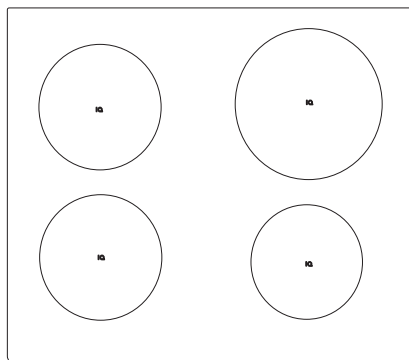


ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

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.



ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація



УВАГА!

Попередження: небезпека

Зміст

Правила техніки безпеки	4
Опис приладу	7
Технічні дані	7
Підготовка до першого використання	7
Варильна поверхня	8
Елементи керування варильною поверхнею	11
Блок керування	11
Увімкнення варильної поверхні	12
Увімкнення конфорок	12
Змінення параметрів конфорки	12
Автоматичний швидкий підігрів	13
З'єднані конфорки	13
Розпізнавання положення посуду з функцією автоматичного об'єднання конфорок	14
Зміна рівня потужності конфорки за допомогою переміщення посуду	15
Підсилення потужності	16
Захист від перегрівання	17
Автоматичне вимкнення	17
Функція пам'яті	17
Призупинення процесу готування — функція «стоп/пуск» (пауза)	17
Кнопка блокування/захисту від дітей	18
Функції таймера	18
Автоматичні програми готування — функція «IQ»	20
Вимкнення конфорки	23
Індикатор залишкового тепла	23
Максимальний час готування	23
Вимкнення всієї варильної поверхні	24
Налаштування користувача	25
Чищення й обслуговування	28
Таблиця усунення несправностей і помилок	30
Шуми під час готування на індукційній варильній поверхні	31
Функції захисту та відображення помилок	32
Встановлення вбудованої варильної поверхні	33
Порядок встановлення	33
Вентиляційні отвори в кухонній тумбі	34
Встановлення врівень зі стільницею	35
Встановлення пінопластової прокладки	39
Підключення варильної поверхні до електромережі	40
Схема підключення	40
Утилізація	42

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.

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.

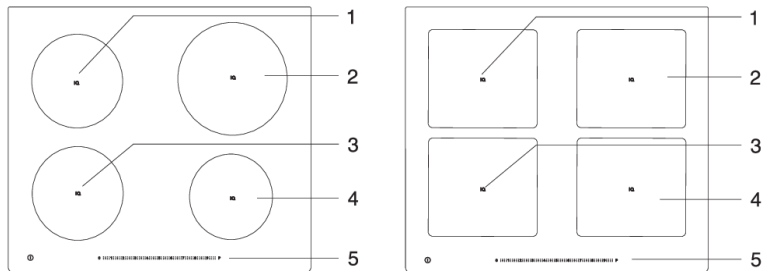
Опис приладу

(залежать від моделі)



ІНФОРМАЦІЯ!

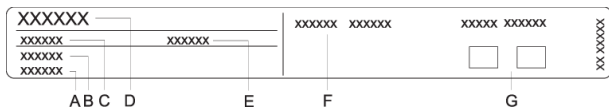
Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятися обладнанням, деякі описані функції або приладдя можуть бути відсутніми у вашому приладі.



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)



- 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 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

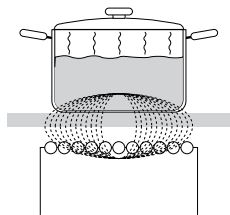
Для зони приготування можна встановити 18 рівнів потужності нагрівання (залежно від моделі). У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.

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



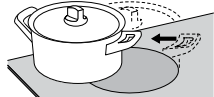
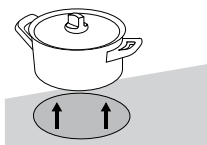
- Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними зонами готування. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні каstrулі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу не втрачати тепло через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням тепла.
- Склокерамічна конфорка підігрівается 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, установленної 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.

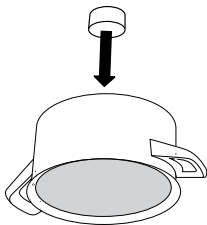
Не чистьте гарячу склокерамічну варильну поверхню мийними або іншими засобами для чищення, оскільки це може її пошкодити.

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 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 каstrулю або сковороду, які розпізнано, варильна поверхня використовуватиме рівно стільки потужності, скільки потрібно для посуду цього розміру.

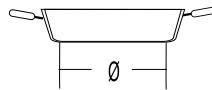
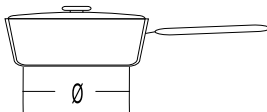
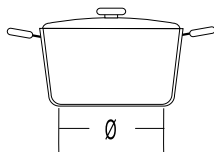
Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь



- 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.

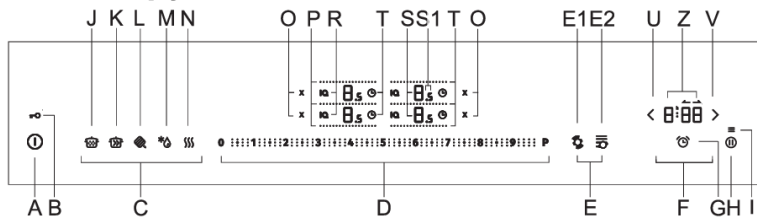
Конфорки	Мінімальний діаметр дна посуду
Ø 160 мм	Ø 90 мм
Ø 180 мм	Ø 90 мм
Ø 210 мм	Ø 110 мм
190 x 210 мм	Ø 110 мм
Міст (окта)	Ø 230 мм

Дно посуду має бути плоским.



