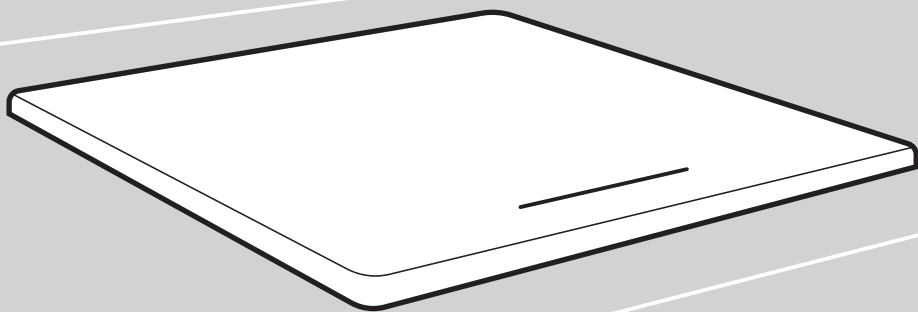


gorenje

UA

**Інструкція з експлуатації /
Інструкція зі встановлення**
Індукційна варильна поверхня
GI6401BSCE / GI6401BCE



Зміст

1. Передмова	4
1.1 Застереження щодо безпечного користування	4
1.2 Встановлення	4
1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом	4
1.2.2 Небезпека порізу	4
1.2.3 Важливі інструкції з техніки безпеки	4
1.3 Експлуатація та обслуговування	5
1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом	5
1.3.2 Небезпека для здоров'я	6
1.3.3 Небезпека опіку гарячою поверхнею	6
1.3.4 Небезпека порізу	6
1.3.5 Важливі інструкції з безпеки	6
2. Індукція продукту	8
2.1 Вигляд зверху	8
2.2 Панель керування	8
2.3 Принцип роботи	8
2.4 Перед використанням нової індукційної варильної поверхні	8
2.5 Технічні характеристики	9
3. Експлуатація продукту	9
3.1 Сенсорне керування	9
3.2 Вибір правильного посуду	9
3.3 Використання приладу	10
3.3.1 Початок приготування	10
3.3.2 Завершення приготування	11
3.3.3 Використання функції Boost	11
3.3.4 Блокування елементів керування	12
3.3.5 Керування таймером	12
3.3.6 Час роботи за замовчуванням	14
3.3.7 Функція керування живленням	14
4. Рекомендації щодо приготування	15
4.1 Поради щодо приготування	15
4.1.1 Тушкування, приготування рису	15
4.1.2 Смаження стейка	16
4.1.3 Смаження з перемішуванням	16
4.2 Виявлення дрібних предметів	16
5. Налаштування температури	16
6. Догляд і чищення	17
7. Поради й підказки	18
8. Відображення помилок і перевірка	19
9. Встановлення	21
9.1 Вибір обладнання для встановлення	21
9.2 Перед встановленням варильної поверхні переконайтесь у наведеному нижче.	23
9.3 Після встановлення варильної поверхні переконайтесь у наведеному нижче.	23

9.4 Перед розміщенням кріпильних кронштейнів.....	23
9.5 Регулювання положення кронштейна	23
9.6 Застереження.....	24
9.7 Підключення варильної поверхні до електромережі.....	24

1. Передмова

1.1 Застереження щодо безпечного користування

Ми турбуємося про вашу безпеку. Прочитайте цю інформацію перед використанням варильної поверхні.

1.2 Встановлення

1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом

- Відключіть прилад від електромережі, перш ніж проводити з ним будь-які роботи або технічне обслуговування.
- Прилад необхідно обов'язково підключити до належної системи заземлення.
- Зміни до системи побутової електропроводки повинен вносити тільки кваліфікований електрик.
- Недотримання цих порад може спричинити ураження електричним струмом або становити загрозу життю.

1.2.2 Небезпека порізу

- Будьте уважні: поверхня має гострі краї.
- Необережне використання може спричинити травми або порізи.

1.2.3 Важливі інструкції з техніки безпеки

- Перед встановленням або використанням приладу уважно прочитайте ці інструкції.
- За будь-яких обставин заборонено розміщувати на цьому приладі легкозаймисті матеріали або продукти.
- Донесіть цю інформацію до особи, відповідальної за встановлення приладу, оскільки так можна зменшити відповідні витрати.
- Щоб уникнути небезпеки, необхідно встановлювати прилад відповідно до цих інструкцій із встановлення.
- Належно встановлювати та заземлювати цей прилад має лише відповідно кваліфікована особа.
- Цей прилад необхідно підключати до електричного кола з головним вимикачем, який повністю роз'єднує коло та джерело живлення.
- Унаслідок неправильного встановлення приладу будь-які гарантійні зобов'язання або претензії щодо відповідальності можуть втратити свою чинність.

- Прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або інформовані про безпечне використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом. Не слід доручати чищення приладу й догляд за ним дітям без нагляду.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, слід замінити його у виробника, уповноваженого ним спеціаліста з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
- Попередження! Якщо поверхня потріскана, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Актуально для варильних поверхонь зі склокераміки або схожого матеріалу, які захищають деталі під напругою.
- Не слід залишати на варильній поверхні металеві предмети, як-от ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Заборонено використовувати пароочисник.
- Не використовуйте пароочисник для очищення варильної поверхні.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи віддаленого керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ризик виникнення пожежі! Заборонено зберігати речі на варильних поверхнях.**
- Слід наглядати за процесом приготування. За стравами, які готуються швидко, слід спостерігати постійно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Страва, що без нагляду готується на варильній поверхні з використанням жиру або олії, може спричинити пожежу. НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.**

1.3 Експлуатація та обслуговування

1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на зламаній або потрісканій варильній поверхні. Якщо варильна поверхня зламалась або потріскалася, негайно відключіть прилад від електромережі (за допомогою настінного вимикача) і зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.
- Перед чищенням або технічним обслуговуванням відключіть варильну поверхню від джерела живлення.
- Недотримання цих порад може спричинити ураження електричним

струмом або становити загрозу життю.

1.3.2 Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
- Однак люди з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами) перед використанням цього приладу повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантатів, щоб переконатися в безпечності електромагнітного поля для них.
- Недотримання цих порад може становити загрозу життю.

1.3.3 Небезпека опіку гарячою поверхнею

- Відкриті частини цього приладу під час використання стають достатньо гарячими, щоб викликати опіки.
- Уникайте контакту тіла, одягу або інших предметів, крім відповідного посуду, з індукційним склом, доки поверхня не охолоне.
- Не підпускайте дітей до приладу.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструлі не перекривають інші ввімкнуті зони для приготування. Не підпускайте дітей до ручок.
- Недотримання цих порад може стати причиною опіків.

