interline

# ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ДО ВБУДОВАНОЇ КЕРАМІЧНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ:
## **HHV 566 SZP BA**

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. Застереження під час встановлення** ..... 4

**1.1.1. Небезпеки ураження електричним струмом** ..... 4

**1.1.2. Небезпека порізів** ..... 4

**1.1.3. Важливі інструкції з безпеки** ..... 4

**1.2. Застереження під час використання та обслуговування приладу** ..... 4

**1.2.1. Небезпека ураження електричним струмом** ..... 4

**1.2.2. Небезпека для здоров'я** ..... 4

**1.2.3. Небезпека отримання опіків** ..... 4

**1.2.4. Небезпека порізів** ..... 5

**1.2.5. Важливі інструкції з безпеки** ..... 5

**2. ВБУДОВУВАННЯ** ..... 6

**2.1. Інструкції зі встановлення** ..... 6

**2.2. Кріплення ущільнювача** ..... 7

**2.3. Підключення варильної поверхні до електромережі** ..... 7

**3. ЗНАЙОМСТВО** ..... 8

**3.1. Зовнішній вигляд, панель керування** ..... 8

**3.2. Перед першим використанням** ..... 8

**3.3. Сенсорне керування** ..... 9

**3.4. Вибір правильного посуду** ..... 9

**3.5. Як користуватися** ..... 10

**3.5.1. Початок роботи** ..... 10

**3.5.2. Вимкнення зони готування** ..... 10

**3.5.3. Зона розширення** ..... 10

**3.5.4. Блокування (Захист від дітей)** ..... 11

**3.5.5. Функція «Stop & GO»** ..... 11

**3.5.6. Таймер** ..... 11

**3.5.7. Індикатор залишкового тепла** ..... 13

**3.5.8. Автоматичне вимкнення поверхні** ..... 13

**3.5.9. Захист від перегріву** ..... 13

**3.5.10. Захист від пролиття рідини на поверхню** ..... 13

**4. ГОТУЄМО ПРАВИЛЬНО** ..... 13

**4.1. Корисні підказки** ..... 13

**4.1.1. Тушкування, приготування рису** ..... 13

**4.1.2. Приготування стейку** ..... 13

**4.1.3. Швидке обсмажування** ..... 13

**5. ПРАВИЛЬНИЙ ВИБІР ПОТУЖНОСТІ ГОТУВАННЯ** ..... 14
**6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ** ..... 14
**6.1. Догляд** ..... 14
**6.2. Обслуговування** ..... 15
**6.3. Коди помилок** ..... 16
**7. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА** ..... 16
**Інформаційна картка/Information card** ..... 17

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 торгівельної 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.

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.

# 1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

## 1.1. Застереження під час встановлення

### 1.1.1. Небезпеки ураження електричним струмом

- Перед проведенням будь-яких робіт з приладом, його обслуговуванням, відключіть варильну поверхню від електромережі.
- Пристрій обов'язково повинен бути підключений до заземленої належним чином електромережі.
- Підключення варильної поверхні повинна виконувати лише особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Недотримання цих вимог може призвести до ураження електричним струмом.

### 1.1.2. Небезпека порізів

- Будьте обережними, краї варильної поверхні гострі. Ви можете травмуватися чи порізатися, якщо не будете обережними.

### 1.1.3. Важливі інструкції з безпеки

- Прочитайте ці інструкцію уважно перед встановленням та використанням приладу.
- Ніколи не зберігайте та не розміщуйте горючі матеріали та/чи речовини на варильній поверхні.
- Надайте цей посібник особі, що виконує встановлення. Вона повинна бути ознайомлена з інформацією, що наведена в цьому посібнику.
- Дотримуйтесь інструкцій, наведених в цьому посібнику, при встановленні варильної поверхні. Це вбереже Вас від можливих небезпек.
- Лише кваліфікований персонал повинен виконувати встановлення та заземлення приладу.
- Електричне коло, до якого підключений прилад, повинно мати окремий вимикач, що в разі необхідності зможе швидко відключити пристрій від електропостачання.
- Виробник не несе відповідальності за неправильне встановлення та підключення пристрою.

## 1.2. Застереження під час використання та обслуговування приладу

### 1.2.1. Небезпека ураження електричним струмом

- Не використовуйте поверхню, якщо вона зламана чи має тріщини. У випадку виявлення надломів чи тріщин потрібно негайно відключити прилад від електромережі та зв'язатися з сервісним центром чи техніком, що має відповідну кваліфікацію.
- Перед обслуговуванням чи ремонтом варильної поверхні відключіть її від електромережі.
- Недотримання цих вимог може призвести до ураження електричним струмом та 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 чи виробником імплантатів аби переконатися, що на їхні імплантати не вплине електромагнітне поле пристрою.
- Недотримання цієї поради може призвести до смерті.

### 1.2.3. Небезпека отримання опіків

- Відкриті частини варильної поверхні під час використання можуть нагріватися настільки, що можуть спричинити опіки.

