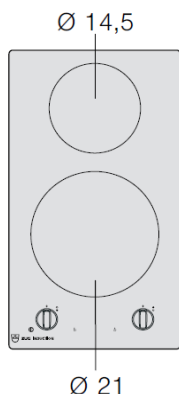




GK21TI

Інструкція з експлуатації

GK21TI



uk Зміст

Указівки з техніки безпеки	2	Налаштування конфорки	6
Причини пошкоджень	4	Таблиця з рекомендаціями стосовно приготування їжі	6
Захист довкілля	4	Функція Powerboost	8
Утилізація без завдання шкоди довкіллю	4	Обмеження в застосуванні	8
Поради стосовно заощадження електроенергії	4	Увімкнення функції Powerboost	8
Приготування їжі на індукційних варильних панелях	4	Вимкнення функції Powerboost	8
Переваги індукційних варильних панелей	4	Функція автоматичного вимкнення	8
Придатний посуд	4	Вимкнення звукового сигналу	8
Загальний огляд приладу	5	Чищення та догляд	8
Панель керування	5	Варильна панель	8
Конфорки	6	Рама варильної панелі	9
Індикатор залишкового тепла	6	Усунення несправностей	9
Налаштування варильної панелі	6	Шуми, які виникають під час роботи приладу	10
Увімкнення та вимкнення варильної панелі	6	Служба підтримки клієнтів	10

⚠ Указівки з техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію. Зберігайте інструкцію з експлуатації та монтажу, а також паспорт приладу для подальшого використання або наступного власника.

Перевірте прилад після розпакування. Якщо прилад пошкоджено під час транспортування, не вмикайте його, а натомість зателефонуйте до служби підтримки клієнтів і зафіксуйте пошкодження в письмовій формі. В іншому разі ви втратите право на компенсацію.

Встановлення приладу слід здійснювати відповідно до інструкцій із монтажу.

Цей прилад призначений виключно для побутового використання в домашніх умовах. Використовуйте прилад тільки для приготування їжі та напоїв. Наглядайте за приладом під час його роботи.

Використовуйте прилад тільки в закритих приміщеннях.

Прилад не призначено для використання із зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.

Дітям віком від 8 років та особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особам, які не мають досвіду та знань, дозволяється користуватися приладом тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку й навчила їх безпечно користуватися приладом, а вищезгадані особи, у свою чергу, усвідомили всі можливі ризики, які можуть виникати під час користування приладом.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та обслуговування приладу дозволяється здійснювати дітям віком від 8 років тільки під наглядом дорослих.

Завжди слідкуйте за тим, щоб діти віком до 8 років не наближувалися до приладу та кабелю.

Небезпека виникнення пожежі!

- Розпечені олія та жир дуже швидко займаються. Ніколи не залишайте їх без нагляду! У жодному разі не гасіть полум'я водою! Вимкніть конфорку. Обережно згасіть полум'я кришкою, тарілкою тощо.
- Конфорки сильно нагріваються. Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель. Не складайте на варильну панель жодних предметів.
- Прилад нагрівається. У жодному разі не зберігайте легкозаймисті предмети в шухлядах безпосередньо під варильною панеллю.

Небезпека отримання опіків!

- Конфорки та зона навколо них сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь. Тримайте дітей подалі від варильної панелі.
- Конфорка нагрівається, але не працює дисплей. Вимкніть запобіжник, розміщений у блоці запобіжників. Зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Металеві предмети дуже швидко нагріваються на варильній панелі. Ніколи не кладіть на варильну панель металеві предмети, наприклад ножі, виделки, ложки, кришки тощо.
- Вмикайте варильну панель після кожного використання за допомогою головного вимикача. Не чекайте, доки варильна панель вимкнеться автоматично, навіть якщо на ній уже немає посуду.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Ремонт приладу, що здійснюється неналежним чином, становить небезпеку. Ремонт і заміну кабелів живлення повинен здійснювати виключно фахівець служби підтримки клієнтів, який пройшов у нас навчання. Якщо прилад несправний, витягніть штепсельну вилку або вимкніть запобіжник, розміщений у блоці запобіжників. Зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Потрапляння вологи всередину може призвести до враження електричним струмом. Не використовуйте пристрій для очищення під високим тиском або пароочищувач.
- Несправний прилад може спричинити враження електричним струмом. Ніколи

не вмикайте несправний прилад. Витягніть штепсельну вилку або вимкніть запобіжник, розміщений у блоці запобіжників. Зверніться до служби підтримки клієнтів.

