверхня не розпізнає посуд на вибраній конфорці, відображається значок . Якщо протягом наступних 2 хвилин не поставити на конфорку посуд, конфорка вимкнеться автоматично.

ІНФОРМАЦІЯ!

Дисплеї також використовуються як клавіші для зміни налаштувань.

Змінення параметрів конфорки

Рівень потужності для вибраної конфорки можна налаштувати за допомогою клавіші (H) або (I).

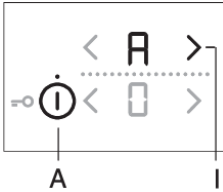
Щоб швидше змінити рівень потужності, торкніться й утримуйте клавішу (H) або (I).

Автоматичний швидкий підігрів

Усі конфорки оснащено спеціальним механізмом, який встановлює максимальний рівень нагрівання на початку процесу готування незалежно від фактичного вибраного рівня потужності. Через певний час потужність конфорки перемикається до рівня, який вибрано спочатку. Автоматичний швидкий підігрів можна увімкнути для кожної конфорки для будь-якого рівня потужності нагрівання, крім «9» і «P».

Функція автоматичного швидкого підігріву підходить для страв, які потрібно підігріти й далі готувати протягом тривалого часу без постійного нагляду.

Функція автоматичного швидкого підігріву підходить для страв, які потрібно підігріти й далі готувати протягом тривалого часу без постійного нагляду.



- Варильна поверхня має бути ввімкнута, а на одній із конфорок має стояти придатний посуд.
- Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути (на дисплеї з'явиться позначка «0»).
- Торкніться відповідної клавіші (H) або (I) і утримуйте її протягом приблизно 3 секунд, поки не пролунає короткий сигнал. **A** На дисплеї по чергово блиматимуть позначки «A» і **I**.

- Зменште рівень потужності до потрібного для приготування після автоматичного швидкого підігріву.
- **A** На дисплеї рівня потужності по чергово з'являтимуться позначка «A» і вибраний рівень потужності. Коли час автоматичного швидкого підігріву мине, конфорка автоматично перемкнеться на вибраний рівень, який потім постійно відображатиметься на дисплеї.

Таблиця зі значеннями автоматичного швидкого підігріву

Рівень потужності	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Тривалість роботи автоматичного швидкого підігріву (у секундах)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Вимкнення функції автоматичного швидкого підігріву

Якщо під час роботи автоматичного швидкого підігріву зменшити потужність нагрівання, функція вимкнеться для цієї конфорки.

Автоматичну функцію можна вимкнути, вибравши відповідну конфорку та зменшивши рівень потужності до «0». Після цього встановіть потрібний рівень потужності.

З'єднані конфорки

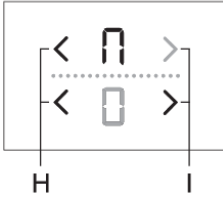
(залежать від моделі)

- У деяких моделях можна об'єднати дві конфорки з лівого боку в одну велику з'єднану зону нагрівання. На ній можна готувати у великій овальній сковорідці або деку. Посуд має бути достатньо великим, щоб накрити середини верхньої та нижньої конфорок.
- Максимальний розмір посуду — 40 x 25 см. Щоб тепло розподілялося рівномірно, рекомендовано використовувати посуд із товстим дном. Під час готування посуд гріється. Будьте обережні, щоб не обпектись.
- Ставлячи посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що він не накриває модуль керування.

ІНФОРМАЦІЯ!

Посуд має завжди накривати середину конфорки!

Увімкнення об'єднаної зони приготування



- Увімкніть варильну поверхню, натиснувши сенсорну кнопку увімкнення та вимкнення (A).
- Одночасно торкніться двох клавiш і утримуйте їх протягом 3 секунд (H). На дисплеї задніх конфорок відобразиться позначка П, яка свідчитимете про те, що їх об'єднано.
- Установіть потрібний рівень потужності для об'єднаної конфорки.

- Щоб змінити рівень потужності об'єднаної зони, скористайтесь клавiшами (H) і (I) нижньої конфорки.



ІНФОРМАЦІЯ!

Для об'єднаної конфорки неможливо встановити режим підсилення потужності; доступні лише рівні потужності до «9».

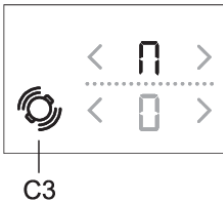
Вимкнення об'єднаної зони приготування

- Зменште потужність об'єднаної зони приготування до нуля. Позначка П об'єднаної зони приготування зникне, а нагрівання вимкнеться.
- Обидві конфорки працюватимуть окремо.

