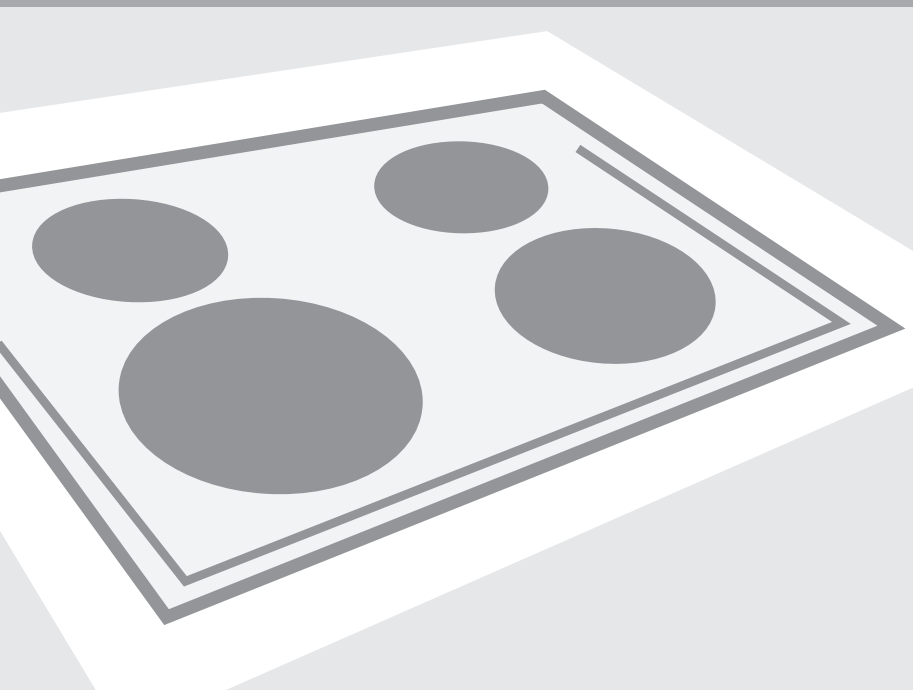


UA

# Інструкції з експлуатації, монтажу та підключення



Індукційна поверхня



# СКЛОКЕРАМІЧНА ІНДУКЦІЙНА ВБУДОВАНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

## Шановний покупець !

Вбудована склокерамічна індукційна варильна поверхня призначена для використання у домашньому господарстві. Наша продукція упакована у матеріали, нешкідливі для довкілля, які можуть бути перероблені та утилізовані. Пакувальні матеріали мають відповідне маркування. Коли прилад відпрацював свій термін, і ви бажаєте позбутися його, будь ласка, зробіть це не забруднюючи оточуюче середовище. Зверніться до спеціалізованого центру, який займається утилізацією старих побутових приладів.

## Інструкція з експлуатації

Інструкція з експлуатації призначена для користувача. В ній описано прилад та його правильне і безпечне використання. В цій інструкції дається опис різних моделей варильних поверхонь одного типу, тому деякі функції та інформація може не відповідати приладу, який Ви придбали.

## Інструкція для монтування

Прилад необхідно підключити до електромережі згідно розділу “Електричне підключення” та згідно діючих стандартів та розпоряджень. Підключення повинен проводити лише кваліфікований фахівець.

## Таблиця основних даних

Таблиця з основними технічними даними знаходиться в нижній частині приладу.

## Противопожежний захист

Прилад можна вмонтувати в елемент кухонного гарнітуру, висота якого перевищує висоту плити. З іншого боку плити можна помістити елемент кухонного гарнітуру, висота якого однакова з висотою плити.

<b>ВАЖЛИВО! - ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ .....</b>	<b>5</b>
Техніка безпеки .....	5
Попередження.....	6
<b>СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ.....</b>	<b>7</b>
Управління варильною поверхнею .....	8
Принцип функціонування індукційної конфорки.....	9
Посуд, придатний для склокерамічної поверхні.....	9
Регулювання потужності .....	11
Заощадження електроенергії.....	11
<b>УПРАВЛІННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ .....</b>	<b>12</b>
Увімкнення приладу.....	12
Увімкнення зон нагрівання.....	12
Вимкнення зон нагрівання.....	13
Вимкнення приладу .....	13
Блокування від дітей .....	13
Індикатор залишкового тепла.....	14
Режими «Підсилення потужності» та «Максимальне підсилення потужності».....	14
Ліміт часу роботи.....	14
Запобіжний механізм від перегрівання.....	15
Функція підвищення потужності .....	15
Відновлення останніх налаштувань .....	16
Тимчасове призупинення роботи.....	17
Функція таймера .....	17
Об'єднані зони приготування ( лише із деякими моделями) .....	19
Міри безпеки і дисплей помилок .....	20
Шум і звуки під час приготування їжі на індукційній варильній поверхні .....	21
<b>ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....</b>	<b>22</b>
Чищення.....	22
<b>УСТАНОВКА.....</b>	<b>23</b>
Важливі застереження.....	23
Встановлення ущільнювача .....	24
Розміри отвору для монтажу приладу .....	25
Монтування.....	26
Вентиляційні отвори нижньої кухонної шафи .....	26
Схема підключення.....	28
<b>ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.....</b>	<b>29</b>
<b>ТЕХНІЧНІ ДАНІ .....</b>	<b>30</b>
Фірмова табличка .....	30

# ВАЖЛИВО! - ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ


## Техніка безпеки

- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та усвідомлюють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратись із приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прилад і доступні елементи можуть нагріватися під час використання. Уникайте торкання нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ризик виникнення пожежі: не зберігайте предмети на варильних поверхнях.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним і призвести до пожежі. У жодному разі не гасіть вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою тканиною.
- Після використання вимкніть елемент варильної поверхні за допомогою відповідного елемента керування. Не покладайтеся на детектор посуду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом. Вимкніть усі зони готування за допомогою відповідних елементів керування та видаліть запобіжник або вимкніть головний автоматичний вимикач, щоб повністю ізолювати прилад від електромережі.
- Не кладіть на індукційну зону готування такі предмети, як ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
- Не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення варильної поверхні, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Цей прилад не призначений для керування за допомогою зовнішніх таймерів або спеціальних систем керування.