- Тріщини на склокерамічній панелі можуть спричинити враження електричним струмом. Вимкніть запобіжник, розміщений у блоці запобіжників. Зверніться до служби підтримки клієнтів.

Небезпека електромагнітного випромінювання!

Прилад відповідає вимогам безпеки та електромагнітної сумісності. Однак людям із кардіостимуляторами не можна наближуватися до приладу. Неможливо стверджувати з абсолютною впевненістю, що 100 % приладів, доступних на ринку, відповідають вимогам електромагнітної сумісності і що не виникатимуть завади, здатні вплинути на правильну роботу цих приладів. Люди з такими пристроями, як слухові апарати, також можуть відчувати завади.

Небезпека пошкодження приладу!

У нижній частині варильної панелі міститься вентилятор. Якщо під варильною поверхнею є шухляда, у ній не можна зберігати маленькі предмети або папір. Їх може засмоктати, внаслідок чого може бути заподіяно шкоду вентилятору або порушено роботу системи охолодження. Між вмістом шухляди та вхідним отвором вентилятора має залишатися відстань не менше 2 см.

Небезпека травмування!

- Під час приготування їжі на водяній бані варильна панель і посуд можуть тріснути через перегрівання. Посуд у водяній бані не має торкатися безпосередньо дна каструлі з водою. Використовуйте виключно термостійкий посуд.
- Якщо між дном і конфоркою потрапила рідина, каструля може раптово підскочити. Завжди слідкуйте за тим, щоб дно каструлі та конфорки були сухими.

Причини пошкоджень

Увага!

- Нерівне дно посуду може подряпати варильну панель.
- Ніколи не кладіть на конфорки порожній посуд. Це може призвести до їх пошкодження.
- Не кладіть гарячий посуд на панель керування, індикаційне поле та раму варильної панелі. Це може призвести до їх пошкодження.

- Падіння твердих або гострих предметів на варильну панель може призвести до її пошкодження.
- Фольга та пластмасовий посуд плавляться під час контакту з гарячими конфорками. Не рекомендується використання допоміжного покриття для захисту варильної панелі.

Загальна інформація

У таблиці нижче наведено типи пошкоджень, які трапляються найчастіше:

Пошкодження	Причина	Способи усунення
Плями	Збігання	Якщо під час приготування на варильну поверхню збігла страва, забруднення слід одразу видалити за допомогою скребка для скла.
	Непридатні мийні засоби	Використовуйте лише придатні для варильних панелей мийні засоби.
Подряпини	Сіль, цукор і пісок	Не використовуйте варильну панель як робочий стіл або опору.
	Нерівне дно посуду дряпає склокерамічну поверхню	Перевірте посуд, який використовуєте.
Знебарвлення	Непридатні мийні засоби	Використовуйте лише придатні для варильних панелей мийні засоби.
	Тертя через пересування посуду	Щоб перемістити каструлю або сковорідку, підніміть її.
Відшарування	Цукор і продукти з великим вмістом цукру	Якщо під час приготування на варильну поверхню збігла страва, забруднення слід одразу видалити за допомогою скребка для скла.

Захист довкілля

Розпакуйте прилад і утилізуйте пакувальний матеріал, не завдаючи шкоди довкіллю.

Утилізація без завдання шкоди довкіллю



Цей прилад має маркування відповідно до Директиви про відходи від електричних і електронних приладів WEEE 2002/96/EG. Директива регламентує процес утилізації та вторинного використання відпрацьованих електроприладів на території Європейського Союзу.

Поради стосовно заощадження електроенергії

- Завжди накривайте посуд кришкою відповідного розміру. Під час приготування їжі без кришки енергії витрачається в чотири рази більше. Процес приготування можна контролювати при закритій кришці, якщо вона скляна.
- Використовуйте посуд із рівним товстим дном. Через нерівне дно споживається більше електроенергії.
- Діаметр дна посуду має відповідати розміру конфорки. Інакше енергія витрачатиметься даремно. Зверніть увагу: зазвичай виробник вказує на виробі діаметр верхнього краю посуду. Як правило, він більший від діаметру дна.
- Вибирайте розмір посуду відповідно до кількості продуктів, які потрібно приготувати. Великий напівпорожній посуд споживає багато енергії.
- Варіть продукти в невеликій кількості води. Це допомагає заощадити енергію та зберегти вітаміни й мінерали, які містяться в овочах.
- Готуйте на найнижчому можливому ступені нагрівання.