Розпізнавання положення посуду з функцією автоматичного об'єднання конфорок

(лише в певних моделях)

Розпізнавання положення посуду активується автоматично через 10 секунд після увімкнення приладу. Якщо на варильній поверхні розташований посуд, відповідна функція розпізнає його положення й автоматично об'єднає конфорки залежно від розміру посуду. Дві суміжні конфорки можна об'єднати в одну велику.



На дисплеї задніх конфорок відобразиться позначка П, яка свідчитимете про те, що їх об'єднано.

- Установіть потрібний рівень потужності для об'єднаної конфорки.
- Щоб змінити рівень потужності об'єднаної зони, скористайтесь клавiшами (H) і (I) нижньої конфорки.



ІНФОРМАЦІЯ!

Для об'єднаної зони приготування функція підсилення потужності (P) недоступна. Максимальний доступний рівень потужності — 9.

Автоматичне розпізнавання положення посуду можна активувати будь-коли на 10 секунд, натиснувши клавiшу розпізнавання посуду (C3). Автоматичне розпізнавання посуду й об'єднання конфорок можливе лише для конфорок, які ще не увімкнуті. Об'єднання конфорок можна вимкнути, установивши рівень потужності на «0».

Якщо на конфорці немає посуду, виконайте зазначені далі дії.

- Увімкніть варильну поверхню. Для всіх конфорок встановлюється значення «0».
- Поставте посуд на конфорку. На тій, де стоїть посуд, починає блимати символ «0». Рівень потужності можна змінити за допомогою клавіш (H) і (L) відповідної конфорки. Функція автоматично об'єднує конфорки на лівій стороні варильної поверхні залежно від розміру каструлі.
- Для іншого посуду дотримуйтеся тієї самої процедури.

Якщо на варильній поверхні вже стоїть посуд, виконайте зазначені далі дії.

- Увімкніть варильну поверхню.
- Якщо на конфорці стоїть посуд, на її дисплеї почне блимати позначка «0». Рівень потужності можна змінити за допомогою клавіш (H) і (L) відповідної конфорки.
- Якщо на варильній поверхні розміщено кілька каструль, вона автоматично визначить їх кількість, а на індикаторах кожної відповідної зони відобразиться «0».

Щоб змінити рівень потужності, натискайте відповідні клавіші (H) і (L) по чергово для кожної конфорки.

Автоматичне розпізнавання посуду також можна вимкнути протягом перших 10 секунд у налаштуваннях користувача за допомогою параметра "Au". Див. розділ «Налаштування користувача».

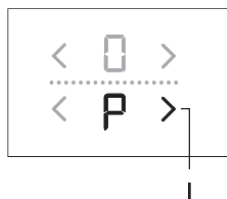
Функцію можна використовувати, якщо посуд уже стоїть на варильній поверхні або якщо на ній нічого немає.

Підсилення потужності

(залежать від моделі)

Щоб прискорити процес готування, для конфорок можна увімкнути режим підсилення потужності. Він дає змогу швидко підігріти велику кількість їжі за допомогою додаткової потужності. Режим підсилення потужності вмикається щонайбільше на 5 хвилин; потім рівень потужності для цієї конфорки автоматично зменшується до «9». Якщо варильна поверхня не дуже гаряча, режим підсилення потужності можна відновити протягом 5 хвилин після його вимкнення. Щоб уникнути перегрівання, електронна функція керування може автоматично передчасно вимкнути режим Power Boost та зменшити рівень потужності до «9».

Увімкнення функції Power Boost



Варильна поверхня має бути увімкнута, а на одній із конфорок має стояти придатний посуд.

- Виберіть конфорку.
- Установіть рівень потужності 9, а потім натисніть клавішу I.
- На дисплеї з'явиться позначка «P». Функція увімкнеться.

Вимкнення функції Power Boost

- Натисніть клавішу (H). Функція підсилення потужності вимкнеться, а рівень потужності буде знову встановлено на 9.
- Рівень потужності можна знизити, натиснувши клавішу (H).

Захист від перегрівання

- Варильну поверхню оснащено вентилятором, який охолоджує електронні компоненти під час готування їжі. Вентилятор може працювати певний час навіть після завершення процесу готування.
- Індукційну варильну поверхню також оснащено захистом від надмірного нагрівання, який захищає електронні компоненти від пошкодження. Є кілька рівнів такого захисту. Якщо температура конфорки значно збільшиться, потужність нагрівання автоматично зменшиться. Якщо цього не достатньо, потужність нагрівання конфорки й далі зменшуватиметься, або захисні механізми повністю її вимкнуть. У такому разі на дисплеї відображатиметься позначка «F2». Коли варильна поверхня охолоне, можна знову користуватися всіма її рівнями потужності.