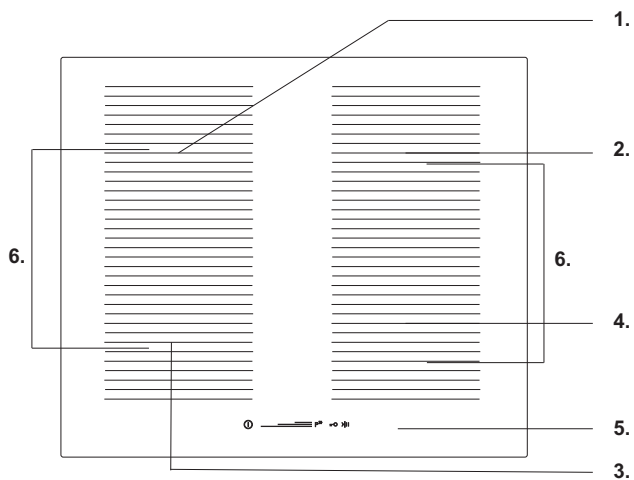
## Попередження

- Прилад повинен підключати до електромережі лише вповноважений спеціаліст з обслуговування або кваліфікований фахівець.
- Втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до ризику серйозного травмування або пошкодження виробу. Будь-який ремонт має виконувати лише вповноважений спеціаліст із обслуговування або кваліфікований фахівець.
- Прилад призначено виключно для приготування їжі. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, наприклад обігрівання приміщення. Не ставте пустий посуд на зони готування.
- Якщо поруч із приладом до розетки змінного струму підключено інший прилад, подбайте, щоб шнур живлення не контактував із гарячими зонами готування.
- Не зберігайте під приладом термочутливі предмети, наприклад засоби для чищення та миття, розбризкувачі тощо.
- Використання склокерамічної поверхні як місця для зберігання може призвести до появи подряпин та інших пошкоджень. Ніколи не розігрівайте на варильній поверхні їжу в алюмінієвій фользі або пластмасових контейнерах. Фольга та контейнери можуть розплавитися. Це може призвести до пожежі або пошкодження варильної поверхні.
- Не кладіть на індукційну зону готування такі предмети, як ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися.

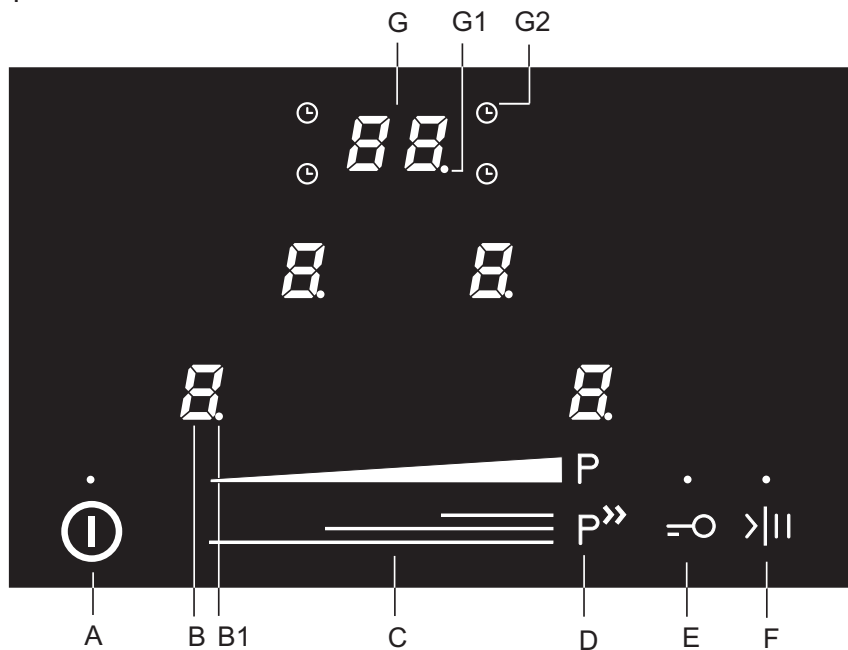


**Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору  для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.**

# СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



1. Конфорка індукційна задня ліва
2. Конфорка індукційна задня права
3. Конфорка індукційна передня ліва
4. Конфорка індукційна передня права
5. Панель управління поверхнею
6. Об'єднані дони приготування



- A** Сенсорна кнопка «Увімк/вимк»
- B** Дисплей і сенсорне керування зоною нагрівання
- B1** Десяткова крапка
- C** Сенсорний повзунок
- D** Power Boost (режим посиленої потужності)
- E** Блокування від дітей
- F** Сенсорна кнопка Stop/go (призупинення/відновлення)
- G** Дисплей функції таймера
- G1** Десяткова крапка функції таймера
- G2** Символ функції таймера для зони нагрівання

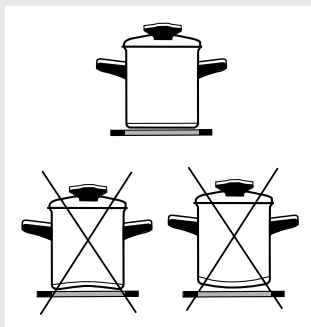
## Принцип функціонування індукційної конфорки

- Склокерамічна поверхня обладнана трьома або чотирма конфорками. Вона абсолютно рівна, тому не збирає грязь.
- Варильна поверхня обладнана потужними індукційними конфорками. Тепло генерується на дні посуду, де це найбільш необхідно, без жодних витоків через склокерамічну поверхню. В такий спосіб потрібна кількість енергії є значно меншою порівняно з традиційними нагрівачами, що працюють за принципом відображення.
- Склокерамічна конфорка не нагрівається прямо, а тільки через тепло, яке передається посудом. Це тепло фігурує як “залишкове тепло” після вимкнення конфорки. Індукційна конфорка генерує тепло від індукційної катушки, встановленої під склокерамічною варильною поверхнею. Катушка створює магнітне поле на дні посуду, який в свою чергу спричиняє кругові потоки, що нагрівають конфорку.

### ВАЖЛИВО!

- У випадку розсипання цукру або проливання страв з використанням цукру, терміново протріть поверхню та видаліть цукор за допомогою скребка, навіть якщо конфорка гаряча, щоб уникнути пошкодження варильної поверхні.
- Уникайте чистення гарячої варильної поверхні, оскільки ви можете пошкодити її.

