


interline

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ
ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ З
ВБУДОВАНОЮ ВИТЯЖКОЮ
HIV 960 SIR BA SYNERGY

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

У разі виникнення труднощів з
використанням продукту зверніться за
телефоном гарячої лінії:

 **0 800 30 33 34**



скануйте для переходу
на офіційний сайт

Зміст

1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ	4
1.1. Встановлення	4
1.1.1 Інструкції з безпеки під час встановлення	4
1.1.2 Небезпека порізів	4
1.1.3 Важливі інструкції з безпеки	4
1.2. Експлуатація та обслуговування	6
1.2.1. Небезпека електричного ураження	6
1.2.2. Небезпека для здоров'я	6
1.2.3. Небезпека гарячої поверхні	6
1.2.4. Небезпека порізів	6
1.2.5. Важливі інструкції безпеки	6
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
3. ЗНАЙОМСТВО	10
3.1. Вигляд зверху	10
3.2. Панель керування	10
3.3. Принцип роботи	11
3.4. Перед першим використанням	11
3.5. Режими роботи	11
3.5.1. Режим відведення повітря	11
3.5.2. Режим рециркуляції	11
4. ГОТУЄМО ПРАВИЛЬНО	11
4.1. Корисні підказки	11
4.1.1. Тушкування, приготування рису	11
4.1.2. Приготування стейку	12
4.1.3. Швидке обсмажування (Стір-фрай)	12
4.2. Виявлення невеликих предметів	12
4.3. Правильний вибір потужності для готування	12
5. ФУНКЦІЇ	13
5.1. Сенсорне керування	13
5.2. Вибір правильного посуду	13
5.3. Інструкція з використання	14
5.3.1. Початок приготування їжі	14
5.3.2. Завершення готування	15
5.3.3. Блокування панелі керування (захист від дітей)	15
5.3.4. Таймер	15
5.3.5. Пауза	16

5.3.6.	Використання турбо-режиму (Induction boost).....	16
5.3.7.	Зона розширення (Flexi-зона).....	16
5.3.8.	Автоматичний режим роботи витяжки	17
5.3.9.	Час роботи за замовчуванням.....	18
5.3.10.	Користувацькі налаштування.....	19
6.	ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	21
6.1.	Догляд за варильною поверхнею	21
6.2.	Догляд за решіткою та жировим фільтром	22
6.3.	Догляд за вугільним фільтром	23
6.4.	Догляд за контейнером для збору води	25
7.	ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ РІШЕННЯ.....	26
7.1.	Коди помилок.....	26
7.2.	Специфічні несправності та їх рішення.....	27
8.	ДОГЛЯД ЗА НАВКОЛИШНІМ СЕРЕДОВИЩЕМ	28

1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ




Перш за все, ми вдячні Вам за придбання вбудованої електричної варильної поверхні Interline. Переконайтесь, що Ви отримали прилад без ушкоджень. При виявленні пошкоджень зверніться до торговельної організації, де Ви придбали прилад. Інструкції з експлуатації також доступні на нашому сайті: <https://interline.ua/>

Ваша безпека дуже важлива для нас, тож будь ласка прочитайте цю інструкцію уважно перед встановленням та використанням приладу.

Виріб може мати інший зовнішній вигляд, ніж на ілюстраціях у цьому посібнику, проте інструкції з експлуатації, обслуговування та монтажу залишаються незмінними.

Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання разом з приладом. Якщо пристрій було продано чи передано у власність іншій особі, переконайтесь що ця інструкція також дістанеться новому власнику.

Умовні позначення символів, що використані в цьому посібнику:

	ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Цей символ сигналізує про небезпеку із середнім рівнем ризику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до смерті або серйозних травм.	
	ОБЕРЕЖНО!
Цей символ сигналізує про небезпеку із низьким рівнем ризику, яка, якщо її не уникнути, може призвести до травм легкого або середнього ступеня тяжкості.	
	ПРИМІТКА
Цей символ сигналізує про корисну інформацію, що може значно полегшити вам використання приладу чи уникнути пошкодження майна.	

1.1. Встановлення

1.1.1 Інструкції з безпеки під час встановлення

- Відключіть пристрій від електромережі перед його чищенням чи обслуговуванням.
- Електромережа для підключення повинна бути гарної якості та правильно заземлена.
- Зміни у внутрішній електропроводці повинні виконуватися особою, що має відповідну кваліфікацію.
- Недотримання цих порад може призвести до ураження електричним струмом або смерті.
- Встановлення чи технічне обслуговування повинна виконувати особа, що має відповідну кваліфікацію, та відповідно до інструкцій виробника й з дотриманням місцевих правил та норм з техніки безпеки. Не намагайтесь ремонтувати чи в будь-який спосіб модифікувати будь-які частини пристрою, якщо про це не вказано в інструкції з експлуатації.
- Заземлення пристрою є обов'язковим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб дозволити підключити вбудований пристрій до електричної мережі.
- Для відповідності стандартам безпеки при встановленні пристрою, необхідно використовувати багатополюсний вимикач. За потреби він здатен повністю відключити прилад за критичних змін в електромережі.
- Не використовуйте розетки з кількома входами чи подовжувачі.
- Після завершення монтажу електричні компоненти повинні бути недоступні для користувача.
- Перед підключенням пристрою до електромережі: перевірте дані вказані на табличці з технічними даними (розташована на нижній стороні пристрою), щоб переконатися у сумісності параметрів мережі й самої варильної поверхні, а також сумісності розетки для її підключення.
- У разі сумнівів зверніться до кваліфікованого електрика

1.1.2 Небезпека порізів

- Обережно, краї панелі гострі.
- Необережність може призвести до порізів та травм.

1.1.3 Важливі інструкції з безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як встановлювати або користуватися цим приладом.

- В жодному разі не розміщуйте горючі матеріали чи продукти на цьому пристрої.
- Будь ласка, надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу. Це допоможе правильно та послідовно виконати встановлення варильної поверхні.
- Щоб уникнути небезпеки, цей прилад повинен бути встановлений відповідно до інструкцій, що вказані в цьому посібнику.
- Цей прилад повинен бути встановлений та заземлений належним чином кваліфікованою особою.
- Цей прилад повинен бути підключений до електричного кола, що має ізольований вимикач. Це забезпечить повне відключення від джерела живлення, в разі потреби.
- Неправильне встановлення пристрою може призвести до скасування усіх гарантійних зобов'язань.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом чи не отримали інструктаж щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку. Діти повинні перебувати під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом.
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років і старше, а також люди зі зменшеними фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом та вони розуміють усі небезпеки.
- Діти не повинні гратися з приладом. Прибирання та технічне обслуговування приладу не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити у виробника, його обслуговуючим персоналом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом. Це актуально для поверхонь зі склокераміки або аналогічного матеріалу.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід розміщувати на варильній поверхні, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пару для чищення виробу.
- Не використовуйте пароочисник для чищення варильної поверхні.
- Завжди вимикайте прилад за допомогою клавіш керування після завершення готування на варильній поверхні, не покладайтеся на датчик посуду та автоматичне вимкнення.
- Прилад не розрахований на керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варильній поверхні. Процес приготування повинен контролюватися. Короткочасний процес готування потрібно постійно контролювати.



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування жирної їжі чи їжі з використанням великої кількості олії на варильній поверхні може бути небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтесь загасити таку пожежу водою. В такій ситуації вимкніть пристрій та накрийте полум'я кришкою чи ковдрою, що не горить.
- Уникайте проливання; при кип'ятінні або розігріванні рідин зменшуйте потужність нагрівання поступово.
- Не залишайте варильну поверхню увімкненою для порожніх сковорідок та каструль.
- Вимкніть відповідну зону готування після закінчення готування.



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад та його доступні частини нагріваються. Слід бути обережним і не торкатися цих елементів.
- Діти молодше 8 років повинні знаходитися подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Ніколи не готуйте на алюмінієвій фользі й не розміщуйте її безпосередньо на варильній поверхні. Вона розплавиться та безповоротно пошкодить ваш пристрій.
- Ніколи не нагрівайте бляшанку чи жерстяну банку з продуктами, попередньо не відкривши її: вона може вибухнути!

1.2. Експлуатація та обслуговування

1.2.1. Небезпека електричного ураження

• Не готуйте на розбитій або розтрісканій поверхні. Якщо поверхня варильної поверхні зламалася або потріскалася, негайно вимкніть прилад від електромережі (настінного вимикача) та зверніться до кваліфікованого фахівця.

- Вимикайте плиту від електромережі перед чищенням або технічним обслуговуванням.
- Недотримання цих порад може призвести до ураження електричним струмом або до смерті.

1.2.2. Небезпека для здоров'я

• Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.

• Однак люди з серцевими кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами) перед використанням цього приладу повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантатів, щоб переконатися, що на їхні імплантати не вплине електромагнітне поле пристрою.

- Недотримання цієї поради може призвести до смерті.

1.2.3. Небезпека гарячої поверхні

• Під час використання відкриті частини цього приладу нагріваються достатньо, щоб спричинити опіки.

• Не дозволяйте своєму тілу, одягу чи іншим предметам, окрім відповідного посуду, контактувати з індукційним склом, доки поверхня не захолоне.

- Тримайте дітей подалі.
- Ручки каструль можуть нагріватися. Переконайтеся, що ручки не розміщені над іншими зонами приготування їжі, що працюють в даний момент. Тримайте ручки поза межами досяжності дітей.
- Недотримання цих порад може призвести до отримання опіків.

1.2.4. Небезпека порізів

• Гостре лезо скребка для варильної поверхні небезпечно без захисного кожуха. Використовуйте скребок з надзвичайною обережністю та зберігайте його в недоступному для дітей місці.

- Недотримання цих засобів безпеки може призвести до травм та порізів.

1.2.5. Важливі інструкції безпеки

• Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час користування. Приготування їжі на варильній поверхні з використанням жиру та масла без нагляду може бути небезпечним, оскільки може призвести до пожежі.

• Ніколи не використовуйте ваш прилад як робочу поверхню чи для зберігання речей.

• Ніколи не залишайте на варильній поверхні будь-які предмети чи посуд.