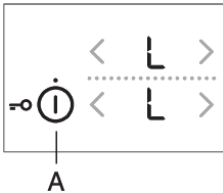
Кнопка блокування/захисту від дітей

Варильну поверхню можна заблокувати від ненавмисного ввімкнення.



ІНФОРМАЦІЯ!

Варильна поверхня має бути вимкнута або перебувати в режимі очікування.



Блокування елементів керування варильною поверхнею

Торкніться клавіші ввімк./вимк. й утримуйте її протягом 3 секунд. На дисплеях конфорок з'явиться позначка «L». Варильну поверхню буде заблоковано. Через 5 секунд варильна поверхня автоматично вимкнеться й перейде в режим очікування.

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 ввімк./вимк. й утримуйте її протягом 3 секунд. Позначка «L» на індикаторі конфорки зміниться на «0». Варильна поверхня буде готовою до використання.



ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо функцію блокування від дітей ввімкнено в режимі користувацьких налаштувань (Див. розділ Налаштування користувача), варильна поверхня блокуватиметься щоразу після вимкнення.

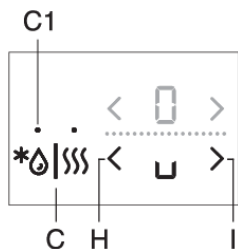


ІНФОРМАЦІЯ!

Вмикайте функцію блокування перед очищенням варильної поверхні, щоб уникнути її випадкового ввімкнення.

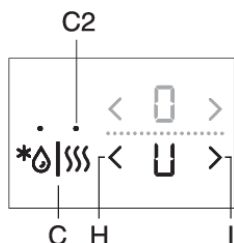
Розморожування й розігрівання

Щоб увімкнути функцію розморожування або розігрівання, торкніться клавіші (C). Під час розморожування температура продуктів підтримується на рівні приблизно 42 °C, під час розігрівання — приблизно 70 °C. Фактична температура може залежати від типу посуду та кількості продуктів.



Увімкнення функції розморожування

Натисніть клавішу (А), щоб увімкнути варильну поверхню. Поставте на вибрану конфорку придатний посуд. Торкніться клавіші (С) один раз. Засвітиться індикатор (С1). Торкніться клавіші (Н) або (І) вибраної конфорки. На дисплеї з'явиться позначка «U».



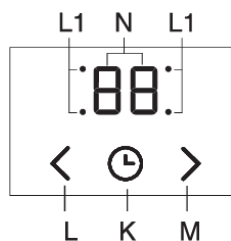
Увімкнення функції розігрівання

Натисніть клавішу (А), щоб увімкнути варильну поверхню. Поставте на вибрану конфорку придатний посуд. Торкніться клавіші (С) двічі. Засвітиться індикатор (С2). Торкніться клавіші (Н) або (І) вибраної конфорки. На дисплеї з'явиться позначка «U».

Вимкнення функції розморожування/розігрівання

- Торкніться клавіші (Н) або (І) вибраної конфорки.
- Конфорка вимкнеться, а на дисплеї з'явиться позначка «0».

Функції таймера



Ця функція працює у двох режимах.

1. **Функція встановлення таймера зворотного відліку** застосовується до всієї варильної поверхні. За використання цієї функції варильна поверхня подає звуковий сигнал лише після закінчення встановленого часу.
2. **Функція програмного таймера** застосовується до вибраної конфорки. Для кожної конфорки можна встановити свій таймер. Коли встановлений час минає, конфорка автоматично вимикається.

1. Таймер зворотного відліку

Таймер зворотного відліку працює незалежно та не пов'язаний із роботою будь-якої конфорки. Коли встановлено таймер зворотного відліку, він продовжуватиме відлік часу, навіть якщо варильну поверхню вимкнути. Таймер зворотного відліку можна вимкнути, лише коли варильну поверхню ввімкнuto.

- Торкніться клавіші (К), щоб увімкнути таймер. На дисплеї таймера (О) відобразиться значення «00». Клавішами (L) і (M) установіть час у діапазоні від 1 до 99 хвилин.
- Коли встановлений час спливе, лунатиме сигнал, однак конфорка не вимкнеться.
- Вимкніть сигнал, торкнувшись будь-якої клавіші, або він вимкнеться автоматично через певний час.
- Функція таймера зворотного відліку залишатиметься активною, навіть якщо варильну поверхню буде вимкнuto за допомогою клавіші (А).

- Остання хвилина відліку таймера відображається в секундах.

