

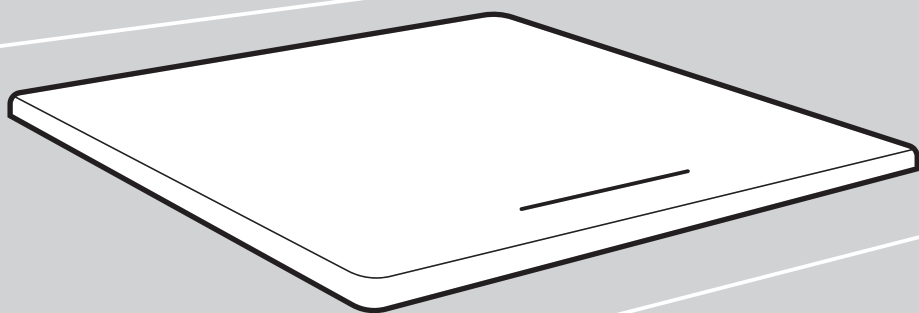
gorenje

UK

UA

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

**ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА
ПОВЕРХНЯ**

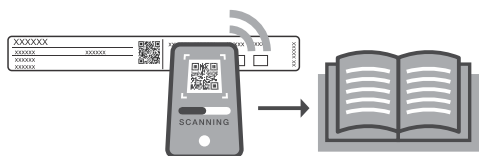


Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

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

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

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

1. Правила техніки безпеки	4
2. Інші важливі застереження щодо безпеки	6
2.1 Перед підключенням приладу	7
3. Установлення індукційної варильної поверхні	8
3.1 Встановлення врівень зі стільницею	11
3.2 Встановлення пінопластової прокладки	14
4. Підключення індукційної варильної поверхні до електромережі	14
4.1 Шнур живлення	15
4.2 Підключення приладу	15
5. Опис приладу	18
5.1 Підготовка до першого використання	19
6. Елементи керування варильною поверхнею	20
6.1 Блок керування	20
6.2 Увімкнення індукційної варильної поверхні	22
6.3 Увімкнення конфорок	22
6.4 З'єднані конфорки	22
6.5 Автоматичний швидкий підігрів	23
6.6 Підсилення потужності	24
6.7 Кнопка блокування/захисту від дітей	25
6.8 Функції таймера	25
6.9 Індикатор залишкового тепла	27
6.10 Максимальний час готування	27
6.11 Захист від перегрівання	27
6.12 Автоматичне вимкнення	28
6.13 Вимкнення конфорок	28
6.14 Вимкнення всієї варильної поверхні	28
7. Налаштування користувача	29
8. Поради	31
8.1 Варильна поверхня (звичайна або склокерамічна)	31
8.2 Принципи роботи індукційних конфорок	31
8.3 Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь	32
8.4 Поради щодо економії енергії	33
9. Чищення й обслуговування	34
10. Проблеми й помилки	36
10.1 Шуми під час готування на індукційній варильній поверхні	37
11. Технічні дані	37
12. Утилізація	39

1. 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.

2. 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.

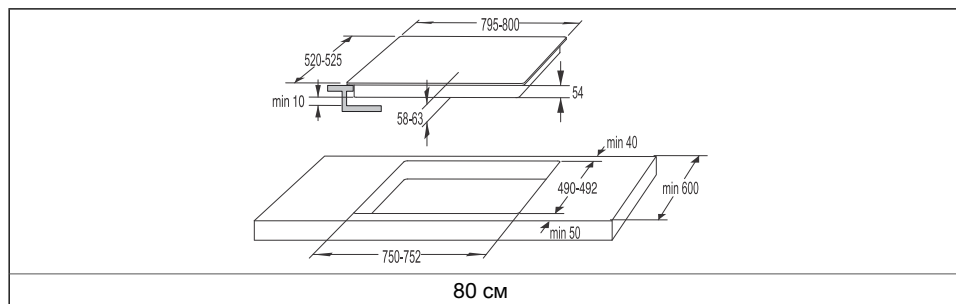
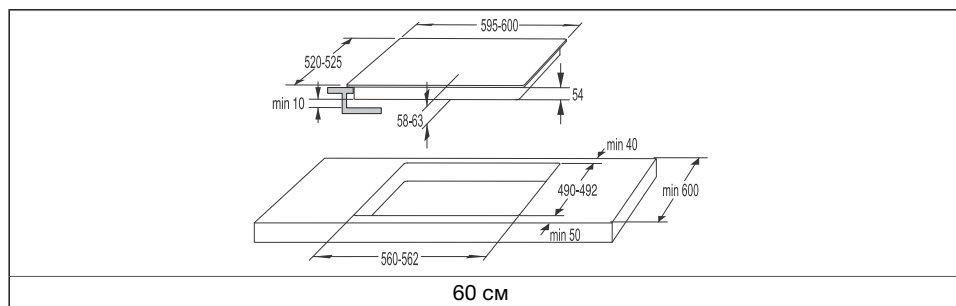
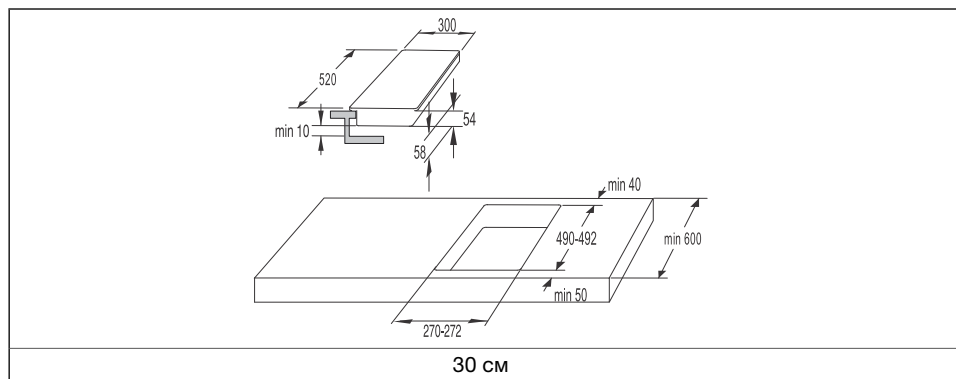
2.1 Перед підключенням приладу



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.

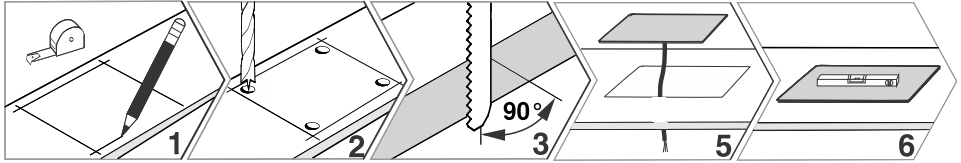
3. Установлення індукційної варильної поверхні



ІНФОРМАЦІЯ!

