

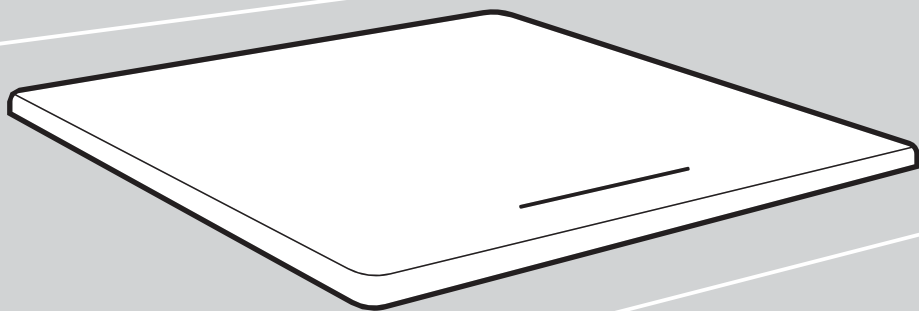
gorenje

UA

**ІНСТРУКЦІЇ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Індукційна плита

GI6442BSCE



Попередження. Перед використанням виробу уважно прочитайте цей посібник і збережіть його для подальшого використання. Конструкція та технічні характеристики можуть змінюватися без попереднього повідомлення з метою вдосконалення продукту.

Проконсультуйтеся з вашим дилером або виробником щодо отримання детальної інформації.

Схема вище наведена лише для ознайомлення. Сприймайте зовнішній вигляд фактичного виробу як стандарт.

Дякуємо за довіру та придбання нашого приладу.

Ця детальна інструкція з експлуатації надається для того, щоб полегшити використання виробу. Інструкція має допомогти вам якнайшвидше ознайомитися зі своїм 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. Номер телефону можна знайти в рахунково-фактурі або в накладній.

Інструкції з експлуатації також є на нашому веб-сайті:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />.



ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Попередження – загальна небезпека







1.	ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ	4
2.	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ДОТРИМАННЯ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	5
	2.1. Встановлення	5
	2.2. Експлуатація та технічне обслуговування	6
3.	ОГЛЯД ПРОДУКТУ	10
	3.1. Вид зверху	10
	3.2. Панель керування	10
4.	ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	11
	4.1. Сенсорні елементи керування	11
	4.2. Вибір	11
	4.3. Розмір каstrулі	13
	4.4. Спосіб використання	13
5.	КОРОТКИЙ ПОСІБНИК ІЗ ПОЧАТКУ РОБОТИ	20
6.	ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ	22
7.	ЧИСТКА І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	29
8.	ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	30
9.	УТИЛІЗАЦІЯ ТА ПЕРЕРОБКА	33

1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Використання за призначенням

Наведені нижче інструкції з безпечної експлуатації призначені для запобігання непередбачуваним небезпекам або пошкодженням, спричиненим небезпечною або неправильною експлуатацією приладу. Перевірте упаковку та прилад після прибуття, щоб переконатися, що все є цілим і неушкодженим для забезпечення безпечної експлуатації. Якщо ви виявили будь-які пошкодження, зверніться до дилера або продавця. Зверніть увагу, що з міркувань безпеки заборонено вносити зміни в конструкцію приладу. Неправильне використання може призвести до небезпеки та втрати гарантійних зобов'язань.

Пояснення символів

	Небезпека Цей символ вказує на небезпеку для життя та здоров'я людей через наявність надзвичайно легкозаймистого газу.
	Попередження про електричну напругу Цей символ вказує на небезпеку для життя і здоров'я людей, пов'язану з електричною напругою.
	Попередження Сигнальне слово вказує на небезпеку із середнім рівнем ризику, яка, якщо її не уникнути може призвести до смерті або серйозних травм.
	Застереження Сигнальне слово вказує на небезпеку з низьким ступенем ризику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до травм легкого або середнього ступеня тяжкості.
	Увага Сигнальне слово вказує на важливу інформацію (наприклад, пошкодження майна), але не на небезпеку.
	Дотримуйтесь інструкцій Цей символ вказує на те, що технік з обслуговування має експлуатувати та обслуговувати цей прилад тільки відповідно до інструкції з експлуатації.

Перед використанням/введенням приладу в експлуатацію уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та зберігайте її в безпосередній близькості від місця встановлення або приладу для подальшого використання!

2. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ З ДОТРИМАННЯ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ваша безпека важлива для нас. Прочитайте цю інформацію перед використанням плити.

2.1. Установлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Від'єднайте прилад від електромережі перед виконанням будь-яких робіт або технічного обслуговування.
- Підключення до належним чином заземленої електромережі є важливим і обов'язковим.
- Зміни в побутовій установці може здійснювати лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї інструкції може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Необережність може призвести до травм або порізів.

Важливі вказівки з техніки безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції перед встановленням або використанням приладу.
- Забороняється класти на прилад легкозаймисті матеріали або продукти.
- Передайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу, оскільки це може зменшити ваші витрати на встановлення.
- Щоб уникнути небезпеки, цей прилад необхідно встановлювати відповідно до цієї інструкції з установлення.
- Цей прилад має належним чином встановлювати та заземлювати тільки кваліфікована особа.
- Прилад повинен необхідно підключити до ланцюга, який має вимикач для забезпечення повної ізоляції від мережі електроживлення.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до анулювання будь-яких гарантійних зобов'язань або відповідальності.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язану з цим небезпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Забороняється виконувати чищення та технічне обслуговування дітям без нагляду.
- Якщо шнур електроживлення пошкоджений, задля уникнення небезпеки його заміну повинен виконати виробник, представник його сервісного центру або особа, яка має відповідну кваліфікацію.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом на плитах зі склокераміки або подібних матеріалів, які захищають струмопровідні частини
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на плиту, оскільки вони можуть нагрітися
- Не можна використовувати пароочисник.
- Не використовуйте пароочисник для чищення плити.
- Цей прилад не можна експлуатувати разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека пожежі: не кладіть жодних предметів на плиту.
- Процес приготування має відбуватися під наглядом. Короткочасний процес приготування має постійно контролюватися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Приготування їжі на плиті з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ гасити вогонь водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

2.2. Експлуатація та технічне обслуговування:

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на розбитій або потрісканій плиті. Якщо плита розбита або потріскана, негайно вимкніть прилад вимикачем і зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Перед чищенням або технічним обслуговуванням вимкніть плиту настінним вимикачем.
- Недотримання цієї інструкції може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека для здоров'я

- Цей пристрій відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
- Однак особи з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими насосами) мають проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантату перед використанням цього приладу, щоб впевнитися, що на їхні імплантати не впливатиме електромагнітне поле.
- Недотримання цієї інструкції може призвести до смерті.

Небезпека від гарячої поверхні

- Під час використання відкриті частини цього пристрою можуть нагріватися настільки, що можуть спричинити опіки.
- Не допускайте контакту тіла, одягу або інших предметів, окрім відповідного посуду, з індукційним склом, доки поверхня не охолоне.
- Не підпускайте дітей.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Перевірте, чи ручки каструль

не виступають над іншими увімкненими конфорками. Зберігайте ручки в недоступному для дітей місці.

- Недотримання цієї інструкції може призвести до опіків та ошпарювання.

Небезпека порізів

- Гостре лезо скребка для варильної поверхні оголюється, коли захисна кришка відсунута. Користуйтеся з особливою обережністю і завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.
- Необережність може призвести до травм або порізів.