2. Програмний таймер

Завдяки програмному таймеру полегшується процес готування, оскільки він дає змогу бачити час готування для вибраної конфорки та встановлювати його. Коли встановлений на таймері час мине, конфорка автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Торкніться будь-якої клавіші, щоб вимкнути звуковий сигнал; або він вимкнеться автоматично через певний час. Програмний таймер можна встановити окремо для всіх конфорок. Програмний таймер можна встановити лише для активної конфорки.

- Торкніться клавіші (K), щоб увімкнути таймер. На дисплеї таймера (O) відобразиться значення «00». Торкніться сенсорної клавіші (K) знову. Індикатор відповідної конфорки (L1) почне блимати.
- Клавішами (L) і (M) установіть час у діапазоні від 1 до 99 хвилин.
- Зворотний відлік починається після встановлення потрібного часу. Індикатор (L1) конфорки, для якої встановлено таймер, і далі світлитиметься.
- Коли встановлений час спливе, активується звуковий сигнал, а конфорка вимкнеться. На дисплеї годинника відобразиться значення «00».
- Вимкніть сигнал, торкнувшись будь-якої клавіші, або він вимкнеться автоматично через певний час.

Змінення встановленого часу готування

Тривалість приготування можна змінити будь-коли. Торкніться клавіші таймера вимкнення (K), щоб вибрати дисплей таймера для потрібної конфорки. Загориться відповідний індикатор (L1). Клавішами (L) і (M) установіть потрібну тривалість приготування.

Відображення часу приготування, що залишився

Якщо активовано кілька таймерів, час приготування, що залишився, можна відобразити, торкнувшись клавіші (K).

Скидання налаштувань таймера

Виберіть потрібний дисплей таймера, натиснувши клавішу (K) (див. розділ «Змінення встановленого часу готування»). Відобразиться встановлений таймер, і засвітиться індикатор відповідної конфорки. Торкніться клавіші (M), щоб установити значення «00», або одночасно торкніться клавіш (L) і (M), щоб негайно скинути значення до «00».

Призупинення процесу приготування — Stop&Go (пауза)

Функцію Stop&Go можна використовувати, щоб призупинити роботу всієї варильної поверхні на 10 хвилин. Усі конфорки тимчасово автоматично вимкнуться. Це зручно, коли, наприклад, вміст однієї з посудин перелився, і потрібно очистити варильну поверхню.

Увімкнення функції Stop&Go

Принаймні одна конфорка має бути активною. Торкніть клавіші (F) функції Stop&Go. Пролунає короткий звуковий сигнал. На дисплеях почнуть блимати всі налаштування; клавіша призупинення світлитиметься й також почне блимати. Усі налаштування програмного таймера або таймера зворотного відліку буде призупинено. Усі клавіші неактивні, крім клавіші призупинення («Стоп/пуск») і клавіші увімкнення та вимкнення. Якщо протягом 10 хвилин не натиснути жодної клавіші, усі активні конфорки автоматично вимкнуться.

Вимкнення функції Stop&Go

Натисніть клавішу призупинення ще раз протягом 10 хвилин. Варильна поверхня продовжує працювати з такими самими налаштуваннями, що й до призупинення.

Функція пам'яті

За допомогою цієї функції можна відновити всі налаштування конфорки, якщо варильну поверхню випадково вимкнуто. Проте це можна зробити лише впродовж п'яти секунд після вимкнення варильної поверхні.

Щоб знову ввімкнути варильну поверхню впродовж 5 секунд після її вимкнення, використовуйте клавішу ввімкнення та вимкнення. На дисплеї протягом 5 секунд блиматиме клавіша (F). Упродовж цього часу торкніться цієї клавіші, і всі налаштування, що були встановлені перед вимкненням варильної поверхні, відновляться.

Автоматичне вимкнення

Якщо клавіші активуються протягом занадто тривалого періоду (наприклад, унаслідок розливання рідини або поставлених на сенсорні клавіші предметів), усі конфорки вимкнуться через 10 секунд.

На дисплеї блиматиме символ .

Якщо впродовж 2 хвилин із сенсорних клавіш не прибрати предмет або не витерти рідину, що пролилася, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Останні вибрані параметри можна відновити за допомогою функції пам'яті, скориставшись клавішею Stop&Go.

Вимкнення конфорки

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

ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо для всіх конфорок установлено рівень потужності «0», вони автоматично вимкнуться за 10 секунд.

Індикатор залишкового тепла

Склокерамічну варильну поверхню також оснащено індикатором залишкового тепла, який на дисплеї відображається як символ «H». Склокерамічна конфорка підігрівается не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каstrуля 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 обпектись!

Максимальний час готування

З міркувань безпеки максимальну тривалість готування для кожної конфорки обмежено.

Максимальний час готування залежить від рівня потужності, який установлено останнім. Якщо рівень потужності не змінювався, конфорка вимкнеться автоматично, коли мине максимальний час готування.