## Посуд, придатний для склокерамічної поверхні



- Індукційна конфорка функціонуватиме належним чином тільки якщо використовується відповідний посуд.
- Під час готування посуд треба розмістити посередині конфорки.
- Відповідний посуд є таким, що забезпечує індукцію, напр. метал, емаль або посуд із металевого сплаву. Каструлі з металевого сплаву з мідним або алюмінієвим дном або ж скляний посуд не слід використовувати для готування на склокерамічній поверхні.
- При користуванні сковорідкою, постійно наглядайте за нею, поки тиск не підніметься до відповідного рівня. Спочатку увімкніть конфорку на максимальну потужність, а потім знизьте рівень потужності до покажчика, який рекомендовано виробником посуду.
- Користуйтеся лише посудом із плоским дном! Увігнуте або опукле дно може перешкоджати роботі механізму захисту від перегрівання, і варильна поверхня може стати надто гарячою. Це може призвести до утворення тріщин на скляній поверхні, а також спричинити плавлення дна посуду. Гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли внаслідок використання невідповідного посуду або перегрівання пустих, висушених каструль чи сковорідок (без продуктів у них).
- **Купуючи посуд, перевірте, чи є на ньому наклейка “дозволяє індукцію”.**

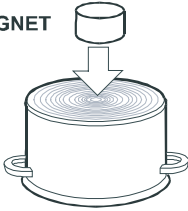


Використовуйте лише посуд, призначений для приготування їжі на електричних та індукційних плитах, і який має:

- товсте дно (принаймні 2 мм)
- плоске дно.

Конфорка	Мінімальний діаметр дна каструлі
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
Ø 210 x 190 mm	Ø 120 mm

MAGNET



Тест за допомогою магніту

За допомогою невеликого магніту ви можете перевірити, чи намагнічується дно вашого посуду. Користуйтеся тільки тим посудом, який притягує магніт.

#### Розпізнавання наявності посуду

Одна з багатьох переваг індукційної варильної поверхні, це здатність розпізнавати наявність посуду на її поверхні. Якщо на конфорці немає посуду, або на ній розташована каструля з діаметром дна меншим, ніж діаметр конфорки, тепло не буде марно витрачатися. Якщо посуд значно менший за конфорку, вона може не розпізнати його. Якщо конфорка увімкнена, символ “U” буде висвічуватися на дисплеї визначення рівня потужності. Якщо будь-який посуд залишається на конфорці протягом наступних 10 хвилин, варильна поверхня розпізнає його, і конфорка буде нагріватися до встановленого рівня потужності.

Щойно посуд забрали з конфорки, подання енергії до цієї конфорки припиняється. Якщо діаметр посуду менший за діаметр конфорки, на якій він розташований, буде подаватися така потужність, яка необхідна для його нагрівання.

#### Зони нагрівання можна пошкодити в перелічених нижче випадках.

- Якщо розмістити на ній порожній посуд.
- Перед тим, як поставити посуд на конфорку, треба насухо протерти його дно, щоб забезпечити рівномірне розповсюдження тепла і не пошкодити конфорку.
- Для готування або смаження користуйтеся тільки таким посудом, який намагнічується, тобто, сталевим, емальованим або чавунним. Тільки тоді індукційна конфорка працюватиме.

## Регулювання потужності

Для зони нагрівання можна встановити десять рівнів потужності. У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.

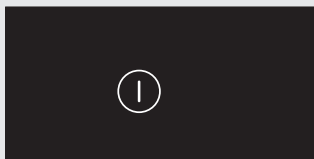
Потужність	Мета
0	Виключена, використовується залишкове тепло
1 - 2	Підігрівання теплої їжі, повільне кипіння невеликого об'єму їжі (найнижча установка)
3	Повільне кипіння (процес готування після основної стадії)
4 - 5	Повільне готування (продовження) більшого об'єму, смаження великих шматків
6	Підсмажування
7 - 8	Смаження
9	Приготування великої кількості їжі, тушування/обсмажування
P	Режим «Підсилення потужності» призначено для початку процесу приготування. Також підходить для готування дуже великої кількості їжі

## Заощадження електроенергії

- Купуючи посуд, будьте уважними у виборі розмірів: за діаметр посуду зазвичай вважається діаметр верха посуду, а він часто більший за діаметр дна.
- Скороварки, де тиск виникає у щільно закритому просторі, є особливо економними та заощаджують і час, і електроенергію. Чим менший час готування, тим більше вітамінів зберігається в їжі.
- Слідкуйте, щоб у скороварці завжди було достатньо води, інакше це призведе до перенагрівання, що може пошкодити як посуд, так і конфорку.
- Завжди накривайте посуд кришками відповідного розміру.
- Використовуйте посуд такого розміру, що відповідає кількості їжі. Якщо Ви використовуєте надто велику каструлю для маленької кількості їжі, то споживання електроенергії буде набагато більшим.

- Після підключення склокерамічної варильної поверхні до електромережі, усі символи на дисплеї коротко висвітляться. Варильна поверхня готова до роботи.
- Для керування цією варильною поверхнею використовуються електронні сенсори. Натискайте їх легко подушечкою пальця, утримуючи палець на сенсорі принаймні протягом однієї секунди.
- Кожне натискання сенсора супроводжується коротким звуковим сигналом.
- Не ставте жодних предметів на сенсори керування. Слідкуйте, щоб сенсори залишалися чистими.

## Увімкнення приладу



Натисніть і потримайте сенсор «Увімк/вимк» (A) протягом однієї секунди. Варильна поверхня увімкнеться, і засвітяться дисплеї зон нагрівання.



**Якщо протягом наступних 20 секунд не торкатися жодних сенсорів, прилад автоматично вимкнеться.**

## Увімкнення зон нагрівання



Після увімкнення поверхні за допомогою сенсора «Увімк/вимк» (A) протягом наступних 20 секунд можна активувати потрібну зону нагрівання.



**Дисплеї зон нагрівання можна також використовувати для налаштування їх потужності.**

- Натисніть сенсор вибору зони нагрівання (B). Поруч із дисплеєм цієї зони нагрівання з'явиться символ десяткової крапки (B1), і засвітяться поділки повзунка (C).
- Торкаючись поділок повзунка, виберіть необхідний рівень потужності: значення від 1 до 9 або P.
- Через 10 секунд поділки вимкнуться, і символ десяткової крапки зникне. Зону нагрівання увімкнено.



**Повзунки (C, D) краще реагують на торкання, якщо торкатися їх знизу. Те ж саме стосується сенсорів (E, F).**

## Налаштування потужності зон нагрівання

- Виберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись сенсора (B). Поруч із дисплеєм відповідної зони нагрівання з'явиться символ десяткової крапки (B1), і засвітяться поділки сенсорного повзунка. Світлитимуться всі поділки, що відповідають поточному рівню потужності, а решта поділок будуть блимати.