Елементи керування варильною поверхнею

Блок керування



A Кнопка ввімкнення та вимкнення варильної поверхні

B Блокування блока керування або замок від дітей

C Функції «IQ»

D Повзунок

E Інтелектуальні функції

E1 Автоматичне розпізнавання посуду та його положення, автоматичне об'єднання конфорок

E2 Зміна рівня потужності конфорки за допомогою переміщення посуду

F Таймер

G Клавіша налаштування програмного таймера

H Функція «Стоп/пуск і відновлення»

I Налаштування

J Повільне приготування

K Готування з великою кількістю води

L Смаження та обсмажування

M Розморожування продуктів

N Зберігання страв теплими

O Клавіша швидкого вимкнення конфорки

P Дисплей об'єднаної конфорки

R Клавіша ввімкнення та відображення функції «IQ»

S Дисплей рівня потужності/залишкового тепла

S1 Половинний рівень

T Клавіша ввімкнення програмного таймера

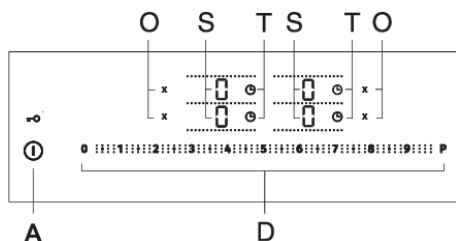
U Клавіша зменшення часу таймера

V Клавіша збільшення часу таймера

Z Дисплей таймера

Дисплеї також використовуються як клавіші 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 (S) відобразиться символ "0". Пролунає короткий звуковий сигнал.

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

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

Увімкнення конфорки

- Щоб увімкнути потрібну конфорку, торкніться її дисплея. Вибраний дисплей почне світитися. Клавіші на повзунку (D) почнуть тьмяно світитися (лише в деяких моделях).
- Протягом наступних 5 секунд торкніться вибраної ділянки або положення на повзунку (D). Дисплей перестане блимати, відобразиться фактично встановлений рівень потужності. Функції таймера (T) і клавіша швидкого вимкнення (O) відобразяться поруч із дисплеєм рівня потужності вибраної конфорки (S). Обидва дисплеї світитимуться, але приглушено.
- 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.

Змінення параметрів конфорки

Виберіть потрібну конфорку, натиснувши на дисплей рівня потужності (S). Рівень потужності можна встановити за допомогою переміщення повзунка або безпосереднього дотику в потрібному місці на повзунку (D).

Дві конфорки, розташовані поряд вертикально (одна за одною)

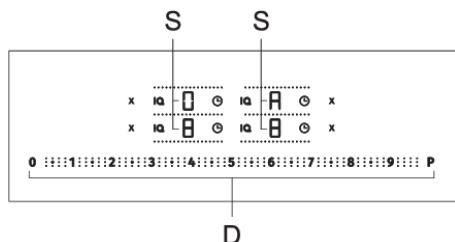
- Неможливо одночасно підсилити потужність для обох конфорок на одній стороні варильної поверхні (тобто, обидві конфорки ліворуч або праворуч), оскільки це призведе до перевантаження за струмом.
- Якщо для однієї конфорки вже увімкнено підсилення потужності, то максимальна доступна потужність для іншої конфорки становить «9».

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 ввімкнути для кожної конфорки для будь-якого рівня потужності нагрівання, коім «9» і «Р».

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 має з'явитися символ «0»). Щоб установити потужність, натисніть відповідне положення на повзунку й утримуйте на ньому палець протягом 3 секунд. На дисплеї рівня потужності почергово з'являтимуться символи «А» 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 пошуків	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Тривалість роботи зовнішнього швидкопідприємства (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 в одну велику. 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 обпектися.
- 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).
- Конфорки, які потрібно об'єднати, мають бути вимкнуті.
- Щоб вибрати першу конфорку, торкніться вибраного дисплея рівня потужності. Відразу після цього торкніться дисплея суміжної конфорки, яку потрібно об'єднати з першою.
- Лінії, що підсвічуються, позначають об'єднану конфорку, для якої світитиметься лише нижній дисплей рівня потужності (блимає символ «0»); лінія між конфорками зникне.
- Використовуйте повзунок, щоб встановити потрібний рівень потужності для об'єднаної конфорки.
- Щоб надалі змінити рівень потужності, спочатку натисніть на дисплей для нижньої конфорки.



ІНФОРМАЦІЯ!

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

Вимкнення об'єднаної зони приготування

Встановіть для об'єднаної конфорки рівень потужності «0» або вимкніть її за допомогою клавіші (O). На дисплеї відобразиться символ «0». Через кілька секунд усі конфорки працюватимуть окремо.

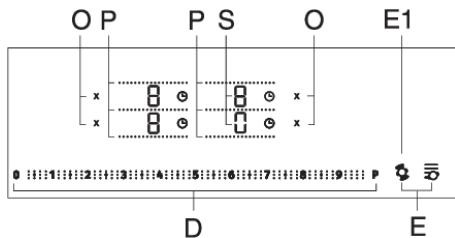


ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо об'єднано дві конфорки, однак на одній із них немає посуду, об'єднана конфорка розділиться через 2 хвилини. Неактивна конфорка вимкнеться.

Розпізнавання положення посуду з функцією автоматичного об'єднання конфорок

(лише в певних моделях)



Розпізнавання положення посуду активується автоматично через 10 секунд після ввімкнення 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. Активним і видимим залишається лише дисплей нижньої конфорки. На ньому блимає «0». Лінія поділу (P) зникає.

Тепер можна використовувати повзунок, щоб встановити рівень потужності. Клавiша розпізнавання посуду (E1) тьмяно світитиметься. Автоматичне об'єднання можливе для конфорок, які розташовані поряд вертикально. Автоматичне розпізнавання положення посуду можна активувати будь-коли на 10 секунд, натиснувши клавiшу розпізнавання посуду (E1). Автоматичне розпізнавання посуду й об'єднання конфорок можливе лише для конфорок, які ще не ввімкнуті. Функцію об'єднання конфорок можна вимкнути, встановивши рівень потужності на «0» або натиснувши відповідну клавiшу вимкнення (O). Функцію можна використовувати, якщо посуд уже стоїть на варильній поверхні або якщо на ній нічого немає.