Рівень потужності нагрівання	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Максимальна тривалість роботи (у годинах)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

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

Вимкнення всієї варильної поверхні

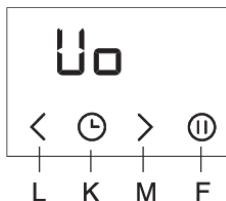
Варильну поверхню можна вимкнути будь-коли, торкнувшись кнопки ввімкнення та вимкнення.

Налаштування користувача

Налаштування звукового сигналу, автоматичних функцій і параметрів блокування

Гучність і тривалість звукового сигналу, загальний максимальний рівень потужності й параметри автоматичного блокування можна налаштувати. Щоб увімкнути меню параметрів, торкніться клавіші призупинення (F), коли прилад вимкнено, і утримуйте її протягом 3 секунд.

На дисплеї таймера з'явиться перший параметр «Uo». Він визначає гучність звукових сигналів. Щоб вибрати тип параметра, використовуйте клавішу таймера (K). Налаштуйте його за допомогою клавіш (L) і (M).



Uo: гучність звукових сигналів
So: тривалість звукового сигналу
Lo: автоматичне блокування
Au: автоматичне розпізнавання посуду
Po: загальний максимальний рівень потужності



Поточне значення встановленого параметра відображатиметься на дисплеях рівня потужності конфорок праворуч. Значення можна змінити за допомогою клавіш (H) і (I) відповідної конфорки. Щоб підтвердити й зберегти всі параметри, натисніть і утримуйте клавішу призупинення (F) протягом 2 секунд. Після цього пролунає короткий звуковий сигнал. Якщо зберігати нові параметри не потрібно, вийдіть із режиму налаштувань користувача, натиснувши клавішу ввімкнення та вимкнення.

Гучність звукових сигналів — «Uo»

Можна вибрати такі значення:

00 на дисплеї = вимк. (не стосується сигналу про тривогу й помилку);

01 на дисплеї = найнижчий рівень гучності;

02 на дисплеї = середній рівень гучності;

03 на дисплеї = найвищий рівень гучності (за замовчуванням).

Після кожної зміни лунатиме короткий сигнал і відображатиметься новий установлений рівень гучності.

Тривалість звукового сигналу — «So»

Можна вибрати такі значення:

05 на дисплеї = 5 секунд

1.0 на дисплеї = 1 хвилина

2.0 на дисплеї = 2 хвилини (за замовчуванням)

Блокування від дітей — «Lo»

Якщо функцію автоматичного блокування ввімкнено в режимі налаштувань користувача, варильна поверхня блокуватиметься щоразу після вимкнення.

«00» на дисплеї = вимк. (за замовчуванням)

«01» на дисплеї = увімк.

Розпізнавання положення посуду з функцією автоматичного об'єднання конфорок «Au»

Якщо функцію розпізнавання положення посуду з автоматичним об'єднанням конфорок вимкнено в режимі налаштувань користувача, то прилад завжди працюватиме в ручному режимі (автоматичне 10-секундне розпізнавання посуду не здійснюватиметься щоразу, коли вмикатиметься прилад).

0 на дисплеї = вимк.

1 на дисплеї = увімк. (за замовчуванням)

Загальний максимальний рівень потужності «Po»

Якщо у вашому будинку встановлено інші обмеження потужності струму, загальний рівень потужності варильної поверхні можна знизити:

2.3 на дисплеї = 2,3 кВт = 10 А;

2.8 на дисплеї = 2,8 кВт = 12 А;

3.0 на дисплеї = 3,0 кВт = 13 А;

3.7 на дисплеї = 3,7 кВт = 16 А;

7.4 на дисплеї = 7,4 кВт = 2 x 16 А (за замовчуванням).

ІНФОРМАЦІЯ!

Обмеження рівня потужності може призвести до обмеження вибору налаштувань і потужності приготування, яка від них залежить. Прилад оснащено системою керування потужністю, яка забезпечує мінімальне обмеження рівня потужності.

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 бруд.

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.

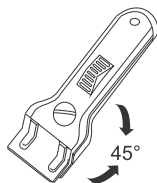
Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протирання рамки (наявна тільки в деяких моделях), оскільки вона може втратити свій блиск. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу.

Для видалення стійкого бруд 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 клавіші поставлено якийсь предмет. Витріть сенсорну поверхню.
Позначка «F2» на дисплеї	Конфорка перегрілася. Зачекайте, доки вона охолоне.
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.