Важливі вказівки з техніки безпеки

- Забороняється залишати прилад без нагляду під час використання. Перекипання призводить до задимлення та розбризкування жиру, що може призвести до займання.
- Забороняється використовувати прилад як робочу або складську поверхню.
- Забороняється залишати на приладі сторонні предмети або посуд.
- Не кладіть і не залишайте поблизу приладу предмети, які можуть намагнічуватися (наприклад, кредитні картки, карти пам'яті), або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри), оскільки на них може впливати електромагнітне поле приладу.
- Забороняється використовувати прилад для підігріву або обігріву приміщення.
- Після використання обов'язково вмикайте конфорки та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорних елементів керування). Не покладайтеся на функцію розпізнавання каstrуль, щоб увімкнути конфорки, коли ви знімаєте каstrулі.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти або залазити на нього.
- Не зберігайте цікаві для дітей предмети в шафах, розташованих над приладом. Діти, які залазять на варильну поверхню, можуть отримати серйозні травми.
- Не залишайте дітей самих або без нагляду в зоні використання приладу.
- У дітей або особи з обмеженими можливостями, які обмежують їхню здатність користуватися приладом, має бути відповідальна та компетентна особа, яка проінструктує їх щодо користування приладом. Інструктор повинен переконатися, що вони можуть користуватися приладом без нараження на небезпеку себе та оточуючих.
- Не ремонтуйте і не замінюйте будь-які частини приладу, якщо це не рекомендовано в посібнику. Всі інші види обслуговування має виконувати кваліфікований технічний персонал.
- Не ставте та не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.
- Не ставайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте каstrулі з зазубреними краями та не перетягуйте каstrулі по індукційній скляній поверхні, оскільки це може подряпати скло.
- Не використовуйте для чищення варильної поверхні скребки або інші жорсткі

абразивні мийні засоби, оскільки вони можуть подряпати індукційне скло.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх та подібних умовах, таких як: кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях; фермерські будинки; клієнти в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу; готелі типу «ночівля та сніданок».
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад та його доступні частини нагріваються.
- Слід бути обережним і не торкатися нагрівальних елементів.
- Діти віком до 8 років не повинні перебувати поряд з приладом, крім випадків перебування під постійним наглядом дорослих.
- Після використання вмикайте варильну поверхню за допомогою її регулятора і не покладайтеся на детектор каструль.

Вітаємо з придбанням нової індукційної варильної поверхні.

Ми рекомендуємо вам витратити деякий час на прочитання цієї «Інструкції/Посібника з встановлення», щоб повністю зрозуміти, як правильно її встановити та експлуатувати.

Прочитайте про встановлення у розділі «Встановлення».

Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки та збережіть цю «Інструкцію/Посібника з встановлення» для подальшого використання.

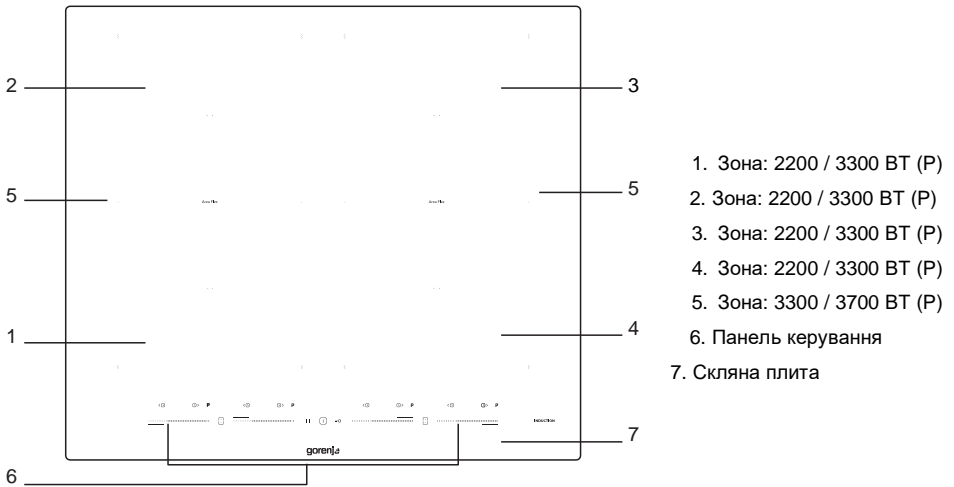
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варильна поверхня	GI6442BSCE
Зони нагрівання	4 зони
Напруга живлення	220-240 В ~ 380-415 В 3N ~ 50 Гц або 60 Гц
Встановлена електрична потужність	7400 Вт
Розмір виробу Д × Ш × В (мм)	590X520X53
Розміри для вбудовування А×В (мм)	560X480

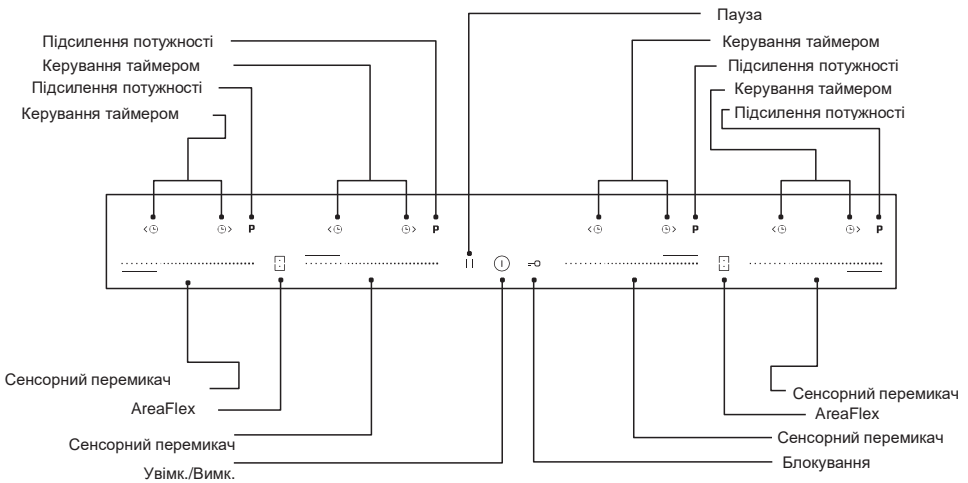
Вага та розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, ми можемо змінювати технічні характеристики та конструкцію без попереднього повідомлення.

3. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

3.1. Вид зверху



3.2. Панель керування

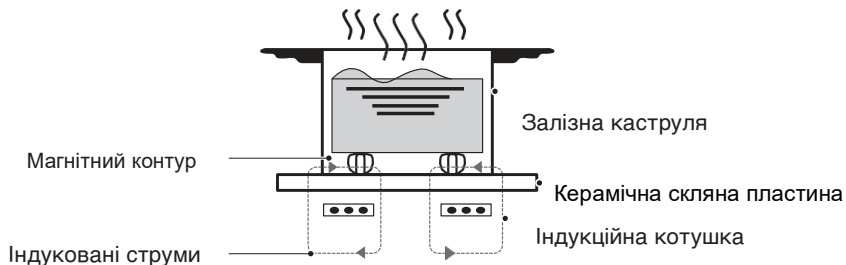


ПРИМІТКА

Усі зображення в цьому посібнику наведені лише з метою пояснення. Будь-які розбіжності між реальним об'єктом та ілюстрацією на кресленні стосуються реального об'єкта.

Теорія роботи

Приготування завдяки індукційним хвилям – це безпечна, передова, ефективна та економна технологія приготування їжі. Вона працює за допомогою електромагнітних коливань, які генерують тепло безпосередньо в каструлі, а не опосередковано, через нагрівання скляної поверхні. Скло стає гарячим тільки тому, що каструля врешті-решт розігріває його.