Якщо на варильній поверхні 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». Тепер можна використовувати повзунок, щоб встановити рівень потужності. Функція автоматично об'єднує конфорки залежно від розміру посуду.
- Для іншого посуду дотримуйтеся тієї самої процедури.
- За допомогою цієї функції можна швидше встановити рівень потужності. Просто поставте посуд на будь-яку конфорку. Вона автоматично розпізнає посуд.

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

- Увімкніть варильну поверхню.
- Якщо на конфорці стоїть посуд, на її дисплеї почне блимати символ «0». Тепер можна використовувати повзунок, щоб встановити рівень потужності.
- Якщо на варильній поверхні стоїть більше посуду, прилад автоматично продовжить розпізнавати посуд для інших конфорок. На дисплеї наступної конфорки блиматиме символ «0».

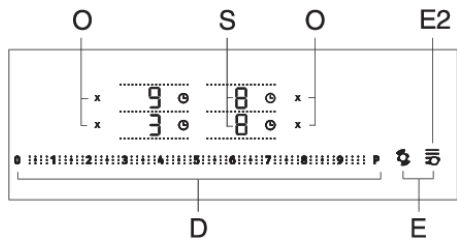
Якщо натиснути клавiшу вибору конфорки, автоматичне розпізнавання посуду вимкнеться, а прилад перейде в режим ручного налаштування.

УВАГА!

Автоматичне розпізнавання також можна вимкнути протягом перших 10 секунд у налаштуваннях користувача за допомогою параметра «Aut».

Зміна рівня потужності конфорки за допомогою переміщення посуду

(лише в певних моделях)



На деяких моделях приладу можна змінювати рівень потужності конфорки, переміщаючи посуд (лише для конфорок ліворуч). Торкніться дисплея рівня потужності для вибраної ліворуч зони приготування, яка почне блимати. Почне світитися кнопка функції регулювання потужності переміщення посуду (регулювання переміщення посуду) (E2). Щоб увімкнути функцію, натисніть цю кнопку. Обидві конфорки ліворуч вмикаються як одна велика та мають встановлені рівні потужності: нижня конфорка на рівні «9», а верхня — на рівні «3».

Клавіша регулювання переміщення посуду світиться на повну потужність. Згодом для цих двох конфорок можна встановити новий рівень потужності, використовуючи ту саму процедуру, що й для звичайної зміни рівня потужності. Функцію регулювання переміщення посуду можна вимкнути, натиснувши кнопку швидкого вимкнення зони приготування (O) або встановивши потужність на рівні «0».

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

- Виберіть конфорку та торкніться повзунка (D) на символі «P».
- На дисплеї рівня потужності відобразиться символ «P».
- Функцію підсилення потужності не активовано.

Вимкнення функції Power Boost

- Вимкніть вибрану конфорку за допомогою клавіші (O).
- Зменште рівень потужності.

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.

Автоматичне вимкнення

Якщо клавіші активуються протягом занадто тривалого періоду (наприклад, внаслідок 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 «СТОП/ПУСК» (H).

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

Призупинення процесу готування — функція «стоп/пуск» (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 призупинення («стоп/пуск»)

Принаймні одна або кілька конфорок увімкнуті. Торкніться клавіші «Стоп/пуск» (H). 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 ввімкнення та вимкнення. Якщо протягом 10 хвилин не натиснути жодної клавіші, усі активні конфорки автоматично вимкнуться.

Завершення призупинення / вимкнення функції «стоп/пуск»

Натисніть клавішу призупинення швидше, ніж через 10 хвилин. Варильна поверхня продовжує працювати з такими самими налаштуваннями, що й до призупинення.

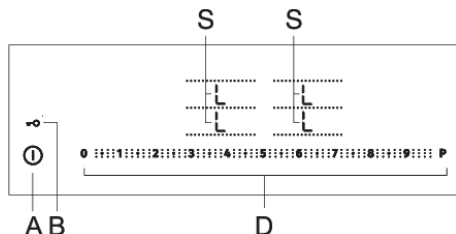
Кнопка блокування/захисту від дітей

Варильну поверхню можна заблокувати від ненавмисного ввімкнення.



ІНФОРМАЦІЯ!

Варильна поверхня має бути вимкнута або перебувати в режимі очікування.



Активація блокування

Варильна поверхня має бути вимкнута або перебувати в режимі очікування. Увімкніть варильну поверхню, натиснувши клавішу (A). Торкніться клавіші блокування від дітей (B) і утримуйте її протягом 3 секунд. На дисплеях усіх конфорок протягом 5 секунд відобразиться символ «L». Варильну поверхню буде заблоковано. Через 5 секунд варильна поверхня автоматично вимкнеться й перейде в режим очікування.

Вимкнення блокування

Керування варильною поверхнею можна розблокувати таким самим чином (у зворотному порядку). Увімкніть варильну поверхню, натиснувши клавішу ввімкнення. На всіх конфорках відобразиться символ «L». Торкніться клавіші блокування від дітей (B) і утримуйте її протягом 3 секунд. Замість символу «L» на дисплеях усіх конфорок відобразиться «0». Тепер варильна поверхня готова до використання.

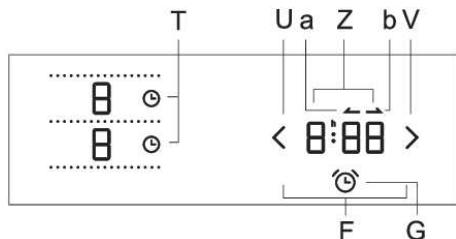
Примітка. Якщо функцію блокування від дітей (B) ввімкнено в режимі налаштувань користувача (див. розділ «Режим налаштувань користувача»), варильна поверхня автоматично блокуватиметься щоразу після вимкнення.