Встановлення приладу в кухонну стільницю та його підключення до мережі живлення може виконуватися лише відповідним кваліфікованим персоналом.

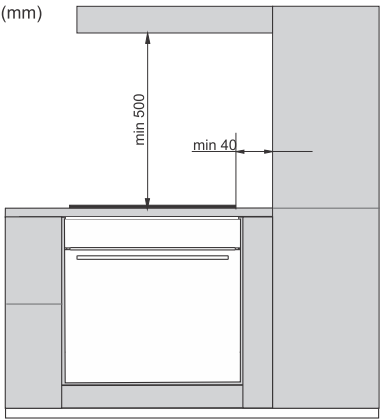
Порядок встановлення



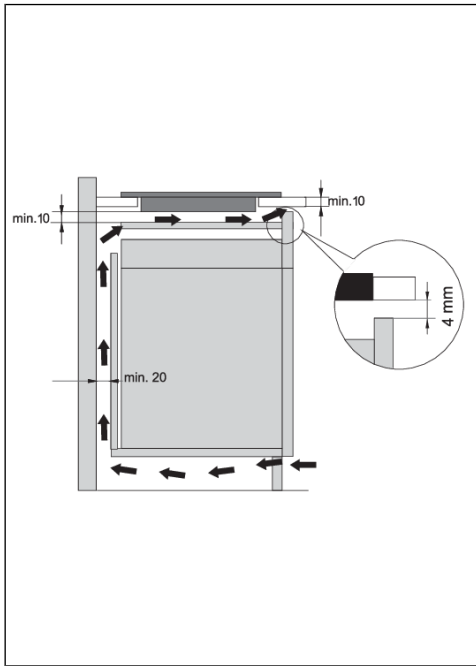
- Слід належним чином захистити краї вирізаного отвору.
- Під'єднайте варильну поверхню до електромережі (див. інструкцію з підключення індукційної варильної поверхні до електромережі).
- Розташуйте індукційну варильну поверхню у підготованому отворі.
- На верхній шар покриття стільниці, в яку вбудовується варильна поверхня, має бути нанесено жаростійкий клей (100 °C). В іншому разі стільниця може знебарвитися чи деформуватися.
- Декоративні кутові накладки з деревини на стільниці поза конфорками можна установлювати, тільки якщо відстань між накладкою та варильною поверхнею не менша за відстань, зазначену на монтажній схемі.

ІНФОРМАЦІЯ!

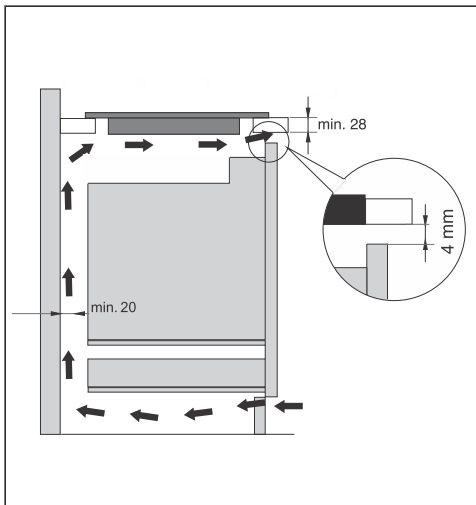
Стільниця має бути точно виставлена по рівню горизонтальної площини.

	• Індукційну варильну поверхню можна встановити на стільницю над кухонною шафою з мінімальною шириною 600 мм. • Шафки понад індукційною варильною поверхнею мають розташовуватися досить високо, щоб не порушувати робочий процес. • Вертикальна відстань між індукційною варильною поверхнею й кухонною витяжкою має бути не менше, ніж зазначено в інструкції по монтажу кухонної витяжки та не менше 500 мм. • Відстань між краєм індукційної варильної поверхні та сусідньою кухонною шафою повинна бути не менше 40 мм. • Мінімальний зазор між індукційною варильною поверхнею та задньою стінкою вказано на схемі монтажу.
--	---

Кухонна тумба з шухлядою

	- У задній стінці шафи по всій ширині має бути отвір висотою не менше 140 мм. Крім того, на передній стороні по всій ширині шафи має бути отвір висотою не менше 4 мм. - Під індукційною варильною поверхнею по всій її довжині повинна бути встановлена горизонтальна перегородка. Відстань між нижньою площиною варильної поверхні та перегородкою має становити щонайменше 10 мм. - Потрібно забезпечити належну вентиляцію з боку задньої стінки. - Якщо під кухонною шафою є шафка чи шухляда, не зберігайте там алюмінієву фольгу чи легкозаймисті речовини (наприклад, спреї). Тримайте такі речовини подалі від варильної поверхні. Небезпека вибуху!
--	--

Кухонна тумба з духовкою

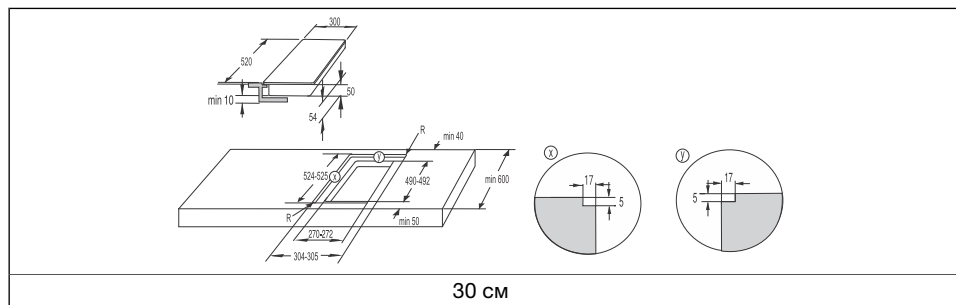
	Під індукційною варильною поверхнею можна встановлювати духові печі з вентилятором охолодження.
	Перед встановленням духовки потрібно демонтувати задню стінку кухонної тумби в області монтажного отвору.
	Крім того, на передній стороні по всій ширині шафи має бути отвір висотою не менше 4 мм.
	У разі встановлення під індукційною варильною поверхнею інших приладів ми не гарантуємо, що вони працюватимуть належним чином.



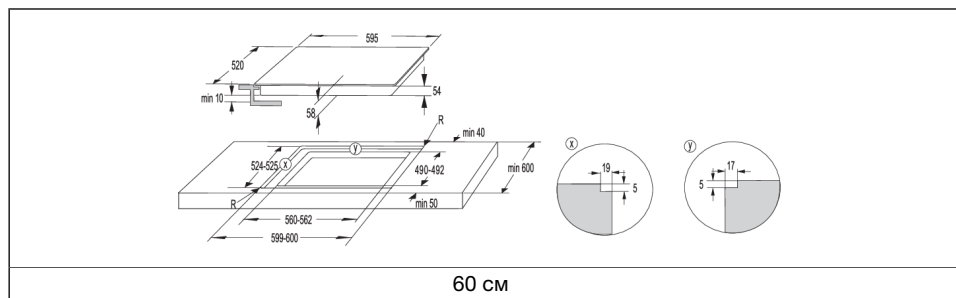
ІНФОРМАЦІЯ!