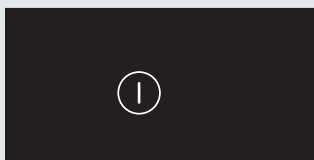
## Вимкнення зон нагрівання



- (Наприклад, якщо для зони нагрівання встановлено рівень потужності 6, то світяться перші 6 сенсорів, а інші поділki блимають.)
- Рівень потужності можна встановлювати або змінювати, торкаючись сенсорних повзунків.

- Виберіть зону нагрівання, яку потрібно вимкнути.
- Встановіть для неї рівень потужності 0. Для цього проведіть пальцем вліво по повзунку або торкніться його крайньої лівої частини (зліва від останнього сенсора). Якщо рівень потужності 0 усталовлено для всіх зон нагрівання, то через 20 секунд поверхня автоматично вимкнеться.

## Вимкнення приладу



Щоб вимкнути варильну поверхню, торкніться сенсора «Увімк/вимк» (А).

## Блокування від дітей



Цей механізм блокування сенсорів запобігає випадковому ввімкненню поверхні або зон нагрівання, а також використовується як блокування від дітей.

### Використання блокування від дітей

- Прилад має бути ввімкнено.
- Увімкніть варильну поверхню, торкнувшись сенсора «Увімк/вимк» (А). Засвітяться дисплеї зон нагрівання та сенсор блокування від дітей  $\text{=O}$  (Е).
- Торкніться сенсора  $\text{=O}$  (Е) і потримайте його протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал, і на всіх дисплеях зон нагрівання (В) відобразиться символ «L».
- Поверхня вимкнеться автоматично через 10 секунд, або можна знову торкнутися сенсора «Увімк/вимк» (А). Блокування від дітей активовано.

### Вимкнення блокування від дітей

- Увімкніть варильну поверхню, торкнувшись сенсора «Увімк/вимк» (А). На всіх дисплеях зон нагрівання (В) відобразиться символ «L», який означає, що блокування ввімкнено.
- Торкніться сенсора  $\text{=O}$  (Е) і потримайте його протягом 3 секунд. Пролунає звуковий сигнал, і замість символу «L» відобразиться «O».
- Замок від дітей вимкнено, і поверхню можна використовувати у звичайному режимі.



## Індикатор залишкового тепла



## Режими «Підсилення потужності» та «Максимальне підсилення потужності»



## Ліміт часу роботи

Варильна поверхня обладнана індикатором залишкового тепла „Н”. Конфорки нагріваються шляхом відображення тепла від посуду. Поки світиться символ „Н” після вимкнення конфорки їжу можна підігрівати або розморожувати на залишковому теплі. Навіть коли символ „Н” зникає, конфорка все ще гаряча. Уникайте опіків!

Для швидкого приготування їжі на будь-якій зоні нагрівання можна ввімкнути режим підсилення потужності. Додаткова потужність дасть змогу швидко підігріти велику кількість їжі.

### Попередження.

На цій зоні додаткова потужність вмикається на п'ять хвилин, а потім перемикається на рівень 9.

Щоб знову активувати режим блокування після автоматичного вимкнення приладу, зачекайте 5 хвилин.

### Увімкнення режиму «Power Boost»

- Виберіть потрібну зону нагрівання та торкніться крайньої правої частини повзунка (D) з позначкою «Р».
- На дисплеї потужності відобразиться символ «Р».

### Вимкнення режиму « Power Boost »

- Виберіть зону нагрівання, для якої використовується режим підсилення потужності, і зменште її потужність за допомогою сенсорного повзунка (C).

### Запобіжна деактивація

Встановлення потужності	Години до запобіжної деактивації
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Час роботи конфорок обмежений, його тривалість наведена у таблиці зверху. Коли конфорка виключається запобіжним пристроєм, на дисплеї з'являється „0” або „Н”, якщо є залишкове тепло.

Приклад.

Установіть для зони нагрівання рівень потужності 6 і залиште її ввімкненою на деякий час. Якщо режим зони нагрівання не зміниться, запобіжний механізм вимкне її через півтора години.

## Запобіжний механізм від перегрівання

- Варильну поверхню оснащено охолоджувальним вентилятором, який охолоджує електронні компоненти під час приготування їжі. Вентилятор може працювати певний час навіть після завершення процесу приготування їжі.
- Індукційні варильні поверхні також обладнані вбудованим запобіжним механізмом від перегрівання, який захищає електронні деталі від пошкодження. Запобіжний механізм працює на кількох рівнях. Коли температура конфорки збільшується поступово, потужність зменшується автоматично. Якщо цього недостатньо, потужність конфорок, що нагріваються, додатково зменшується або вимикається повністю. У такому разі на дисплеї з'являється «E2». Коли варильна поверхня охолоне, варильною поверхнею знову можна буде користуватися на повній потужності.

## Функція підвищення потужності

У разі використання функції автоматичного приготування зона нагрівання деякий час працюватиме в режимі максимальної потужності, після чого потужність буде автоматично знижено до рівня, вибраного під час налаштування функції. Автоматичний режим із використанням максимальної потужності можна встановити для будь-якої зони нагрівання та всіх рівнів потужності, крім найбільшого рівня «9» і режиму підсилення потужності «P».



### Використання функції Автоматичного швидкого приготування

- Виберіть зону нагрівання за допомогою відповідного сенсора (B). Використовуючи повзунок (C), встановіть для цієї зони нагрівання потрібний рівень потужності. Потримайте палець на вибраному значенні потужності протягом приблизно 3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї (E) відобразиться символ «A».

Символ «A» та обраний рівень потужності один за одним з'являться на дисплеї. Коли функція підвищення потужності буде завершена, конфорка автоматично переключиться на обраний рівень, який потім постійно лишається на дисплеї



**Якщо рівень потужності змінюється під час роботи функції підвищення напруги на окремій конфорці, функція підвищення потужності миттєво відключається.**

Режим готування	кількість	рівень потужності	тривалість готування (хв.)
Суп/ підігрів	0,5 - 1 л	A7 - 8	4 - 7
Молоко / підігрів	0,2 - 0,4 л	A1 - 2	4 - 7
Рис / кип'ятіння	125-250 г Прибл. 300 – 600 мл води	A2 - 3	20 - 25
Приготування картоплі «у мундирі»	750 г – 1 кг Прибл. 600 – 900 мл води	A5 - 6	25 - 38
Свіжі овочі / варіння	0,5 – 1 кг Прибл. 400 – 600 мл води	A4 - 5	18 - 25

- Таблиця, що надана нижче, містить приклади деяких страв, для яких прийнятне швидке нагрівання.
- Указані показчики приблизні і залежать від параметрів (напр., типу та розмірі посуду, кількості доданої води, тощо).
- Нижчі показчики стосуються менших конфорок, а більші – більших конфорок.