1.3.4 Небезпека порізу

- Гостре лезо скребка для варильної поверхні відкрите, коли захисна кришка складена. Використовуйте його особливо обережно й завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.
- Необережне використання може спричинити травми або порізи.

1.3.5 Важливі інструкції з безпеки

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його використання. Унаслідок википання утворюється задимлення та жирні плями, які можуть загорітися.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Не залишайте на приладі будь-які предмети або посуд.
- Не розміщуйте та не залишайте біля приладу жодні предмети, здатні до намагнічування (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-програвачі), оскільки на них може впливати електромагнітне поле.
- Не використовуйте прилад для нагрівання або опалення приміщення.

- Після використання завжди вимикайте зони для приготування та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорного керування). Не покладайтеся на функцію розпізнавання посуду для вимкнення зон приготування, коли знімаєте посуд.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти та стояти на ньому або залазити нагору.
- Не зберігайте в шафах над приладом предмети, цікаві для дітей. Діти, які залазять на варильну поверхню, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей наодинці або без нагляду в зоні, де використовується прилад.
- Діти або особи з обмеженими можливостями повинні отримати інструктаж із використання приладу від відповідальної та компетентної особи. Інструктор повинен упевнитись, що вони можуть користуватися приладом, не створюючи загрози собі й оточенню.
- Не ремонтуйте та не замінюйте будь-яку частину приладу, якщо це чітко не рекомендовано в посібнику. Усі інші роботи з обслуговування повинен виконувати кваліфікований технічний спеціаліст.
- Не кладіть і не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.
- Не ставайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте каструлі з нерівними краями та не пересувайте їх поверхнею індукційного скла, оскільки це може його подрпати.
- Не використовуйте для очищення варильної панелі металеві губки або будь-які інші жорсткі абразивні мийні засоби, оскільки вони можуть подрпати індукційне скло.
- Цей прилад призначено для побутового або подібного застосування, як-от: на кухнях, призначених для працівників магазинів, офісів або інших робочих середовищ; у заміських будинках; у номерах готелів і мотелів або в інших житлових приміщеннях; у закладах типу міні-готелів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті частини нагріваються під час використання.
- Слід виявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів.
- Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

Вітаємо з придбанням нової індукційної варильної поверхні!

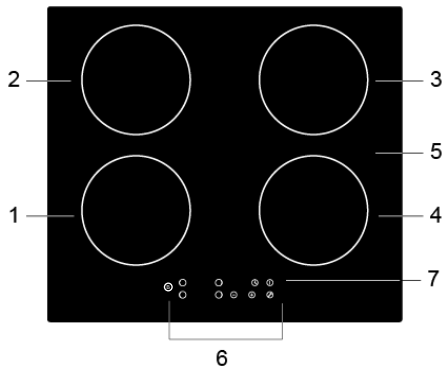
Рекомендуємо витратити трохи часу на ознайомлення з цією інструкцією з експлуатації / встановлення, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити варильну поверхню та керувати нею.

Інструкції зі встановлення розміщені у відповідному розділі.

Перш ніж користуватися приладом, уважно прочитайте вказівки з техніки безпеки та зберігайте цю інструкцію з експлуатації / встановлення для подальшого використання.

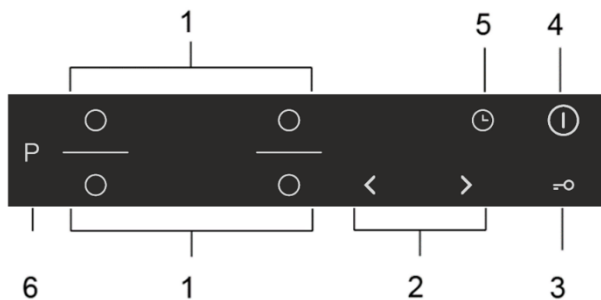
2. Індукція продукту

2.1 Вигляд зверху



1. Зона макс. потужності 1200/1500 Вт
2. Зона макс. потужності 1500/2000 Вт
3. Зона макс. потужності 1500/2000 Вт
4. Зона макс. потужності 1200/1500 Вт
5. Скляна панель
6. Панель керування
7. Керування УВІМК./ВИМК.

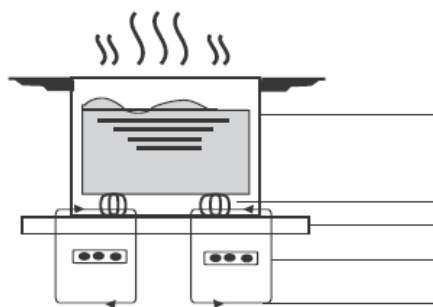
2.2 Панель керування



1. Керування вибором конфорки
2. Кнопка регулювання потужності / таймера
3. Блокування кнопок
4. Керування УВІМК./ВИМК.
5. Керування таймером
6. Керування функцією Boost

2.3 Принцип роботи

Приготування за допомогою індукції — це безпечна, сучасна, ефективна й економічна технологія. У її основі лежать електромагнітні коливання, які утворюють тепло безпосередньо в каструлі, а не нагрівають її опосередковано через скляну поверхню. Скло стає гарячим лише тому, що каструля його поступово нагріває.



залізна каструля

магнітне коло
склокерамічна
поверхня
індукційна котушка
індукційні струми

2.4 Перед використанням нової індукційної варильної поверхні

- Прочитайте цей посібник, звертаючи особливу увагу на розділ «Застереження щодо безпечного користування».
- Зніміть усі захисні плівки, які все ще можуть залишатися на індукційній варильній поверхні.

2.5 Технічні характеристики

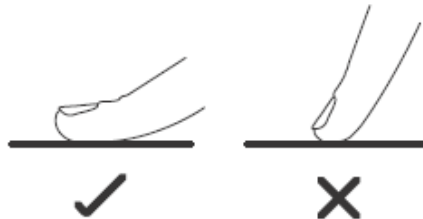
Варильна поверхня	GI6401BSCE / GI6401BCE
Конфорки	4 конфорки
Напруга електроживлення	220–240 В змін. струму, 50 або 60 Гц
Установлена електрична потужність	7000 Вт
Габарити продукту Д × Ш × В (мм)	590 X 520 X 60
Габарити для вбудовування А × В (мм)	560 X 490

Вага та габарити приблизні. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати свою продукцію, технічні характеристики та зовнішній вигляд можуть змінюватися без попереднього повідомлення.

3. Експлуатація продукту

3.1 Сенсорне керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому їх не потрібно натискати.
- Використовуйте подушечку пальця, а не кінець.
- Після кожного зареєстрованого дотику лунає звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що засоби керування завжди чисті та сухі, і їх не закривають інші предмети (наприклад, посуд або ганчірка). Навіть тонка плівка води може ускладнити керування.