Приготування їжі на індукційних варильних панелях

Переваги індукційних варильних панелей

Технологія індукційного нагрівання означає радикальну зміну традиційних способів нагрівання, оскільки тепло утворюється безпосередньо в посуді. Тому ця технологія має цілу низку переваг:

- Для приготування їжі потрібно менше часу, тому що нагрівається не сама поверхня, а безпосередньо посуд.
- Заощаджується електроенергія.
- Спрощується догляд за варильною панеллю та її очищення. Продукти, що переливаються, не так швидко пригорають.
- Покращується контроль процесу приготування їжі та підвищується безпека: під час спрацювання панелі керування енергія подається та вимикається миттєво. Якщо з увімкненої індукційної конфорки забрати посуд, вона припиняє нагрівання.

Придатний посуд

Посуд із феромагнітних сплавів

На індукційній варильній панелі можна використовувати тільки посуд із феромагнітних сплавів, наприклад:

- сталевий посуд із емальованим покриттям;
- чавунний посуд;
- спеціальний посуд із нержавіючої сталі для індукційних варильних панелей.

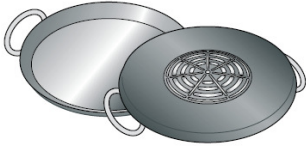
Щоб переконатися, що посуд придатний для індукційної панелі, перевірте, чи притягується дно магнітом.

Спеціальний посуд для індукційних варильних панелей

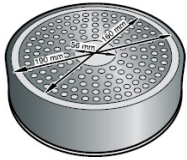
Існує ще один вид спеціального посуду для індукційних варильних панелей, дно якого не повністю складається із феромагнітних сплавів.



У великому посуді з феромагнітною поверхнею меншого діаметру нагрівається тільки ця феромагнітна поверхня. У результаті розподіл тепла може відбуватися нерівномірно.



Посуд, дно якого містить алюмінієві компоненти, має неповну феромагнітну поверхню, внаслідок чого тепло, яке подається, може бути неефективним, а посуд може не розпізнаватися конфоркою.



Для отримання хороших результатів у приготуванні їжі ми рекомендуємо використовувати такий посуд, діаметр феромагнітної поверхні якого відповідає би діаметру конфорки. Якщо посуд не розпізнається конфоркою, покладіть його на конфорку з меншим діаметром.

Непридатний посуд

У жодному разі не використовуйте посуд із таких матеріалів:

- звичайна іржостійка сталь;
- скло;
- глина;
- мідь;
- алюміній.

Характеристика дна посуду

Характеристики дна посуду можуть вплинути на рівномірність приготування їжі. Посуд із матеріалів, які сприяють розподілу тепла, наприклад із багатошаровим дном типу «сандвіч» з іржостійкої сталі, забезпечує рівномірний розподіл тепла та заощаджує час і енергію.

Посуд на конфорці відсутній або має невідповідний розмір

Якщо на обрану конфорку покладено посуд із невідповідного матеріалу й неправильного розміру або не покладено зовсім, в індикаційному полі конфорки блимає відображуваний ступінь нагрівання. Поставте на конфорку придатний посуд і зачекайте, доки індикатор не перестане блимати. В іншому разі конфорка автоматично вимкнеться через 90 секунд.

Порожній посуд або посуд із тонким дном

Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд із тонким дном. Варильну панель обладнано захисною системою запобіжників, але порожній посуд може нагрітися так швидко, що функція захисного вимкнення не встигне спрацювати й буде досягнуто дуже високої температури. Дно посуду може розплавитися та пошкодити скляну поверхню. Якщо це трапилось, не чіпайте посуд і вимкніть конфорку. Якщо після вистигання варильна панель не працює, зверніться до служби підтримки клієнтів.