ІНФОРМАЦІЯ!

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

Функції таймера



Ця функція працює у двох режимах.

- Функція встановлення таймера зворотного відліку застосовується до всієї варильної поверхні. Функція просто видає звуковий сигнал, коли минає встановлений час.
- 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 ввімкнуто.

Увімкнення таймера зворотного відліку

Варильна поверхня має бути ввімкнута.

- Торкніться клавіші вибору таймера зворотного відліку. Клавіша почне блимати.
- На дисплеї таймера відобразиться значення «0:00».
- За допомогою клавіш (U) і (V) установіть час. Якщо впродовж десяти секунд не встановити час, таймер зворотного відліку вимкнеться автоматично.
- Коли таймер зворотного відліку ввімкнуто, клавіша його вибору світиться на повну потужність.
- Таймер зворотного відліку залишається ввімкнутим, навіть якщо варильну поверхню вимкнути.

Вимкнення таймера зворотного відліку

- Якщо варильна поверхня вимкнута, спочатку торкніться клавіші увімкнення та вимикання, щоб увімкнути її.
- Одночасно торкніться клавіш налаштування таймера або таймера зворотного відліку (U) і (V). Інший спосіб:
- торкніться клавіші налаштування таймера або таймера зворотного відліку (U) та утримуйте її, доки на дисплеї не з'явиться символ «0:00».

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.

Дисплей тривалості готування — секундомір

Варильна поверхня має бути ввімкнута.

- Натисніть клавішу вибору таймера для потрібної ввімкнутої конфорки (T). Клавіша почне блимати.
- Час із моменту увімкнення відповідної зони приготування та символ зворотного відліку (a) відображаються на дисплеї таймера.

Встановлення програмного таймера

Варильна поверхня має бути ввімкнута.

- Натисніть клавішу вибору таймера для потрібної ввімкнутої конфорки (T). Клавіша почне блимати.
- Відображається час із моменту увімкнення конфорки «1:15», а також символ зворотного відліку (a).
- На дисплеї таймера натисніть (Z), щоб встановити час на «0:00», і символ зворотного відліку. За допомогою клавіш (U) і (V) установіть тривалість готування. Клавіша програмного таймера для відповідної конфорки світитиметься на повну потужність.
- Якщо не встановити час протягом п'яти секунд за допомогою клавіш (U) і (V), програмний таймер автоматично вимкнеться.
- Повторіть ці дії, щоб встановити таймер або секундомір для іншої активної конфорки.

ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо програмний таймер одночасно активований для кількох конфорок, то на дисплеї відображатиметься останній вибраний час. Коли для однієї з конфорок лишається менше хвилини, відображатиметься час для цієї конфорки. Протягом останньої хвилини до закінчення встановленого періоду час відображатиметься в секундах.

Вимкнення програмного таймера

- Торкніться клавіші вибору програмного таймера, щоб вибрати програмний таймер або таймер зворотного відліку, який потрібно вимкнути.
- Одночасно торкніться клавіш налаштування таймера або таймера зворотного відліку (U) і (V). Інший спосіб:
- торкніться клавіші налаштування таймера або таймера зворотного відліку (U) та утримуйте її, доки на дисплеї не з'явиться символ «0:00».

Вимкнення програмного таймера або звукового сигналу зворотного відліку

Коли встановлений час або час приготування минає, лунає звуковий сигнал. Блимає клавіша вибору програмного таймера або таймера зворотного відліку відповідної конфорки, а на дисплеї таймера блимає «00». Щоб вимкнути сигнал, торкніться будь-якої клавіші.

Щоб швидше встановити час готування, торкніться та утримуйте клавішу (U) або (V). Якщо натиснути клавішу (U) одразу після активації програмного таймера або таймера зворотного відліку, можна встановити бажаний час роботи або готування, починаючи з 1:00 (1 год). Коли досягнутий найдовший дозволений час приготування, програмний таймер повинен мати перевагу над запобіжним вимикачем.

Тривалість звукового сигналу можна змінити в налаштуваннях користувача за допомогою параметра «Sou». Додатковий параметр «Uol» визначає гучність сигналу. У налаштуваннях користувача за допомогою параметра «CLO» можна вимкнути автоматичний таймер секундоміра (зворотний відлік) для активованої зони приготування. У такому разі після вибору таймера на дисплеї відображатиметься «0:00», а секундомір (таймер зворотного відліку) увімкнеться.

Автоматичні програми готування — функція «IQ»

Система IQsook автоматично керує процесом приготування, однак після його завершення вона не вимикає функції автоматично. Це потрібно робити вручну або за допомогою таймера зворотного відліку.



Використання функцій

Систему IQsook можна використовувати для будь-якої конфорки, натиснувши клавіші «IQ» і вибравши програму готування.

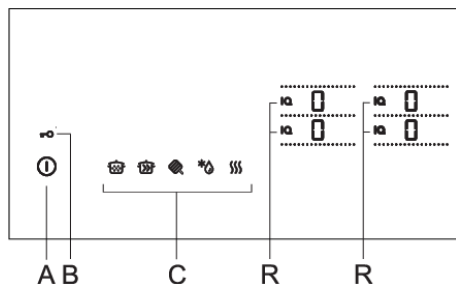
Використовуйте кришку для всіх функцій, крім смаження та обсмажування. Оптимальна робота програми гарантується лише в цьому випадку. Використовуйте одну й ту саму каструлю або сковорідку до завершення готування.

Перед увімкненням варильної поверхні переконайтеся, що конфорка та дно каструлі або сковороди сухі та чисті.

Процес приготування:

Наповніть каструлю або сковороду водою та їжею й поставте її на конфорку.

Готуючи страви на воді, переконайтеся, що її рівень принаймні на 50 мм нижчий верхнього краю посудини.