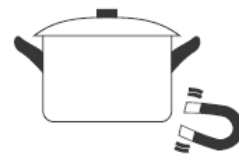


3.2 Вибір правильного посуду



- Користуйтеся лише посудом, дно якого підходить для приготування за допомогою індукції. Звертайте увагу на символ індукції на упаковці або на дні каструлі.

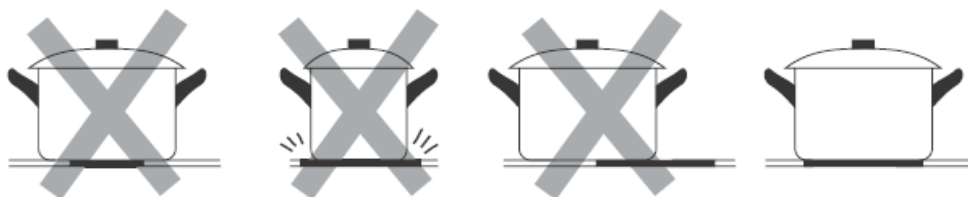
- Можна перевірити, чи підходить ваш посуд, виконавши магнітний тест. Наблизьте магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для приготування за допомогою індукції.
- Якщо у вас немає магніту, можна виконати наведену далі перевірку.
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
 2. Як тільки на дисплеї не спалахне позначка, а вода нагріється, каструля підходить.
- Не підходить посуд, виготовлений із таких матеріалів: нержавіюча сталь без домішок, алюміній або мідь без магнітного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка та глина.



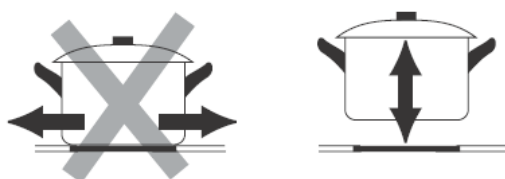
Не використовуйте посуд із нерівними краями або вигнутою основою.



Переконайтеся, що дно вашої каструлі рівне, щільно прилягає до скла та має такий же розмір, як зона для приготування. Використовуйте каструлі такого ж діаметру, як позначення вибраної конфорки. Енергоефективність буде максимальна, якщо використовувати трохи ширшу каструлю. Якщо використовувати меншу каструлю, ефективність може бути менше очікуваної. Варильна плита може не розпізнавати каструлі діаметром менше 140 мм. Завжди розміщуйте каструлю по центру конфорки.



Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні. Не перетягуйте їх, щоб не подряпати скло.



3.3 Використання приладу

3.3.1 Початок приготування

Торкніться та утримуйте елемент УВІМК./ВИМК. протягом трьох секунд. Після ввімкнення живлення один раз лунає звуковий сигнал, і на всіх дисплеях відображається символ «-» або «- -», що свідчить про перехід індукційної варильної поверхні в стан очікування.	
Поставте належну каструлю на конфорку, яку хочете використовувати. Переконайтеся, що дно каструлі та поверхня конфорки чисті та сухі.	
Торкніться елемента вибору зони нагрівання, і поруч із кнопкою почне блимати індикатор.	
Виберіть налаштування нагріву дотиком до елемента керування «-» або «+». - Якщо налаштування нагріву не вибрати протягом 1 хвилини, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Необхідно буде почати процедуру з кроку 1. - Налаштування нагріву завжди можна змінювати під час приготування.	

Попередження!

Варильна поверхня може сумарно споживати потужність 3000 Вт. Унаслідок цього варильна поверхня автоматично знижує максимальну вихідну потужність, обмежуючи максимальну суму всіх рівнів потужності до 12.

Якщо на дисплеї по черзі і ють позначка та налаштування нагріву

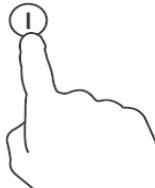
Це означає що:

- на потрібній конфорці не розміщена каструля;
- використовувана каструля не підходить для приготування за допомогою індукції;
- каструля замала або розміщена не по центру конфорки.

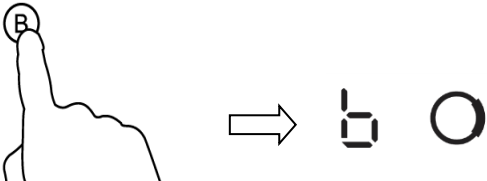
Нагрівання не відбуватиметься, якщо на конфорці немає належної каструлі.

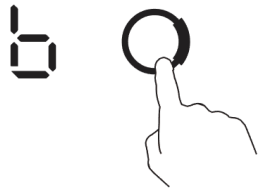
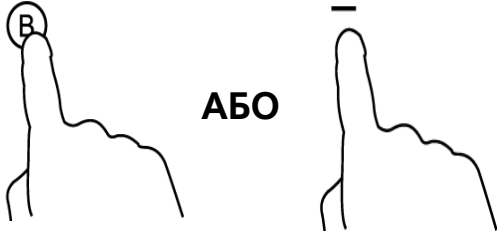
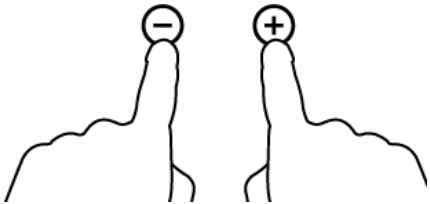
Дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на поверхні не розміщена належна каструля.

3.3.2 Завершення приготування

Торкніться елемента керування для вибору конфорки, яку необхідно вимкнути.	
Вимкніть конфорку, покрутивши до позначки «0» або одночасно торкнувшись елементів керування «-» та «+». Переконайтеся, що на дисплеї відображається позначка «0».	
Вимкніть усю варильну поверхню дотиком до елемента керування УВІМК./ВИМК.	
Остерігайтеся гарячих поверхонь Позначка H свідчить про гарячу конфорку. Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Крім того, її можна використовувати для заощадження енергії, якщо нагрівати подальші каструлі на ще гарячій конфорці.	

3.3.3 Використання функції Boost

Увімкнення функції Boost	
Торкніться елемента керування вибору конфорки.	
Торкніться елемента керування функцією Boost. Індикатор конфорки відобразить позначку «b», а потужність досягне максимального значення.	

Вимкнення функції Boost	
Торкніться елемента керування вибору конфорки, для якої необхідно вимкнути функцію Boost.	
Торкніться елемента керування функцією Boost або кнопки «-», щоб її вимкнути. Конфорка повернеться до початкового налаштування.	
Одночасно торкніться елементів керування «-» та «+». Функція Boost автоматично вимкнеться разом із конфоркою.	

- Зона приготування повернеться до початкового налаштування через 5 хвилин.