#### **Функція підвищення напруги доречна у наступних випадках:**

- Страва, холодна на початку готування, швидко нагрівається, а потім готується тривалий час; за допомогою функції підвищення потужності це можна зробити без постійного нагляду за процесом готування (напр., печеня з яловичини).

#### **Ми не рекомендуємо користуватися функцією підвищення потужності якщо:**

- Страву, що смажиться, тушкується або печеться необхідно постійно перегортати, додавати рідину або перемішувати; Ви готуєте галушки або пасту у бульйоні; страву, яку треба варити протягом тривалого часу у сироварці.

### **Відновлення останніх налаштувань**

Якщо поверхню було випадково вимкнено, ця функція дає змогу відновити попередні налаштування працюючих зон нагрівання.

Перш ніж продовжити роботу, потрібно зачекати 6 секунд.

- Через 6 секунд після випадкового вимкнення приладу ввімкніть його знову, торкнувшись сенсора «Увімк/вимк» (A). На дисплеї протягом 6 секунд блиматиме сенсор (F). Поки сенсор блимає, торкніться його, щоб відновити всі налаштування, що використовувалися перед останнім вимкненням поверхні.

## Тимчасове призупинення роботи



- Якщо під час роботи приладу натиснути сенсор «Stop/go» (F), усі налаштування будуть тимчасово призупинені: вимикаються всі зони нагрівання, зупиняється відлік часу в таймерах. На дисплеях зон нагрівання відобразиться символ паузи «||».
- Тимчасове призупинення роботи може тривати до 10 хвилин, після чого поверхню буде автоматично вимкнено.
- Щоб відновити роботу з усіма попередніми налаштуваннями, ще раз торкніться сенсора (F) і одразу ж натисніть сенсор потрібної зони нагрівання (B). Для всіх налаштувань будуть встановлені значення, що діяли до призупинення роботи.

## Функція таймера

У приладі є дві функції таймера.

**Автоматичне вимкнення з використанням таймера** – це відлік зазначеного часу, після закінчення якого зона нагрівання вимикається.

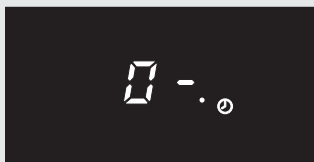
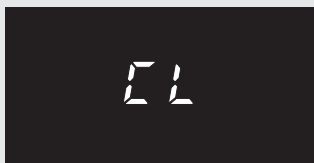
**Функція нагадування** – це відлік часу без вимкнення зон нагрівання. Для таймера можна встановити значення часу від 1 до 99 хвилин.

### ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

За допомогою таймера можна спростити процес приготування, налаштувавши необхідну тривалість роботи певної зони нагрівання. Після закінчення відліку часу ця зона нагрівання автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Його можна зупинити, натиснувши будь-який сенсор, або через 2 хвилини сигнал вимкнеться автоматично. Таймер можна налаштувати для кожної зони нагрівання окремо. На дисплеї при цьому відображається відлік часу тільки для одного таймера, який має найкоротший інтервал.



**Таймер не можна налаштувати, якщо ввімкнено функцію нагадування.**



### Встановлення таймера

- Натиснувши сенсор (B), виберіть потрібну зону нагрівання та задайте для неї потрібний режим потужності за допомогою повзунка (C).
- Торкніться дисплея таймера (G). Символ «CL» зміниться на «0», почне блимати символ таймера для відповідної зони нагрівання (G2), і засвітиться повзунок (C).
- Проведіть по повзунку, щоб установити час від 1 до 9 хвилин. Щоб підтвердити налаштування, ще раз торкніться дисплея таймера. На ньому відобразиться двозначне число «-х» (замість х буде вказано щойно задане значення хвилин). Тепер за допомогою повзунка можна вибрати другу цифру, вказавши таким чином час у хвилинах від «1х» до «9х». Через кілька секунд встановлене значення таймера буде активовано, і почнеться відлік часу.

### ФУНКЦІЯ НАГАДУВАННЯ (БУДИЛЬНИКА)

Функція нагадування не вимикає зони нагрівання, а лише сповіщає за допомогою звукового сигналу про те, що минув певний проміжок часу. Сигнал можна вимкнути, натиснувши будь-який сенсор. Він автоматично вимкнеться приблизно через 2 хвилини.

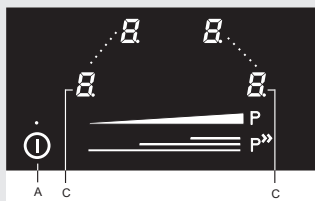


**Функцію нагадування (будильника) можна використовувати, коли не працює жодна зона нагрівання.**

### Встановлення нагадування


- Увімкніть варильну поверхню, торкнувшись сенсора «Увімк/вимк» (A).
- Торкніться дисплея таймера (G). Символ «CL» зміниться на «0», і засвітиться повзунок (C).
- За допомогою повзунка встановіть потрібне значення у хвилинах (аналогічно тому, як встановлюється таймер для вимкнення зон нагрівання, див. вище).
- Якщо після цього не вмикати жодну зону нагрівання, то через секунд поверхня автоматично вимкнеться, а таймер нагадування працюватиме.

## Об'єднані зони приготування (лише із деякими моделями)




- У деяких моделях передбачено можливість об'єднання двох лівих зон приготування в одну велику зону. Вона підійде для великих пательнь та каструль. Каструля має бути достатньо велика, щоб закрити центри обох зон приготування – і передньої і задньої.
- Максимальний розмір каструль: 40 см на 25 см.  
Рекомендовано використовувати пательні та каструлі із товстим дном. Протягом готування каструля або пательня сильно розігріваюся. Будьте обережні, щоб не отримати опіків.
- Коли ставите каструлю на варильну поверхню, переконайтеся, що вона не стоїть на панелі управління.

### Активация об'єднання зон приготування

- Увімкніть варильну поверхню, торкнувшись сенсорної кнопки увімк./вимк.(A).
- Одночасно натисніть сенсорні кнопки двох лівих зон приготування (C). На дисплеї лівої задньої зони з'явиться напис «inverted », показуючи, що дві ліві зони було об'єднано.
- Встановіть бажаний рівень потужності для об'єднаних зон приготування.
- Щоб пізніше змінити потужність, спершу натисніть на сенсорну кнопку, що відповідає за ліву передню зону.