- Закрийте каструлю кришкою. Торкніться кнопки ввімкнення та вимкнення варильної поверхні (A). Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Активуйте систему IQcook, торкнувшись символу «IQ» для вибраної конфорки. Почнуть світлитися всі можливі програми для готування (C), а символ «IQ» світлитиметься на повну потужність. Виберіть потрібну програму готування. Додаткові параметри можна встановити тільки для програми смаження або обсмажування (L).

- Вони відображаються в області керування потужністю. Тепер автоматичну програму готування активовано. Готування почнеться через 5 секунд після натискання кнопки вибраної інтелектуальної програми. Символ «IQ» світлитиметься на повну потужність, а на дисплеї відобразатиметься «_», щоб показати початок процесу готування.
- Можна встановити будь-яку функцію програмного таймера (F).



ПОВІЛЬНЕ ГОТУВАННЯ

Ця функція використовується для страв, приготування яких вимагає багато часу. Їжа підігрівається повільно з підтриманням помірної температури.

Страви: СУП, ГУЛЯШ, ТУШКОВАНІ СТРАВИ, СОУС, РИС тощо.

Програма повільного готування дає змогу комбінувати кілька програм, зокрема для приготування болонського соусу. Спочатку виберіть програму смаження або обсмажування, щоб розігріти олію. Коли варильна поверхня подасть звуковий сигнал, додайте цибулю та підсмажте її, потім додайте м'ясо, воду, консервовані помідори, трави та прянощі... Після цього використовуйте цю саму або іншу конфорку, щоб вибрати програму для повільного готування їжі та готувати соус за низької температури до його готовності. Програму повільного готування можна активувати після того, як вміст закипить у результаті ручних налаштувань. Наприклад: доведіть суп до кипіння за допомогою ручних налаштувань на рівні «9» або «Р»; потім перейдіть на програму повільного готування, щоб продовжувати кип'ятіння.

IQ-функція безпеки системи — SmartSense

Функція SmartSense гарантує, що їжа в посуді не пригорить. На дисплеї відобразиться символ (b), а варильна поверхня подасть звуковий сигнал. Система вимкне електропостачання. Символи продовжать світлитися, доки користувач не вимкне їх.

Примітка: Промийте рис водою перед приготуванням. Зверніть увагу, що пропорція рису й води має бути один до двох або трьох відповідно.

Під час роботи приладу на дисплеї з'являтимуться зазначені далі символи.

Оптимальної температури ще не досягнуто: «_»

Оптимальної температури досягнуто: «=»

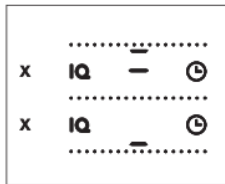


ГОТУВАННЯ З ВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ ВОДИ

Ця функція дає змогу швидко нагріти воду до температури кипіння та підтримувати її. Ця функція підходить для приготування страв на водяній основі або у воді. Страви: ОВОЧІ, КАРТОПЛЯ, МАКАРОННІ ВИРОБИ...

Примітка. Перед готуванням ретельно промийте овочі, особливо картоплю. Так можна попередити утворення піни під час готування. Коли воду буде доведено до кипіння (з кришкою на каstrулі), почне світитися символ (=) і пролунає звуковий сигнал.

Певні продукти можуть пінитися під час готування. Підніміть кришку та перемішайте вміст. Використовуйте кришку з випускним клапаном! Під час готування з великою кількістю води візуально може здаватися, що вода ще не кипить. Залиште кришку на каstrулі, доки вода не почне злегка кипіти. Інтенсивність підтримання кипіння також може залежати від типу каstrулі або сковороди.



Під час роботи приладу на дисплеї з'являтимуться зазначені далі символи.

Оптимальної температури ще не досягнуто: «_»

Оптимальної температури досягнуто: «=»



СМАЖЕННЯ ТА ОБСМАЖУВАННЯ

Підходить для приготування м'яса на різних рівнях потужності. Приготовлене м'ясо вийде рівномірним і соковитим.

Функція смаження або обсмажування підходить для посуду, для якого потрібна незначна кількість олії (до 10 мм). Коли досягнуто відповідної температури олії, на дисплеї з'являється символ «_».

Варильна поверхня подає звуковий сигнал; тепер у посуд можна класти їжу.

Підходить для ПРИГОТУВАННЯ ВСІХ ВИДІВ М'ЯСА, РИБИ, МЛИНЦІВ, ЯЄЦЬ, ОВОЧІВ тощо.

Примітка. Млинці: налейте олію рівномірно на поверхню сковороди та поставте її на конфорку. Увімкніть систему «IQ». Коли на дисплеї відобразиться символ (=), додайте порцію збитого тіста для млинців. Під час готування кожного наступного млинця спочатку ставте пусту сковороду з олією на конфорку на 30 секунд, а потім додавайте наступну порцію збитого тіста.

Потрібний рівень потужності можна встановити на початку або змінити його під час роботи.

Рівні потужності:

рівень 1 = дуже низька потужність;

рівень 2 = низька (за замовчуванням);

рівень 3 = середня;

рівень 4 = висока.

Щоб вибрати рівень потужності, спочатку натисніть інтелектуальну програму смаження або обсмажування. Потім ненадовго на дисплеї з'являться всі можливі рівні від «1» до «4», після чого дисплей повернеться до рівня «2» (значення за замовчуванням). Коли відображається рівень потужності, можна натиснути на відповідну частину повзунка, щоб налаштувати рівень потужності приготування. Крім того, можна налаштувати рівень потужності пізніше (під час готування), спочатку натиснувши кнопку IQ, а потім встановивши потрібний рівень потужності.



ПРИМІТКА!

За замовчуванням для температури встановлено значення «низька».

Під час роботи приладу на дисплеї з'являтимуться зазначені далі символи.