3.3.4 Блокування елементів керування

- Можна заблокувати елементи керування, щоб запобігти випадковому використанню (наприклад, випадковому ввімкненню дітьми зон приготування).
- Якщо елементи керування заблоковані, жоден із них не працює, окрім керування живленням УВІМК./ВИМК.

Блокування елементів керування	
Торкніться елемента керування блокуванням.	Індикатор таймера відобразить позначку «Lo».
Розблокування елементів керування	
Торкніться та утримуйте певний час елемент керування блокуванням.	



Якщо варильна поверхня заблокована, жоден з елементів керування не працює, окрім керування живленням УВІМК./ВИМК. ①. За надзвичайної ситуації можна завжди вимкнути індукційну варильну поверхню за допомогою елемента керування УВІМК./ВИМК. ①, однак перед наступним використанням її необхідно спершу розблокувати.

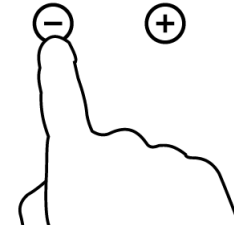
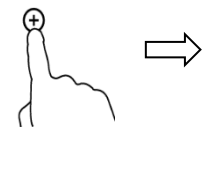
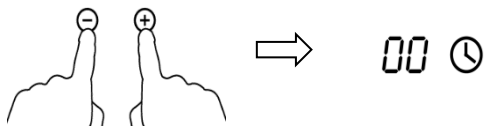
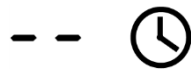
3.3.5 Керування таймером

Таймер можна застосовувати двома способами.

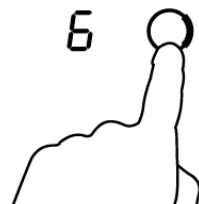
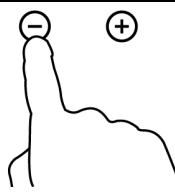
- Його можна використовувати для зворотного відліку. У цьому режимі таймер не вимикатиме жодну зону приготування, якщо сплине встановлений час.
- Можна встановити його для вимкнення однієї або кількох зон приготування після закінчення встановленого часу.
Максимальна тривалість таймера — 99 хв.

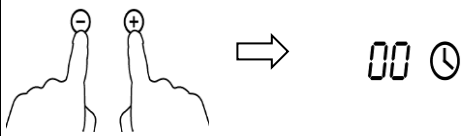
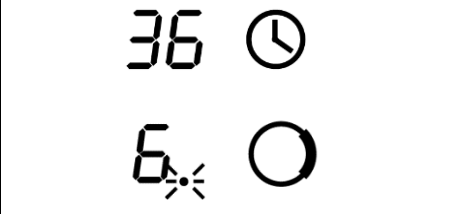
а) Використання таймера для зворотного відліку

Якщо не вибрана жодна зона приготування

Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнута. Примітка. Зворотній відлік можна використовувати, навіть якщо не обирати жодну зону приготування.	
Торкніться елемента керування таймером «+». Індикатор зворотного відліку почне блимати, а на дисплеї таймера відобразиться число «10».	
Установіть час, торкнувшись елементів керування таймером «-» або «+». Порада: торкніться елементів керування таймером «-» або «+» один раз, щоб зменшити або збільшити його тривалість на 1 хвилину. Торкніться та утримуйте елементи керування таймером «-» або «+», щоб зменшити або збільшити його тривалість на 10 хвилин.	
Одноточасний дотик до елементів керування «-» та «+» скасує таймер, і на індикаторі хвилин відобразиться позначка «00».	
Зворотній відлік почнеться відразу після встановлення часу. На дисплеї відображатиметься залишок часу, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.	
Після закінчення встановленого часу протягом 30 секунд лунатиме звуковий сигнал, а індикатор таймера відображатиме позначку «-».	

б) Встановлення таймера для вимкнення однієї зони приготування

Встановлення однієї зони	
Торкніться елемента керування вибору конфорки, для якої необхідно встановити таймер. (Наприклад, конфорка № 3.)	
Торкніться елемента керування таймером. Індикатор зворотного відліку почне блимати, а на дисплеї таймера відобразиться число «10».	
Установіть час, торкнувшись елементів керування таймером «-» або «+». Порада: торкніться елементів керування таймером «-» або «+» один раз, щоб зменшити або збільшити його тривалість на 1 хвилину. Торкніться та утримуйте елементи керування таймером «-» або «+», щоб зменшити або збільшити його тривалість на 10 хвилин.	

Одноточасний дотик до елементів керування «-» та «+» скасує таймер, і на індикаторі хвилин відобразиться позначка «00».	
Зворотній відлік почнеться відразу після встановлення часу. На дисплеї відображатиметься залишок часу, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд. ПРИМІТКА. Червона крапка поруч з індикатором рівня потужності засвітиться, що свідчить про вибрану зону.	
Коли час на таймері приготування сплине, відповідна конфорка автоматично вимкнеться.	



Інші зони приготування працюватимуть надалі, якщо вони були ввімкнуті до цього.

3.3.6 Час роботи за замовчуванням

Автоматичне вимкнення — це запобіжна функція індукційної варильної поверхні. Вона автоматично вимикається, якщо ви забули це зробити. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче.

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

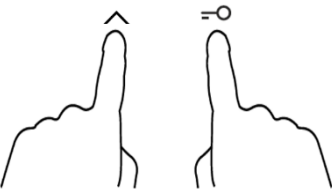
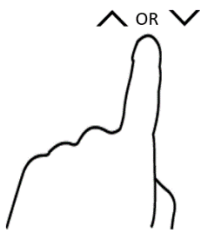
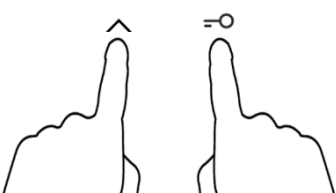
Індукційна варильна поверхня може відразу припинити нагрівання й автоматично вимкнутися через 2 хвилини, якщо з неї зняти каструлю.



Особам із кардіостимуляторами необхідно проконсультуватися з лікарем перед використанням цього приладу.

3.3.7 Функція керування живленням

- можна встановити для індукційної варильної поверхні максимальний рівень поглинання потужності, вибравши один із кількох діапазонів потужності.
- індукційні варильні поверхні здатні автоматично обмежувати споживання та працювати на меншій потужності, щоб уникнути ризику перевантаження.
- Не обов'язково ставити на конфорки каструлі. **Рекомендується починати налаштування протягом 5 секунд після підключення живлення.** Аби перейти до функції керування живленням, увійти в режим налаштування живлення потрібно протягом 60 секунд.