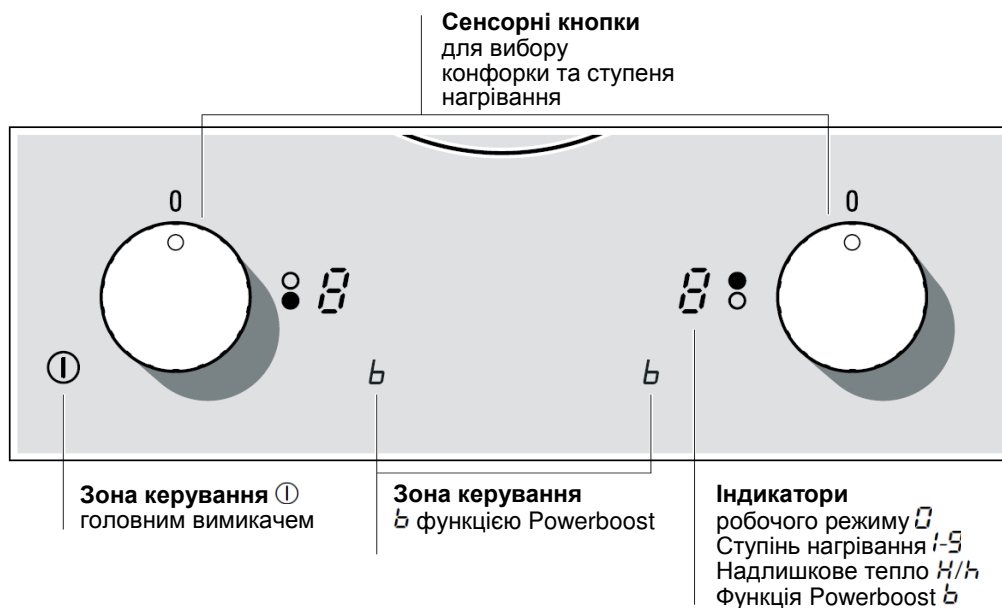
Розпізнавання посуду конфоркою

Кожна конфорка має мінімальну межу розпізнавання посуду, який на ній стоїть. Вона залежить від матеріалу, з якого виготовлено цей посуд. Тому слід використовувати конфорку, яка найбільше відповідає діаметру посуду.

Загальний огляд приладу

Ці інструкції є дійсними для різних типів варильних панелей. На стор. 2 ви знайдете перелік моделей із зазначеними розмірами.

Панель керування



Конфорки

Конфорка	Увімкнення та вимкнення
<input type="radio"/> Одноконтурна конфорка	Використовуйте посуд відповідного розміру.
<input checked="" type="radio"/> Двоконтурна конфорка	Конфорка автоматично вмикається під час використання посуду із дном, розмір якого збігається із зовнішнім діаметром конфорки.

Використовуйте лише придатний для індукційних панелей посуд (див. розділ «Придатний посуд»).

Індикатор залишкового тепла

Кожна конфорка варильної панелі обладнана індикатором залишкового тепла. Завдяки цим індикаторам видно, які конфорки ще не встигли. Не торкайтеся конфорок із цими індикаторами.

Навіть якщо варильну панель вимкнено, індикатор світлитиметься h/H , доки конфорка не встигне.

Коли ви забираєте посуд перед вимкненням конфорки, по черзі з'являється показник h/H і обраний ступінь нагрівання.

Налаштування варильної панелі

У цьому розділі вказано способи програмування варильної панелі. У таблиці нижче наведено час приготування їжі для різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної панелі

Варильна панель вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: торкніться символу ①. Над головним вимикачем засвітиться індикатор. Варильна панель готова до роботи.

Вимкнення: торкніться та утримуйте символ ①, доки індикатор над головним вимикачем не згасне. Усі конфорки вимкнено. Індикатор залишкового тепла світлитиметься, доки конфорки не встигнуть до відповідної температури.

Примітка: варильна панель вимикається автоматично, якщо після вимкнення всіх конфорок минуло більше 20 секунд.

Налаштування конфорки

За допомогою регуляторів встановіть потрібний ступінь нагрівання.

0 = конфорку вимкнено.

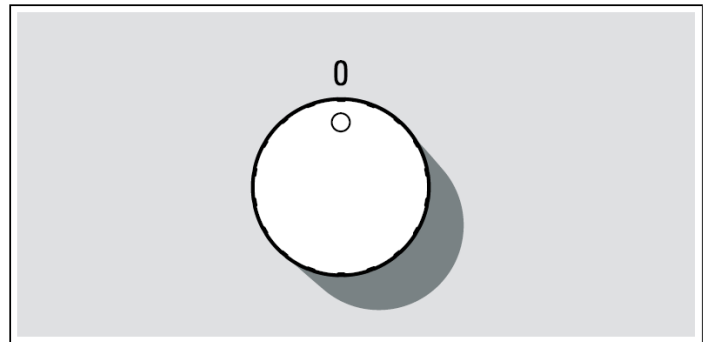
Ступінь нагрівання 1 = найменша потужність.