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

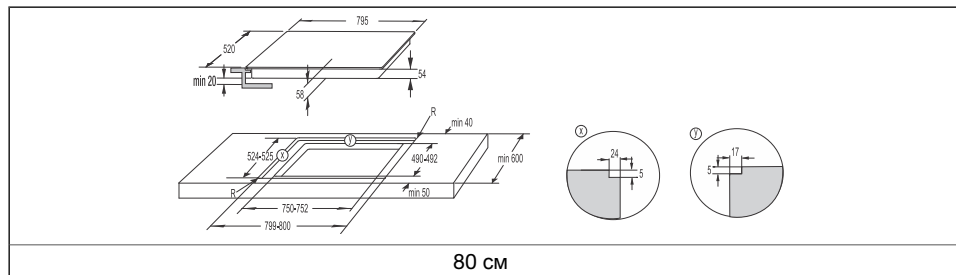
3.1 Встановлення врівень зі стільницею



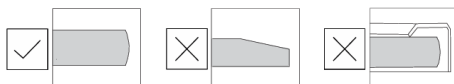
30 cm



60 cm



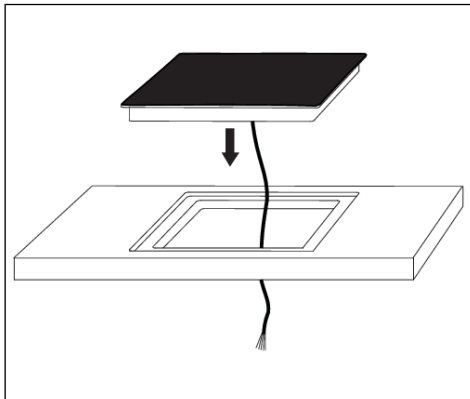
80 cm

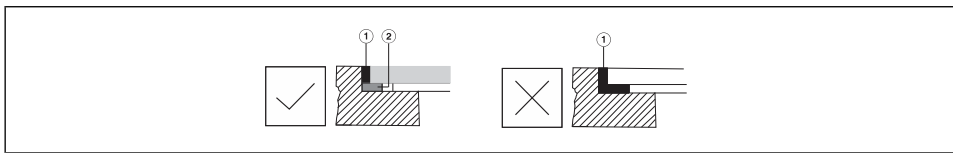


Прилади без шліфованих країв і декоративних рамок можна встановити врівень зі стільницею.

Порядок встановлення

- Прилад можна встановлювати тільки в термо- та водостійку стільницю, наприклад стільницю з природного каменю (мармуру, граніту) чи деревини (краї вздовж отвору під варильну поверхню необхідно загерметизувати).
- При установці в стільницю з кераміки, дерева чи скла слід використовувати дерев'яний підрамник. Підрамник не постачається разом із приладом. Прилад можна встановлювати у стільницю з інших матеріалів лише після консультацій з виробником стільниці та відповідного схвалення.
- Виріз для приладу у стільниці має відповідати розмірам вбудовуваної частини приладу. Це дозволить без зусиль демонтувати прилад зі стільниці.

	1. Прокладіть через виріз шнур живлення.
	2. Розташуйте прилад над центром вирізу.
	3. Підключіть прилад до електромережі.
	4. Випробуйте роботу приладу.
	5. Загерметизуйте щілину між приладом і стільницею за допомогою силіконового герметика. Застосований силіконовий герметик повинен бути термостійким (щонайменше до 160 °C).
	6. Видаліть зайвий герметик за допомогою відповідного інструмента. Не вмикайте прилад, поки силіконовий герметик повністю не полімеризується.


1. Силіконовий герметик 2. Ущільнююча стрічка

Кам'яна стільниця



УВАГА!

Зверніть особливу увагу на розміри для вбудовування приладу в стільницю 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.

	1. Стільниця 2. Прилад 3. Щілина
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. Щілина 4. Дерев'яна рама товщиною 16 мм.
З огляду на похибку (допуск) щодо розмірів склокерамічної поверхні приладу та отвору у стільниці, ширина щілини може варіюватися (мін. 2 мм). Установіть дерев'яний підрамник на 5 мм нижче верхньої площини стільниці (див. малюнок).	

Зважайте на кути країв скла під час вирізання.

СКЛО	ВИРІЗ

Зняття вбудованого приладу

Від'єднайте індукційну варильну поверхню від електромережі. Видаліть силікон по периметру отвору за допомогою відповідного інструмента. Зніміть індукційну варильну поверхню, натиснувши на неї з нижньої сторони вгору.



УВАГА!

Не намагайтеся зняти прилад, беручи його згори!

УВАГА!

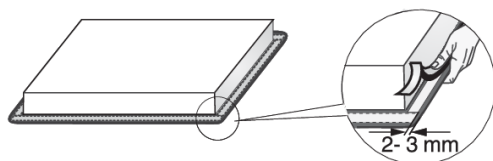
Відділ обслуговування несе відповідальність лише за ремонт і обслуговування індукційної варильної поверхні. Щодо повторного монтажу індукційної варильної поверхні, встановленої врівень, проконсультуйтеся зі своїм дилером спеціалізованого кухонного обладнання.

УВАГА!

Якщо під індукційною варильною поверхнею встановлюється духова піч, то товщина стільниці повинна бути не менше 45 мм.

3.2 Встановлення пінопластової прокладки

Перед установленням приладу в кухонну стільницю, до нижньої сторони склокерамічної варильної поверхні слід прикріпити пінопластову прокладку, що входить у комплект. Деякі прилади постачаються з уже встановленою прокладкою.



1. Зніміть захисну плівку з прокладки.
2. Прикріпіть її до нижньої сторони скляної поверхні на відстані 2–3 мм від краю по всьому периметру скляної панелі.
3. Прокладка не може перекриватися на кутах.
4. Під час встановлення прокладки уникайте її пошкодження гострими предметами.

УВАГА!

Забороняється встановлювати прилад без цієї прокладки!