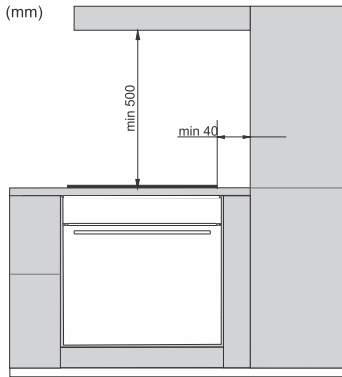
Шуми під час готування на індукційній варильній поверхні

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

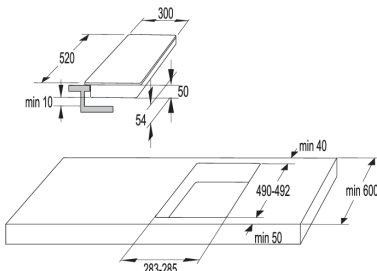
Порядок встановлення

- 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.

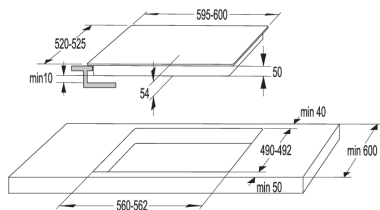


- Встановлення приладу в кухонну стільницю та його підключення до мережі живлення може виконуватися лише відповідним кваліфікованим персоналом.
- Шпоноване чи інше покриття стільниці, у яку вбудовується варильна поверхня, має бути оброблене жаростійким клеєм (100 °C); інакше воно може втратити колір 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.

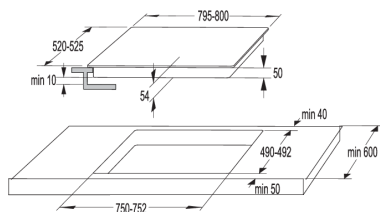
- Навісні кухонні елементи повинні встановлюватися достатньо високо, щоб не заважати роботі плити.
- Відстань між конфорками та витяжкою має бути не менше зазначеної в інструкції зі встановлення витяжки. Мінімальна відстань становить 500 мм.
- Відстань між краєм приладу та прилеглим високим елементом 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.



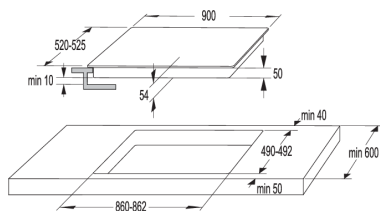
30 см



60 см



80 см



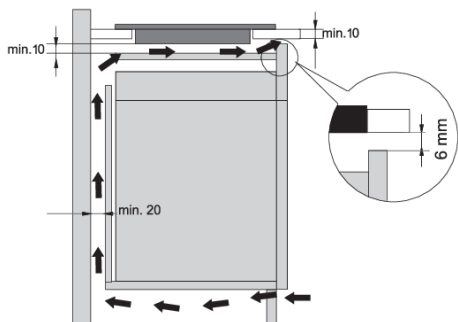
90 см

Вентиляційні отвори в кухонній тумбі



ІНФОРМАЦІЯ!

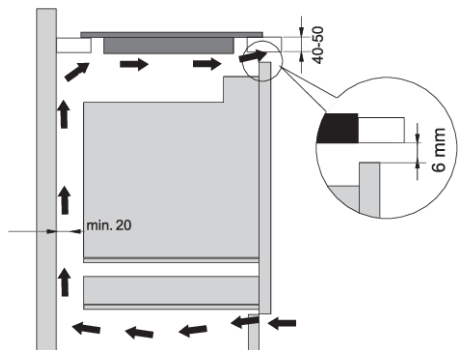
Для нормальної роботи електронних компонентів в індукційній варильній поверхні потрібна достатня циркуляція повітря.



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 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.

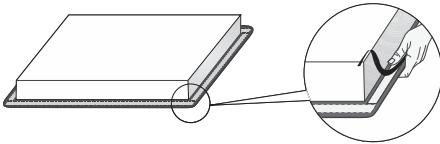
Встановлення вірвень зі стільницею

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

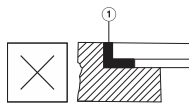
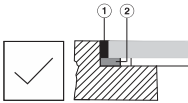


Встановлення приладу

Прилад можна встановлювати тільки в термо- й водостійку стільницю, як-от виготовлену з натурального каменю (мармuru, 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 °C). Розкладьте силіконовий герметик за допомогою спеціального знаряддя. Дотримуйтеся інструкцій із використання силіконового герметика, яким користуєтеся. Не вмикайте прилад, поки силіконовий герметик повністю не висохне.



1. Силіконовий герметик
2. Ущільнююча стрічка

УВАГА!

Зверніть особливу увагу на розміри для вбудування 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.

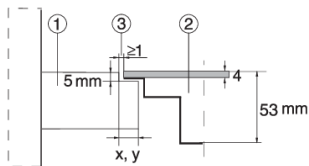
УВАГА!