Оптимальної температури ще не досягнуто: «_»

Оптимальної температури досягнуто: «=»



РОЗМОРОЖУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Ця функція підходить для розморожування будь-яких продуктів.

Крім того, ця функція підходить для розтоплення шоколаду.



ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ЇЖИ

Ця функція підходить для підтримання будь-яких страв теплими. Вона підтримує температуру їжі приблизно на рівні 70° С. Крім того, вона підходить для виготовлення глінтвейну.

Приклад. Після приготування гуляшу за допомогою функції повільного готування ввімкніть цей режим, щоб зберегти страву теплою.

Під час роботи приладу на дисплеї з'являтимуться зазначені далі символи:

Оптимальної температури ще не досягнуто: «_»

Оптимальної температури досягнуто: «=»

Вимкнення конфорки

Конфорку можна вимкнути за допомогою відповідної клавіші (O), яка світиться поряд з активною конфоркою. Якщо для рівня потужності всіх конфорок встановлено значення «0», варильна поверхня вимкнеться через 10 секунд.

Індикатор залишкового тепла

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

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*				*	
Максимальна тривалість роботи (у годинах)	8	8 2,5	6	6 4,5	4	4 6,5	2 7,5	1,5 8,5	1,5	1,5	6	6	6	8	2

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

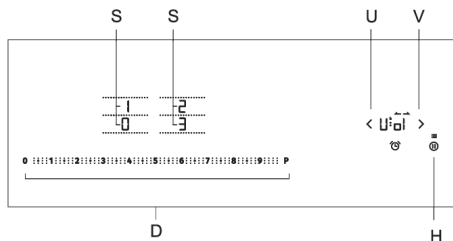
Вимкнення всієї варильної поверхні

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

Налаштування користувача

Налаштування звукового сигналу, автоматичних функцій і параметрів блокування

Можна налаштувати гучність і тривалість звукового сигналу, увімкнути автоматичне блокування, вимкнути автоматичний таймер і автоматичне розпізнавання посуду.



Uol: гучність звукових сигналів

Sou: тривалість звукових сигналів

Loc: автоматичне блокування

Aut: автоматичне розпізнавання посуду

CLo: автоматичне ввімкнення таймера

P xx: загальний максимальний рівень потужності (це налаштування можна ввімкнути через 2 хвилини після підключення приладу до електромережі)

Щоб увімкнути меню параметрів, торкніться клавіші призупинення (H), коли прилад вимкнено, і утримуйте її протягом 3 секунд. На дисплеї таймера з'явиться перший параметр «Uol». Він визначає гучність звукових сигналів. Щоб вибрати тип налаштування, натисніть кнопки налаштування таймера (U) і (V).

На дисплеї конфорки з'являться значення доступних параметрів. Щоб змінити значення, натисніть вибраний параметр, після чого він почне світитися яскравіше. 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 —»Uol«

Можна вибрати такі значення:

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

1 на дисплеї = найнижчий рівень гучності;

2 на дисплеї = середній рівень гучності;

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

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

Тривалість звукового сигналу —»Sou«

Можна вибрати такі значення:

0 на дисплеї = 5 секунд;

0.5 на дисплеї = 1/2 хвилини;

1 на дисплеї = 1 хвилина;

2 на дисплеї = 2 хвилини (за замовчуванням).

Блокування від дітей —»Loc«

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

0 на дисплеї = вимк. (за замовчуванням)

1 на дисплеї = увімк.

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

Якщо функцію розпізнавання положення посуду з автоматичним об'єднанням конфорок вимкнуто 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)

Автоматичне ввімкнення таймера «CLO»

Якщо автоматичне ввімкнення таймера вимкнуто в режимі налаштувань користувача, під час натискання символу таймера на дисплеї приладу відобразиться не час із моменту ввімкнення конфорки, а лише «0:00».

0 на дисплеї = вимк.

1 на дисплеї = увімк. (за замовчуванням)

Загальний максимальний рівень потужності «Pxx» («xx» визначає потужність)

Щоб увімкнути це налаштування, натисніть і утримуйте клавішу призупинення (H) протягом 3 секунд після підключення приладу до електромережі. На дисплеї таймера з'явиться символ «P74». Він визначає загальний рівень потужності 7,4 кВт. Щоб налаштувати обмеження потужності, натисніть кнопки налаштування таймера (U) і (V). Це налаштування можна здійснювати або змінювати лише через 2 хвилини після підключення приладу до електромережі. Щоб змінити налаштування пізніше, прилад потрібно від'єднати від електромережі на кілька секунд.

Максимальний рівень потужності приладу

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

P23 на дисплеї = 2,3 кВт = 10 A;

P28 на дисплеї = 2,8 кВт = 12 A;

P30 на дисплеї = 3,0 кВт = 13 A;

P37 на дисплеї = 3,7 кВт = 16 A;

P74 на дисплеї = 7,4 кВт = 2 x 16 A (за замовчуванням).

Щоб підтвердити й зберегти змінені налаштування, натисніть і утримуйте клавішу призупинення (H) протягом 2 секунд. Після цього пролунає короткий звуковий сигнал. Якщо зберігати нові параметри не потрібно, натисніть клавішу ввімкнення та вимкнення.

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.

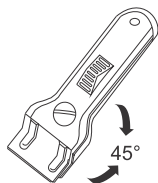
Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протирання рамки (наявна тільки в деяких моделях), оскільки вона може втратити свій блиск. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу.

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.

Функції захисту та відображення помилок

Варильну поверхню оснащено датчиками захисту від перегрівання. Ці датчики можуть автоматично тимчасово вимикати будь-яку конфорку або всю варильну поверхню.

Проблема, можливі причини, способи усунення

Неперервний звуковий сигнал, на дисплеї блимає ,

- На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні клавіші поставлено який-небудь 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.

УВАГА!