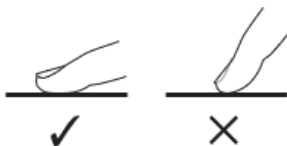
Перед використанням нової індукційної плити

- Прочитайте цей посібник, звернувши особливу увагу на розділ «Застереження з дотримання техніки безпеки».
- Зніміть усю захисну плівку, яка може залишитися на вашій індукційній плиті.

4. ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

4.1. Сенсорне керування


- Елементи керування реагують на дотик, тому на них не потрібно тиснути.
- Використовуйте подушечку пальця, а не кінчик.
- Кожного разу, коли реєструється дотик, лунає звуковий сигнал.
- Перевіряйте, чи елементи керування завжди чисті та сухі, а також, чи не стоять на них сторонні предмети (наприклад, посуд або ганчірка). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу органів керування.

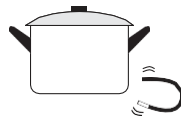


4.2. Вибір



- Використовуйте лише посуд з дном, придатним для індукційного приготування.
- Використовуйте лише посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі.
- Щоб перевірити, чи підходить кухонний посуд для індукційних поверхонь, проведіть тест з використанням магніту.

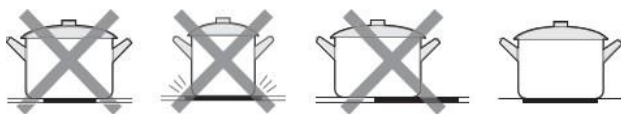
- Встановіть магніт на днище каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для індукційних плит.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку ви хочете перевірити.
 2. Якщо  дисплей не блимає, а вода нагрівається, каструля придатна для використання.
- Посуд, виготовлений з наступних матеріалів, не підходить: однорідна нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітного днища, скло, дерево, порцеляна, кераміка та посуд з глини.
- Дно посуду з вмістом алюмінію.
- Це зменшує феромагнітний діапазон, а це означає, що на посуд передається менше енергії, внаслідок чого цей посуд не розпізнається достатньо або взагалі не нагрівається.



- Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



- Перевірте, чи дно каструлі гладеньке, чи щільно прилягає до скла і чи має такий самий розмір, як і конфорка. Використовуйте каструлі, діаметр яких збігається з розміром графічного зображення обраної зони. Якщо ви використовуєте каструлю трохи більшого розміру, енергія буде використовуватися по максимуму. Якщо ви використовуєте каструлю меншого розміру, потужність може бути нижчою, ніж очікується. Плита може не розпізнавати каструлі діаметром менше 140 мм. Обов'язково ставте каструлю по центру конфорки.



- Обов'язково знімайте каструлі з індукційної плити, не пересувайте їх по поверхні, або вони подряпають скло.



4.3. Розмір каструлі

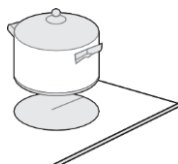
Варильні зони автоматично підлаштовуються під діаметр каструлі до певної межі. Однак дно каструлі має бути мінімального діаметру, що відповідає конфорці. Щоб досягти найкращої ефективності варильної поверхні, встановлюйте каструлю посередині конфорки.

Конфорка	Діаметр дна індукційного посуду	
	Мінімальний (мм)	Максимальний (мм)
1,2,3,4	100	220
гнучка індукція	210	220x380

4.4. Спосіб використання

«Початок готування»

- Торкніться кнопки «Увімк./ВИМК.». Після ввімкнення на елементах керування для вибору зон нагрівання пролунає сигнал і на дисплеї відобразиться «-», що означає, що індукційна варильна поверхня перебуває в режимі очікування.
- Поставте відповідну каструлю на конфорку, яку ви бажаєте використовувати.
 - Перевірте, чи дно каструлі та поверхня конфорки чисті й сухі.
- 2. Кожна варильна поверхня має власний незалежний регулятор, кнопку прискорення, кнопку керування таймером, які можуть незалежно керувати рівнем потужності/функцією таймера.
- 3. Відрегулюйте рівень нагрівання, торкаючись регулятора.
 - Якщо протягом 20 секунд не вибрати параметр нагрівання, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде знову почати з кроку 1.
 - Рівень нагрівання можна змінити в будь-який момент під час готування.



Якщо дисплей блимає $\geq \text{U} \leq$ поперемінно з налаштуванням нагрівання

Це означає що:

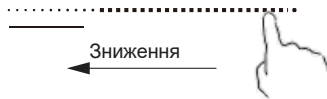
- ви встановили каструлю на неправильну конфорку або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування або,
- каструля замала або неправильно відцентрована на конфорці.

Нагрівання відбувається лише тоді, коли на конфорці стоїть відповідний посуд.

Якщо на конфорці немає відповідного посуду, дисплей автоматично вимикається через 1 хвилину.

Завершення готування

- Перемістіть регулятор відповідної конфорки до упору вліво, переконайтеся, що на дисплеї відображається 0, через 3 секунди варильна поверхня вимкнеться, а на дисплеї відобразиться «-».



- Вимкніть всю плиту, торкнувшись кнопки УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ.



- Стережіться гарячих поверхонь

H/h казує на те, яка конфорка гаряча на дотик. Зникає, коли поверхня охолоджується до безпечної температури. Також може використовуватися як функція енергозбереження. Якщо ви хочете нагріти більше каструль, використовуйте конфорку, поки вона ще гаряча.



Використання функції підсилення

Увімкніть функцію підсилення

- Торкніться кнопки увімкнення/вимкнення. Після увімкнення пролунає звуковий сигнал, а на елементах керування для вибору зон нагрівання з'явиться символ «-», що означає, що індукційна плита перебуває в режимі очікування.
- Торкнувшись елемента керування підсиленням «P», на дисплеї зони відобразиться «Marquee», і потужність досягне максимального рівня.



Скасування функції підсилення

- під час роботи режиму підсилення дотик до будь-якого рівня на повзунку зупинить режим підсилення, а вибраний рівень відобразиться в області дисплея.



- Після того, як час роботи в режимі підсилення досягне 10 хвилин, режим підсилення автоматично вимикається, і знову досягається рівень, який був до входу в режим підсилення. Якщо рівень перед входом в режим підсилення дорівнює 0, то для роботи встановлюється рівень 9.

● ПРИМІТКА

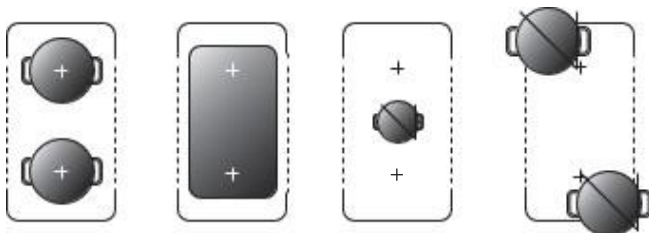
- Функція може працювати на всіх конфорках
- Конфорка повертається до початкових налаштувань через 10 хвилин.
- Гнучка конфорка повертається до початкових налаштувань через 5 хвилин.
- Якщо увімкнена функція прискорення 1-ї конфорки, увімкніть 2-гу конфорку, а 1-шу конфорку - навпаки.
- Якщо початкове налаштування нагрівання дорівнює 0, воно повернеться до 9 після завершення функції прискорення.