• Не розміщуйте і не залишайте біля пристрою жодних об'єктів, що магнетизуються (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) чи електронні пристрої (наприклад, комп'ютерів, MP3-плеєрів), оскільки на них може вплинути електромагнітне поле.

• Ніколи не використовуйте прилад для обігріву приміщення.

• Після використання завжди вимикайте зони готування та варильну поверхню так, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорних елементів керування). Не слід покладатися на функцію виявлення посуду, що вимикає зони приготування їжі після того, як ви знімаєте посуд.

• Не дозволяйте дітям гратися з приладом чи сидіти, стояти чи залазити на нього.

• Не зберігайте предмети, що цікавлять дітей, у шафах над приладом. Діти, що стають на варильну поверхню, можуть серйозно травмуватися.

• Не залишайте дітей самих без нагляду в зоні, де використання приладу.

• Діти та особи з обмеженими можливостями, які обмежують їх здатність користуватися приладом, повинні мати відповідальну особу, яка б проінструктувала їх щодо безпечного використання пристрою. Інструктор повинен бути впевнений, що вони можуть користуватися приладом без небезпеки для себе та оточення.

• Не ремонтуйте та не замінюйте будь-яку частину приладу, якщо це не казано в посібнику. Всі інші види робіт з обслуговування повинен проводити кваліфікований фахівець.

• Не кладіть і не кидайте важкі предмети на кухонну плиту.

• Не ставайте на варильну поверхню.

• Не використовуйте каструлі з зубчастими краями і не перетягуйте каструлі по скляній поверхні, оскільки це може подряпати скло.

• Не використовуйте для очищення варильної поверхні засоби для чищення або будь-які інші сильні абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть подряпати скляну поверхню приладу.

• Цей прилад призначений для використання в побутових та подібних умовах, таких як: кухонні приміщення в магазинах, офісах та інших робочих середовищах; господарські будинки; клієнтами в готелях, мотелях та інших середовищах житлового типу; спальні кімнати з зоною приготування сніданку.



• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад та його відкриті частини під час використання пристрою нагріваються.

- Уникайте контакту з нагріваючими елементами.
- Дітей без нагляду та дітей, які не досягли 8 років, слід тримати подалі від приладу.
- Під час використання витяжки разом з іншими приладами, що працюють на газу, необхідно забезпечити належну вентиляцію приміщення.

- Витяжку необхідно регулярно чистити як зсередини, так і ззовні (**ЩОНАЙМЕНШЕ РАЗ НА МІСЯЦЬ**), відповідно до інструкції з обслуговування.

- Недотримання інструкцій з догляду за витяжкою, заміною фільтрів та чищення може призвести до виникнення пожежі.

- Категорично забороняється готувати їжу на відкритому полум'ї. Використання відкритого полум'я може пошкодити фільтри та спричинити пожежу, тому його слід завжди уникати. Під час смаження слід дотримуватися особливої обережності, щоб запобігти перегріву та загорянню олії.

- **ОБЕРЕЖНО:** Коли варильна поверхня увімкнена, доступні частини витяжки можуть нагріватися.

- При відведенні брудного повітря слід дотримуватися усіх місцевих технічних правил та норм, а також заходів безпеки.

- Повітря, що відводиться, не повинно потрапляти у ті ж повітроводи, що використовуються для відведення диму при спалюванні газу чи інших продуктів згоряння. Ніколи не використовуйте пристрій без правильно встановленої решітки.

- Для монтажу використовуйте гвинти, що постачаються в комплекті з виробом. Якщо вони не входять до комплекту, придбайте вказаний у цьому посібнику відповідний тип гвинтів. Використовуйте гвинти відповідної довжини, як зазначено в посібнику з монтажу.

- Безпечна експлуатація витяжки можлива, лише якщо різниця між тиском у приміщенні, в якому встановлено такий прилад, оснащений пальником, та атмосферним тиском не перевищує показника 4 Па (0,04 мбар). Для відповідності цим вимогам необхідно забезпечити відведення повітря, що містить продукти горіння, через внутрішньостінні вентиляційні канали, незакриті отвори (наприклад, відкриті двері або вікна) або за допомогою інших технічних рішень. Використання лише внутрішньостінного вентиляційного каналу не гарантує дотримання граничного значення різниці між тиском у приміщенні та атмосферним тиском.

- Рекомендації щодо правильного використання з метою зменшення впливу на навколишнє середовище: Починаючи готувати, увімкніть витяжку на мінімальну швидкість і залишайте її увімкненою ще на кілька хвилин навіть після завершення готування. Збільшуйте потужність відведення повітря лише за наявності великої кількості диму та пари, використовуючи функцію **Booster** у надзвичайних випадках. Щоб система рециркуляції повітря працювала ефективно, замініть вугільний фільтр за необхідності.

- Щоб забезпечити високу ефективність роботи жирового фільтра, очищайте його за необхідності. Для підвищення ефективності та мінімізації шуму використовуйте максимальний діаметр повітропроводу, вказаний у цьому посібнику.

- Готування страв з великим вмістом жиру чи олії на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

- Ніколи не залишайте гарячу олію чи жир без нагляду.
- Ніколи не використовуйте витяжку без жирового фільтра.
- Ніколи не допускайте наближення відкритого полум'я до жирового фільтра.
- Не встановлюйте прилад поблизу твердопаливних опалювальних пристроїв (наприклад, дров'яних або вугільних), якщо цей прилад не має герметичної кришки, що не знімається. Уникайте іскор, що розлітаються.

- Перед чищенням дайте приладу охолонути.
- Якщо в прилад потрапила гаряча рідина, знімайте жировий фільтр чи переливний резервуар тільки після того, як прилад охолоне.

- Під час розпаковки може відчуватися легкий специфічний запах, який незабаром зникне.



- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовувати можна лише ті захисні засоби, що розроблені виробником приладу та вказані в інструкціях, або входять до комплекту приладу. Використання невідповідних захисних засобів може призвести до нещасних випадків.

- Витяжки та інші пристрої для відведення повітря можуть негативно впливати на безпечну роботу приладів, що працюють на газі або іншому типі палива (у тому числі в інших приміщеннях), через зворотний потік продуктів згоряння. Вони можуть потенційно призвести до отруєння чадним газом. Після

встановлення витяжки або аналогічного приладу, належна робота усіх приладів, що виділяють продукти горіння, повинна бути перевірена компетентним фахівцем. Щоб переконатися у відсутності зворотного потоку продуктів згорання.

- За відсутності належного догляду, згідно наведених інструкцій в цьому посібнику, існує ризик виникнення пожежі.
- **ОБЕРЕЖНО:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання кухонних приладів.
- Необхідно дотримуватися правил та норм, що стосуються відведення повітря.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для використання з газовими плитами.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HIV 960 SIR BA SYNERGY
Зони для приготування їжі	4 Зони
Номинальна напруга/частота	220-240 В ~ 380-415 В 3N~/50-60 Гц
Споживча потужність	7400 Вт
Розміри пристрою, Ш×Г×В, мм	600×520×230
Розміри для вбудовування Ш×Г, мм	560×480
Тип мотору	Інверторний двигун

Параметр	Значення
Модель	HIV 960 SIR BA SYNERGY
Тип варильної поверхні	Електрична/Electrical
Кількість зон та/або площин для приготування їжі, шт.	4
Технологія нагріву (індукційні зони та площини для приготування їжі, променеві зони для приготування їжі, суцільні поверхні (плити))	Індукція/ Induction
Для круглих зон або площин для приготування їжі: діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом, округлюється до найближчих 5 мм, \varnothing см	Ліва передня: 18, Ліва задня: 15, Права передня: 21×18,5; Права задня: 21×18,5;
Для некруглих зон або площин для приготування їжі: довжина і ширина корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом, округляється до найближчих 5 мм, Ш×Д см	-
Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кг $E_{\text{Electric cooking}}$, Вт·год/кг	Ліва передня: 176,3; Ліва задня: 184,5; Права передня: 185,7; Права середня: 181,2 Права задня: 176,5
Споживання енергії на варильну поверхню з розрахунку на кг $E_{\text{Electric hob}}$, Вт·год/кг	180,7
Витяжка	
Річний обсяг споживання енергії AEC_{hood} , кВт·г/рік	12,6
Клас енергетичної ефективності	A++
Індекс енергоефективності EEl_{hood}	34,6
Газодинамічний коефіцієнт корисної дії, FDE_{hood}	31,1
Гідродинамічний клас ефективності	A
Освітлення	
Ефективність освітлення LE_{hood} , люкс/Вт	-
Клас ефективності освітлення	-
Жировий фільтр	
Ефективність поглинання забруднень GFE_{hood} , %	90,8
Клас ефективності поглинання забруднень	B
Режим відведення повітря	
Витрата повітря (min режимі роботи), м ³ /год	245,3
Витрата повітря (max режимі роботи), м ³ /год	388,8
Витрата повітря (min режимі роботи турбо), м ³ /год	512,8
Витрата повітря (max режимі роботи турбо), м ³ /год	638,4

Рівень шуму	
Рівень шуму (на міні режимі роботи), дБ	45
Рівень шуму (на 8 рівні потужності витяжки), дБ	54
Рівень шуму (на max режимі роботи), дБ	61
Рівень шуму на max режимі роботи (коли встановлений в режим турбо), дБ	65
Енергоспоживання	
Виміряне споживання енергії в режимі очікування PS, Вт	0,4
Виміряне споживання енергії у режимі вимкнено PO, Вт	-
Режим рециркуляції	
Витрата повітря (міні режимі роботи), м3/год	261,7
Витрата повітря (max режимі роботи), м3/год	370,2
Витрата повітря (міні режимі роботи турбо), м3/год	464,0
Витрата повітря (max режимі роботи турбо), м3/год	496,6
Рівень шуму (на міні режимі роботи), дБ	52
Рівень шуму (на max режимі роботи), дБ	58
Рівень шуму на міні режимі роботи (коли встановлений в режим інтенсивний-турбо), дБ	63
Рівень шуму на max режимі роботи (коли встановлений в режим інтенсивний-турбо), дБ	64

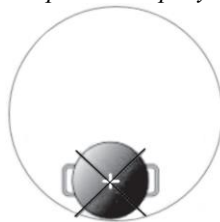
Габарити приблизні. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати свою продукцію та можемо змінювати технічні характеристики й дизайн без попереднього повідомлення.