Функція керування енергоспоживанням	
1. Увімкніть варильну поверхню, потім натисніть і утримуйте одночасно «» і «Блокування». 	Індикатор таймера покаже «P5», що означає рівень потужності 5. Режим за замовчуванням — 7,0 кВт
Як перемкнутися на інший рівень	
2. Натисніть кнопку «» або «», щоб налаштувати рівні від «P1» до «P5». 	Індикатор таймера покаже один із рівнів. «P5» : максимальна потужність 7,0 кВт. «P4»: максимальна потужність 5,5 кВт. «P3» : максимальна потужність 4,5 кВт. «P2» : максимальна потужність 3,5 кВт. «P1»: максимальна потужність 2,5 кВт.
Підтвердження зміни потужності	
Після вибору потрібного режиму налаштування потужності натисніть і утримуйте одночасно «» і «Lock» для підтвердження 	Потім плита вимкнеться..

4. Рекомендації щодо приготування



Будьте уважні під час смаження, оскільки олія та жир нагріваються дуже швидко, особливо під час використання функції PowerBoost. За високої температури олія та жир раптово спалахують, що може спричинити пожежу.

4.1 Поради щодо приготування

- Знижуйте налаштування температури після закипання страви.
- Користуйтеся кришкою, щоб скоротити тривалість приготування та заощадити енергію, утримуючи тепло.
- Зменшуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити тривалість приготування.
- Починайте приготування з високим налаштування температури та зменшуйте його, коли їжа нагріється.

4.1.1 Тушкування, приготування рису

- Тушкування відбувається за температури нижче точки кипіння, близько 85 °C, коли бульбашки лише час від часу піднімаються на поверхню рідини, у якій готується їжа. Це грає ключову роль під час приготування смачних супів і ніжних тушкованих страв, оскільки смаки й аромати утворюються, не переварюючи їжу. Соуси на основі яєць і згущені за допомогою борошна також слід готувати за температури нижче точки кипіння.

- Для деяких завдань, зокрема приготування рису методом поглинання, може знадобитися налаштування вище найнижчого, щоб забезпечити належне приготування їжі за рекомендований проміжок часу.

4.1.2 Смаження стейка

Щоб приготувати соковиті смачні стейки, дотримуйтеся наведених вказівок.

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо за кімнатної температури близько 20 хвилин.
2. Розігрійте сковороду з важким дном.
3. Змастіть олією обидві сторони стейка. Збризніть гарячу сковороду невеликою кількістю олії та опустіть у неї м'ясо.
4. Під час приготування переверніть стейк лише один раз. Точний час приготування залежить від товщини стейка та бажаного кінцевого результату. Час приготування може різнитися в межах від 2 до 8 хвилин із кожної сторони. Притисніть стейк, щоб оцінити ступінь готовності: що він твердіший, то більше просмажений.
5. Перед подачею залиште стейк «відпочити» кілька хвилин на теплій тарілці, щоб він став ніжнішим.

4.1.3 Смаження з перемішуванням

1. Виберіть сковороду вок із пласкою основою або велику сковороду, які підходять для приготування за допомогою індукції.
2. Підготуйте всі інгредієнти та приладдя. Смаження з перемішуванням має відбуватися швидко. Велику кількість їжі готуйте за кілька підходів меншими порціями.
3. Швидко розігрійте сковороду та додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте все м'ясо, потім відкладіть його та зберігайте теплим.
5. Обсмажте овочі, перемішуючи їх. Коли вони будуть гарячі, але ще триматимуть форму, зменште температуру зони приготування та додайте м'ясо й свій соус у сковороду.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб як слід їх прогріти.
7. Подавайте відразу після приготування.

4.2 Виявлення дрібних предметів

Якщо на варильній поверхні залишити посуд неналежного розміру або з немагнітного матеріалу (наприклад, алюмінію) чи який-небудь інший невеликий предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ), прилад автоматично перейде в режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор надалі охолоджуватиме індукційну варильну поверхню протягом ще 1 хвилини.

5. Налаштування температури

Нижче наведені лише рекомендовані налаштування. Точне налаштування залежить від різних факторів, зокрема посуду та кількості їжі, що готується. Експериментуйте з індукційною варильною поверхню, щоб дібрати налаштування, які найкраще вам підходять.

Налаштування температури	Для чого придатне
1–2	• обережне розігрівання невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, масла та продуктів, що швидко пригорають • легке кип'ятіння • повільне розігрівання
3–4	• повторне розігрівання • швидке кип'ятіння • приготування рису
5–6	• приготування млинців

7–8	• пасерування • приготування макаронних виробів
9	• смаження з перемішуванням • обсмажування • доведення супу до кипіння • кип'ятіння окропу

6. Догляд і чищення

Тип забруднення	Спосіб чищення	Важливі вказівки
Забруднення на склі від щоденного використання (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або переливання на склі, що не містять цукру)	1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Нанесіть засіб для чищення варильної поверхні на ще тепле (але не гаряче) скло. 3. Ополосніть і витріть насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення варильної поверхні.	• Якщо живлення варильної поверхні вимкнено, індикатор гарячої поверхні не світитиметься, хоча температура зони приготування все ще може бути гарячою! Будьте особливо обережні. • Міцні металеві, деякі нейлонові губки та жорсткі/абразивні мийні засоби можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш мийний засіб або губка. • Не залишайте залишки від чищення на варильній поверхні: це може забруднити скло.
Переливання, розплавлені продукти та гарячі розливи з цукром на склі	Негайно видаліть їх кухонною лопаткою, шпателем або гострим скребком, які підходять для індукційних скляних варильних поверхонь. Остерігайтеся гарячих поверхонь зон приготування. 1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Тримайте лезо або кухонний прибор під кутом 30° і зіскребіть забруднення або розливу їжі на прохолодну ділянку варильної поверхні. 3. Очистьте забруднення або розливу їжі ганчіркою для посуду чи паперовим рушником. 4. Виконайте кроки 2–4 для пункту «Забруднення на склі від щоденного використання», наведеного вище.	• Якнайшвидше видаляйте плями від розплавленої та солодкої їжі або переливання. Якщо вони застигнуть на склі, це може ускладнити їх видалення або навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. • Небезпека порізу! Коли захисна кришка складена, відкрите дуже гостре лезо скребка. Використовуйте його надзвичайно обережно та завжди зберігайте в безпечному місці, недоступному для дітей.
Переливання на сенсорному керуванні	1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Замочіть розлив. 3. Протріть область сенсорного керування чистою вологою губкою або ганчіркою. 4. Насухо витріть область паперовим рушником. 5. Увімкніть живлення варильної поверхні.	• Варильна поверхня може подавати звуковий сигнал і самостійно вимикатися, а сенсорне керування — не працювати, якщо на них є рідина. Витріть область сенсорного керування насухо, перш ніж вмикати варильну поверхню.