Гнучка зона

- Цю зону можна використовувати як одну зону або як дві різні зони, залежно від того, що потрібно приготувати в даний момент.
- Гнучка зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо. При використанні як однієї зони частина, не покрита посудом, автоматично вимикається через 8 секунд.
- Щоб забезпечити правильне розпізнавання каstrулі та рівномірний розподіл тепла, посуд необхідно правильно розмістити:
 - Спереду або ззаду гнучкої зони, якщо посуд менший за 21 см.
 - Скрізь, якщо посуд більшого розміру.
 - Щоб увімкнути гнучку зону як одну велику зону, просто натисніть відповідну кнопку.



Приклади правильного та неправильного розміщення посуду.





Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, якщо діти випадково ввімкнуть конфорки).
- Коли елементи керування заблоковані, всі елементи керування, крім кнопки «УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ» вимикаються.

Щоб заблокувати елементи керування	
Торкніться кнопки блокування	На цифровому дисплеї з'явиться Lo
Щоб розблокувати елементи керування	
Натисніть і утримуйте кнопку блокування протягом деякого часу.	

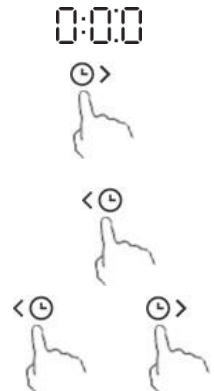


Коли варильна панель перебуває в режимі блокування, всі елементи керування, окрім «ON/OFF» (Увімк./ВИМК.) , деактивуються. Ви завжди можете вимкнути індукційну варильну поверхню в екстремому випадку за допомогою елемента керування «ON/OFF» (Увімк./ВИМК.) , але ви повинні спочатку розблокувати варильну поверхню під час її наступного використання.

Керування таймером

- Кожна конфорка має незалежні кнопки для збільшення та зменшення часу.
- Коротке натискання кнопки збільшує або зменшує час на 1 хвилину, тривале натискання збільшує або зменшує на 10 хвилин.
- У режимі Flex кнопками керування часом плити з гнучким режимом можна регулювати час роботи зони Flex.
- У режимі гнучкої зони, якщо є налаштування часу, при вимкненні функції гнучкої зони, час залишиться тільки на передній конфорці.
- Коли ви переходите в режим гнучкої зони, налаштування часу за замовчуванням вимикається.
- Максимальний час, який можна встановити, 8:00.
- Максимальний час налаштування поточної конфорки – це стандартний час конфорки. Додатково див. у «Стандартний час роботи».
- Натисніть на регулятор, щоб відобразити поточний рівень, і пересувайте регулятор, щоб відрегулювати рівень.

1. Якщо час встановлено на 0, режим індикатора рівня буде вимкнено в заданий час без будь-яких дій протягом 3 с.
2. Кнопка збільшення часу діє при довгому і короткому натисканні
3. Кнопка зменшення часу діє при довгому і короткому натисканні.
4. Одночасне натискання кнопок «плюс» і «мінус» протягом 1 секунди скасовує вимірювання часу.



Пауза

1. Коли конфорки працюють, торкніться кнопки «II», на всіх дисплеях відобразитимуться позначки «I» і нагрівання на рівні 2. У цей момент можна керувати лише елементами керування «II» та «I».
2. Натисніть «II» ще раз, на дисплеях відобразиться початкове налаштування, а конфорки продовжуватимуть нагріватися.

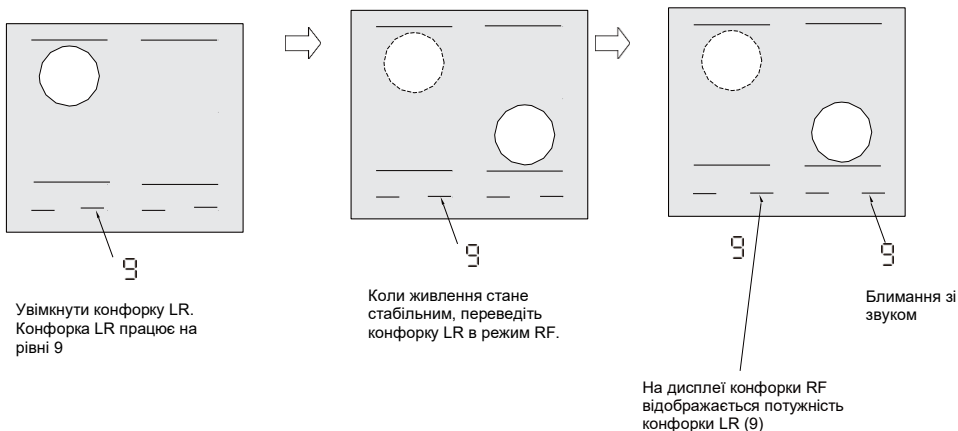


Перенесення каструлі

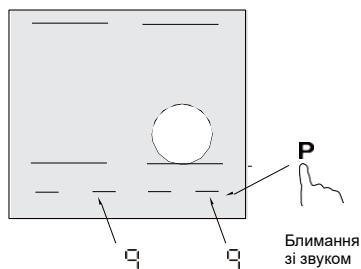
За замовчуванням функція перенесення каструлі вимкнена, її можна увімкнути або вимкнути наступним чином

У вимкненому стані натисніть і утримуйте кнопку відкриття «I», щоб увімкнути варильну поверхню. Потім протягом 10 секунд натисніть кнопку функції скорочення часу на конфорці LF і утримувати її протягом 3 секунд;

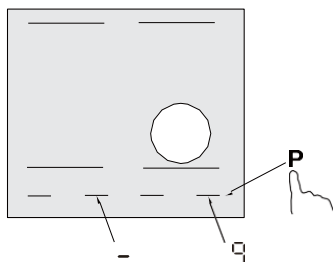
1. Якщо на цифровому дисплеї LF відображається «On», це означає, що функція перенесення каструлі активована.
2. Якщо на цифровому дисплеї LF відображається «Off», це означає, що функція перенесення каструлі вимкнена.
3. Якщо конфорка перебуває в режимі підсилення, функція перенесення каструлі за замовчуванням не ввімкнена.
4. Після підтвердження передачі, час і рівень потужності передаються.



Підтвердження

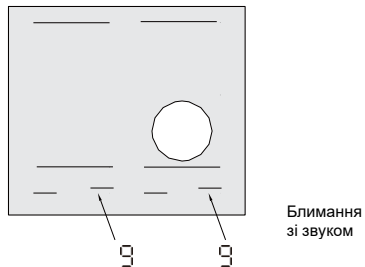


Натисніть підсилення конфорки, що блимає, щоб підтвердити перенесення

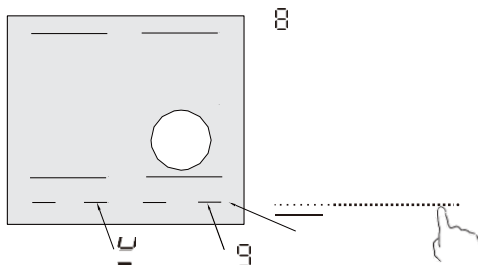


Конфорка RF нагрівається на рівні конфорки LR

Непідтвердження



1. Через 6 секунд каstrуля не відображається
2. Через 10 секунд вимкнення блимання та звукового сигналу



Запустіть конфорку RF. Скасуйте перенесення і нагрівання в налаштуваннях.

Час роботи за замовчуванням

Автоматичне вимкнення – це функція захисту вашої індукційної плити. Вона вимикається автоматично, якщо ви забули вимкнути плиту. Стандартний час роботи для різних рівнів потужності наведено в наступній таблиці:

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

Коли каstrулю знімають, індукційна плита може негайно припинити нагрівання, а через 1 хвилину вона автоматично вимикається.



Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням цього пристрою.