- Не торкайтесь відкритими частинами тіла та не дозволяйте одягу чи будь-яким іншим речам, окрім підходящого посуду, контактувати зі склокерамікою до тих пір, поки вона не захолоне.
- **Будьте обережними!** Такі металеві предмети, як ножі, вилки, ложки та кришки можуть також нагріватися при контакті з поверхнею.
- Не дозволяйте дітям перебувати біля варильної поверхні без нагляду.
- Ручки каструль також можуть нагріватися. Переконайтесь, що вони не перебувають над іншими ввімкненими зонами для готування. Не дозволяйте дітям торкатися ручок посуду, що знаходяться на варильній поверхні.
- Недотримання цих вимог може призвести опіків та/чи ошпарювання.

### 1.2.4. Небезпека порізів

- Гостре лезо скребка для варильної поверхні може бути небезпечним. Використовуйте скребок з особливою обережністю, зберігайте його в безпечному, недоступному для дітей, місці.
- Недбале використання скребка може стати причиною отримання травм та порізів.

**УВАГА!** Скребок не постачається разом з приладом. Ви можете придбати його окремо.

### 1.2.5. Важливі інструкції з безпеки

- Не залишайте ввімкнену поверхню без нагляду. Витікання киплячої рідини може стати причиною задимлення й залишати жирні плями, що можуть займатися.
- Ніколи не використовуйте прилад в якості робочої поверхні чи поверхні для зберігання будь-яких речей.
- Не залишайте жодних речей, або посуд на варильній поверхні.
- Не кладіть та не залишайте будь-які речі, що можуть розмагнічуватися (наприклад кредитні картки, картки пам'яті) чи електронні прилади ( наприклад ноутбуки, планшети, MP3 плеєри) поруч з приладом, адже вони можуть бути пошкоджені електромагнітним полем варильної поверхні.
- Ніколи не використовуйте прилад для опалення чи обігріву приміщення.
- Завжди вимикайте варильну поверхню після використання згідно інструкцій, наведених в цьому посібнику. Не розраховуйте на систему автоматичного відключення зони нагріву, яка спрацьовує після того, як Ви заберете з неї посуд.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм чи сидіти, стояти, або видиратися на нього.
- Не кладіть речі, що можуть зацікавити дітей, в шафу/шухляду над варильною поверхнею. Діти можуть травмуватися видираючись на поверхню.
- Не залишайте дітей самих чи без нагляду в приміщенні, де працює пристрій.
- Діти чи особи з фізичними вадами повинні бути проінструктовані щодо безпечного використання приладу. Інструктор повинен бути впевненим, що вони зможуть користуватися варильною поверхнею безпечно для себе та для оточуючих перед тим, як залишати їх без нагляду.
- Не ремонтуйте та не замінюйте деталі приладу, якщо це не рекомендовано робити в цьому посібнику. Усі інші роботи з обслуговування повинен виконувати працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Не використовуйте пароочисники для догляду за поверхнею.
- Не розміщуйте та не допускайте падіння важких предметів на поверхню.
- Не ставайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте посуд з нерівними краями та не совайте каструлі по поверхні, оскільки Ви можете подряпати склокераміку.
- Не використовуйте металеві щітки чи будь-які інші жорсткі абразивні миючі засоби для догляду за поверхнею, оскільки Ви можете подряпати склокераміку.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його необхідно замінити. Виконувати цю процедуру повинен працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію.
- Варильна поверхня повинна використовуватися лише в побуті чи таких місцях, як:
  - Кухонні приміщення для персоналу магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
  - Фермерські будинки;
  - Місця проживання для клієнтів готелів, мотелів й інших закладів тимчасового проживання;
  - Середовища для сну й сніданку.
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років і старше, а також люди зі зниженими 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, займатись чищенням та обслуговуванням без нагляду.

**УВАГА!** Готування страв з великим вмістом жиру чи олії без нагляду може бути небезпечним й призвести до пожежі. Ніколи не намагайтесь загасити такі пожежі водою. В цьому випадку вимкніть поверхню та накрийте полум'я чимось, наприклад кришкою чи термостійкою ковдрою.