7. Поради й підказки

Несправність	Можливі причини	Необхідні дії
Індукційна варильна поверхня не вмикається.	Немає живлення.	Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня підключена до джерела живлення, і що його ввімкнуто. Перевірте наявність електропостачання у своєму будинку або районі. Якщо ви все перевірили, і проблему не усунуто, зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.
Сенсорне керування не реагує команди.	Елементи керування заблоковані.	Розблокуйте елементи керування. Додаткові відомості див. у розділі «Використання індукційної варильної поверхні».
Сенсорним керуванням складно користуватись.	На елементах керування може бути тонка водна плівка, або ви, ймовірно, торкаєтесь елементів керування кінцем пальця.	Переконайтеся, що область сенсорного керування суха та торкайтесь елементів керування подушечкою пальця.
Скло дряпається.	Посуд із грубими краями. Використовується неналежний, абразивний мийний засіб або металева губка.	Використовуйте посуд із плоским і гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Догляд і чищення».
Деякі каструлі потріскують або клацають.	Це може бути спричинено конструкцією вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для посуду та не свідчить про несправність.
Індукційна варильна поверхня гудить у низькому тоні під час роботи на високій температурі.	Це спричинено технологією приготування за допомогою індукції.	Це нормально, але шум повинен стихати або повністю зникати під час зниження налаштування температури.
Від індукційної варильної поверхні лунає шум вентилятора.	Увімкнувся охолоджувальний вентилятор, вбудований в індукційну варильну поверхню, щоб запобігти перегріванню електричних компонентів. Він може надалі працювати навіть після вимкнення індукційної варильної поверхні.	Це нормально, не потрібно нічого робити. Не відключайте індукційну варильну поверхню від джерела живлення, якщо працює вентилятор.

Каструлі не нагріваються та не відображаються на дисплеї.	Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, оскільки вона не підходить для приготування за допомогою індукції. Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, оскільки вона замала для зони приготування або розміщена не по центру.	Використовуйте посуд, придатний для приготування за допомогою індукції. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Розташуйте каструлю по центру та переконайтеся, що її дно відповідає розміру зони приготування.
Індукційна варильна поверхня або зона приготування несподівано вимкнулася, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки. (зазвичай чергується з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть літери та цифри коду помилки, вимкніть головне живлення індукційної варильної поверхні та зверніться до кваліфікованого технічного спеціаліста.

8. Відображення помилок і перевірка

Індукційна варильна поверхня має функцію самодіагностики. З її допомогою технічний спеціаліст може перевірити роботу кількох компонентів, не розбираючи та не знімаючи варильну поверхню з робочого місця.

Усунення несправностей

1) Коды помилок, які виникають під час використання споживачем, і їх рішення.

Код помилки	Несправність	Рішення
3 автоматичним відновленням		
E1	Напруга живлення вище номінальної.	Перевірте, чи в нормальному стані джерело живлення. Увімкніть прилад, якщо джерело живлення в нормальному стані.
E2	Напруга живлення нижче номінальної.	
E3	Висока температура датчика на керамічній панелі. (№ 1)	Зачекайте, доки температура керамічної панелі стане нормальною. Торкніться кнопки «УВІМК./ВИМК.», щоб перезапустити прилад.
E4	Висока температура датчика на керамічній панелі. (№ 2)	
E5	Висока температура БТІЗ. (№ 1)	Зачекайте, доки температура БТІЗ стане нормальною. Торкніться кнопки «УВІМК./ВИМК.», щоб перезапустити прилад. Перевірте, чи належним чином працює вентилятор. Замініть його, якщо це не так.
E6	Висока температура БТІЗ. (№ 2)	
Без автоматичного відновлення		

F3/F6	Несправність датчика температури на керамічній панелі — коротке замикання. (F3 для датчика № 1, F6 для датчика № 2)	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури на керамічній панелі.
F4/F7	Несправність датчика температури на керамічній панелі — розмикання контуру. (F4 для датчика № 1, F7 для датчика № 2)	
F5/F8	Несправність датчика температури на керамічній панелі — неправильний датчик. (F5 для датчика № 1, F8 для датчика № 2)	
F9/FA	Несправність датчика температури БТІЗ. (Коротке замикання / розмикання контуру датчика № 1)	Замініть плату живлення.
FC/FD	Несправність датчика температури БТІЗ. (Коротке замикання / розмикання контуру датчика № 2)	

2) Деякі несправності та їхні рішення.

Несправність	Причина	Рішення А	Рішення Б
Світлодіодний дисплей не вмикається, коли пристрій підключено до джерела живлення.	Відсутнє електроживлення.	Перевірте, чи надійно закріплений штепсель у розетці та чи розетка в робочому стані.	
	Несправне з'єднання додаткової плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Пошкоджена додаткова плата живлення.	Замініть додаткову плату живлення.	
	Пошкоджена плата дисплея.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей не в нормальному стані.	Пошкоджена плата дисплея.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, але нагрівання не починається.	Висока температура варильної поверхні.	Навколишня температура може бути занадто високою. Впускний або вентиляційний отвір можуть бути заблоковані.	
	Виникла несправність вентилятора.	Перевірте, чи належним чином працює вентилятор. Замініть його, якщо це не так.	
	Пошкоджена плата живлення.	Замініть плату живлення.	
Під час роботи раптово припиняється нагрівання, і на дисплеї блимає позначка « <u>ц</u> ».	Неправильний тип каstrулі.	Використовуйте каstrулю належного типу (див. інструкцію з експлуатації).	Пошкоджений контур виявлення каstrулі. Замініть плату живлення.
	Замалий діаметр каstrулі.		

	Варильна поверхня перегрілась.	Прилад перегрівся. Зачекайте, доки температура стане нормальною. Натисніть кнопку «УВІМК./ВИМК.», щоб перезапустити прилад.	
Для зон приготування з одного боку (наприклад, першої та другої) відображається позначка «ц».	Несправне з'єднання плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Пошкоджена частина плати дисплея для обміну даними.	Замініть плату дисплея.	
	Пошкоджена головна плата.	Замініть плату живлення.	
Двигун вентилятора звучить ненормально.	Пошкоджений двигун вентилятора.	Замініть вентилятор.	

Наведене вище — оцінка та методи перевірки поширених несправностей.

Не розбирайте прилад самостійно, щоб не наразитися на небезпеку та не пошкодити індукційну варильну поверхню.