Зона готування	Діаметр посуду для індукційної поверхні	
	Мінімальний, мм	Максимальний, мм
150	100	150
180	120	180
210×185	120	180
210×380 (Flexi-зона)	230	210×380



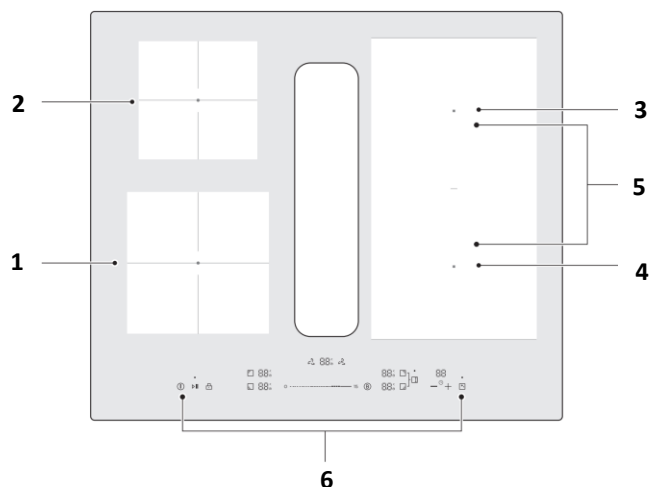
ПРИМІТКА

- Малий посуд слід розміщувати по центру зони готування.
- Використання неякісних сковорідок потребує використання більшої зони готування.



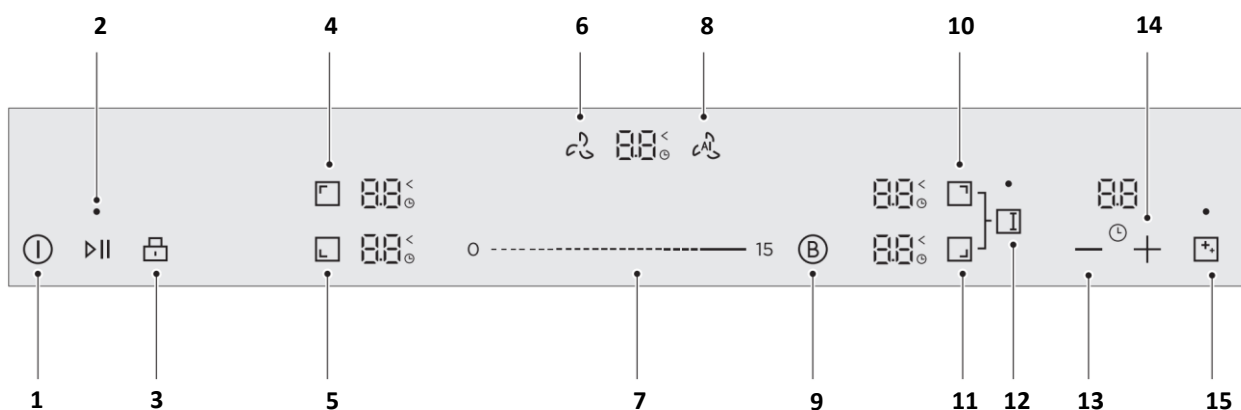
3. ЗНАЙОМСТВО

3.1. Вигляд зверху



1. Потужність зони готування: 2200 Вт (Boost 3300 Вт), Ø 180 мм
2. Потужність зони готування: 1400 Вт (Boost 2000 Вт), Ø 150 мм
3. Потужність зони готування: 2200 Вт (Boost 3300 Вт), Ø 210×185 мм
4. Потужність зони готування: 2200 Вт (Boost 3300 Вт), Ø 210×185 мм
5. Потужність Flexi-зони: 3300 Вт (Boost 3700 Вт), 210×380 мм
6. Панель керування

3.2. Панель керування



1. Клавiша увiмкнення/вимкнення
2. Керування паузою
3. Блокування панелi керування (захист вiд дiтей)
4. Клавiша вибору задньої лiвої зони готування
5. Клавiша вибору передньої лiвої зони готування
6. Клавiша керування витяжною
7. Слайдер
8. Автоматичний режим роботи витяжки
9. Induction boost (турбо-режим)
10. Клавiша вибору задньої правої зони готування
11. Клавiша вибору передньої правої зони готування
12. Зона розширення (Flexi-зона)
13. Клавiша «->» для керування таймером
14. Клавiша «+» для керування таймером
15. Клавiша скидання нагадування про догляд

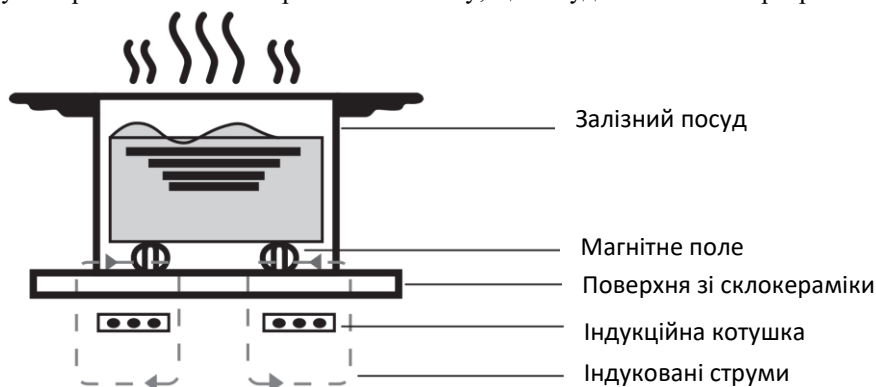


ПРИМІТКА

Всі зображення в цій інструкції наведені в ознайомчих цілях. Реальний продукт може відрізнятися. Надавайте перевагу вигляду реального виробу.

3.3. Принцип роботи

Індукційна поверхня - це безпечна, передова, ефективна та економічна технологія приготування. Вона працює за рахунок електромагнітних коливань, генеруючи тепло безпосередньо в каструлі, а не опосередковано нагріваючи скляну поверхню. Скло стає гарячим лише тому, що посуд з часом його прогріває.



3.4. Перед першим використанням

- Прочитайте інструкцію з експлуатації, звертаючи особливу увагу на розділ «Інструкція з безпеки».
- Зніміть усю захисну плівку з пристрою перед використанням.

3.5. Режими роботи

Ваша варильна поверхня має витяжку, що може працювати як в режимі відведення повітря, так і рециркуляції.

3.5.1. Режим відведення повітря

Повітря проходить крізь жировий фільтр та виводиться назовні через повітровід.



3.5.2. Режим рециркуляції

Повітря проходить крізь жировий фільтр, далі крізь вугільний внутрішній фільтр, де очищується, та повертається назад у приміщення.



Режим відведення повітря є режимом за замовчуванням. Однак ви можете його змінити за потреби. Потрібно буде змінити налаштування приладу та увімкнути опцію h1 в налаштуваннях згідно з обраним режимом роботи.



4. ГОТУЄМО ПРАВИЛЬНО

Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир дуже швидко нагріваються, особливо якщо ви використовуєте турбо-режим. При надзвичайно високих температурах олія та жир можуть самозайматися, що створить серйозний ризик виникнення пожежі.

4.1. Корисні підказки

- Коли страва почне закипати, знизьте температурні налаштування.
- Використання кришки зменшить час готування та заощадить енергію, зберігаючи тепло.
- Мінімізуйте кількість рідини чи жиру в ваших стравах. Це пришвидшить час готування їжі.
- Починайте готувати встановивши високу потужність, та зменште її після того, як страва нагрілась.

4.1.1. Тушкування, приготування рису

- Тушкування на повільному вогні відбувається нижче температури кипіння, приблизно при 85 ° C, коли бульбашки просто періодично піднімаються на поверхню страви. Це ключ до смачних супів та

ніжних рагу, оскільки аромати розповсюджуються, не перегріваючи їжу. Соуси на яєчній основі та соуси на основі борошна також слід готувати нижче температури кипіння.

- Для деяких страв, включаючи приготування рису методом поглинання, може знадобитися налаштування, що є нижчою за найнижчу можливу, щоб забезпечити належне приготування страви у рекомендований час.

4.1.2. Приготування стейку

Для приготування соковитого ароматного стейку:

1. Залиште м'ясо на відкритому повітрі при кімнатній температурі на 20 хвилин перед готуванням.
2. Попередньо нагрійте важку чавунну сковорідку.
3. Промажте обидві сторони стейка олією. Також налейте її невелику кількість на гарячу сковорідку, а потім покладіть м'ясо на неї.
4. Під час приготування стейку переверніть його лише один раз. Точний час приготування залежить від товщини стейка і від того, який рівень просмажування Ви хочете. Час може варіюватися приблизно від 2 до 8 хвилин на кожен бік. Натисніть на стейк, щоб оцінити, наскільки він готовий - чим твердішим він відчувається, тим ближче він буде до рівня просмажування «well done».
5. Залиште стейк на теплій сковорідці ще протягом кількох хвилин. Так він стане трохи ніжнішим.

4.1.3. Швидке обсмажування (Стір-фрай)

1. Візьміть плоску сковорідку WOK, що сумісна з індукційною поверхнею, чи велику сковороду.
2. Підготуйте усі інгредієнти та кухонні прибори для готування. Смаження має бути швидким. Якщо ви плануєте смажити велику кількість їжі, розділіть її на кілька менших порцій для смаження.
3. Прогрійте сковорідку та налейте дві столові ложки олії.
4. Спершу приготуйте м'ясну частину, відкладіть м'ясо та зберігайте в теплі.
5. Засмажте овочі. Коли вони вже гарячі, проте ще сирі, змініть налаштування потужності на менші, поверніть м'ясо на сковорідку та додайте соус.
6. Акуратно перемішуйте інгредієнти до готовності.
7. Подавайте на стіл.

4.2. Виявлення невеликих предметів

Якщо на поверхню поставити посуд непідходящого розміру чи посуд, який не притягується магнітом (наприклад алюмінієвий), чи залишити невеликий предмет (наприклад ніж, виделку, ключі), поверхня автоматично перейде в режим очікування на 1 хвилину. Після цього часу готування продовжиться.