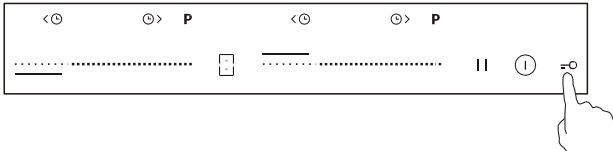
Функція керування потужністю

Можна встановити максимальне споживання енергії для індукційної плити та вибрати між різними діапазонами потужності.

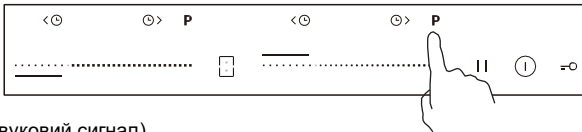
Індукційні плити можуть автоматично обмежувати себе і працювати на меншій потужності, щоб уникнути ризику перевантаження.

Увімкнення функції керування потужністю

1. Вимкніть прилад, натиснувши кнопку живлення. Натисніть і утримуйте кнопку «Блокування від дітей» протягом 3 секунд, щоб перейти в режим блокування від дітей.

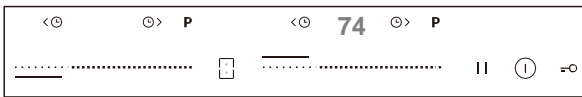


2. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку «Підсилення» на лівій задній варильній панелі. Після того, як ви перейдете до кроку 2, пролунає короткий звуковий сигнал.



3 секунди (+ звуковий сигнал)

3. Після звукового сигналу функція керування потужністю успішно введена, і на дисплеї з'явиться число 74 (для 7,4 кВт).



Перехід на інший рівень

1. Коротко натисніть кнопку «Блок живлення від дітей». Існує 6 рівнів потужності, від 7,4 до 2,5. Індикатор LR буде показувати один з них:
 - 74: максимальна потужність 7,4 кВт.
 - 60: максимальна потужність 6,0 кВт
 - 45: максимальна потужність 4,5 кВт
 - 35: максимальна потужність 3,5 кВт
 - 30: максимальна потужність 3,0 кВт
 - 25: максимальна потужність 2,5 кВт

Підтвердження та вихід для функції керування живленням

Після вибору бажаного режиму налаштування потужності натисніть кнопку живлення, щоб вийти та зберегти.

5. КОРОТКИЙ ПОСІБНИК



Смажачи у фритюрі, будьте обережні, оскільки олія та жир дуже швидко нагріваються, особливо при використанні PowerBoost. При надзвичайно високій температурі олія і жир можуть зайнятися і спричинити пожежу.

Поради щодо процесу приготування

- Коли їжа закипає, зменшіть температуру.
- Використання кришки скорочує час приготування та економить енергію, оскільки вона зберігає тепло.
- Зменшіть кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Починайте готувати на високому рівні і зменшуйте рівень, коли їжа приготується.

Тушкування, варіння рису

- Тушкування відбувається при температурі нижче точки кипіння, приблизно 85°С, коли на поверхню рідини для готування час від часу піднімаються бульбашки. Це ключ до смачних супів і ніжних рагу, оскільки дозволяє розкритися смакам, не пересмажуючи їжу. Також слід готувати соуси на основі яєць і соуси, загущені борошном, на температурі нижче точки кипіння.
- У разі деяких способів приготування, наприклад, приготування рису методом поглинання, може знадобитися встановити вищий рівень вище від найнижчого, щоб забезпечити належне приготування страви за рекомендований час.

Смаження стейка

Приготування соковитих ароматних стейків:

1. Перед приготуванням залиште м'ясо при кімнатній температурі приблизно на 20 хвилин.
2. Розігрійте важку сковороду.
3. Змастіть стейк з обох боків олією. На розпечену сковороду капніть невелику кількість олії, а потім покладіть м'ясо.
4. Перевертаємо стейк лише один раз під час приготування. Точний час приготування залежить від товщини стейка і від того, наскільки добре ви хочете його прожарити. Час може варіюватися від 2 до 8 хвилин для кожного боку. Натисніть на стейк, щоб перевірити, наскільки він прожарений – чим твердіший він на дотик, тим краще він прожарений.
5. Перед подачею дайте стейку полежати на теплій тарілці кілька хвилин, щоб він розслабився і став ніжним.

Смаження у фритюрі

1. Виберіть сумісну з індукцією плоску сковорідку вок або велику сковорідку.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Смажити у фритюрі слід швидко. Якщо ви готуєте велику кількість продуктів, готуйте їх кількома невеликими порціями.
3. Розігрійте сковороду і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його вбік і тримайте в теплі.
5. Овочі обсмажте на сковороді. Коли вони стануть гарячими, але все ще хрусткими, зменшіть вогонь до мінімуму, поверніть м'ясо на сковороду і додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони прогрілися.
7. Негайно подавайте до столу.

Виявлення дрібних предметів

Якщо на плиті залишено каструлю невідповідного розміру або немагнітну каструлю (наприклад, алюмінієву) чи інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ), плита автоматично переходить у режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор продовжує працювати ще 1 хвилину.

Налаштування нагрівання

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точні налаштування залежать від кількох факторів, зокрема від посуду та кількості їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з індукційною плитою, щоб знайти налаштування, які підходять вам найкраще.

Налаштування нагрівання	Придатність
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• делікатне нагрівання невеликої кількості їжі• розтоплення шоколаду, масла та продуктів, що швидко пригорають• повільне кип'ятіння• повільний нагрів
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• повторний нагрів• швидке кип'ятіння• варіння рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пасерування• приготування макаронів
9/P	<ul style="list-style-type: none">• смаження• пасерування• доведення супу до кипіння• окріп

6. ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ

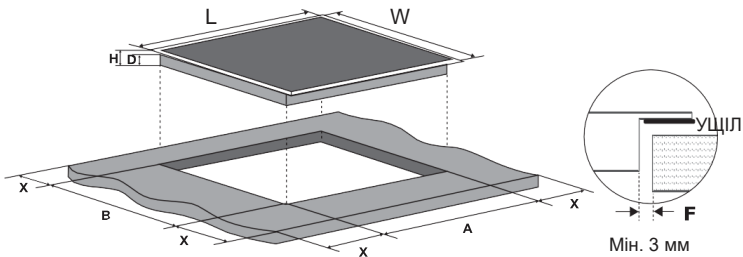
Вибір обладнання для встановлення

Вирижте робочу поверхню відповідно до розмірів, вказаних на кресленні.

Навколо отвору для встановлення та використання має бути залишено мінімум 5 см вільного простору. Перевірте, чи товщина робочої поверхні становить не менше 30 мм. Обирайте термостійкий та ізолюваний матеріал для робочої поверхні (дерево та подібні волокнисті або гігроскопічні матеріали не можна використовувати як матеріал робочої поверхні, якщо вони не просочені), щоб уникнути ураження електричним струмом і значної деформації через теплове випромінювання плити. Як показано нижче:



Примітка: Захисна відстань між сторонами варильної поверхні та внутрішньою поверхнею робочої поверхні повинна становити щонайменше 3 мм.