9. Встановлення

9.1 Вибір обладнання для встановлення

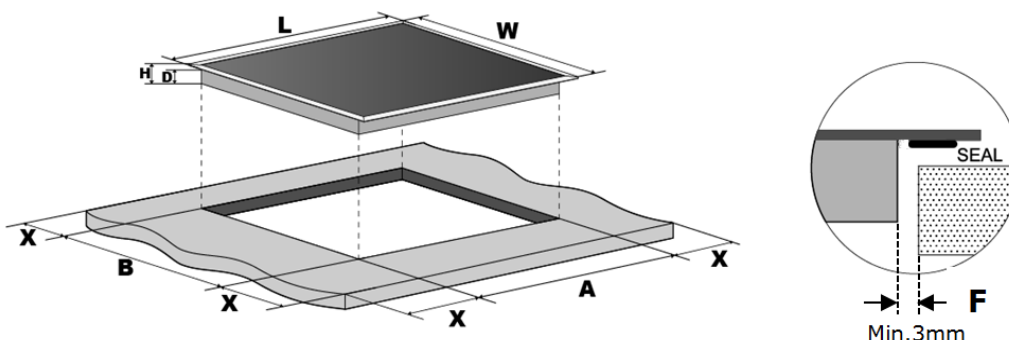
Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, указаних на кресленні.

Для встановлення та використання необхідно лишити принаймні 5 см місця навколо отвору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить принаймні 30 мм. Обирайте робочу поверхню з термостійкого й ізольованого матеріалу (не слід використовувати для цього деревину та аналогічні волокнисті або гігроскопічні матеріали, якщо їх не просочено), щоб уникнути ураження електричним струмом та значних деформацій, спричинених тепловим випромінюванням від гарячих конфорок. Нижче наведено схематичне зображення.



Примітка. Безпечна відстань між сторонами варильної поверхні та внутрішніми поверхнями робочого місця має становити принаймні 3 мм.

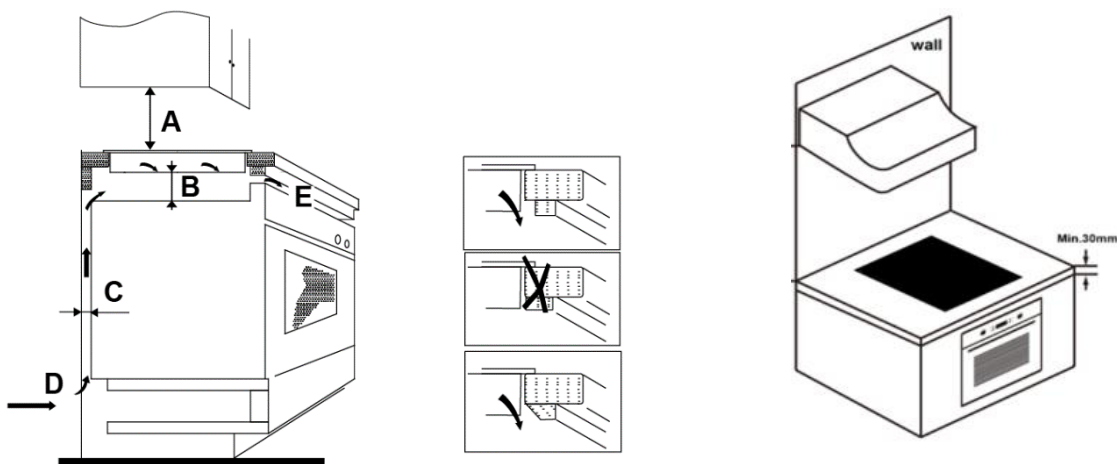


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	60	56	560 + 4 +1	490 + 4 +1	принаймні 50	принаймні 3

За будь-яких обставин переконайтеся, що індукційна варильна поверхня добре вентилярована, а отвори для впуску та виходу повітря не заблоковані. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня справна. Нижче наведено схематичне зображення.



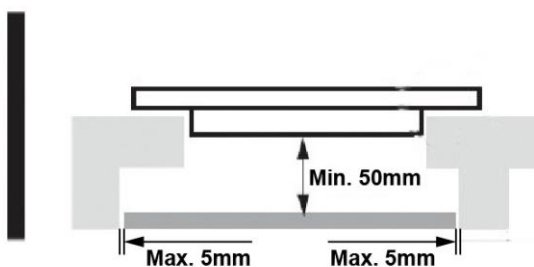
Примітка. Безпечна відстань між конфорками та шафою над ними має становити принаймні 650 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650	принаймні 50	принаймні 20	Впускний отвір для повітря	Отвір для виходу повітря 5 мм

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Забезпечення належної вентиляції

Пересвідчіться, що індукційна варильна поверхня добре вентилярована, а отвори для впуску та виходу повітря не заблоковані. Щоб уникнути випадкового контакту з дном варильної поверхні або несподіваного ураження електричним струмом під час роботи, необхідно прикріпити гвинтами дерев'яну вставку на відстані не менше 50 мм від нижньої частини варильної панелі. Дотримуйтеся наведених нижче вимог.



Назовні навколо варильної поверхні наявні вентиляційні отвори. Необхідно **ОБОВ'ЯЗКОВО** переконаватися, що під час встановлення варильної поверхні ці отвори не будуть заблоковані робочою поверхнею.



- Майте на увазі, що клей, який кріпить пластикові або дерев'яні матеріали до меблів, повинен витримувати температуру вище 150 °C, щоб панелі не відклеювались.
- Таким чином, задня стіна, сусідні й оточуючі поверхні повинні витримувати температуру 90 °C.

9.2 Перед встановленням варильної поверхні переконайтесь у

наведеному нижче.

- Робоча поверхня квадратна й рівна, жодні конструкційні елементи не перешкоджають вимогам простору.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого й ізольованого матеріалу.
- Якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, у духовці є вбудований охолоджувальний вентилятор.
- Встановлення відповідатиме всім вимогам до проміжків і застосовним стандартам і нормам.
- До постійної електропроводки відповідно до місцевих правил і норм вбудовано, змонтовано та розміщено належний ізолюючий вимикач, який забезпечує повне відключення від електромережі.
- Ізолюючий вимикач повинен бути затвердженого типу й утворювати проміжок 3 мм між роз'єднаними контактами на всіх полюсах (або в усіх активних [фазових] провідниках, якщо місцеві правила виконання проводки допускають такий варіант виконання вимог).
- Ізоляційний вимикач буде розташовуватись у легкодоступному для користувача місці зі встановленою варильною поверхнею.
- Якщо у вас виникли сумніви щодо встановлення, зверніться до місцевого будівельного управління та ознайомтесь із нормативними актами.
- Для оформлення стін навколо варильної поверхні використовуються термостійкі матеріали, які легко чистити (наприклад, керамічна плитка).

9.3 Після встановлення варильної поверхні переконайтесь у

наведеному нижче.

- Кабель живлення неможливо дістати через двері шафи або шухляди.
- Ззовні меблів до низу варильної поверхні є належний потік свіжого повітря.
- Якщо варильна поверхня розміщена над шухлядою або шафою, під нею встановлений термоізоляційний бар'єр.
- Ізоляційний вимикач легко доступний користувачеві.