Примітка: об'єднані зони не мають функції збільшення потужності. Максимально доступний рівень потужності для об'єднаних зон: 9.

### Роз'єднання об'єднаних зон приготування

- Одночасно натисніть сенсорні кнопки двох лівих зон приготування. Напис «inverted » зникне, і варильна поверхня вимкнеться.
- Обидві зони приготування працюватимуть незалежно одна від одної.

Варильна поверхня обладнана сенсорами захисту від перегрівання. Якщо температура дуже висока, окремі конфорки і навіть уся варильна поверхня може тимчасово автоматично вимкнутися.

### Проблема, можливі причини, вирішення

- Неперервний звуковий сигнал, на дисплеї блимає «EГ03».
  - На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні кнопки поставлено який-небудь предмет.
- Блимає «E/2»
  - Конфорка перегрілася. Зачекайте, поки конфорка охолоне.
- Блимає «E/3»
  - Невідповідний посуд без феромагнітного дна. Скористайтесь іншою каструлею або сковорідкою.



Якщо виниклі проблеми у роботі, або якщо повідомлення про помилку/ проблему не з'являється, відключіть варильну поверхню від електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник, або вимкнувши основний вимикач); потім знову підключіть до електромережі і увімкніть основний вимикач.

Якщо проблему усунути не вдається, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

**Шум і звуки під час приготування їжі на індукційній варильній поверхні**

<b>Шуми та звуки</b>	<b>Причина</b>	<b>Спосіб усунення</b>
<b>Робочий шум, викликаний індукцією</b>	В основу індукційної технології покладено властивості певних металів під дією електромагнітного випромінювання. У результаті утворюються вихрові струми, які викликають коливання молекул. Ці коливання (вібрації) перетворюються на тепло. Залежно від типу металу це може викликати несильний шум.	Це нормально та не свідчить про несправність.
<b>Гудіння, схоже на роботу трансформатора</b>	Чутно, коли готування здійснюється 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.
<b>Вібрація та потріскування посуду</b>	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.
<b>Шум вентилятора</b>	Для правильної роботи індукційних електронних компонентів потрібне керування температурним режимом. Тому варильну поверхню оснащено вентилятором, який працює зі змінною швидкістю залежно від значення температури.	Вентилятор може працювати навіть після вимкнення варильної поверхні, якщо температура залишається надто високою.

## Чищення

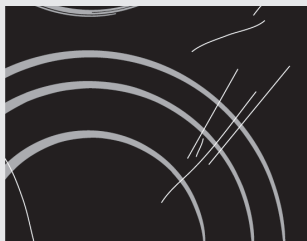


схема 1



схема 2



схема 3



схема 4



### Склокерамічна поверхня

Після кожного користування, почекайте поки **склокерамічна варильна поверхня** охолоне, а потім почистіть її. Якщо ви цього не зробите, найменші часточки їжі, що залишилися на поверхні, при наступному використанні пригорять і пристануть до поверхні.

**Для регулярного догляду і чищення склокерамічної поверхні використовуйте спеціальні засоби**, які створюють на ній захисний шар від бруду. Перед кожним користування протріть поверхню від пилу, а також протріть дно посуду, щоб захистити поверхню від подряпин (схема 1).

**Увага:** сталеві та грубі мочалки, а також абразивні засоби для чищення можуть подряпати поверхню. Склокерамічну варильну поверхню також можна пошкодити, якщо використовувати агресивні аерозолі, і неприйнятні або не збовтані рідкі засоби для чищення (схема 1 та 2).

**Символи та позначення, нанесені за допомогою трафаретного друку**, можуть стиратися в разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з пошкодженням дном (рис. 2).

**Легкі плями** можна видалити за допомогою вологої ганчірки, потім треба протерти поверхню насухо (схема 3).

**Плями від води** можна видалити за допомогою м'якого розчину оцту, але не користуйтеся цим розчином для чищення рамки (тільки у деяких моделях), бо вона може втратити блиск. Не користуйтеся агресивними аерозолями та засобами для видалення вапна (схема 3).

Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком (рис. 4).

Щоб не травмуватися, будьте обережні під час використання скребка.



**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°). Для видалення бруду в області символів і позначень переміщуйте скребок, обережно натискаючи на скло. Слідкуйте, щоб пластикова ручка скребка (у деяких моделях) не стикалася з гарячою конфоркою.



**Не натискайте на скло скребком, встановивши його перпендикулярно відносно скла, і не дряпайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.**

**Стежте, щоб будь-які залишки засобу для чищення були ретельно видалені з поверхні, при нагріванні вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню** (схема 5).

**Пригорілі плями** можна видалити за допомогою шкробка, стежте, щоб пластикова частина шкробка не торкалася гарячої поверхні конфорок.

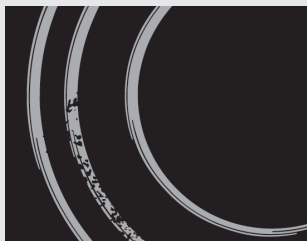


схема 5

Будьте обережні, не поріжтеся шкребком!

Плями від цукру або сиропу можуть пошкодити склокерамічну поверхню (схема 5), отже, їх треба видалити як можна скоріше, при цьому конфорки можуть залишатися гарячими. **Будь-які зміни кольору склокерамічної поверхні** не впливають на її функціональність. Втрата кольору зазвичай виникає внаслідок пригоряння часток їжі або через використання посуду, виготовленого з таких матеріалів як мідь та алюміній, таких плям важко позбутися.

**Застереження:** усі пошкодження, зазначені вище, впливають лише на зовнішній вигляд приладу і жодним чином не впливають на його функціональність, тому гарантія на них не поширюється.