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, установленної врівень із робочою поверхнею, у постачальника свого кухонного обладнання.

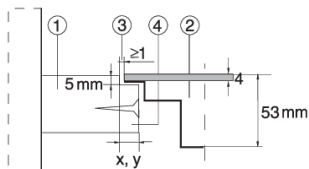
Кам'яна стільниця



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



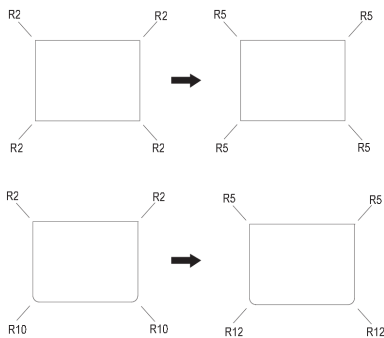
1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір
4. Дерев'яна рамка товщиною 16 мм.

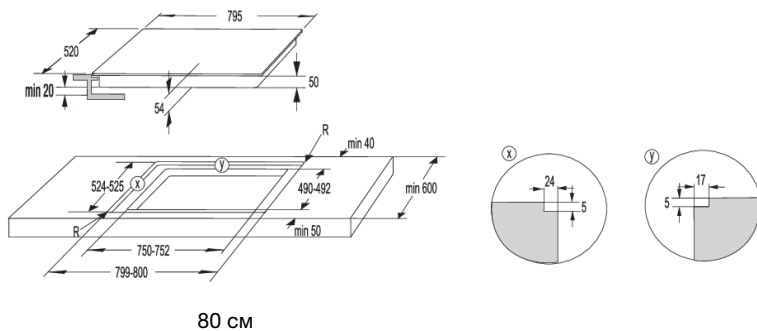
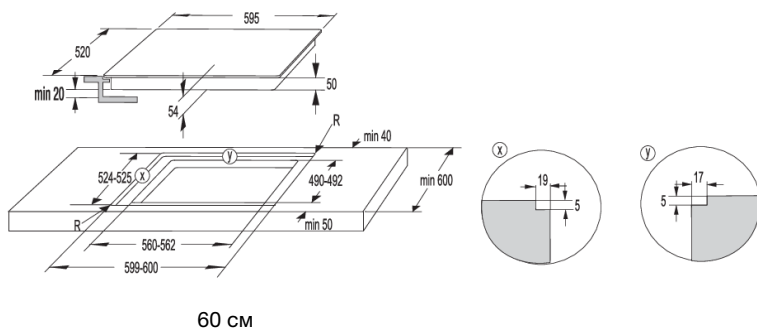
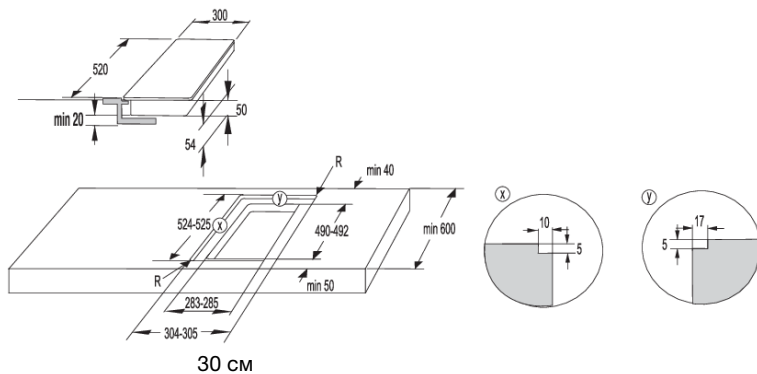
З огляду на можливість похибки між розмірами склокерамічної поверхні приладу й вирізу в робочій поверхні отвір регулюється (мін. 2 мм). Установіть дерев'яну рамку на 5,5 мм нижче верхнього краю робочої поверхні (див. рис.).

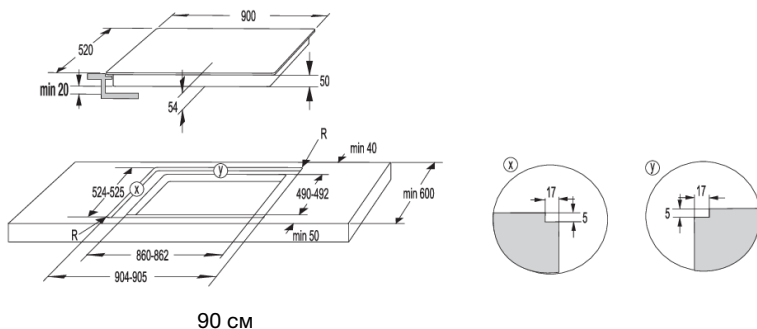
Зважайте на кути країв скла (R10, R2) під час вирізання.