Ступінь нагрівання 9 = найбільша потужність.

Вибір ступеня нагрівання

Поверніть регулятор праворуч до потрібного ступеня нагрівання.

Цей ступінь засвітиться на індикаторі.



Вимкнення конфорки

Поверніть регулятор ліворуч до ступеня 0. Конфорка вимкнеться й засвітиться індикатор залишкового тепла.

Примітка: якщо на індукційній конфорці відсутній посуд, блиматиме індикатор обраного ступеня нагрівання. Через деякий час конфорка вимикається.

Таблиця з рекомендаціями стосовно приготування їжі

У цій таблиці наведено декілька прикладів використання різних ступенів нагрівання.

Час приготування залежить від ступеня нагрівання, виду, ваги та якості продуктів. Тому можливі варіації.

Вибір ступеня нагрівання впливає на результати приготування їжі.

Під час приготування пюре, супів-пюре та густих соусів їх слід час від часу перемішувати.

На початку процесу приготування їжі виберіть ступінь нагрівання 9.

	Ступінь потужності	Тривалість приготування у хвиликах
Розтоплення		
Шоколад, шоколадна глазур, вершкове масло, мед	1	-
Желатин		
Розігрівання та підтримання температури		
Густі супи (наприклад, із сочевицею)	1–2	-
Молоко**	1–2	-
Відварювання сосисок**	3–4	-
Розморозжування та розігрівання		
Шпинат швидкого заморожування	3–4	5–15 хв.
Гуляш швидкого заморожування	3–4	20–30 хв.

* Готування без кришки

** без кришки

	Ступінь потужності	Тривалість приготування у хвилинах
Приготування та відварювання на слабкому вогні		
Картопляні галушки	4–5*	20–30 хв.
Риба	4–5*	10–15 хв.
Білі соуси, наприклад бешамель	1–2	3–6 хв.
Яечно-масляні соуси, наприклад беарнський або голандський	3–4	8–12 хв.
Відварювання, приготування на парі, обсмажування		
Рис (у подвійному об'ємі води)	2–3	15–30 хв.
Молочна рисова каша	2–3	25–35 хв.
Картопля в лушпинні	4–5	25–30 хв.
Очищена картопля	4–5	15–25 хв.
Макаронні вироби	6–7*	6–10 хв.
Густі супи, юшки	3–4	15–60 хв.
Овочі	3–4	10–20 хв.
Овочі швидкого заморожування	3–4	7–20 хв.
Густі супи у скороварці	4–5	-
Тушкування		
М'ясний рулет	4–5	50–60 хв.
Печеня	4–5	60–100 хв.
Гуляш	3–4	50–60 хв.
Тушкування/смаження із невеликою кількістю олії		
Філе в паніруванні або без нього	6–7	6–10 хв.
Філе швидкого заморожування	6–7	8–12 хв.
Котлети в паніруванні або без нього	6–7	8–12 хв.
Стейк (товщиною 3 см)	7–8	8–12 хв.
Куряча грудка (товщиною 2 см)	5–6	10–20 хв.
Куряча грудка швидкого заморожування	5–6	10–30 хв.
Риба та риб'яче філе без панірування	5–6	8–20 хв.
Риба та риб'яче філе в паніруванні	6–7	8–20 хв.
Панірована риба швидкого заморожування, наприклад рибні палички	6–7	8–12 хв.
Краби та креветки	7–8	4–10 хв.
Готові страви швидкого заморожування, наприклад смажені продукти	6–7	6–10 хв.
Млинці	6–7	смажити один за одним
Омлет	4–5	смажити невеликими порціями
Яєчня	5–6	3–6 хв.
Смаження у фритюрі** (порціями по 150–200 г продуктів на 1–2 л олії)		
Продукти швидкого заморожування, наприклад картопля фрі, курячі нагетси	8–9	смажити невеликими порціями
Крокети швидкого заморожування	7–8	
Тюфтельки	7–8	
М'ясо, наприклад шматки курки	6–7	
Риба в паніруванні або клярі	6–7	
Овочі та гриби в паніруванні або клярі, наприклад печериці	6–7	
Кондитерські вироби, наприклад пампушки або фрукти у клярі	4–5	

* Готування без кришки

** без кришки

Функція Powerboost

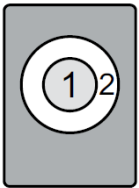
Застосування функції Powerboost дає змогу розігріти продукти швидше, ніж використання ступеня нагрівання S.