4. Підключення індукційної варильної поверхні до електромережі

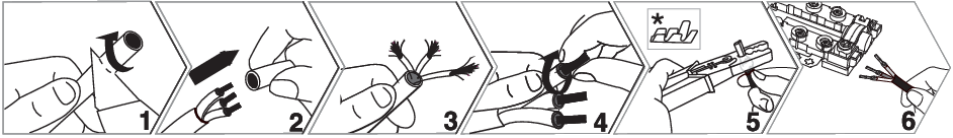
- Захист електромережі має відповідати чинним нормам.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.
- Монтажна схема передбачає наявність комутаційного пристрою, який дає змогу від'єднувати від електромережі всі полюси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

4.1 Шнур живлення

(прилад без шнура живлення)



* Наконечники до комплекту не входять.

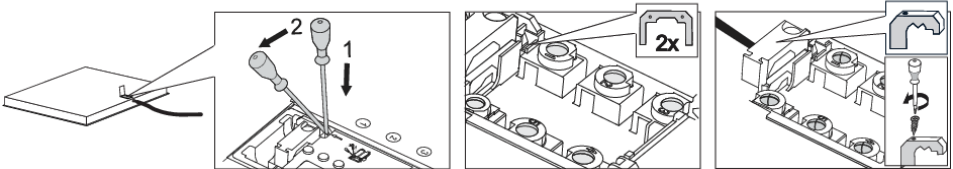
ІНФОРМАЦІЯ!

Рекомендуємо використовувати наконечники для електричних проводів (кінцеві клеми).

- Для підключення можна використовувати зазначені далі типи кабелів. З'єднувальні кабелі з ізоляцією з ПВХ, модель H05V2V2-F із жовто-зеленим кабелем заземлення; або інші кабелі з такими самими чи кращими характеристиками.
- Зовнішній діаметр кабелю має бути щонайменше 8 мм.
- Проведіть шнур живлення через компенсатор натягу (фіксатор), який

4.2 Підключення приладу

Підключення приладу шириною 60 см, 80 см



1. Відкрийте кришку клемної коробки.
2. Під'єднайте проводи згідно з типом пристрою. Перемички доступні на клемі.
3. Прокладіть кабель живлення через фіксатор, який запобігає витягненню кабелю.

Схема підключення

Однофазне підключення (32 А)

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



Двофазне підключення (16 А)

- 2 фази, 1 нульовий провід (2 1N, 380–415 В~/50–60 Гц).

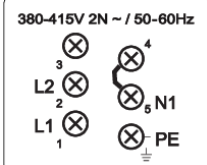
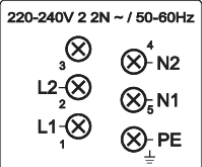
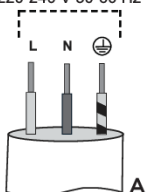
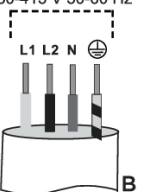
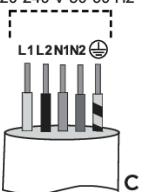
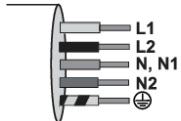


Схема підключення	
	- Напруга між лінією та нульовим проводом становить 220–240 В~. Напруга між лініями становить 380–415 В~. Вставте сполучний провід між клемми 4 і 5. Контур має бути оснащений мінімум двома запобіжниками принаймні на 16 А кожен. Поперечний переріз жили шнура живлення має становити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

Підключення кабелю живлення до електромережі

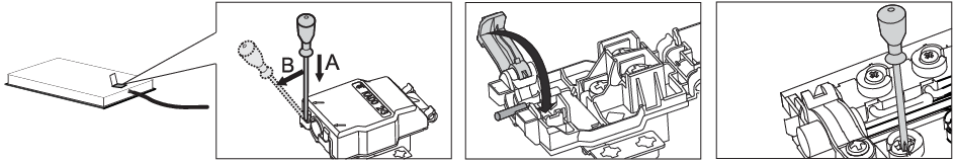
(прилад із шнуром живлення)

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

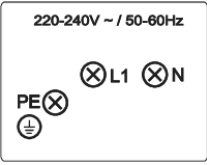
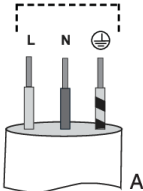
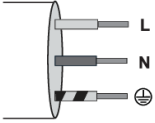
Однофазне підключення	Двофазне підключення		
1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz  A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz  B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz  C	L, L1 = бунатний L2 = чорний N, N1 = сірий ⊕ = жовтий і зелений 

Однофазне підключення	Двофазне підключення	
Підключіть варильну поверхню за схемою А. Якщо у вашій мережі живлення не дозволяється використовувати запобіжник на 32 А, необхідно відповідно зменшити чи обмежити потужність приладу.	Якщо електромережа має 2 лінійних проводи та 1 нульовий провід, підключіть прилад, як показано на схемі В.	Якщо електромережа має 2 лінійних проводи та 2 нульових проводи, підключіть прилад, як показано на схемі С. Лише для NL!

Підключення приладу шириною 30 см



1. Відкрийте кришку клемної коробки.
2. Під'єднайте проводи згідно з типом пристрою.
3. Прокладіть кабель живлення через фіксатор, який запобігає витягненню кабелю.