СКЛО

ВИРІЗ







⚠ УВАГА!

Якщо духовку розміщено під варильною панеллю, установленою врівень із робочою поверхнею, поверхня повинна мати товщину принаймні 40 мм.

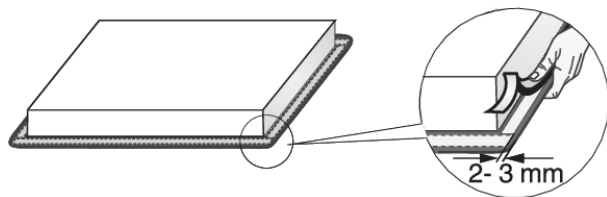
Встановлення пінопластової прокладки



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!

Підключення варильної поверхні до електромережі

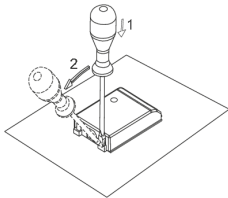
- Захист електромережі має відповідати чинним нормам.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.
- Монтажна схема передбачає наявність комутаційного пристрою, який дає змогу від'єднувати від електромережі всі полюси приладу, з відстанню між контактами в розімкнутому стані принаймні 3 мм. Відповідними пристроями є запобіжники, захисні перемикачі тощо.
- Під час підключення слід враховувати силу струму та характеристики запобіжників.
- Після встановлення приладу всі його частини, які проводять електричний струм, та ізольовані елементи мають бути захищені від можливого контакту з ними.



УВАГА!

Тільки фахівець може підключати цей прилад. Неправильне підключення може призвести до пошкодження деталей приладу. У такому разі гарантія анулюється! Перед проведенням будь-яких операцій із ремонту або обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.

Схема підключення

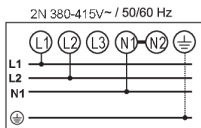


Перемички (струмопровідні мости) розміщені у спеціальному гнізді на затискач.

Для підключення можна використовувати зазначені далі типи кабелів.

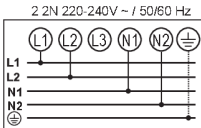
- З'єднувальні кабелі з ізоляцією з ПВХ, модель H05 VV-F або H05V2V2-F із жовто-зеленим кабелем заземлення; або інші кабелі з такими самими чи кращими характеристиками.
- Необхідний кабель із зовнішнім діаметром принаймні 8 мм.

Типове підключення:



2 фази, 1 нульовий провідник (2 1N, 380-415 В~/ 50/60 Гц):

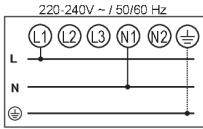
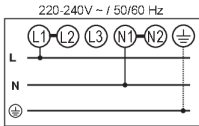
- Напруга між фазами та нульовим проводом становить 220–240 В~.
- Напруга між двома фазами становить 380-415 В~. Встановіть перемичку між клемми 4–5. У групі мають бути щонайменше два запобіжники на 16 А. Діаметр жили шнура живлення має становити не менше 2,5 мм².



2 фази, 2 нульових проводи (2 2N, 380-415 В~/ 50/60 Гц):

- Напруга між фазами та нульовими проводами становить 220-240 В~.
- Для підключення потрібно використовувати принаймні два запобіжники на 16 А. Перетин шнура живлення має становити не менше 2,5 мм².

Спеціальне підключення:



Однофазне підключення (1 1N, 220-240 В~/ 50/60 Гц):

Напруга між фазою та нульовим провідником становить 220-240 В ~. Встановіть перемички між клемми 1–2 та 4–5. Група (збірка) має бути оснащена запобіжником із силою струму не менше 32 А. Діаметр жили шнура живлення має становити не менше 4 мм².

Проведіть шнур живлення через компенсатор натягу (фіксатор), який

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

⚠ УВАГА!

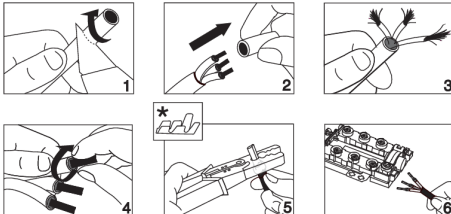
Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі. Фактичну напругу у вашому будинку (220-240 В відносно N) має перевірити фахівець за допомогою відповідного електровимірювального приладу!

Для приладів шириною 30 сантиметрів (з двома конфорками) дозволено використовувати лише однофазне підключення.

Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні 1,5 мм²!

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 клем).

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 органу 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



722090-a4