Функція Powerboost підсилює максимальну потужність обраної конфорки.

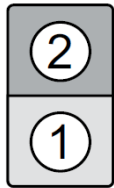
Обмеження в застосуванні

Цю функцію для однієї з конфорок можна активувати тільки в тому разі, коли інша конфорка не використовується (див. малюнок). Наприклад, якщо ви бажаєте активувати функцію для конфорки 1, конфорка 2 має бути вимкнена, і навпаки. Якщо вона не вимкнена, на індикаторі конфорки по черзі блимають буква **b** і показник ступеня нагрівання. Через деякий час відбувається повернення до раніше обраного ступеня нагрівання, і функція Powerboost не активується.

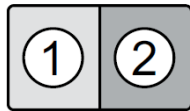
У моделі 1 функція Powerboost встановлюється одночасно на всіх конфорках (див. малюнок).



Модель 1



Модель 2



Модель 3

Увімкнення функції Powerboost

1. Виберіть потрібний ступінь нагрівання.
2. Торкніться символу **b** обраного ступеня нагрівання. Індикатор **b** засвітиться. Функцію Powerboost увімкнено.

Вимкнення функції Powerboost

Торкніться символу **b**. Символ **b** згасне. Функцію Powerboost вимкнено.

Примітка: за певних умов функція Powerboost може вимкнутися автоматично — для захисту електронних компонентів усередині варильної панелі.

Функція автоматичного вимкнення

Якщо конфорка працює тривалий час без змінювання налаштувань, активується функція автоматичного вимкнення. Конфорка припиняє нагрівання. Індикатор конфорки по черзі відображатиме позначки **F**, **B**, **C** і показник залишкового тепла **H/h**.

Якщо регулятор повернути на 0, індикатор згасне. Тепер конфорку можна налаштувати заново.

Автоматичне вимкнення залежить від обраного ступеня нагрівання (від 1 до 10 годин).

Вимкнення звукового сигналу

Короткий звуковий сигнал лунає під час торкання будь-якого символу. У деяких моделях цей сигнал можна вимкнути.

1. Налаштуйте конфорки на ступінь нагрівання **3**.
2. По черзі вимкніть усі конфорки, починаючи з правої передньої.

3. Протягом 5 секунд утримуйте символ **>**, який відповідає лівій конфорці. Після закінчення цього часу залунає звуковий сигнал підтвердження.

Звуковий сигнал можна знову увімкнути. Для цього дійте так само, як під час вимкнення звукового сигналу.

Чищення та догляд

Поради та рекомендації в цьому розділі допоможуть вам під час чищення варильної панелі та здійснення догляду за нею.

Варильна панель

Чищення

Очищуйте варильну панель після кожного використання. Це запобігатиме пригорянню залишків їжі. Очищуйте варильну панель тільки після того, як вона вистигне.

Використовуйте лише придатні для варильних панелей мийні засоби. Зверніть увагу на інструкції, зазначені на упаковці мийного засобу.

У жодному разі не використовуйте такі засоби для чищення:

- абразивні мийні засоби;
- агресивні мийні засоби, наприклад аерозолі для духовок або засоби для видалення плям;

- губки для миття;
- пристрої для очищення під високим тиском або пароочищувачі.

Скребки для скла

Стійкий бруд видаляйте за допомогою скребка для скла.

1. Розкрийте скребок.
2. Очистьте поверхню варильної панелі за допомогою леза скребка.

Не очищуйте варильну панель футляром від скребка, ви можете її подряпати.

Небезпека травмування!!

Лезо скребка дуже гостре. Існує небезпека отримання травми. Закрийте лезо, якщо не використовуєте його. Пошкоджені леза негайно замініть.

Догляд

Нанесіть засоби для догляду та захисту на варильну панель. Зверніть увагу на поради та рекомендації, зазначені на упаковці.

Рама варильної панелі

Щоб уникнути пошкоджень рами варильної панелі, зверніть увагу на такі рекомендації:

- використовуйте тільки теплий мильний розчин;
- не використовуйте гострі предмети або абразивні засоби;
- не використовуйте скребок для скла.