4.3. Правильний вибір потужності для готування

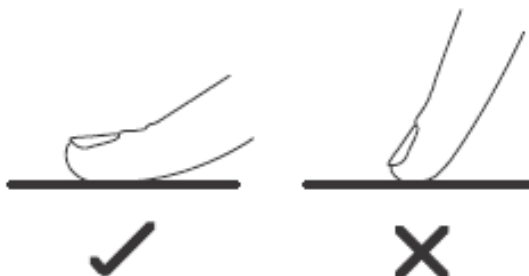
Налаштування, зазначені нижче, лише для ознайомлення. Реальні налаштування залежать від кількох факторів, залежать від самої страви та її кількості. Експериментуйте з підбором оптимальної температури, що ідеально підходить саме Вам.

Рівень потужності	Використовуйте цей рівень потужності для
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• повільного нагрівання невеликої кількості їжі• розтоплення шоколаду; масла; страв, які легко підгорають• повільного кип'ятіння• підігрівання
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• розігрівання• швидкого кип'ятіння• приготування рису
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• млинців та пиріжків
12 - 14	<ul style="list-style-type: none">• смаження• приготування макаронів
15 / P	<ul style="list-style-type: none">• швидкого обсмажування• для запікання• доведення супу до кипіння• Кип'ятіння води

5. ФУНКЦІЇ


5.1. Сенсорне керування

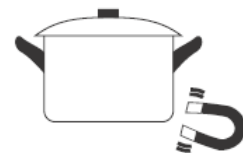
- Сенсорне керування реагує на дотик, тож не потрібно застосовувати надмірну силу.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Кожного разу, як дотик буде зафіксований, Ви почуєте звуковий сигнал.
- Тримайте панель керування в чистоті, сухою та переконайтесь, що на ній не стоять жодні предмети (наприклад посуд чи ганчірка). Навіть невелика кількість води на панелі керування може ускладнити керування приладом.



5.2. Вибір правильного посуду



- Використовуйте спеціальний посуд, що підходить для використання на індукційній варильній поверхні. Шукайте відповідний знак індукції на упаковці чи безпосередньо на посуді.
- Ви можете самостійно з'ясувати чи підходить ваш посуд легким тестом на магнітні властивості. Піднесіть магніт до основи посуду. Якщо магніт притягується до посуду, то його можна використовувати на індукційній варильній поверхні.
- Якщо у Вас немає магніту:
 1. Наберіть трохи води в каструлю, яку Ви хочете перевірити;
 2. Якщо на індикаторі не з'являється знак , а вода нагрівається, отже каструля підходить.



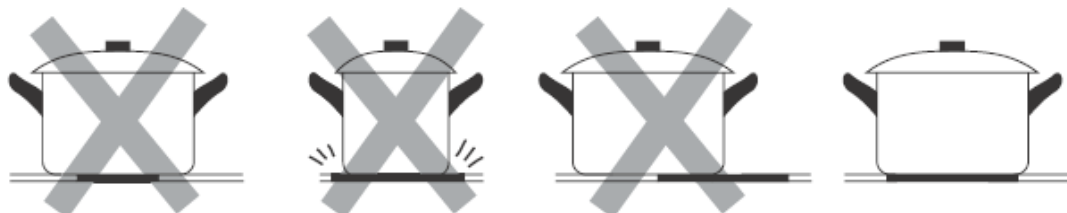
- Посуд з чистої нержавіючої сталі, алюмінію чи міді без магнітної основи, скла, дерева, порцеляни, кераміки та фаянсу не підходить для приготування на індукційній поверхні.
- Якщо феромагнітна частина покриває дно каструлі лише частково, нагріватиметься лише феромагнітна зона, решта дна може не нагрітися до температури, достатньої для приготування їжі.
- Якщо феромагнітна зона неоднорідна, а складається з іншого матеріалу, наприклад, алюмінію, це може вплинути на нагрівання та виявлення каструлі.
- Якщо дно посуду має схожі на наведені нижче малюнки, то він може не розпізнаватися.



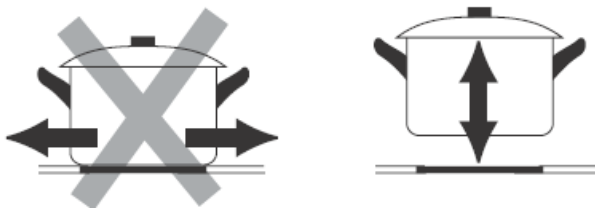
Не використовуйте посуд з зубчастими краями або зігнутою основою.



Переконайтесь, що дно каструлі гладке, щільно прилягає до поверхні і має такий же розмір, як і конфорка. Використовуйте посуд, діаметр якого дорівнює діаметру зображення обраної зони. Для максимально ефективної роботи поверхні використовуйте каструлі, що лише трохи ширші за малюнок. Якщо ви використовуєте посуд меншого розміру, ефективність може бути меншою. Варильна поверхня може не виявляти посуд, що має діаметр менше за 140 мм. Завжди ставте посуд в центр конфорки.



Щоб зняти посуд з поверхні, піднімайте її. Ніколи не пересувайте по поверхні, це може спричинити подряпини на ній.



5.3. Інструкція з використання

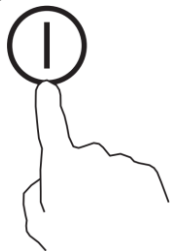
5.3.1. Початок приготування їжі

1. Натисніть та утримуйте клавішу увімкнення/вимкнення доку дисплей не загориться, а ви не почуєте один короткий звуковий сигнал. На всіх дисплеях відобразиться «-» чи «- -», сигналізуючи, що варильна поверхня увійшла в робочий режим.
2. Розмістіть підходящий посуд на зону готування, що збираєтесь використовувати. Переконайтесь, що дно посуду й поверхня зони готування сухі та чисті.

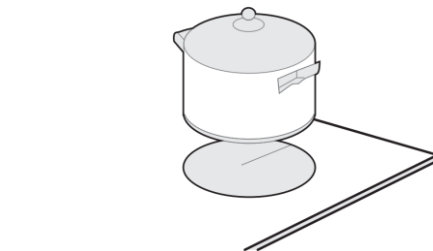


ПРИМІТКА

Якщо нічого не робити протягом 20 секунд, то після варильна поверхня автоматично повернеться в режим очікування.



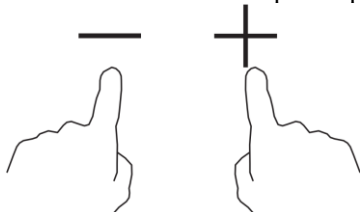
3. Натисніть клавішу вибору зони готування, щоб увімкнути відповідну зону.



4. Використовуйте слайдер для вибору потужності обраної зони готування. Після увімкнення варильної поверхні, витяжка сама увійде в автоматичний режим, а на її дисплеї відобразиться символ «А»



5. На цьому етапі ви також можете встановити таймер використовуючи клавіші «+» чи «-».



Якщо на дисплеї почергово з'являється символ  разом з показником рівня потужності

Це означає, що:

- Ви не поставили каструлю на відповідне місце;
- Каструля не підходить для приготування на індукційній поверхні;
- Каструля занадто маленька, чи стоїть не в центрі зони для готування.

Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування їжі не стоїть підходящий посуд.

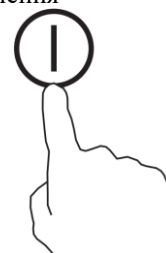
Дисплей автоматично вимкнеться через дві хвилини, якщо на ньому не буде підходящого посуду.

5.3.2. Завершення готування

1. Використайте слайдер, щоб зменшити потужність зони готування до 0.

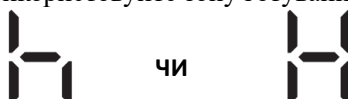


2. Вимкніть усю поверхню торкнувшись клавіші увімкнення/вимкнення



3. Бережіться гарячих поверхонь!

Символи «Н» чи «h» вкажуть на те, яка зона ще гаряча. Коли вона охолоне до безпечної температури, то відповідний символ зникне. Також ви можете економити завдяки цій інформації: якщо ви хочете розігріти нову страву/посудину, то використовуйте зону готування, що досі не охолола.



5.3.3. Блокування панелі керування (захист від дітей)

- Довготривале блокування:

Блокуйте панель керування для запобігання ненавмисного використання (наприклад для того, щоб дитина випадково не увімкнула прилад).

У ввімкненому стані коли блокування увімкнене, усе керування, окрім сенсорних кнопок Увімкн/Вимкн та блокування, не будуть працювати.

- Тимчасове блокування:

Використовуйте, якщо ви плануєте протерти варильну поверхню під час готування

Щоб заблокувати керування	
Під час роботи варильної поверхні, натисніть та відпустіть кнопку блокування, щоб увійти в режим тимчасового блокування	На індикаторі з'явиться й зникне напис "Lo". Дисплей індикатора почне 30 секундний відлік.
Натисніть та утримуйте клавішу блокування протягом 3 секунд, щоб увійти в режим довготривалого блокування.	На всіх індикаторах з'явиться й зникне напис "Lo".
Щоб розблокувати керування	
Натисніть та відпустіть кнопку блокування, щоб зняти тимчасове блокування. Також воно автоматично вимкнеться при завершенні відліку.	
Натисніть та утримуйте клавішу блокування протягом 3 секунд, щоб зняти довготривале блокування.	



Коли блокування увімкнене, усі клавіші керування, окрім сенсорних кнопок Увімкн/Вимкн та блокування, не будуть працювати. Ви завжди можете повністю вимкнути поверхню сенсорною кнопкою Увімкн/Вимкн за потреби.

В режимі довготривалого блокування після вимкнення та повторного увімкнення, всі індикатори будуть показувати "Lo" й вам доведеться її розблокувати перед використанням.

Тимчасове блокування можна увімкнути лише під час роботи варильної поверхні.

5.3.4. Таймер

Ви можете використовувати таймер для вимкнення однієї чи кількох зон після його встановлення.

Максимальна тривалість таймера 99 хвилин.