## УСТАНОВКА

### Важливі застереження

- Установку приладу у кухонну робочу поверхню та його підключення до електромережі має здійснювати тільки кваліфікований фахівець.
- Панелі та елементи кухонних меблів, куди буде встановлено прилад, повинні бути термостійкими ( $100^{\circ}\text{C}$ ); інакше вони можуть втратити колір або деформуватися під впливом температури.
- Варильна поверхня призначена для монтажу у робочу поверхню шириною 600 мм та більше.
- Після установки варильної поверхні переконайтеся, що до двох фіксуючих елементів спереду є вільний доступ.
- Навісні кухонні елементи над поверхнею слід монтувати таким чином, щоб залишити достатньо місця для комфортного готування.
- Відстані між варильною поверхнею та витяжкою повинна бути такою, як вказано в інструкції з установки витяжки. Але у жодному випадку не менше. Ніж 650 мм.
- Мінімальна відстань між краєм приладу і суміжним елементом кухонних меблів повинна становити не менш, ніж 40 мм.
- Дозволяється використання масивних декоративних дерев'яних планок та панелей позаду приладу на робочій поверхні, якщо дотримуватися при цьому відстані між ними, що зазначена в інструкції.
- Мінімальна відстань між варильною поверхнею і задньою стінкою вказана на монтажній схемі.

## Встановлення ущільнювача

Перед тим, як встановити прилад у спеціальний отвір робочої поверхні кухонних меблів, на нижній стороні склокерамічної (скляної) варильної поверхні треба закріпити ущільнювач, який входить до комплекту приладу (дивіться малюнок).

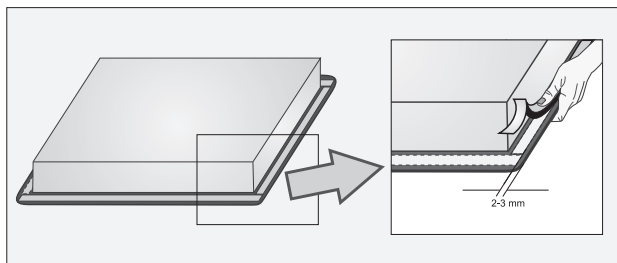
**Не можна установлювати прилад без ущільнювача!**

**Щоб закріпити ущільнювач на приладі, треба виконати наступне:**

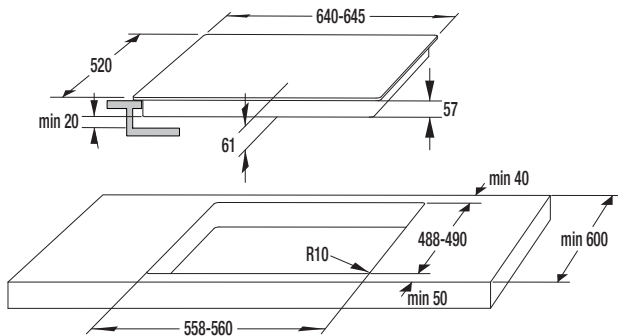
- Зніміть з ущільнювача захисну плівку.
- Потім, закріпіть ущільнювач на нижній стороні скла, відступивши приблизно 2-3 міліметри від краю (як показано на малюнку).  
Ущільнювач треба закріпити по усій довжині краю скла так, щоб на кутах його частини не заходили одне на одне.
- Під час процедури встановлення ущільнювача стежте, щоб будь-які гострі предмети не пошкодили скло.

### УВАГА!

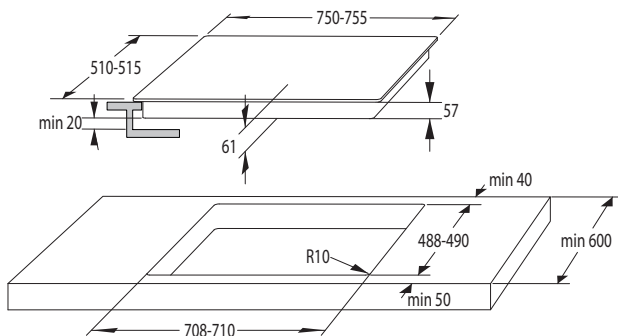
На деяких приладах ущільнювач вже встановлено!



## Розміри отвору для монтажу приладу



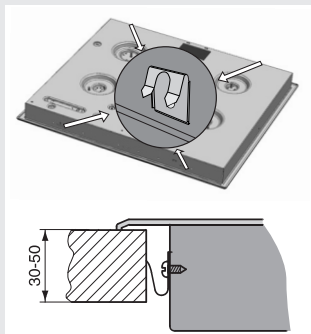
- SIVK6



- SIVK7

- Прилад може бути установлений у робочу поверхню від 30 до 50 мм завтовшки.
- Якщо дошка товстіша, ніж 40 мм, її внутрішній край треба обтесати (малюнок А), для забезпечення належної вентиляції.
- Якщо товщина стільниці перевищує 30 мм, отвір для варильної поверхні необхідно зробити навпроти центральної частини духовки на достатній відстані від переднього краю стільниці, щоб індукційна варильна поверхня не доторкалася до захисного екрану духовки.
- Перед установленням індукційної варильної поверхні в наявний отвір переконайтеся, чи це можливо відповідно до потрібних розмірів для встановлення (глибина встановлення 56 мм).

## Монтування



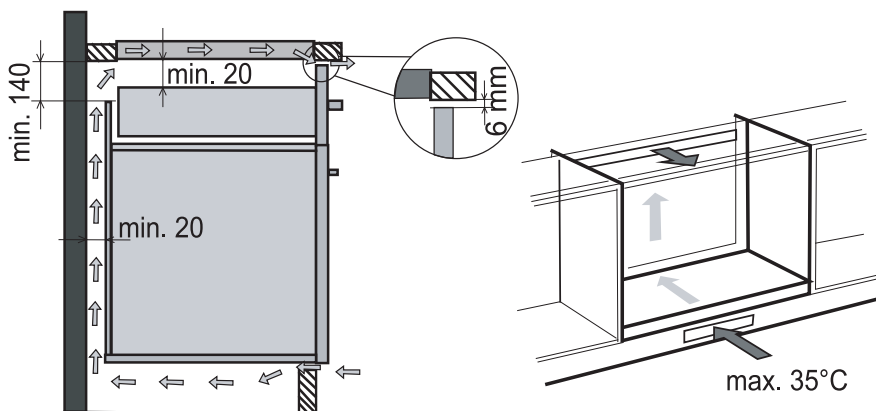
- Робоча поверхня повинна бути горизонтальна.
- Відповідно захищені краї вирізаного отвору.
- За допомогою 4 гвинтів, що додаються, закріпіть 4 скоб, що додаються, та прикріпіть до фронтальної та задньої сторін варильної поверхні та до приготовленого отвору.
- Під'єднайте прилад до електромережі (див. „Інструкція для під'єднання варильної поверхні до електромережі”).
- Вставте поверхню у вирізаний отвір.
- Обережно притисніть варильну поверхню до робочої поверхні.
- Закручуючи фіксуючий кронштейн, треба бути дуже обережним і не використовувати саморізи, довжина яких, більша, ніж 6,5 мм.