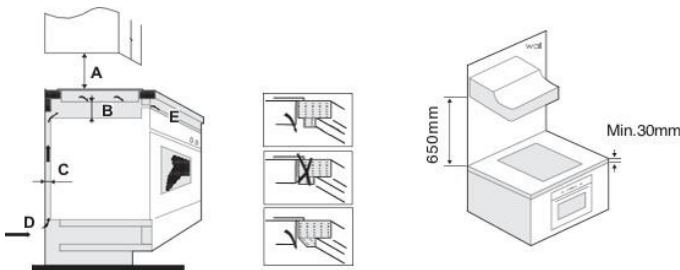


Д (мм)	Ш(мм)	В(мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х(мм)	F (мм)
590	520	53	49	560 \pm 1	480 \pm 1	50 хв	3 хв

За будь-яких обставин перевіряйте, чи індукційна плита добре вентилюється і чи не заблоковані вхідні та вихідні отвори для повітря. Перевірте, чи індукційна плита перебуває в належному робочому стані. Як показано нижче



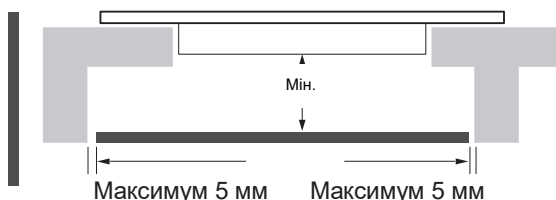
Примітка: Захисна відстань між варильною поверхнею та шафою над варильною поверхнею повинна бути не менше 650 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650 мін	15 мін	20 мін	Вхід повітря	Вихід повітря 2 мм

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Забезпечення належної вентиляції

Перевірте, чи індукційна плита добре вентилюється і чи не заблоковані вхідні та вихідні отвори для повітря. Щоб уникнути випадкового контакту з перегрітим дном плити або непередбачуваного ураження електричним струмом під час роботи, необхідно встановити дерев'яну вставку, закріплену гвинтами на відстані не менше 15 мм від дна плити. Дотримуйтесь наступних вимог.



Зовні плити розташовані вентиляційні отвори. Коли ви встановлюєте плиту на місце, перевіряйте, чи ці отвори не перекриті стільницею.



- Переконайтеся, що клей, який скріплює пластиковий або дерев'яний матеріал з меблями, не витримає температуру нижче 150 °С, щоб запобігти відшаруванню облицювання.
- Тому задня панель, прилегла та навколишні поверхні повинні витримувати температуру 90 °С.

Перед встановленням варильної поверхні переконайтеся, що

- Робоча поверхня є прямокутною та рівною, і жодні конструктивні елементи не обмежують необхідний простір.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого та ізольованого матеріалу.
- Якщо плита встановлена над духовкою, духовка має вбудований вентилятор для охолодження.
- Встановлення повинно відповідати всім вимогам щодо вільного простору та чинним стандартам і нормам.
- Відповідний вимикач, який забезпечує повне відключення від електромережі, інтегрований у стаціонарну електропроводку, встановлений і розміщений відповідно до місцевих правил і норм електромонтажу.
- Вимикач має бути затвердженого типу та мати повітряний проміжок між контактами 3 мм у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві електромонтажні норми дозволяють таке відхилення від вимог).
- Після встановлення плити вимикач має бути легко доступним для користувача.
- У разі сумнівів проконсультуйтеся з місцевими будівельними нормами та правилами встановлення.
- Для облицювання стін навколо плити використовуйте термостійкі поверхні, що легко чистяться (наприклад, керамічну плитку).

Після встановлення варильної поверхні переконайтеся, що

- Кабель живлення не доступний через дверцята або шухляди шафи.
- Існує достатній приплив свіжого повітря ззовні шафи до основи плити.
- Якщо плита встановлюється над шухлядою або шафою, під її дном встановлюється теплозахисний бар'єр.
- користувач може легко досягнути ізоляційного вимикача.

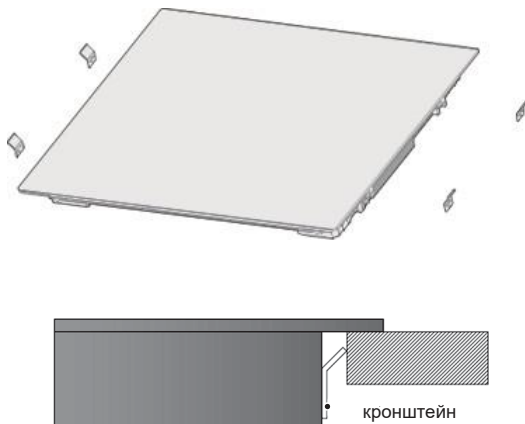
Перед встановленням кріпильних елементів

Прилад слід встановлювати на стійку, гладку поверхню (використовуйте упаковку). Не прикладайте зусилля до елементів керування, що виступають з варильної поверхні.

Регулювання положення кронштейна

Закріпіть плиту на робочій поверхні, прикріпивши 4 кронштейни до нижньої частини плити перед установкою (див. малюнок).

Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до різної товщини стільниці.



За жодних обставин кронштейни не повинні торкатися внутрішніх поверхнь стільниці після встановлення (див. малюнок).

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Індукційну плиту має встановлювати кваліфікований персонал або технічний персонал. Наші фахівці завжди до ваших послуг. Забороняється ремонтувати прилад самостійно.
2. Не встановлюйте плиту безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушильною машиною, оскільки волога може пошкодити електроніку варильної поверхні.
3. Індукційну плиту необхідно встановлювати таким чином, щоб забезпечити краще випромінювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стіна і зона індукційного нагрівання над поверхнею столу мають бути термостійкими.
5. Щоб уникнути пошкоджень, прошарки та клей мають бути термостійкими.
6. Не можна використовувати пароочисник.

Підключення варильної поверхні до електромережі



Увімкнення цієї плити до електромережі має здійснювати лише кваліфікований фахівець. Перед підключенням варильної поверхні до електромережі переконайтеся в наступному:

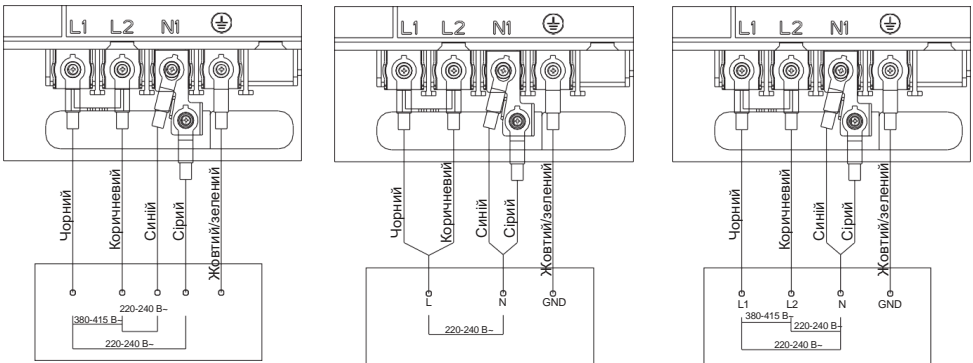
1. Внутрішня електромережа відповідає потужності, яку споживає плита.
2. Напряга відповідає значенню, зазначеному на табличці з технічними даними.
3. Жили кабелю живлення відповідають навантаженню, зазначеному на табличці з технічними даними.

Для підключення плити до електромережі не використовуйте перехідники, редуктори або відгалужувачі, оскільки це може призвести до перегрівання та становити небезпеку пожежі.

Кабель живлення не має торкатися гарячих частин і його слід прокласти таким чином, щоб його температура в жодній точці не перевищувала 75 °С.



Перевірте у кваліфікованого електрика, чи підходить домашня установка без змін. Модифікацію має виконувати лише кваліфікований електрик.



- Якщо кабель пошкоджений або підлягає заміні, операцію має виконувати агент післяпродажного обслуговування за допомогою спеціальних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити багатополісний автоматичний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Монтажник має переконатися, що було виконано правильне електричне з'єднання і що воно відповідає правилам безпеки.
- Кабель не має бути перекрученим або стиснутим.
- Кабель має регулярно перевіряти і замінювати уповноважений технічний персонал.