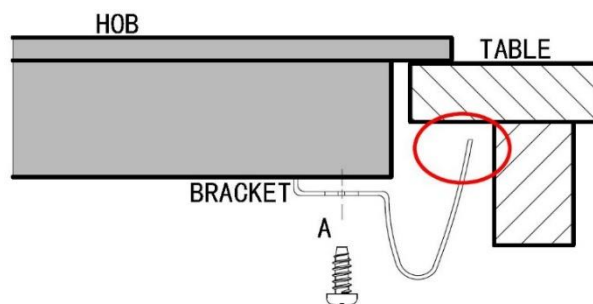
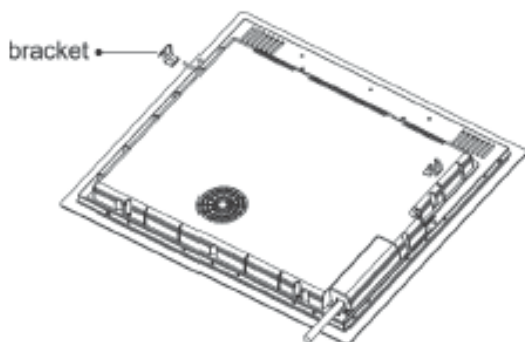
9.4 Перед розміщенням кріпильних кронштейнів

Прилад необхідно слід розмістити на стійкій рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу до елементів керування, які виступають із варильної поверхні.

9.5 Регулювання положення кронштейна

Закріпіть варильну поверхню на робочій поверхні, прикрутивши після встановлення 2 кронштейни до її низу (див. рисунок).

Відрегулюйте положення кронштейна відповідно до різної товщини стільниці.





Кронштейни в жодному разі не повинні торкатися внутрішніх поверхонь стільниці після встановлення (див. рисунок).

9.6 Застереження

1. Індукційну варильну поверхню повинен встановлювати кваліфікований персонал або технічні спеціалісти. Можете звернутися до наших професіоналів. Ніколи не здійснюйте цю процедуру самостійно.
2. Не встановлюйте варильну поверхню безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для одягу, оскільки волога може пошкодити її електронні пристрої.
3. Необхідно встановлювати індукційну варильну поверхню в такий спосіб, щоб забезпечити ефективне розсіювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стіна та індукована зона нагрівання над поверхнею стільниці повинні бути термостійкими.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, проміжний прошарок і кріпильний матеріал повинні бути термостійкими.
6. Заборонено використовувати парочисник.

9.7 Підключення варильної поверхні до електромережі



Підключення цієї варильної поверхні до електромережі має здійснювати лише особа з відповідною кваліфікацією.

Перш ніж підключити варильну панель до електромережі, перевірте наведене нижче.

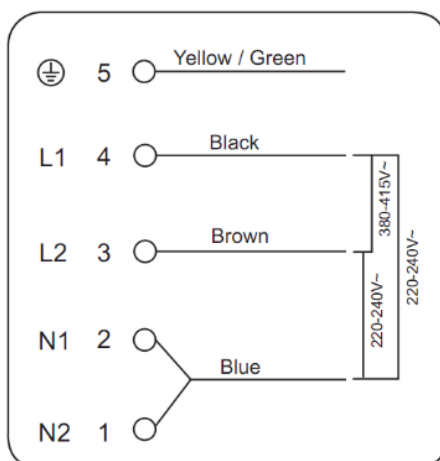
1. Система побутової електропроводки підходить для потужності, яку споживає варильна поверхня.
2. Напруга відповідає значенню, зазначеному на паспортній табличці.
3. Відрізки кабелів живлення можуть витримувати навантаження, зазначене на паспортній табличці.

Не використовуйте адаптери, редуктори та розгалужувачі для підключення варильної поверхні до головного джерела живлення, оскільки вони можуть спричинити перегрів і пожежу.

Кабель живлення не має торкатися жодних гарячих частин і повинен розташовуватися так, щоб його температура не перевищувала 75 °C у будь-якій точці.

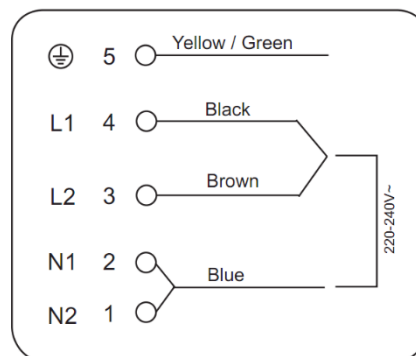
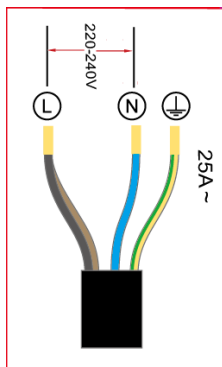


З'ясуйте в електрика, чи підходить побутова система електропроводки без необхідності внесення змін. Будь-які зміни має здійснювати тільки кваліфікований електрик.





- Якщо на вибраному вами приладі не менше 4 нагрівальних елементів, його можна підключити до електромережі за допомогою однофазного підключення, як показано нижче.



- Якщо кабель пошкоджений або має бути замінений, процедуру має здійснювати представник післяпродажного обслуговування спеціальними інструментами задля уникнення нещасних випадків.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити багатополюсний вимикач із проміжком між контактами принаймні 3 мм.
- Особа, яка здійснює встановлення, має переконатися, що електричне підключення виконано правильно та відповідає вимогам норм безпеки.
- Не згинайте та не здавлюйте кабель.
- Кабель потрібно регулярно перевіряти. Замінювати його повинен тільки вповноважений технічний спеціаліст.



Нижня поверхня та шнур живлення варильної поверхні недоступні після встановлення.

  УТИЛІЗАЦІЯ Не утилізуйте цей продукт як невідсортовані побутові відходи. Такі відходи необхідно збирати окремо для спеціальної обробки.	Цей прилад позначено відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). Забезпечивши належну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якій шкоді навколишньому середовищу та здоров'ю людей, завданій неправильною утилізацією цього виробу. Цей символ на приладі вказує, що його не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його слід передати у відповідний центр збору для утилізації відходів електричного та електронного обладнання. Цей прилад потребує особливої утилізації відходів. Щоб отримати додаткову інформацію про збір, переробку й утилізацію цього виробу, зверніться до місцевого органу влади, служби утилізації побутових відходів або магазину, де придбано цей виріб. Щоб отримати додаткову інформацію про збір, переробку й утилізацію цього виробу, зверніться до місцевої адміністрації, служби утилізації побутових відходів або магазину, де придбано цей виріб.
--	---

gorenje

www.gorenje.com