## Вентиляційні отвори нижньої кухонної шафи

- Для того, щоб індукційна варильна поверхня могла нормально працювати, треба забезпечити належну циркуляцію повітря.

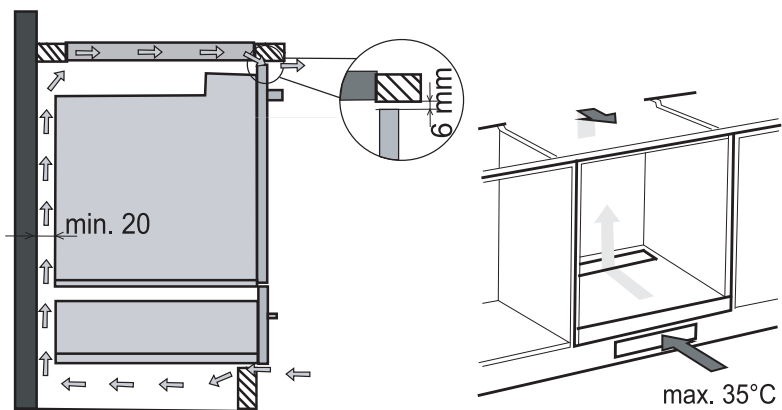
### А Нижня кухонна шафа з шухлядою

- На задній стінці шафи повинен бути отвір 140 мм заввишки, вздовж усієї її ширини. З передньої сторони має бути зазор мінімум 6 мм, уздовж усієї ширини шафи.
- Варильна поверхня обладнана вентилятором, який розташований у її нижній частині. Якщо у кухонній шафі під варильною поверхнею буде шухляда, дрібні предмети або папір можуть потрапити всередину вентилятора, викликавши його пошкодження або усієї системи охолодження. Алюмінієва фольга або вогнебезпечні речовини (напр., аерозолі) також неможна зберігати у подібних шухлядах, або тримати біля варильної поверхні. Може статися вибух! Між вмістом шухляди та отворами вентилятора має бути зазор 20 мм.



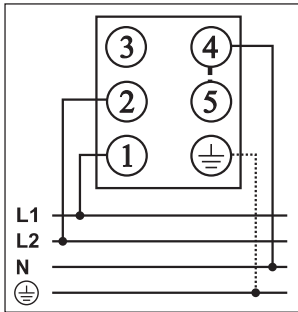
### В Нижня кухонна шафа з духовкою

- Встановлення духовки під індукційною варильною поверхнею можливе, якщо це духовки типу EVP4..., EVP2..., які обладнані вентилятором охолодження. Перед установкою духовки задню стінку кухонної шафи треба зняти. З передньої сторони має бути зазор мінімум 6 мм, уздовж всієї ширини шафи

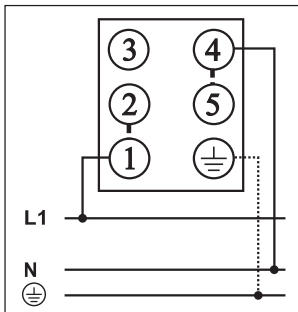


## Схема підключення

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Прилад призначено для двофазного підключення. Його також можна підключити й до однофазного.

- **Двофазне підключення**

Установіть з'єднувачі перемичок на клеммах 4 та 5.

- **Однофазне підключення**

Установіть з'єднувачі перемичок на клеммах 4 та 5, а також 1 і 2.

Примітка. Клема 3 вільна.

**Під'єднання можна виконати за допомогою:**

- кабель з гумовим покриттям, тип H05 RR-F 4x1,5 з захисним кабелем жовто-зеленого кольору;
- PVC ізолюваний кабель, тип H05 VV-F 4x1,5 з захисним кабелем жовто-зеленого кольору іншими рівноцінними кабелями.

- Підключення до електромережі повинен проводити лише фахівець сервісної служби. Необхідно виконати заземлення згідно діючим стандартам.
- Сполучні клеми доступні при відчиненні кришки з'єднувальної коробки.
- Перед підключенням перевірте, щоб напруга, що вказана в таблиці основних даних, відповідає напрузі електромережі.
- Таблиця з основними технічними даними знаходиться в нижній частині приладу.
- Прилад призначено для під'єднання до змінного струму 230 В ~.
- Електрична установка повинна бути обладнана безпечним пристроєм, який може від'єднати прилад від електромережі з відстанню між контактами не менше, ніж 3 мм у відкритому положенні. Це можна зробити завдяки запобіжникам, безпечним перемикачам, тощо.
- При підключенні необхідно враховувати напругу та проходження струму в електромережі, а також запобіжники.
- Прилад можна вмонтувати в елемент кухонного гарнітуру, висота якого перевищує висоту плити. З іншого боку плити можна помістити елемент кухонного гарнітуру, висота якого однакова з висотою плити.

### УВАГА !

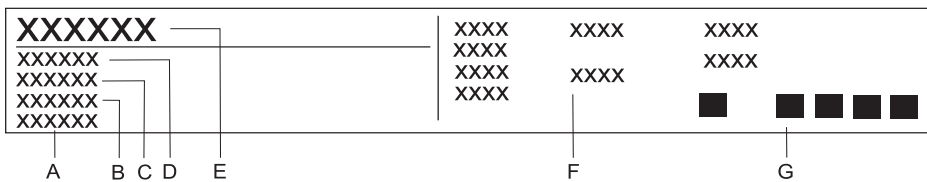
Перед будь-яким ремонтом приладу, вимкніть його з електромережі. Приймаючи до уваги напругу електромережі, прилад необхідно приєднати згідно вказаної схеми. Захисний кабель (PE) під'єднайте до клеми з позначкою  $\perp$ .

З'єднувальний кабель необхідно провести через захисний пристрій, який захищає його від випадкового витягування.

Після завершення установки ввімкніть усі конфорки зони на 3 хвилини, щоб перевірити належне функціонування.

За допомогою викрутки із пласкою головкою відкрийте хомут. Під час підключення приладу користуйтеся з'єднувачами перемичок, які постачаються в комплекті.

## Фірмова табличка



- A Серійний номер
- B Код
- C Модель
- D Тип
- T Торгова марка
- F Технічна інформація
- G Відповідні позначки / символи

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН,  
ЯКІ НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ АПАРАТУ.



SIVK\_BI2S\_OCTA



uk (02-18)