Тривалість таймера за замовчуванням складає 1 хвилину.

Для встановлення таймера на одній зоні готування

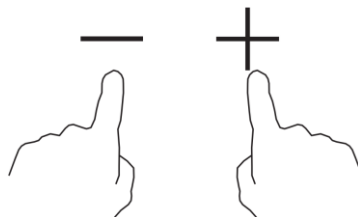
Таймер можна встановити лише під час роботи варильної поверхні.

Встановіть необхідний вам час використовуючи клавіші «+» чи «-».

Одне короткочасне натискання на ці клавіші змінить значення на 1 хвилину.

Натисніть та утримуйте клавіші «+» чи «-», щоб швидко збільшити чи зменшити час на 10 хвилин.

Торкніться одночасно клавіш «+» та «-» на 1 секунду для скасування таймера.



5.3.5. Пауза

Паузу можна використовувати лише під час роботи варильної поверхні.

Після переходу в режим паузи, варильна поверхня та витяжка будуть працювати на мінімально можливій потужності.

Вхід в режим паузи
Натисніть відповідну клавішу на панелі керування, щоб увімкнути паузу. В цьому режимі цифровий дисплей буде відображати «II» чи «II II»
Вихід з режиму паузи
В режимі паузи торкніться клавіші «Пауза» ще раз, щоб вийти з цього режиму та відновити налаштування, що були встановлені до цього.
Якщо нічого не робити, то режим паузи автоматично вимкнеться через 10 хвилин разом з вимкненням варильної поверхні й витяжки.

5.3.6. Використання турбо-режиму (Induction boost)

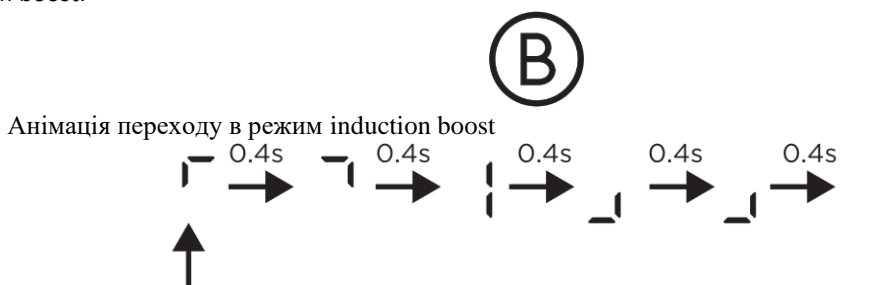
Увімкнення Induction boost

Під час роботи варильної поверхні торкніться клавіші «B». Переконайтесь, що індикатор відобразив анімацію входу в цей режим чи символ «b».



ПРИМІТКА

Витяжка відобразить символ «b», варильна поверхня відобразить анімацію при увімкненні режиму induction boost.



Вимкнення Induction boost

Вийти з цього режиму можна торкнувшись клавіші відповідної зони готування, а після слайдера. Або ж натисніть клавішу увімкнення/вимкнення.



ПРИМІТКА

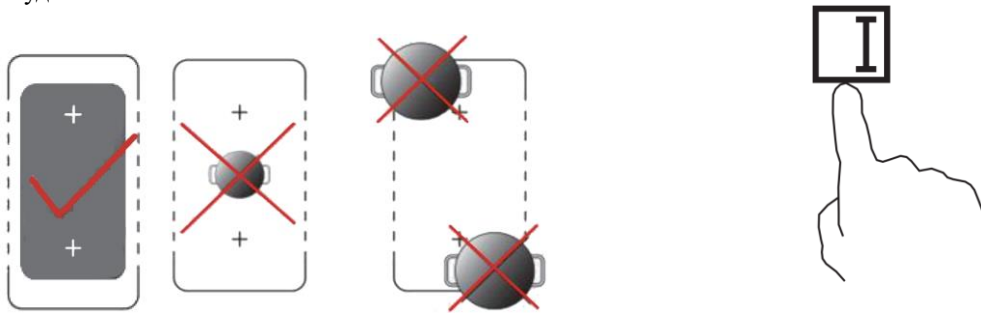
- Після 10 хвилин роботи в режимі induction boost зона готування повернеться до попередніх налаштувань автоматично.
- Зона розширення (Flexi-зона) та витяжка автоматично повернуться до попередніх налаштувань через 5 хвилин.
- Якщо перед цим потужність обраної зони була 0, то після виходу з цього режиму увімкнеться максимально доступне цифрове значення потужності.

5.3.7. Зона розширення (Flexi-зона)

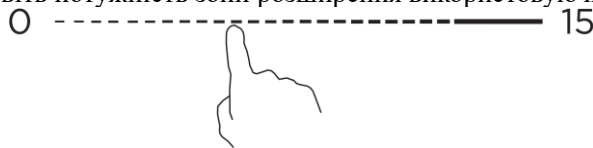
Увімкнення зони розширення (Flexi-зони)

1. Розташуйте велику посудину по центру зони розширення.
2. Торкніться клавіші увімкнення зони розширення на панелі керування, щоб увімкнути варильну поверхню.

- Переконайтесь, що дно каструлі та поверхня чисті та сухі;
- Переконайтесь в тому, що довжина посудини більша за 23 см.



3. Встановіть потужність зони розширення використовуючи слайдер.



ПРИМІТКА

- Коли конфорка працює незалежно, натисніть кнопку зони розширення, щоб увійти в цей режим та виберіть найвищу потужність конфорки.
- Під час готування з увімкненою зоною розширення, автоматично виходить з цього режиму лише та зона готування, на якій розміщено посуд.

5.3.8. Автоматичний режим роботи витяжки

Витяжка здатна працювати в автоматичному режимі в залежності від стану варильної поверхні.

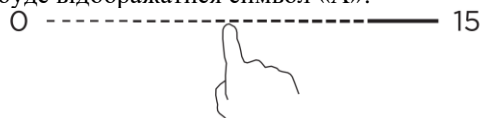
В автоматичному режимі після завершення готування та вимкнення усіх зон, витяжка автоматично відключиться за 2 хвилини по тому.

Автоматичний режим витяжки не буде працювати, якщо варильна поверхня вимкнена.

Використання автоматичного режиму

Після увімкнення варильної поверхні, вибору активної зони готування та встановлення потужності, також ввімкнеться витяжка а автоматичному режимі.

На дисплеї витяжки буде відображатися символ «A».



Якщо натиснути на клавішу автоматичного режиму роботи витяжки, то потужність витяжки стане «0», вона вимкнеться й вийде з автоматичного режиму.



Підказки з догляду

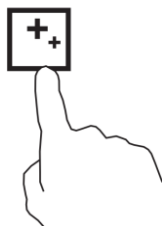
Коли загальний час роботи витяжки та варильної поверхні складе 80 годин, то на панелі керування загориться відповідний індикатор.



1. Перевірте ступінь забрудненості фільтра. Якщо він брудний, то виконайте дій, що вказані в розділі «Догляд та обслуговування».
2. Помийте контейнер для зберігання води згідно з інструкцій, наведених в розділі «Догляд та обслуговування».
3. Після очищення контейнера для води, індикатор автоматично вимкнеться.



Ви також можете вручну скинути таймер нагадування натиснувши та тримаючи відповідну клавішу на панелі керування протягом 3 секунд. Якщо індикатор до цього горів, то він вимкнеться.



ПРИМІТКА

Надлишок жиру може вплинути на ефективність всмоктування вбудованої витяжки, а вода, що занадто довго зберігається у контейнері для збору води, може набути неприємного запаху. Рекомендується регулярно очищення.

5.3.9. Час роботи за замовчуванням

Функція автоматичного вимкнення це захисна функція. Вона вимкне пристрій автоматично у тому випадку, якщо Ви забули вимкнути зону готування. Час, який плита буде працювати в різних режимах потужності, за замовчуванням вказаний в таблиці нижче:

Рівень потужності варильної поверхні	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Час за замовчуванням, години	8	8	8	6	6	6	4	4	4	2	2	2	1,5	1,5	1,5

Рівень потужності витяжки	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Час за замовчуванням, години	8	8	8	6	6	6	4	4	4	3	3	3	2	2	2

Тимчасове збільшення потужності витяжки (hood boost)	Тимчасове збільшення потужності однієї зони (induction boost)	Тимчасове збільшення потужності зони розширення (induction boost)
5 хвилин	10 хвилин	5 хвилин

Коли час тимчасового збільшення потужності мине, то відновляться попередньо встановлені налаштування потужності.

Коли посуд знімають з зони готування, індукційна варильна поверхня може негайно припинити нагрівання, а через 1 хвилину вона автоматично вимкнеться.



Людам із серцевим кардіостимулятором слід проконсультуватися зі своїм лікарем перед використанням цього пристрою.

5.3.10. Користувацькі налаштування

Користувач може змінювати налаштування приладу, а саме:

C0: Відновити заводські налаштування

C3: Встановити рівень потужності (Залежно від можливостей електросистеми вашого дому)

C4: Перейти до налаштувань перевірки якості посуду

C5: Налаштувати звукові сповіщень

C7: Перейти до цифрових налаштувань яскравості підсвічування

C8: Налаштувати функцію перенесення налаштувань при переміщенні посуду на іншу зону готування

H1: Перейти до налаштувань режиму роботи витяжки

H2: Перейти до налаштувань затримки вимкнення витяжки

H3: Скинути робочий час фільтра витяжки

Для входу в меню користувача

Кнопка перемикання пунктів меню (коротке натискання для активації): «LOCK» - кнопка блокування панелі керування.

Кнопка перемикання параметрів конфігурації (коротке натискання для активації): «BOOST» - кнопка турбо-режиму.

Кнопка збереження параметрів (тривале натискання протягом 3 секунд): «LOCK» - кнопка блокування панелі керування.