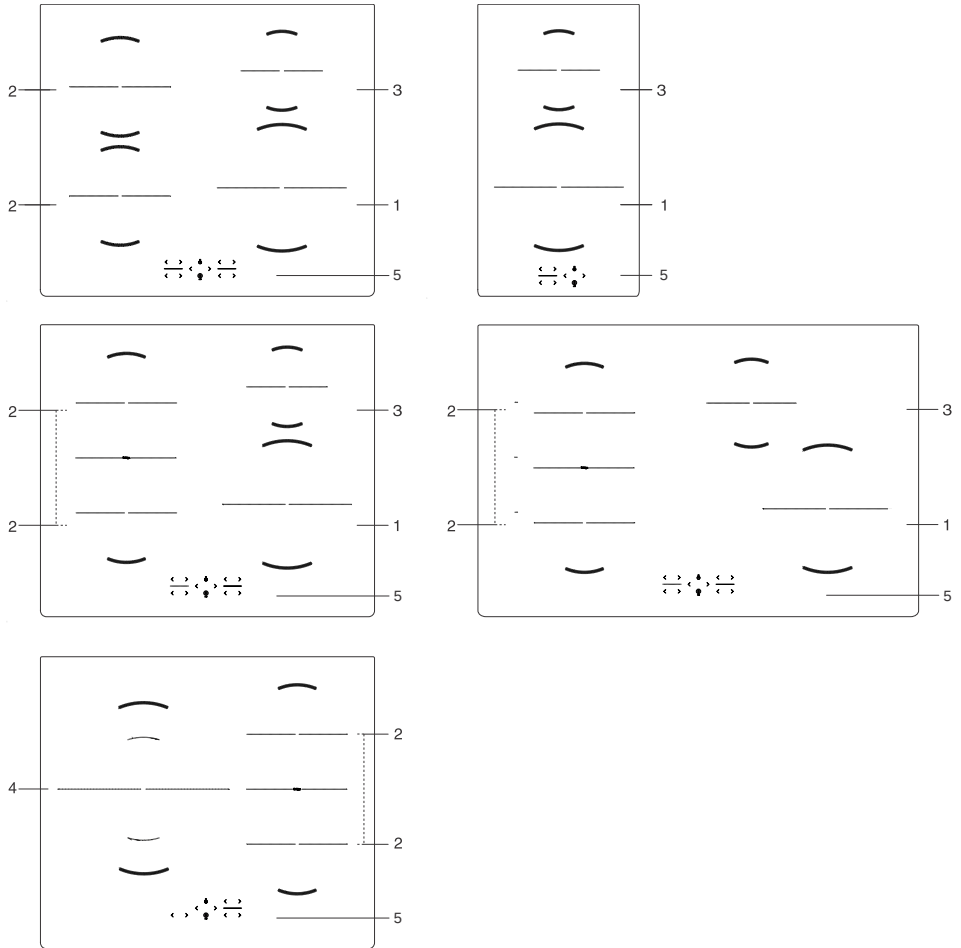
Схема підключення	Підключення кабелю живлення до електромережі (прилад із шнуром живлення)	
 220-240V ~ / 50-60Hz PE ⊗ L1 ⊗ N	1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz  A	L = брунатний N = синій ⊕ = жовтий і зелений 
Контур має бути обладнано запобіжником щонайменше на 16 А. Прилади шириною 30 сантиметрів (дві зони готування) можна підключити до однієї фази. Площа поперечного перерізу жили кабелю має бути не менше 1,5 мм²!	Однофазне підключення Підключіть прилад, як показано на схемі А. Якщо в електромережі не можна використовувати запобіжник на 16 А, потужність приладу потрібно знизити або обмежити відповідним чином. Див. розділ Налаштування користувача.	

5. Опис приладу



ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.



1. Індукційна конфорка ø 230 мм

2. Індукційна конфорка ø 180 мм

3. Індукційна конфорка ø 145 мм

4. Індукційна конфорка ø 300/180 мм

5. Модуль керування плитою

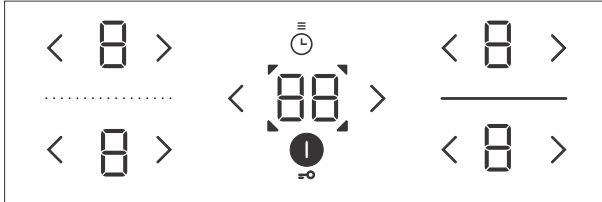
5.1 Підготовка до першого використання

Очищайте варильну поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю м'якої рідини для миття. Під час першого використання можна відчути «запах нового приладу». Згодом він зникне.

6. Елементи керування варильною поверхнею

6.1 Блок керування

(залежать від моделі)



ІНФОРМАЦІЯ!

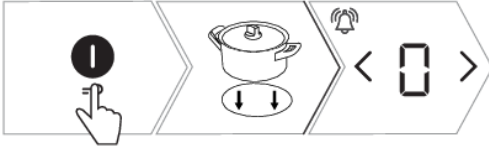
Якщо у прилада три конфорки, верхню ліву зону керування не можна регулювати.

	Кнопка ввімкнення й вимкнення варильної поверхні	Щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню, торкніться відповідної клавіші.
	Блокування доступу дітей	Блокує/розблоковує елементи керування варильної поверхні
	Кнопка збільшення потужності	Збільшує потужність вибраної конфорки чи потужність роботи: - торкніться, щоб зменшити рівень потужності вибраної конфорки до 9 - торкніться один раз, аби збільшити потужність на один рівень - утримуйте, щоб швидше встановити чи збільшити рівень потужності
	Кнопка зменшення потужності	Зменшує потужність вибраної конфорки чи потужність роботи: - торкніться, щоб зменшити рівень потужності вибраної конфорки до 4 - торкніться один раз, аби зменшити потужність на один рівень - утримуйте, щоб швидше встановити чи зменшити рівень потужності - утримуйте чи натисніть кілька разів, аби вимкнути вибрану конфорку
	Відображення рівня потужності	Указує поточне налаштування рівня потужності конфорки

Продовження таблиці з попередньої сторінки

	Функції таймера	Налаштування таймера: • таймер зворотного відліку для всієї варильної поверхні; не вимикає конфорку • таймер вимкнення для відповідних конфорок; коли закінчується час, конфорка вимикається
	Індикатор функції таймера	Означає вибрану конфорку

6.2 Увімкнення індукційної варильної поверхні



- | |
|---|
| 1. Торкніться  , щоб увімкнути індукційну варильну поверхню. |
| 2. Розташуйте посуд на вибраній конфорці. |
| 3.  відобразиться на всіх дисплеях конфорок; лунає короткий звуковий сигнал. |



ІНФОРМАЦІЯ!

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

6.3 Увімкнення конфорок



- | |
|--|
| 1. Торкніться кнопки  вибраної конфорки. Вибраний дисплей почне блимати. |
| 2. Натискайте кнопку  або  , аби вибрати рівень потужності вибраної конфорки. |
| 3. Конфорка залишається ввімкнутою. |
| 4. Якщо варильна поверхня не розпізнає посуд на вибраній конфорці, з'явиться символ  . Якщо протягом 2 хвилин на вибрану конфорку не поставити каструлю, конфорка автоматично вимкнеться. |



ІНФОРМАЦІЯ!

Під час роботи рівень потужності вибраної конфорки можна регулювати за допомогою кнопки  або  .

6.4 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 обпектися.
- Ставлячи посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що він не накриває модуль керування.



ІНФОРМАЦІЯ!

Посуд має завжди накривати середину конфорки!



1. Увімкніть індукційну варильну поверхню.
2. Одночасно торкніться < 1 > й утримуйте їх протягом 3 секунд. Значок П відобразиться на дисплеї задніх конфорок. Це свідчитимете про те, що конфорки об'єднано.
3. Установіть потрібну потужність об'єднаної конфорки.
4. Установіть потужність комбінованої конфорки на «0». Значок П зникне, а нагрівання буде вимкнено.
5. Обидві конфорки працюватимуть окремо.