Якщо виникає помилка або позначка «F» не зникає, від'єднайте шнур живлення варильної поверхні від електромережі на кілька хвилин (або витягніть запобіжник); потім знову під'єднайте шнур живлення варильної поверхні до електромережі та ввімкніть головний перемикач.

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

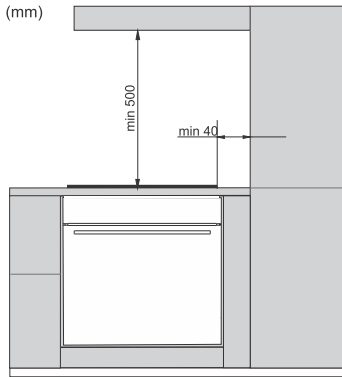
УВАГА!

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

Встановлення вбудованої варильної поверхні

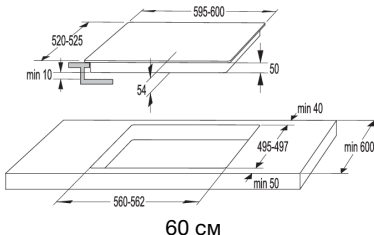
Порядок встановлення

- 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.

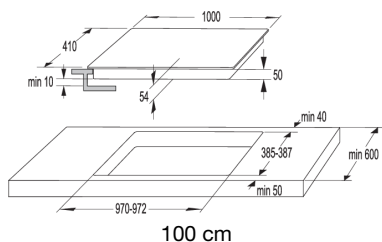
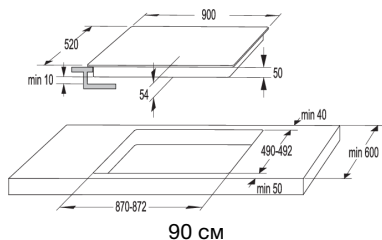
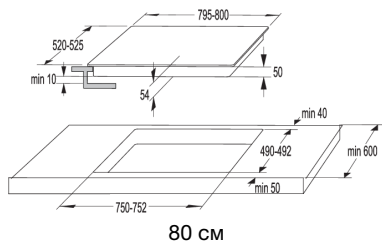


- Встановлення приладу в кухонну стільницю та його підключення до мережі живлення може виконуватися лише відповідним кваліфікованим персоналом.
- Шпонуване чи інше покриття стільниці, у яку вбудовується варильна поверхня, має бути оброблене жаростійким клеєм (100 °C); інакше воно може втратити колір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



60 см

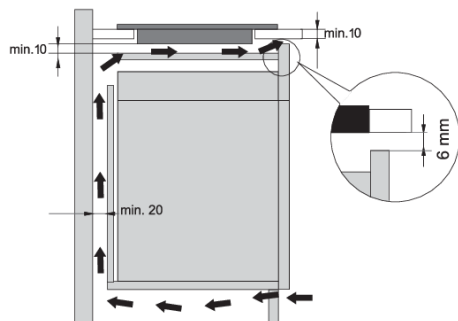


Вентиляційні отвори в кухонній тумбі



ІНФОРМАЦІЯ!

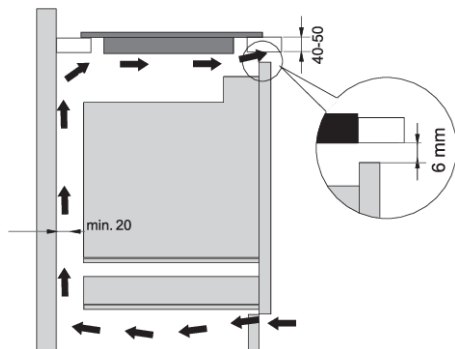
Для нормальної роботи електронних компонентів в індукційній варильній поверхні потрібна достатня циркуляція повітря.



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.

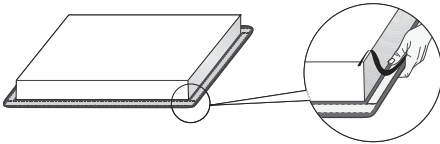
Встановлення врівень зі стільницею

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

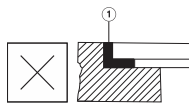
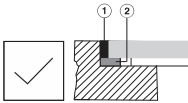


Встановлення приладу

Прилад можна встановлювати тільки в термо- й водостійку стільницю, як-от виготовлену з натурального каменю (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. Дотримуйтесь 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 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.

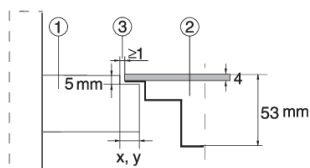
⚠ УВАГА!

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

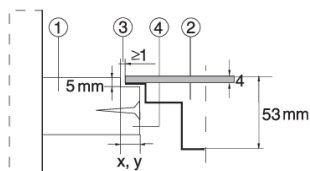
Кам'яна стільниця



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



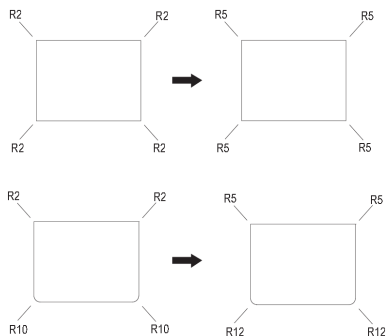
1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір
4. Дерев'яна рамка товщиною 16 мм.