- Крок 1: Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій, коли він вимкнений;
- Крок 2: Натисніть і утримуйте кнопку «LOCK» протягом 3 секунд, щоб увійти в режим блокування панелі керування;
- Крок 3: Натисніть та утримуйте кнопку «BOOST» протягом 3 секунд, щоб увійти в меню налаштувань, блокування панелі керування автоматично скасується. Також зліва передньому індикаторі відобразиться символ «с»;
- Крок 4: Коротке натискання на клавішу «BOOST» для вибору підменю. Дисплей буде показувати поточно обраний пункт меню (наприклад, с3), а на дисплеї таймера буде відображено поточне значення налаштування (наприклад, 1). Натискання інших клавіш призведе до виходу з меню налаштувань.
- Крок 5: Коротке натискання на кнопку «LOCK» буде перемикає номери меню (наприклад, с3->с4->с4...);
- Крок 6: Коротке натискання кнопки «BOOST» буде перемикає значення, що відповідає поточному номеру меню (наприклад, 0>1);
- Крок 7: Тривале натискання кнопки «LOCK» протягом 3 секунд для збереження всіх змінених параметрів меню та виходу з режиму меню.

Умовні позначення пунктів меню	Назва пунктів меню	Можливі значення та їх опис
C0	Відновлення заводських налаштування	0: За замовчуванням 1: Змінені За замовчуванням: 0
C3	Встановлення рівня потужності	2,8/3,5/4,5/5,8/7,4 кВт За замовчуванням: 7,4 кВт
C4	Налаштування перевірки якості посуду	0: Не входить в режим перевірки якості посуду 1: Увійти в режим перевірки якості посуду Після входу в цей режим, натисніть та утримуйте протягом 3 секунд клавішу потрібної зони готування для перевірки якості посуду (після 12 секунд рівень якості буде відображено на цифровому дисплеї – значення від 0 до 10) За замовчуванням: 0
C5	Налаштування звукових сповіщень	0: Звукові сповіщення увімкнено 1: Звукові сповіщення вимкнено За замовчуванням: 0
C7	Цифрові налаштування яскравості підсвічування	1-5: Рівень яскравості За замовчуванням: 3
C8	Зміна функції перенесення налаштувань на інші зони	0: Вимкнено 1: Увімкнено За замовчуванням: 0

H1	Налаштування режиму роботи витяжки	0: Не використовується 1: Режим рециркуляції 2: Режим відведення повітря За замовчуванням: 2
H2	Налаштування затримки вимкнення витяжки	0: Вимкнено 1: 1 хвилина 2: 2 хвилини 5: 5 хвилин 10: 10 хвилин 20: 20 хвилин За замовчуванням: 0
H3	Скидання часу роботи фільтра витяжки	0: Не скинуто 1: Скинуто За замовчуванням: 0

Налаштування затримки вимкнення витяжки:

Після встановлення часу автоматичного вимкнення, якщо витяжка та варильна поверхня працюють одночасно понад 30 секунд, спрацює автоматичне вимкнення витяжки. Натисніть кнопку живлення, щоб вимкнути прилад, і витяжка працюватиме на першій швидкості протягом встановленого часу;

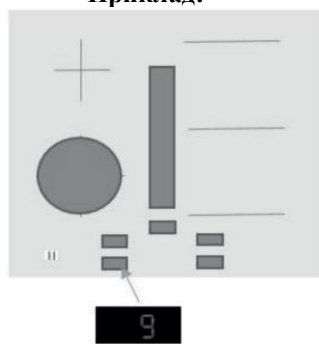
Опис роботи функції перенесення налаштувань на іншу зону готування:

Після увімкнення цієї опції, увімкніть варильну поверхню (окрім турбо-режиму) та перемістіть посуд на неактивну зону готування. Коли переміщення буде зафіксовано, то цифровий дисплей відповідної зони готування почне блимати й ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть клавішу паузи для підтвердження перенесення налаштувань.

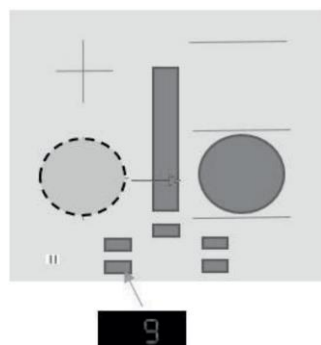
Якщо для попередньої зони готування було встановлено таймер, то його поточний стан також буде збережено. Для зони розширення чи будь-якої зони готування в турбо-режимі, перенесення налаштувань не буде працювати.

Якщо на будь-якій зоні увімкнута турбо-режим, то можливість перенесення налаштувань не буде доступною.

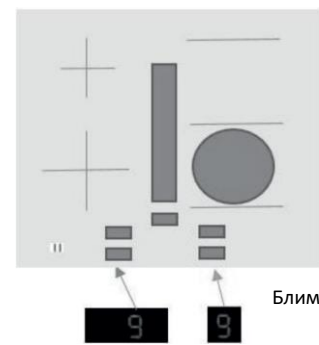
Приклад:



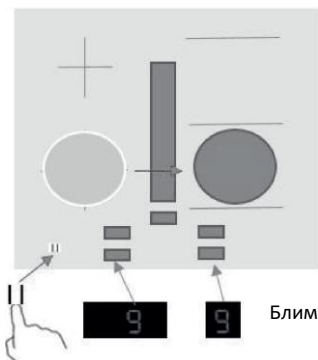
1. Увімкніть ліву передню зону готування та налаштуйте її відповідно до ваших потреб.



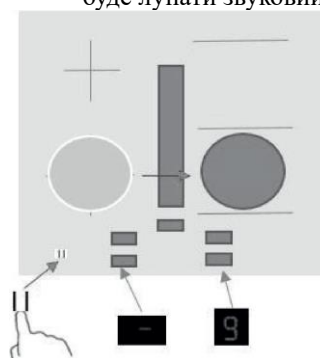
2. Встановивши налаштування перемістіть посудину з лівої передньої зони готування на праву передню.



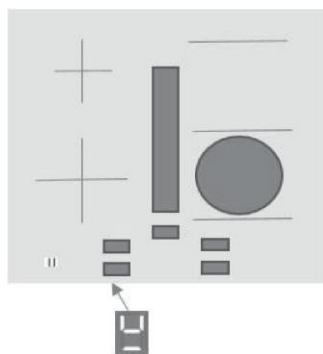
3. Коли права зона готування зафіксує посуд, то цифровий індикатор почне блимати, також буде лунати звуковий сигнал.



4. Натисніть клавішу паузи для підтвердження.



5. Права передня зона готування тепер буде працювати з налаштуваннями від передньої лівої зони.



1. Індикатор лівої передньої зони покаже індикацію відсутності посуду на ній.
2. Якщо натиснути будь-яку іншу клавішу чи за відсутності дій протягом 10 секунд, перенесення параметрів скасується.

6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для підтримання вашого пристрою в ефективному робочому стані дуже важливо займатися його доглядом та обслуговуванням правильно.

6.1. Догляд за варильною поверхнею

Вид забруднення	Спосіб очистки	ВАЖЛИВО!
Щоденні забруднення (відбитки пальців, плями, плями від їжі, калюжі чистої води без домішок тощо)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть поверхню від електромережі. 2. Нанесіть спеціальний засіб для чищення поверхні на ще теплу, але не гарячу поверхню. 3. Протріть та витріть насухо чистою ганчіркою чи паперовим рушником. 4. Підключіть назад поверхню до електромережі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли поверхня вимкнена від електромережі, значок "H", що свідчить про гарячу поверхню, не буде відображатися на індикаторі. Однак поверхня може бути досі гарячою, тож будьте надзвичайно обережні. • Сильні миючі чи абразивні миючі засоби можуть подряпати скляну поверхню. Перевірте етикетку миючого засобу перед використанням. • Не залишайте миючий засіб на поверхні, він може забруднити скло.
Залишки; частини, що розтанули та цукрові плями на склі	<p>Очищуйте поверхню негайно за допомогою спеціального скребка чи шпателя, що підходить для матеріалу поверхні. Остерігайтесь гарячих зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть поверхню від електромережі. 2. Тримайте шпатель чи скребок під кутом в 30° та зіскребіть забруднення чи перемістіть його на холодну частину поверхні. 3. Протріть та витріть насухо чистою ганчіркою, або паперовим рушником. 4. Виконуйте кроки 2-4 кожного дня при виникненні щоденних забруднень. 	<ul style="list-style-type: none"> • Видаліть плями, залишені їжею, що розтанула, чи їжею, що містить цукор, або розливу рідину якомога швидше. Якщо залишити їх холонуті на скляній поверхні виробу, потім їх буде важко видалити, або ж вони навіть можуть назавжди пошкодити поверхню скла. • Спеціальний скребок дуже гострий без захисного кожуха. Застосовуйте з обережністю та зберігайте його в недоступних для дітей місцях.

Рідина на панелі керування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть поверхню від електромережі. 2. Втягніть розливу рідину губкою. 3. Протріть панель керування чистою ганчіркою. 4. Протріть панель насухо паперовим рушником. 5. Підключіть поверхню до електромережі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Від поверхні можуть лунати звуки чи вона може самостійно вимикатися; сенсорне керування може не працювати, поки на панелі є рідина. Переконайтесь, що витерли панель насухо, перед підключенням поверхні до електромережі.
----------------------------	--	--

6.2. Догляд за решіткою та жировим фільтром

Жировий фільтр відфільтровує жир з повітряних випарів. Щоб він працював належним чином, його необхідно регулярно чистити.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ... Ризик виникнення пожежі!

Жирові відкладення в жировому фільтрі можуть загорітися.

- Ніколи не використовуйте прилад без жирового фільтра.
- Регулярно очищайте жировий фільтр.
- Ніколи не допускайте наближення відкритого полум'я до приладу.
- Не встановлюйте прилад поряд з опалювальними приладами, що працюють на твердому паливі (наприклад, дровах чи вугіллі), за винятком випадків, коли такий пристрій має герметичну, незнімну кришку. Не повинно бути іскор.

Не встановлюйте прилад поряд з опалювальними приладами, що працюють на твердому паливі (наприклад, дровах чи вугіллі), за винятком випадків, коли такий пристрій має герметичну, незнімну кришку. Не повинно бути іскор.