6.5 Автоматичний швидкий підігрів

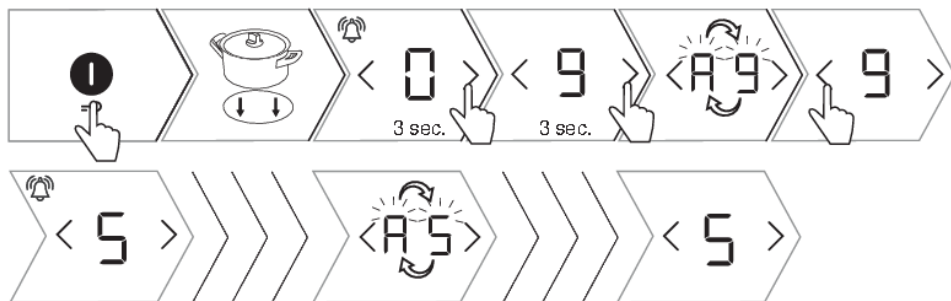
Усі конфорки оснащено спеціальним механізмом, який встановлює максимальний рівень нагрівання на початку процесу готування незалежно від фактичного вибраного рівня потужності. Через певний час потужність конфорки перемикається до рівня, який вибрано спочатку. Автоматичний швидкий підігрів можна ввімкнути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



ІНФОРМАЦІЯ!

Функція автоматичного швидкого нагрівання підходить для посуду, який спочатку потрібно нагріти на максимальній потужності, а потім готувати протягом більш тривалого періоду часу на нижчій потужності без постійного нагляду.

Функція автоматичного швидкого нагрівання не підходить для тушкування, смаження, пасерування їжі, яку потрібно часто перевертати, обсмажувати чи перемішувати, або їжі, яку потрібно кип'ятити протягом тривалого часу у скороварці.



1. Увімкніть індукційну варильну поверхню.
2. Розташуйте посуд на потрібній конфорці.

3. Натисніть кнопку > й утримуйте її близько 3 секунд, поки не почуєте короткий звуковий сигнал. 9 та 9 почнуть по чергово блимати на дисплеї.
4. Натисніть < або > , щоб установити кінцеву потужність для автоматичного швидкого нагрівання. Через п'ять секунд після вибору потужності функція підтверджується коротким звуковим сигналом. Якщо встановити кінцевий рівень потужності на 9 або 0 , функція працювати не буде.
5. 9 і вибраний рівень потужності будуть по чергово блимати.
6. Коли закінчується час автоматичного швидкого нагрівання, конфорка автоматично перемикається на вибрану потужність, яка буде постійно відображатися на дисплеї.
7. Аби вимкнути функцію автоматичного швидкого нагрівання, одночасно натисніть < та > . Функція автоматичного швидкого нагрівання також вимкнеться, якщо зменшити чи збільшити рівень потужності вибраної конфорки. Після цього можна встановити новий рівень потужності.

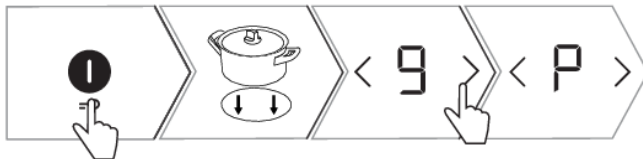
Таблиця зі значеннями автоматичного швидкого підігріву

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8
Тривалість роботи автоматичного швидкого підігріву (у секундах)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 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 10 хвилин; потім рівень потужності для цієї конфорки автоматично зменшується до «9». Якщо варильна поверхня не дуже гаряча, режим підсилення потужності можна відновити протягом 10 хвилин після його вимкнення. Щоб уникнути перегрівання, електронна функція керування може автоматично передчасно вимкнути режим Power Boost та зменшити рівень потужності до «9».



1. Увімкніть індукційну варильну поверхню.
2. Розташуйте посуд на потрібній конфорці.
3. Установіть потужність на 9 , потім натисніть кнопку > .
4. P з'явиться на дисплеї. Тепер функцію увімкнено.
5. Натисніть < , щоб увімкнути функцію. Підвищення потужності вимкнеться, а робоча потужність повернеться до рівня 9 .

6. Натисніть < кілька разів, аби зменшити потужність до потрібного рівня.

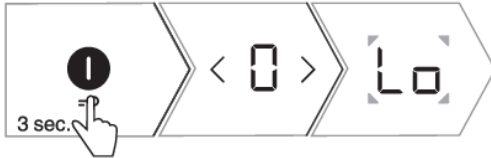
6.7 Кнопка блокування/захисту від дітей

Аби запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні, керування нею можна заблокувати.



ІНФОРМАЦІЯ!

Варильна поверхня має бути вимкнута або перебувати в режимі очікування.



- | |
|---|
| 1. Торкніться кнопки й утримуйте її протягом 3 секунд. з'явиться на дисплеях потужності конфорок. |
| 2. з'явиться на дисплеї таймера. |
| 3. Індукційну варильну поверхню заблоковано. |
| 4. Через 5 секунд індукційна варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування. |
| 5. Торкніться кнопки й утримуйте її протягом 3 секунд. Варильну поверхню розблоковано. |



ІНФОРМАЦІЯ!

Примітка. Якщо функцію загального блокування чи блокування доступу дітей активовано в режимі налаштувань користувача (див. розділ «Режим налаштувань користувача», параметр), то варильна поверхня автоматично блокуватиметься щоразу при вимкненні.



ІНФОРМАЦІЯ!

Перед очищенням вмикайте функцію блокування, щоб уникнути випадкового ввімкнення варильної поверхні.

6.8 Функції таймера

Ця функція працює у двох режимах.



1. Таймер **зворотного відліку** застосовується до всієї індукційної варильної поверхні. За допомогою цієї функції варильна поверхня подає звуковий сигнал лише тоді, коли закінчується встановлений час.

2. **Програмний таймер** застосовується до певної конфорки. Для кожної конфорки можна встановити окремий таймер. Після закінчення встановленого часу конфорка автоматично вимикається.

1. Таймер зворотного відліку

Таймер зворотного відліку працює самостійно та не пов'язаний з роботою жодної конфорки. Коли таймер зворотного відліку встановлено, він продовжуватиме відлік часу, навіть якщо індукційну варильну поверхню буде вимкнено. Таймер зворотного відліку можна вимкнути лише тоді, коли ввімкнено індукційну варильну поверхню.

- | |
|--|
| 1. Торкніться кнопки  , щоб увімкнути таймер.  з'явиться на дисплеї таймера. |
| 2. Торкніться кнопки  або  , щоб установити час у діапазоні від 1 до 99 хвилин. Торкніться кнопки  , щоб відобразити попередньо встановлений час 90 хвилин. |
| 3. Коли закінчується встановлений час, лунає попереджувальний сигнал. |
| 4. Натисніть будь-яку кнопку, щоб підтвердити та вимкнути попереджувальний сигнал. |
| 5. Таймер зворотного відліку залишається ввімкненим, навіть коли варильну поверхню вимкнено. |
| 6. Остання хвилина відліку таймера відображається в секундах. |

2. Програмний таймер

Програмний таймер можна використовувати для встановлення часу роботи конфорки, для якої вже вибрано рівень потужності.