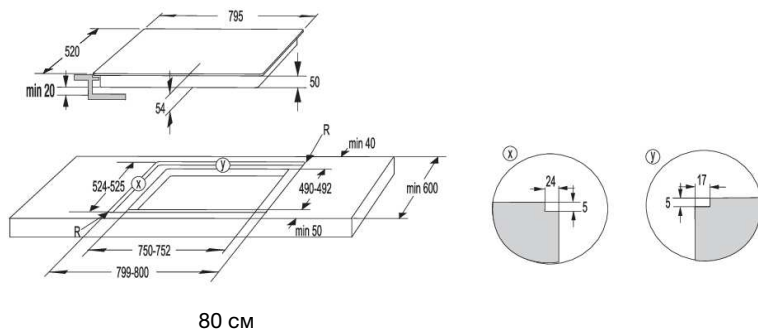
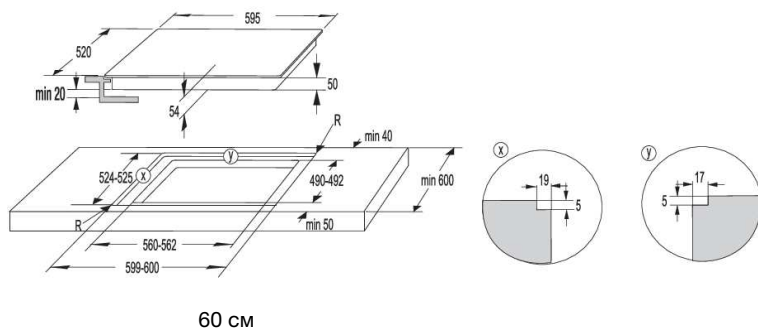
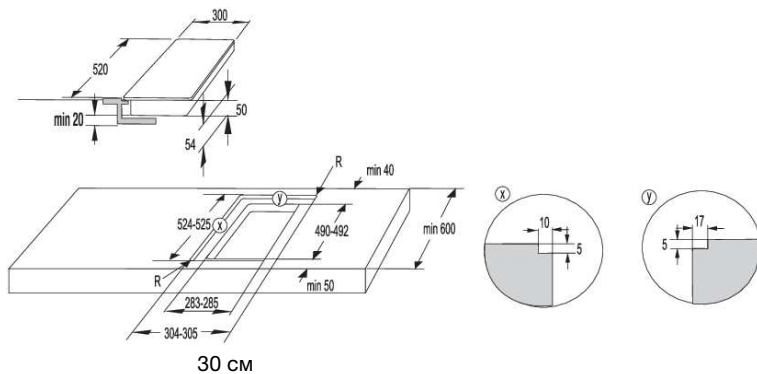
З огляду на можливість похибки між розмірами склокерамічної поверхні приладу й вирізу в робочій поверхні отвір регулюється (мін. 2 мм). Установіть дерев'яну рамку на 5,5 мм нижче верхнього краю робочої поверхні (див. рис.).

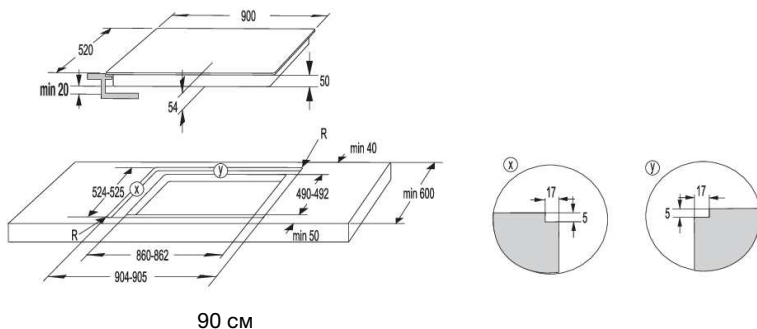
Зважайте на кути країв скла (R10, R2) під час вирізання.

СКЛО

ВІРІЗ







⚠ УВАГА!

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

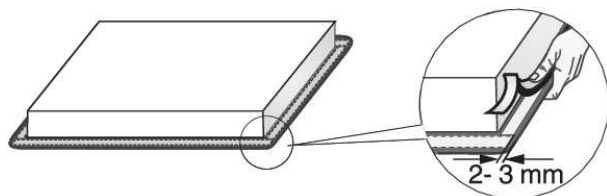
Встановлення пінопластової прокладки



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

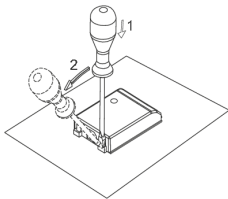
- Захист електромережі має відповідати чинним нормам.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.
- Монтажна схема передбачає наявність комутаційного пристрою, який дає змогу від'єднувати від електромережі всі полюси 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

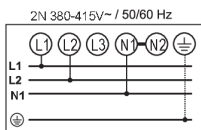


Перемички (струмопровідні мости) розміщені у спеціальному гнізді на затискач.

Для підключення можна використовувати зазначені далі типи кабелів.

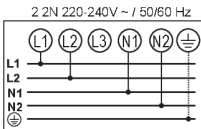
- З'єднувальні кабелі з ізоляцією з ПВХ, модель H05 VV-F або H05V2V2-F із жовто-зеленим кабелем заземлення; або інші кабелі з такими самими чи кращими характеристиками.
- Необхідний кабель із зовнішнім діаметром принаймні 8 мм.

Типове підключення:



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

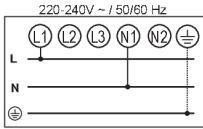
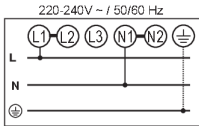
- Напруга між фазами та нульовим проводом становить 220-240 В~.
- Напруга між двома фазами становить 380-415 В~. Встановіть перемичку між клемми 4-5. У групі мають бути щонайменше два запобіжники на 16 А. Діаметр жили шнура живлення має становити не менше 2,5 мм².



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!

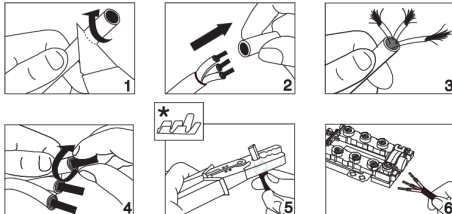
Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі. Фактичну напругу у вашому будинку (220-240 В відносно N) має перевірити фахівець за допомогою відповідного електровимірювального приладу!

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

www.gorenje.com



720250-a4