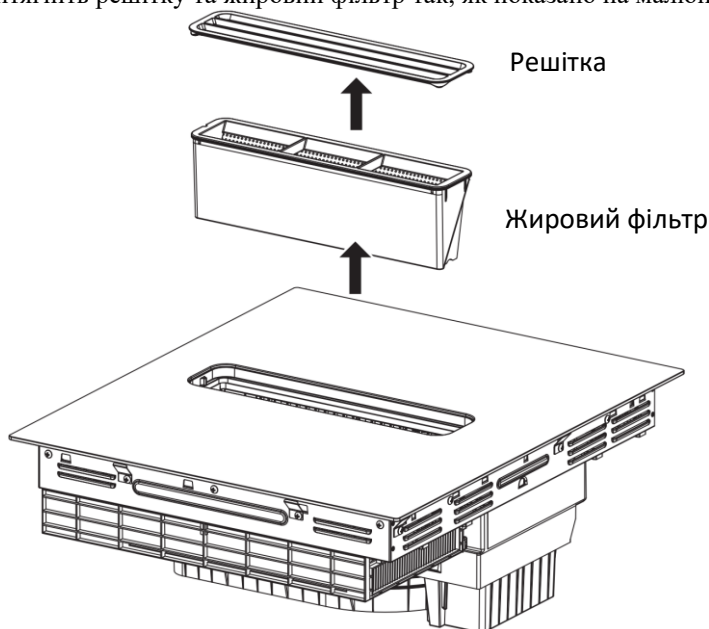
УВАГА!

У випадку падіння жировий фільтр може пошкодити варильну поверхню.

Щоб дістати жировий фільтр та утилізувати його за потреби, спершу потрібно зняти решітку.

• На дні контейнера може накопичуватися жир. Тримайте жировий фільтр рівно, щоб запобігти витіканню жиру.

Для чищення витягніть решітку та жировий фільтр так, як показано на малюнку.



Їх можна чистити як вручну, так і в посудомийці. Рекомендовано чистити жировий фільтр кожні 7 днів.

Чищення вручну

1. Замочіть жировий фільтр або решітку в гарячій мильній воді.
2. Очистіть жировий фільтр або решітку за допомогою щітки.

Не використовуйте агресивні, кислотні або лужні засоби для чищення. Для стійких забруднень використовуйте спеціальний розчинник жиру.

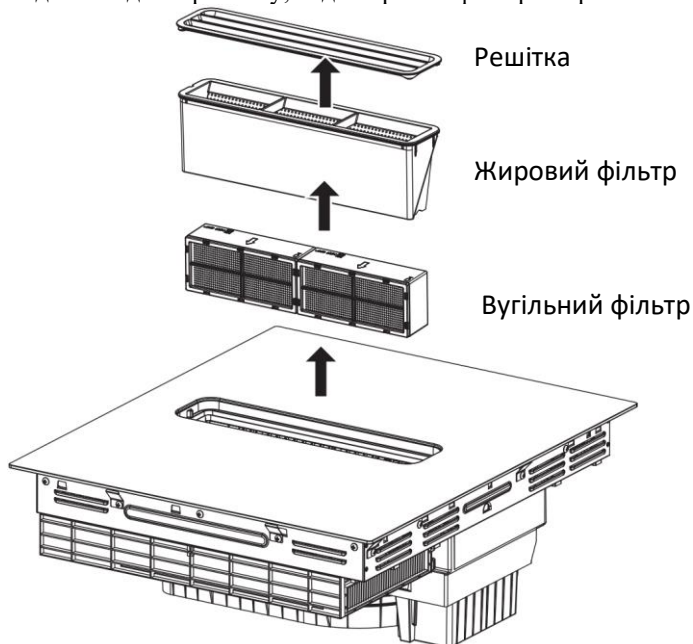
3. Ретельно промийте жировий фільтр.
4. Дайте жировому повністю фільтру висохнути.

Чищення в посудомийній машині

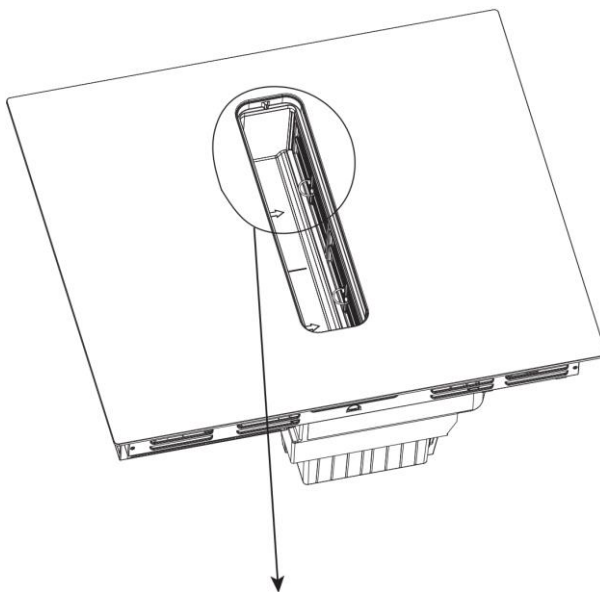
1. Покладіть жировий фільтр в посудомийну машину так, щоб він не був затиснутий. Для досягнення оптимального результату миття покладіть фільтр на бік в посудомийну машину. Не чистіть сильно забруднені жировий фільтр разом з посудом. Не використовуйте агресивні, кислотні або лужні засоби для чищення.
2. Запустіть посудомийну машину, встановіть температуру не більше 70°C.
3. Дайте жировому повністю фільтру висохнути.

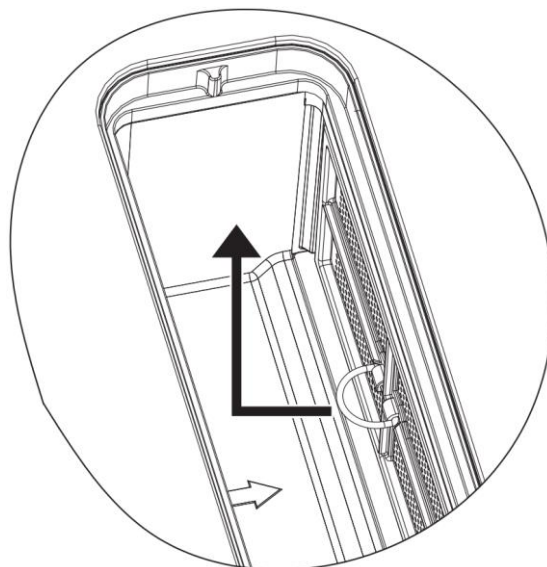
6.3. Догляд за вугільним фільтром

Спершу потрібно зняти один за одним решітку, тоді жировий фільтр і нарешті сам вугільний фільтр.



Витягніть фільтр з активованим вугіллям, потягнувши його за металеве кільце, та підніміть його вгору.





Чистка та заміна

1. Чищення в посудомийній машині: Помістіть фільтр з активованим вугіллям в посудомийну машину, додайте миючий засіб і використовуйте стандартний режим (1.5 год ~ 3 год) для очищення.
2. Ручне чищення: Для цього замочіть вугільний фільтр у гарячій воді (60-80°C) на 1-2 години, додайте в гарячу воду миючий засіб, і промийте чистою водою після цього.
3. Щоб підтримувати фільтр з активованим вугіллям у належному робочому стані, будь ласка, регулярно чистіть його. Світловий індикатор на панелі підкаже вам, коли це необхідно робити (детальніше про це на с. 18 в розділі 5.3.8); Загальний термін експлуатації вугільного фільтра складає 5 років, тож після цього терміну необхідно його замінити на новий.
4. Ви можете придбати фільтр з активованим вугіллям у спеціалізованих магазинах або зателефонувавши за номером гарячої лінії 0 800 30 33 34.
5. Процес встановлення фільтра з активованим вугіллям описаний в окремій інструкції з монтажу, що є в комплекті поставки (с.13), також можете знайти цю інструкцію на сайті <https://interline.ua/>

Сушіння

1. Покладіть чистий блок з активованим вугіллям у духову шафу та сушіть за температури 150°C протягом 3 годин.
2. Використовуйте тепловентилятор, щоб висушити його за 0,5 години.

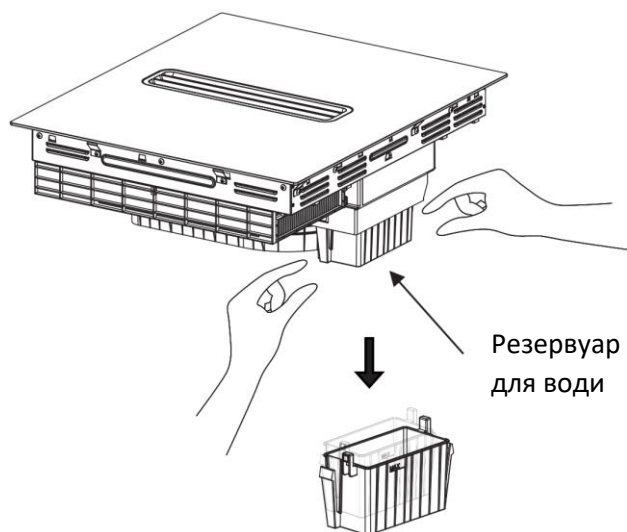


ПРИМІТКА

1. *Не використовуйте їдкі миючі засоби чи засоби на основі жирних олій (ми рекомендуємо використовувати таблетки/порошки для миття посуду), оскільки вони можуть пошкодити фільтр з активованим вугіллям.*
2. *Температура гарячої води не повинна перевищувати 80°C, оскільки це може призвести до пошкодження фільтра з активованим вугіллям.*
3. *Не перевищуйте температуру при сушінні в духовій шафі 200°C, оскільки це може призвести до пошкодження фільтра з активованим вугіллям.*
4. *Не застосовуйте зовнішню силу для очищення блоку з активованим вугіллям, оскільки це може призвести до пошкодження фільтра з активованим вугіллям.*

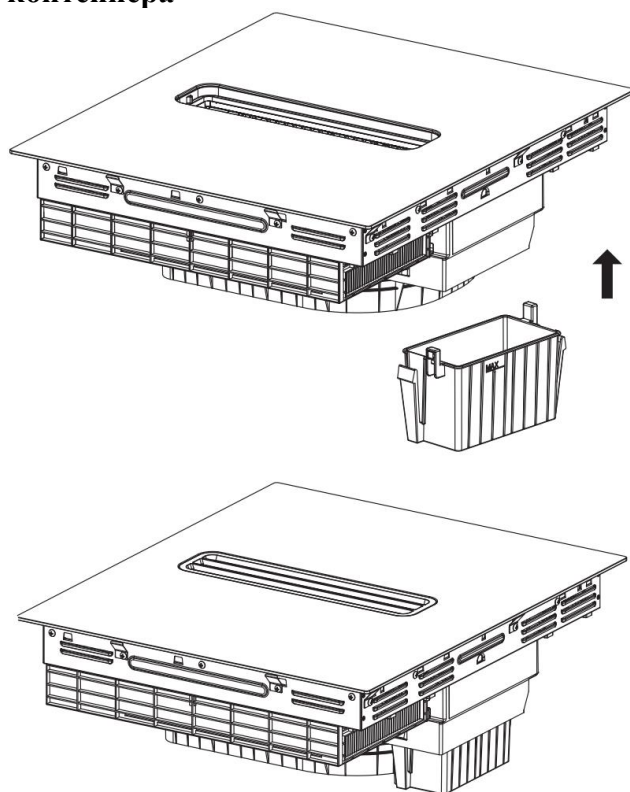
6.4. Догляд за контейнером для збору води

Натисніть обома руками на фіксатори, що розташовані по бокам контейнера для води, та потягніть його вниз.