ІНФОРМАЦІЯ!

Програмний таймер вимкнення можна встановити незалежно для всіх конфорок.

Програмний таймер можна встановити, лише якщо конфорку ввімкнено.

- | |
|---|
| 1. Торкніться кнопки  , щоб увімкнути таймер.  з'явиться на дисплеї таймера. |
| 2. Торкніться кнопки  знову.  почне блимати, вказуючи на одну чи кілька вибраних конфорок. |
| 3. Торкніться кнопки  або  , щоб установити час у діапазоні від 1 до 99 хвилин. Зворотний відлік починається. |
| 4. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, а конфорку буде вимкнено. Значення  почне блимати на дисплеї. |
| 5. Аби вимкнути попереджувальний сигнал, торкніться будь-якої кнопки, або він вимкнеться автоматично через певний час. |

6. Аби видалити встановлений час, перейдіть до дисплея таймера, натиснувши . З'явиться встановлений час,  та  почнуть блимати. Торкніться кнопки  клавіші кілька разів, аби встановити значення  або одночасно натисніть  та , щоб негайно скинути/видалити встановлений час.



ІНФОРМАЦІЯ!

Час готування, що залишився, можна змінювати будь-коли в процесі готування.

6.9 Індикатор залишкового тепла

Індукційна варильна поверхня також відображає індикатор гарячої конфорки . Конфорка не нагрівається безпосередньо. Вона стає гарячою від тепла, що випромінюється посудом. Поки значок  світиться після вимкнення варильної поверхні, конфорка ще гаряча. Такою конфоркою можна скористатися для збереження тепла їжі чи для розморожування. Коли значок  зникає, конфорка все ще може бути гарячою.



УВАГА!

Поводьтеся обережно, оскільки існує небезпека опіку!

6.10 Максимальний час готування

З міркувань безпеки максимальну тривалість готування для кожної конфорки обмежено.

Максимальний час готування залежить від останнього застосованого рівня потужності. Якщо рівень потужності не змінюється протягом тривалого часу, конфорка автоматично вимикається після досягнення максимальної тривалості готування (див. таблицю нижче).

Рівень потужності нагрівання	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Максимальний час роботи (год)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

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

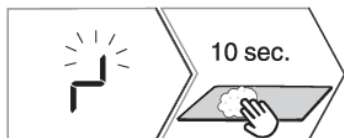
6.11 Захист від перегрівання

Індукційна варильна поверхня оснащена вентилятором охолодження, який охолоджує електронні компоненти протягом готування. Вентилятор може працювати певний час навіть після закінчення готування.

Варильну поверхню також оснащено пристроєм захисту від перегріву, який запобігає пошкодженню електронних компонентів у кілька способів. Коли температура конфорки стає надто високою, потужність автоматично зменшується. Якщо цього недостатньо, потужність конфорки продовжить зменшуватися, або механізми безпеки вимкнуть конфорку повністю. Коли індукційна варильна поверхня охолоне, повна потужність знову стане доступною.

6.12 Автоматичне вимкнення

Якщо під час готування їжі кнопки будуть активовані надто довго (наприклад через проливу рідини чи якийсь об'єкт, що стоятиме чи лежатиме на сенсорних кнопках), всі конфорки автоматично вимкнуться через 10 секунд.



1. блиматиме на дисплеї.

2. Усуньте об'єкт або витріть рідину з сенсорних кнопок протягом 5 секунд, аби конфорка не вимкнулася та лишилася на вибраному рівні потужності. Якщо не видалити об'єкт або не витерти розливу рідини за 10 секунд, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться.

6.13 Вимкнення конфорки

Аби вимкнути конфорку, натисніть кнопку кілька разів, щоб установити значення . Аби швидко вимкнути конфорку, одночасно натисніть і утримуйте кнопки або . Пролунає короткий звуковий сигнал і з'явиться на дисплеї.

ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо рівень потужності всіх конфорок встановлено на , то варильна поверхня вимкнеться автоматично через 10 секунд.

6.14 Вимкнення всієї варильної поверхні

Варильну поверхню можна вимкнути в будь-який час, натиснувши .

7. Налаштування користувача

Налаштування звукового сигналу, автоматичних функцій і параметрів блокування

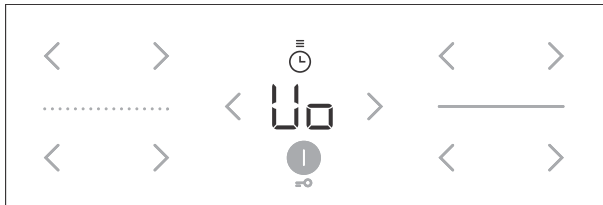
Гучність звукового сигналу, тривалість звукового попереджувального сигналу, загальну максимальну потужність приладу й налаштування автоматичного блокування приладу можна налаштувати.

Uo: гучність звукових сигналів

So: Тривалість попереджувального звукового сигналу

Lo: Автоматичне блокування

Ro: Загальна максимальна потужність



1. Щоб активувати меню налаштувань, натисніть і утримуйте клавішу  протягом 3 секунд, коли прилад вимкнено.
2. Перший параметр  з'явиться на дисплеї таймера. Це гучність звукових сигналів.
3. Натисніть кнопки налаштувань таймера  або  , щоб налаштувати параметр.
4. Параметри також встановлюються для нижньої лівої конфорки.
5. На лівому дисплеї потужності конфорки відобразиться налаштоване значення рівня потужності. Значення можна змінити, натиснувши кнопку  або  відповідної конфорки.
6. Усі параметри можна підтвердити та зберегти, натиснувши й утримуючи кнопку  протягом 2 секунд.
7. Пролунає короткий звуковий сигнал.
8. Якщо зберігати нові налаштування параметрів не потрібно, закрийте режим налаштувань, натиснувши кнопку  ; або налаштування користувача автоматично закриються через 2 хвилини.

Гучність звукових сигналів — «Uo»

	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 відобразатиметься новий встановлений рівень гучності.	

Тривалість звукового сигналу — «So»

	Можна вибрати такі значення:
	0.5 на дисплеї = 5 секунд
	1 на дисплеї = 1 хвилина;
	2 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.
	0 на дисплеї = вимк. (за замовчуванням)
	1 на дисплеї = увімк.

Управління Flex

(залежать від моделі)

Індукційна варильна поверхня дозволяє відрегулювати енергоспоживання для оптимальної роботи та неперевершеної зручності готування. Це означає, що ви можете змінювати розподіл робочої потужності між відповідними конфорками.

Загальний максимальний рівень потужності «Po»

Доступ до цього меню можна отримати лише протягом перших 2 хвилин після підключення варильної поверхні до електромережі.

Протягом цього часу змінювати інші налаштування не можна.