Усунення несправностей

Несправності в роботі варильної панелі зазвичай виникають через дрібні помилки. Перед тим, як звернутися до служби

підтримки клієнтів, зверніть увагу на зазначені нижче поради та рекомендації.

Індикація	Несправність	Способи усунення
Відсутня	Припинено подачу живлення. Під'єднання приладу не здійснювалося відповідно до монтажною схемою. Несправність у системі електроніки.	За допомогою інших електроприладів перевірте наявність живлення. Перевірте правильність під'єднання приладу згідно з монтажною схемою. Якщо за допомогою вищезгаданих заходів несправність не усунено, зверніться до служби підтримки клієнтів.
E блимає	Панель керування зволожена або на ній розміщено якийсь предмет.	Протріть панель насухо або заберіть предмет.
E + цифра / d + цифра / E + цифра	Несправність у системі електроніки.	Від'єднайте варильну панель від мережі. Зачекайте 30 секунд і знову під'єднайте її.*
$F0$	Внутрішня помилка.	Від'єднайте варильну панель від мережі. Зачекайте 30 секунд і знову під'єднайте її.*
$F2$	Перегрівання системи електроніки та вимкнення відповідної конфорки.	Поверніть регулятор на 0. Зачекайте, доки система електроніки не вистигне, і знову ввімкніть конфорку.*
$F4$	Перегрівання системи електроніки та вимкнення всіх конфорок.	Зачекайте, доки система електроніки не вистигне, і знову ввімкніть її.*
c i	Невідповідна вхідна напруга, яка виходить за межі нормального робочого діапазону.	Зверніться до організації з постачання електроенергії.
$c2$ / $c3$	Перегрівання конфорки та її вимкнення з метою захисту зони нагрівання.	Зачекайте, доки система електроніки не вистигне, і знову ввімкніть її.

* Якщо індикатор не згасне, зверніться до служби підтримки клієнтів.

Не кладіть гарячий посуд на панель керування.

Шуми, які виникають під час роботи приладу

Технологія індукційних варильних панелей базується на формуванні електромагнітних полів, від яких розігрівається безпосередньо дно посуду. Залежно від характеристик посуду, можуть виникати шуми або вібрації, які наведено нижче.

Сильне гудіння на зразок звуку трансформатора

Це гудіння виникає під час приготування їжі на конфорці з високим ступенем нагрівання. Причиною гудіння є велика кількість енергії, яка передається посуду від варильної панелі. Якщо ступінь нагрівання знизити, це гудіння зникає або послаблюється.

Тихий свист

Свист з'являється, коли на конфорці стоїть порожній посуд. Якщо в посуд додати воду або продукти, свист зникне.

Потріскування

Потріскування спостерігається, коли використовується посуд із шарованих матеріалів. Потріскування виникає через

вібрації на стиках з'єднань шарів різних матеріалів. Джерелом цього потріскування є посуд. Кількість продуктів і спосіб їх приготування може впливати на зазначені шуми.

Сильний свист

Свист передусім викликає посуд із шарованих матеріалів, якщо його одночасно використовувати на двох конфорках на максимальному ступені нагрівання. Якщо ступінь нагрівання зменшити, свист зникає або слабшає.

Шум вентилятора

Для правильної роботи електронної системи варильна панель має працювати за контрольованою температурою. Для цього у варильній панелі встановлено вентилятор, який вмикається при досягненні певної температури, що залежить від ступеня потужності. Вентилятор може за інерцією працювати й після вимкнення варильної панелі, якщо її температура залишається високою.

Зазначені шуми є нормальними для технології індукційного нагрівання й не свідчать про несправність.

Служба підтримки клієнтів

Наша служба підтримки клієнтів завжди готова надати користувачам послуги з ремонту приладу, придбання приладдя, а також проконсультувати з будь-яких питань стосовно нашої продукції та послуг. Контактну інформацію нашої служби підтримки клієнтів зазначено в додатку.

Номер замовлення та номер виробу

Якщо ви звертатиметеся до нашої служби підтримки клієнтів, вкажіть номер замовлення та номер виробу вашого приладу. Ці дані зазначено на фірмовій табличці з нижньої сторони варильної панелі та у паспорті, що додається.

За умови неправильної експлуатації приладу послуги служби підтримки клієнтів будуть платними, навіть якщо термін дії гарантії ще не завершився.

©V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug 2012

V-ZUG Ltd
Industriestrasse 66, CH 6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



Cod. 9000691400 (920906)
J834.501-0