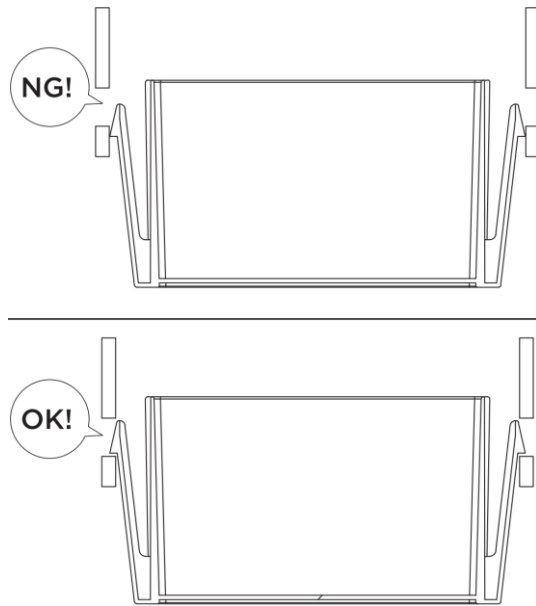


Промийте резервуар теплою водою. Якщо є масляні плями, можна додати миючий засіб для кращого очищення.

Встановлення контейнера



Переконайтесь, що резервуар для води надійно закріплений на своєму місці.



7. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ РІШЕННЯ

Під час експлуатації приладу можуть виникнути помилки та несправності. У наступних таблицях наведено можливі причини та вказівки щодо усунення повідомлень про помилку чи несправність. Рекомендується уважно ознайомитися з наведеними нижче таблицями у випадку виникнення помилок чи несправностей, щоб заощадити свій час, перед зверненням на гарячу лінію.

7.1. Коди помилок

Індукційна поверхня оснащена функцію самостійної діагностики. За допомогою цієї функції технік зможе перевірити справність кількох компонентів без безпосереднього розбирання пристрою чи зняття його окремих частин.

Коди помилки можуть з'явитися під час використання. Також нижче наведені можливі рішення при появі того чи іншого коду;

Код помилки	Проблема	Рішення
Можливе самостійне відновлення роботи		
EL, EH	Напруга в електромережі не відповідає нормальній	Будь ласка, перевірте, чи напруга в електромережі в межах норми. Увімкніть пристрій після того, як електроживлення повернеться до норми.
C1	Висока температура керамічної пластини датчика.	Зачекайте поки температура керамічної поверхні не знизиться. Натисніть клавішу увімкнення/вимкнення для перезапуску варильної поверхні.
C2	Висока температура біполярного транзистора з ізольованим затвором	Зачекайте доки температура не повернеться до норми. Натисніть клавішу увімкнення/вимкнення для перезапуску варильної поверхні. Переконайтесь, що вентилятор приладу працює плавно. Якщо ні, то його необхідно замінити.
b2	Висока температура запобіжника	Зачекайте доки температура не повернеться до норми. Натисніть клавішу увімкнення/вимкнення для перезапуску варильної поверхні.
b3	Струм на платі витяжки поза нормальних значень	Натисніть клавішу увімкнення/вимкнення для перезапуску варильної поверхні.

Bd	Зв'язок між платою дисплея та платою витяжки відсутній	Зв'яжіться з постачальником.
EF	Кілька клавіш керування натиснуті одночасно	Протріть панель керування.
FC	Потрібна заміна фільтра	Витяжку та варильна поверхню можна використовувати разом протягом приблизно 750 годин, перш ніж потрібно буде замінити фільтр з активованим вугіллям. Будь ласка, замініть вугільний фільтр. Цей процес описаний в розділі «Вбудовування» цього посібника. Після завершення заміни, будь ласка, дотримуйтеся інструкцій для входу до меню користувача. Вам потрібно увійти до пункту h3 для відновлення нормальної роботи приладу.
Необхідно звернутися до фахівця		
E1	Датчик температури керамічної поверхні не працює через обрив ланцюга живлення, коротке замикання	Перевірте з'єднання та замініть датчик температури керамічної поверхні.
E2	Датчик температури керамічної поверхні не працює через обрив ланцюга живлення, коротке замикання	
E7	Датчик температури керамічної поверхні вийшов з ладу	
E3	Датчик температури біполярного транзистора з ізолюваним затвором не працює, коротке замикання	Замініть плату керування інвертора.
E4	Датчик температури біполярного транзистора з ізолюваним затвором не працює, коротке замикання	
b5/b7	Помилка роботи витяжки чи повітропровід вентиляційної системи повністю заблоковано	Вимкніть та увімкніть прилад повторно. Перевірте повітропровід на наявність сторонніх предметів, що його перекривають. Перевірте цілісність кабелю, що їх з'єднує. Замініть плату керування витяжкою чи мотор.
bd	Зв'язок між платою дисплея та платою керування витяжки відсутній	Замініть плату керування витяжкою, плату живлення чи плату дисплея, а також перевірте цілісність кабелю, що їх з'єднує.
EU	Збій зв'язку між платою дисплея та головною платою чи збій зв'язку зі мікросхемою сенсора	Замініть плату керування інвертором, плату живлення чи плату дисплея, а також перевірте цілісність кабелю, що їх з'єднує.
F5	Збій в роботі охолоджувального кулера приладу	Замініть його

7.2. Специфічні несправності та їх рішення

Несправність	Причина	Рішення
LED дисплей не працює, коли пристрій увімкнено.	Живлення відсутнє	Переконайтесь, що розетка працює. Також переконайтесь, що вилка щільно вставлена в розетку.
	Плата живлення та плата панелі керування не з'єднані/помилка з'єднання	Перевірте з'єднання
	Плата живлення пошкоджена	Замініть плату живлення.
	Плата дисплея пошкоджена	Замініть плату.

Деякі кнопки не працюють, чи LED дисплей несправний	Дисплей пошкоджений	Замініть дисплей.
Індикатор приготування їжі працює, але їжа не нагрівається	Занадто висока температура поверхні	Температура навколишнього середовища може бути занадто високою. Забір повітря або вентиляційний отвір заблоковані.
	Виникли проблеми з вентилятором	Перевірте плавність роботи вентилятора; Якщо він працює не плавно, замініть його.
	Плата живлення пошкоджена	Замініть плату живлення; датчик виявлення посуду зламався.
Нагрівання не очікувано зупинилось та значок  на дисплеї почав блимати	Непідходящий посуд	Використовуйте правильний посуд; датчик виявлення посуду зламався; замініть панель керування; датчик виявлення посуду зламався; замініть панель керування.
	Діаметр посуду замалий	
	Варильна поверхня перегрілася	Поверхня перегрілася. Зачекайте доки вона не захолоне. Торкніться кнопки "ON/OFF", щоб перезапустити пристрій; Датчик виявлення посуду зламався; замініть плату живлення.
Біля зон готування, що розташовані з одного боку з'явився значок "  " на індикаторі	Плата живлення та плата дисплея не з'єднані/помилка з'єднання	Перевірте з'єднання.
	Зв'язок між платою дисплея та індикатором пошкоджений	Замініть плату дисплея.
	Головна плата пошкоджена	Замініть плату.
Вентилятор приладу видає ненормальні звуки	Двигун вентилятора пошкоджений	Замініть його.

8. ДОГЛЯД ЗА НАВКОЛИШНІМ СЕРЕДОВИЩЕМ

Відповідність Директиві WEEE та утилізація відпрацьованого продукту:

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС про електричне та електронне обладнання (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ для відпрацьованого електричного та електронного обладнання (WEEE).

Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати разом з побутовими відходами, натомість його слід віднести до відповідного пункту збору відходів для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей, які можуть бути спричинені неналежною утилізацією цього виробу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію цього виробу, будь ласка, зверніться до місцевої ради, служби утилізації побутових відходів або до магазину, де ви придбали виріб.



RoHS

Виріб, який ви придбали, також відповідає вимогам Директиви ЄС про обмеження використання небезпечних речовин (2011/65/ЄС). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

Пакувальні матеріали виготовлені з матеріалів, придатних для вторинної переробки відповідно до національних екологічних норм.

Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Віддавайте їх у пункти збору пакувальних матеріалів визначених місцевою владою.




Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	8	2	3	3	2	0	2	4	0	9	1	5	0	0	0	0	1
EAN13																									
													рік виробництва												
													місяць виробництва												
													день виробництва												
номер партії																									

Імпортёр: ТОВ «КП ЕМІР»,
вул. Ямська 72, м. Київ,
Україна, 03150

У разі виникнення труднощів з
використанням продукту зверніться
за телефоном гарячої лінії:

 0 800 30 33 34

interline

Бажаємо гарного настрою та чекаємо на Вас
в мережі! Скануйте відповідний QR-код
та приєднуйтеся до нас в соціальних мережах



interline.ua



Facebook



Instagram