	Залежно від можливостей електросистеми вашого дому можливі наступні параметри загальної максимальної потужності:
	7.2 на дисплеї = 7,2 кВт = 2 x 16 A
	6.0 на дисплеї = 6,0 кВт = 2 x 16 A
	3,6 на дисплеї = 3,6 кВт = 1 x 16 A
	2.8 на дисплеї = 2,8 кВт = 1 x 13 A
	2.3 на дисплеї = 2,3 кВт = 1 x 10 A

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.

8. Поради

8.1 Варильна поверхня (звичайна або склокерамічна)

- Варильна поверхня стійка до температурних коливань.
- Не використовуйте склокерамічну варильну поверхню для зберігання, оскільки на ній можуть лишитися подряпини чи інші пошкодження.
- 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 розміщуйте порожній посуд на конфорці, оскільки це може пошкодити поверхню.



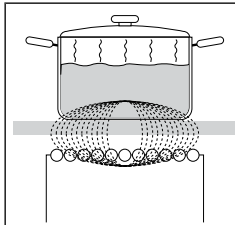
УВАГА!

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.

8.2 Принципи роботи індукційних конфорок

Готування їжі на індукційній варильній поверхні відрізняється від готування їжі на традиційних приладах. В індукційній варильній поверхні для генерації тепла та готування їжі використовується магнітне поле. Це означає, що не всі типи посуду можна використовувати на індукційній варильній поверхні.



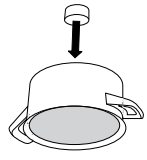
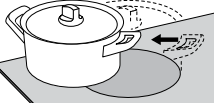
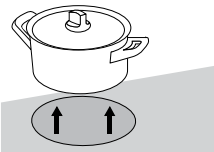
Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними зонами готування. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні каструлі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу не втрачати тепло через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням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

Склокерамічна конфорка не нагрівається безпосередньо. Вона стає гарячою від тепла, що випромінюється посудом. Після вимкнення конфорки це залишкове тепло позначається значком **H**.

В індукційних конфорках нагрівання відбувається за допомогою індукційної котушки, установлені під склокерамічною поверхнею. Котушка індукує магнітне поле, яке створює вихрові струми у феромагнітному дні каструлі або сковороди. Ці струми нагрівають посуд.

Індукція працюватиме правильно, якщо використовувати придатний посуд.

8.3 Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь

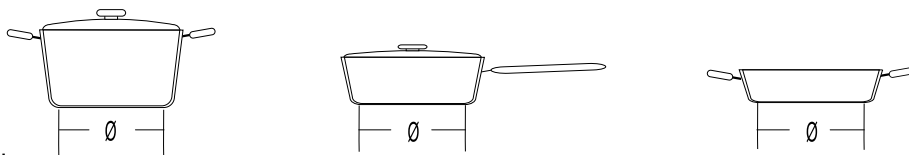
	Перевірка магнітом. За допомогою невеликого магніту можна перевірити, чи є дно каструлі або сковороди феромагнітним. Якщо магніт прилипає до дна каструлі або сковороди — їх можна використовувати з індукційною плитою.
	Поставте каструлю або сковороду посередині конфорки.
	Рекомендовано використовувати посуд, діаметр феромагнітного дна якого відповідає розміру конфорки. Якщо посуд не розпізнано, поставте його на конфорку меншого діаметру.

Придатний посуд	Непридатний посуд
сталевий	скляний
емальований сталевий	з легованої сталі з мідним дном
чавунний	з легованої сталі з алюмінієвим дном

- Під час використання скороварки 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 скороварці 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.
- Для конфорки 300/180 зовнішня варильна зона автоматично вмикається, якщо діаметр феромагнітної основи більший за діаметр внутрішньої варильної зони.

Конфорки	Мінімальний діаметр дна посуду
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
Ø 300/180 mm	Ø 110 mm

Дно посуду має бути плоским.



8.4 Поради щодо економії енергії

- Під час придбання посуду зверніть увагу, що діаметр, указаний на посуді, зазвичай стосується верхнього краю чи кришки, які часто більші за діаметр дна посуду.
- 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.
- За можливості накривайте посуд кришкою відповідного розміру. Використовуйте посуд з об'ємом, що відповідає кількості їжі, яку ви готуєте. При готуванні їжі у великому, але неповному посуді споживатиметься набагато більше енергії.
- Навіть якщо на конфорці немає каструлі або сковороди, або якщо діаметр використовуваного посуду менший за діаметр конфорки, енергія не витрачатиметься.
- Якщо посуд набагато менший конфорки, існує ймовірність того, що посуд не буде розпізнано конфоркою. Коли конфорка активується, значок  та вибраний рівень потужності почнуть по чергово блимати на дисплеї відповідної конфорки. Якщо протягом наступної хвилини на індукційній конфорці буде встановлено відповідний посуд, варильна поверхня розпізнає її та ввімкне конфорку з вибраною потужністю готування. Щойно посуд буде прибрано з конфорки, живлення вимкнеться.
- Якщо поставити на конфорку невелику каструлю або сковороду, які розпізнано, варильна поверхня використовуватиме рівно стільки потужності, скільки потрібно для посуду цього розміру.

9. 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.

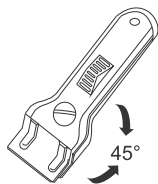
Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протирання рамки (наявна тільки в деяких моделях), оскільки вона може втратити свій блиск. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу.

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.

10. Проблеми й помилки

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, тобто вийнято плавкий запобіжник чи штепсель кабелю живлення витягнуто з розетки.

Будь-який несанкціонований ремонт приладу може призвести до ураження електричним струмом та короткого замикання; тому проводити такі роботи не слід. Такі роботи має виконувати спеціаліст або технік з обслуговування.

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

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

Нижче наведено кілька порад щодо усунення несправностей.

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 чи на сенсорних кнопках щось стоїть. Витріть сенсорну поверхню.
Позначка «F» на дисплеї	Це свідчить про помилку під час роботи. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вийміть запобіжник або вимкніть вимикач), потім знову ввімкніть (установіть запобіжник або ввімкніть вимикач).

Якщо проблему не вдається вирішити попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте повноваженого 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!

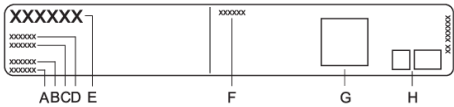
Перед початком ремонту потрібно вимкнути прилад із джерела живлення, витягнувши запобіжник або вийнявши штепсель із розетки.

10.1 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.

11. Технічні дані

(залежать від моделі)



- A. Серійний номер

B. Модель

C. Тип

D. Код
- E. Торгова марка

F. Технічні характеристики

G. QR-код

H. Показники та 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.

12. Утилізація



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

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

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

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

gorenje



899571-a17