Після встановлення плити доступ до її нижньої поверхні та шнура живлення закритий.

Вбудовування в стільницю врівень з поверхнею

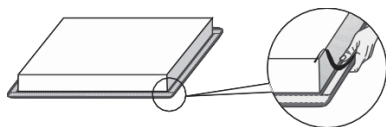
Для вбудовування врівень зі стільницею підходять прилади без огранованих країв або декоративних рамок.



Встановлення приладу

Прилад можна вбудовувати лише в термо- та водостійку стільницю, наприклад, стільницю з (натурального) каменю (мармуру, граніту) або масиву дерева (краї вздовж вирізу мають бути заклеєні). У разі встановлення в стільницю з кераміки, дерева або скла слід використовувати дерев'яну підкладку. Рамка не входить до комплекту постачання приладу. Прилад можна вбудовувати в стільницю з інших матеріалів лише після консультації з виробником стільниці та отримання його дозволу. Внутрішній розмір базового блоку має бути щонайменше рівним внутрішньому вирізу для приладу. Це дозволить легко знімати прилад зі стільниці.

По периметру нижньої частини скляної панелі прикріпіть ущільнювальну стрічку.



Спочатку протягніть шнур живлення через виріз. Встановіть прилад по центру вирізу. Увімкніть прилад до електромережі (див. інструкцію з підключення приладу). Перш ніж ущільнювати прилад, перевірте його роботу. Ущільніть щілину між приладом і стільницею силіконовим герметиком. Силіконовий герметик, що використовується для ущільнення приладу, має бути термостійким (принаймні до 160 °C). Розрівняйте силіконовий герметик відповідним інструментом. Дотримуйтесь інструкції з використання обраного силіконового герметика. Не вмикайте прилад до повного висихання силіконового герметика.



1. Силіконовий герметик
2. Ущільнювальна стрічка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Зверніть особливу увагу на розміри вбудовування при використанні стільниць з (натурального) каменю. При виборі силіконового герметика враховуйте матеріал стільниці та проконсультуйтеся з виробником стільниці. Використання не за призначенням.

Виймання вбудованого приладу

Від'єднайте прилад від електромережі. Відповідним інструментом зніміть силіконову прокладку по периметру. Зніміть прилад, потягнувши його знизу вгору.

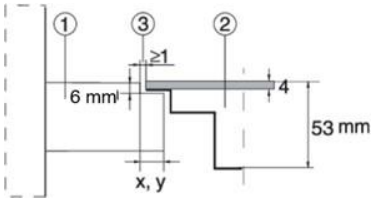
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не знімайте прилад з верхньої сторони стільниці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Сервісна служба несе відповідальність тільки за ремонт і обслуговування плити. Зверніться до спеціалізованого продавця кухонного обладнання щодо повторного встановлення (вбудовування).

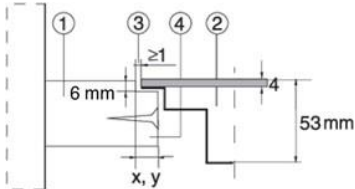
Кам'яна стільниця



1. Стільниця
2. Прилад
3. Гніздо

Враховуючи похибку (допуск) склокерамічної плити приладу та вирізу в стільниці, проріз можна регулювати (мінімум 2 мм).

Керамічна, дерев'яна або скляна стільниця



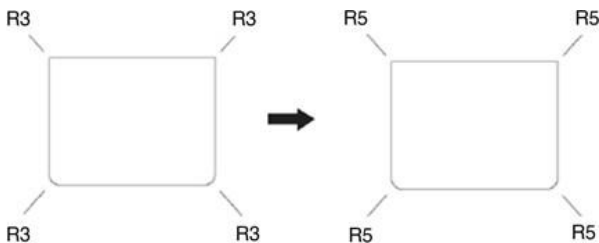
1. Стільниця
2. Прилад
3. Гніздо
4. Дерев'яна рама, товщина 16 мм

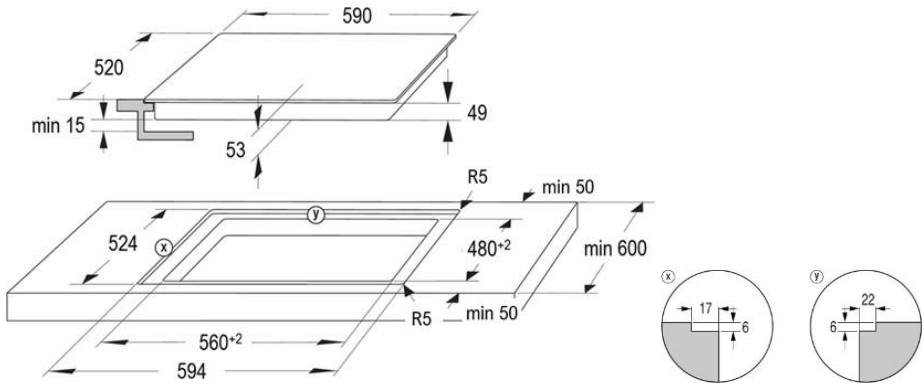
Враховуючи похибку (допуск) склокерамічної плити приладу та вирізу у стільниці, щілину можна регулювати (мін. 2 мм). Встановіть дерев'яну рамку на 5,5 мм нижче верхнього краю стільниці (див. малюнок).

Під час виконання вирізу дотримуйтесь радіусів країв скла (R3).

СКЛО

ВИРІЗ





60 см

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Якщо духова шафа встановлюється під плитою, то товщина стільниці має бути не менше 40 мм.

7. ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Що?	Як?	Важливо!
<p>Повсякденне забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями, залишки їжі або сипучих продуктів без домішок цукру).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення плити. 2. Нанесіть засіб для чищення плити, поки скло ще тепле (але не гаряче!) 3. Промийте та витріть насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення плити. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли живлення плити вимкнено, індикація «гаряча поверхня» не з'являється, але конфорка може залишатися гарячою! Будьте дуже обережні. • Надмірні шкребки, деякі нейлонові губки та жорсткі/абразивні мийні засоби можуть подряпати скло. Обов'язково читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш очищувач або скребок. • Забороняється залишати на плиті залишки засобів для чищення: на склі можуть з'явитися плями.
<p>Якщо гаряча вода з вмістом цукру розливається по склу.</p>	<p>Негайно видаліть їх ножом для риби, шпателем або скребком, придатним для плити з керамічного скла, але остерігайтеся гарячих поверхонь плити:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Увімкніть плити в розетку на стіні. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30 і зіскребіть бруд або розливу рідину в прохолодне місце на плиті. 3. Забруднення або розливу рідину витирайте серветкою для посуду або паперовим рушником. 4. Виконайте кроки з 2 по 4 для «Повсякденних забруднень на склі», як зазначено вище. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якнайшвидше видаляйте плями від солодкої їжі або залишків їжі. Якщо вони охолонуть на склі, їх може бути важко видалити або навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. • Небезпека порізів: будьте обережні, коли захисна кришка втягнута, лезо в скребку гостре як бритва. Користуйтеся з особливою обережністю і завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.
<p>Розбризування на сенсорних елементах керування.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення плити. 2. Промокніть розливу рідину. 3. Протріть зону сенсорного керування чистою вологою губкою або ганчіркою. 4. Витріть поверхню насухо паперовим рушником. 5. Увімкніть живлення плити. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плита може подати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні елементи керування можуть не функціонувати, поки на ній знаходиться рідина. Перед тим, як увімкнути плити, обов'язково витріть зону сенсорного керування насухо.

8. ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Під час експлуатації приладу можуть виникати несправності та збої в роботі. У наступних таблицях наведено можливі причини та інструкції щодо усунення повідомлення про помилку або несправність. Рекомендується уважно ознайомитися з наведеними нижче таблицями, щоб заощадити час і гроші, яких може коштувати дзвінок до служби обслуговування клієнтів.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Плита не вмикається.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи керамічна плита підключена до електромережі й увімкнена. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому будинку або районі. Якщо ви все перевірили, а проблема не зникає, викличте кваліфікованого технічного фахівця
Сенсорні елементи керування не реагують.	Елементи керування заблоковані.	Розблокуйте елементи керування. Зверніться до розділу «Використання плити» щодо інструкцій.
Сенсорними елементами керування важко користуватися.	Можливо, на елементах керування є легка плівка води або ви торкаєтеся їх кінчиком пальця.	Перевірте, чи область навколо елементів керування суха, і торкайтеся елементів керування подушкою пальця.
Скло подряпане.	Посуд із грубими краями. Використовуються невідповідні, абразивні засоби для чищення.	Використовуйте посуд з пласким і гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Чищення та догляд».
Деякі каструлі видають потріскування або клацання.	Це може бути спричинено конструкцією посуду (шари різних металів, які вібрують по-різному).	Цей звук є нормальним для посуду і не свідчить про несправність.
Індукційна плита видає низький гул, коли працює на високому рівні.	Це пов'язано з технологією індукційного приготування їжі	Це нормально, але шум має стати тихішим або повністю зникнути, якщо зменшити рівень нагрівання
Шум від індукційної плити.	Для захисту електроніки від перегрівання увімкнувся вентилятор охолодження, вбудований в індукційну плиту. Він може продовжувати працювати, навіть якщо ви вимкнули індукційну плиту	Це нормальне явище, яке не потребує жодних дій. Не вимикайте індукційну плиту біля стіни під час роботи вентилятора.
Каструлі не нагріваються і не відображаються на дисплеї	Індукційна плита не може розпізнати каструлю, оскільки вона не підходить для індукційного приготування. Індукційна плита не може розпізнати каструлю, оскільки вона замала для конфорки або неправильно відцентрована на ній.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Поставте каструлю посередині і переконайтеся, що її дно відповідає розміру конфорки.

Дисплей несправностей та перевірка

Індукційна плита оснащена функцією самодіагностики. Цей тест дозволяє техніку перевірити роботу різних компонентів, не знімаючи плиту або не відриваючи її від кухонної стільниці.

(1) Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Що робити?
E1, E2, E7	Несправність датчика температури	Зверніться до постачальника.
E3, E4	Несправність датчика температури IGBT	Зверніться до постачальника.
EU	Не вдалося з'єднати дисплейну плату з основною платою або не вдалося встановити зв'язок або сенсорна мікросхема вийшла з ладу	Зверніться до постачальника.
EL / EH	Незвичайна напруга живлення.	Перевірте, чи нормальна напруга живлення. Увімкніть прилад, якщо джерело живлення в нормі.
C1	Датчик температури склокерамічної плити показує занадто високе значення	Перезапустіть прилад після того, як індукційна плита охолоне.
C2	Датчик температури IGBT показує занадто високе значення	Перезапустіть прилад після того, як індукційна плита охолоне.
F5	Несправність вентилятора.	Зверніться до постачальника.
EF	Натиснуто кілька кнопок протягом тривалого часу.	Очищення робочої зони

(2) Конкретна несправність і спосіб її усунення

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Індикатор не світиться, коли пристрій увімкнено в розетку	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи щільно вставлена вилка в розетку і чи працює розетка	
	Несправна додаткова плата або плата дисплея	Перевірте з'єднання.	
	Додаткова плата живлення пошкоджена.	Замініть додаткову плату	
	Пошкоджено дисплейну плату.	Замініть дисплейну плату.	
Деякі кнопки не працюють або світлодіодний дисплей не працює належним чином	Пошкоджено дисплейну плату.	Замініть дисплейну плату.	
Індикатор режиму готування світиться, але процес нагрівання не починається	Висока температура плити.	Температура навколишнього середовища може бути занадто високою. Можливо, заблоковано повітрязабірник або вентиляцію	
	Проблема з вентилятором.	Перевірте, чи працює вентилятор належним чином, якщо ні, замініть його.	
	Пошкоджено плату живлення.	Замініть плату живлення.	
Процес нагрівання раптово переривається під час роботи, і на дисплеї блимає «ц».	Неправильний тип каstrулі. Діаметр каstrулі замалий.	Використовуйте правильну каstrулю (див. інструкцію з використання)	Пошкоджено схему визначення каstrулі, замініть материнську плату.
	Плита перегрілася;	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура не повернеться до норми. Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад	
Конфорки з одного боку (наприклад, перша та друга) відображатимуть «ц».	Плата живлення та плата дисплея не з'єднані	Перевірте з'єднання.	
	Пошкоджена плата дисплея комунікаційної частини	Замініть дисплейну плату.	
	Пошкоджено головну плату.	Замініть плату живлення.	
Двигун вентилятора видає незвичні звуки	Пошкоджено двигун вентилятора.	Замініть вентилятор.	

Наведені вище пункти є оцінкою та перевіркою найпоширеніших несправностей.

Не розбирайте прилад самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити.

9. УТИЛІЗАЦІЯ Й ПЕРЕРОБКА

Важливі вказівки щодо захисту навколишнього середовища

Дотримання вимог Директиви WEEE та утилізація відпрацьованого обладнання:

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (2012/19/ЄС). Виріб має класифікаційний символ відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).

Цей символ вказує на те, що виріб не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами після закінчення терміну його експлуатації. Використаний прилад необхідно здати в офіційний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання. Щоб знайти такі пункти збору, зверніться до місцевої влади або до продавця, де ви придбали виріб.



Кожне домогосподарство відіграє важливу роль у відновленні та переробці старих приладів.

Правильна утилізація старих приладів допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Дотримання Директиви RoHS

Придбаний вами виріб відповідає вимогам Директиви ЄС про обмеження використання електричного та електронного обладнання (2011/65/ЄС). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, перелічених у директиві.

Інформація про упаковку

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, придатних для вторинної переробки, відповідно до наших національних екологічних норм. Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Віддавайте їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.



Таблиця. 5а Регламент (ЄС) № 66/2014

Інформація про побутові електричні плити			
	Символ	Значення	Од.
Ідентифікація моделі		GI6442BSCE	
Тип плити		Вбудовувана плита	
Кількість конфорок та/або зон		4 конфорки	
Технологія нагрівання (індукційні конфорки та конфорки, інфрачервоні конфорки, суцільні конфорки)		Індукційні конфорки	
Щодо круглих зон або конфорок: діаметр корисної поверхні на одну конфорку з електричним нагріванням, округлений до найближчих 5 мм	∅	зона 1:18.5 зона 2:18.5 зона 2:18.5	см
Щодо некруглих зон або конфорок: довжина та ширина корисної поверхні на одну конфорку з електричним нагріванням, округлені до найближчих 5 мм	L W	Н/Д	см
Енергоспоживання на плиту в перерахунку на кг	Електрична плита _{ес}	зона 1:175,4 зона 2:179,0 зона 2:179,2 зона 2:186,0	Вт/год на кг
Енергоспоживання плити з розрахунку на кг	Електрична плита _{ес}	179,9	Вт/год на кг

gorenje