## 2. ВБУДОВУВАННЯ

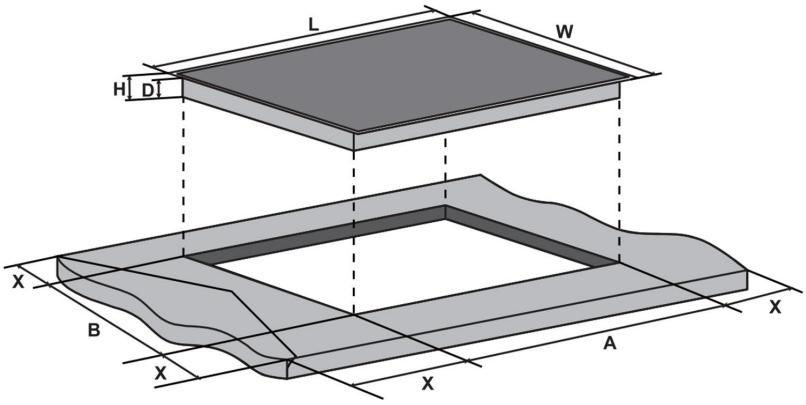
## 2.1. Інструкції зі встановлення

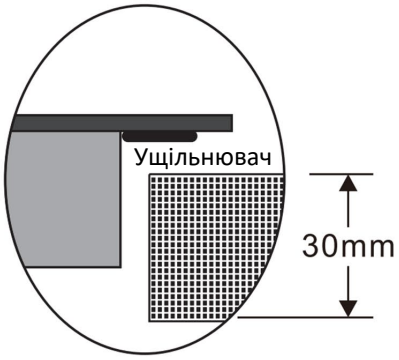
**Варильна поверхня повинна бути встановлена та під'єднана з дотриманням усіх місцевих правил та норм.**

**Після розпакування приладу переконайтесь, що він не пошкоджений. Якщо ж Ви помітили пошкодження, не вмикайте прилад. Потрібно негайно зв'язатися з місцем, де Ви придбали варильну поверхню.**

Виконайте наступні кроки зі встановлення:

1. Виріжте отвір в стільниці/шафі згідно розмірів, що наведені в таблиці нижче.
2. Залиште щонайменше 5 см вільного простору з усіх боків навколо отвору для вбудовування.
3. Товщина стільниці повинна складати щонайменше 30 мм. Також стільниця повинна бути жаротривкою. Така стільниця не буде сильно деформуватися при нагрівання від тепла, що виділяє варильна поверхня під час роботи.
4. Всі розміри, наведені в таблиці, зазначені в мм.



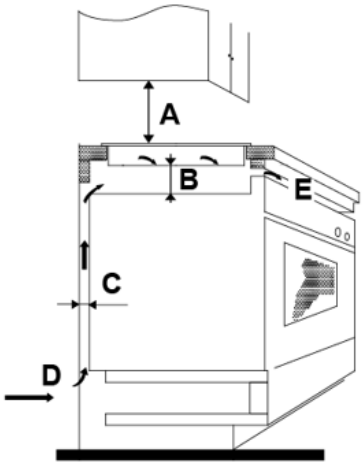



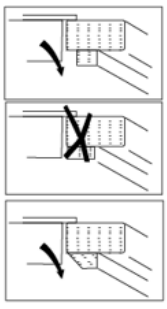

| Модель | L | W | H | D | A | B | X |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **HHV 566 SZP BA** | 590 | 520 | 52 | 48 | 555 +5 -0 | 495 +5 -0 | Мін. 50 |

5. Варильна поверхня обов'язково повинна добре вентилюватися. Ні за яких обставин не перекривайте й не блокуйте отвори входу та виходу повітря. Переконайтесь, що електрична варильна поверхня встановлена правильно та повністю функціональна. Дотримуйтесь дистанцій, що наведені нижче:

***ПРИМІТКА**:*

- *Безпечна відстань між варильною поверхнею та шафою над нею повинна складати щонайменше 760 мм.*



| A, мм | B, мм | C, мм | D | E |
|---|---|---|---|---|
| **760** | мін. 50 мм | мін. 20 мм | Забір повітря | Вихід повітря 5 мм |

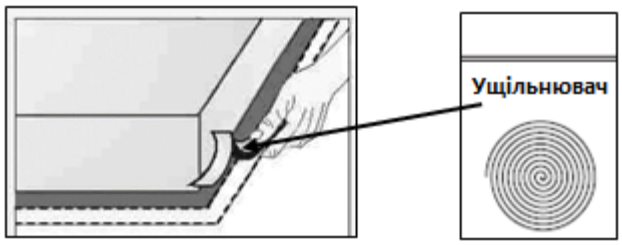
## 2.2. Кріплення ущільнювача

Спершу покладіть прилад на стабільну, гладеньку поверхню (можна підкласти упаковку). Не застосовуйте надмірної сили до елементів керування, що можуть виступати з варильної поверхні.

**Ущільнювач**

Перед розміщенням варильної поверхні в шафі потрібно прикріпити ущільнювач, що входить комплектації, до внутрішніх країв склокераміки.

**Не встановлюйте варильну поверхню без ущільнювача!**



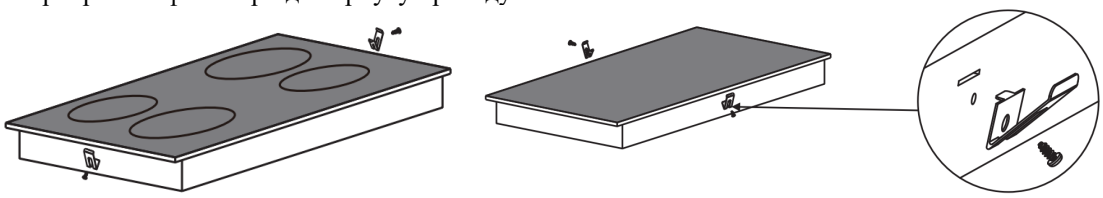

Щоб прикріпити ущільнювач правильно, виконайте наступні дії:

- Зніміть захисну плівку з ущільнювача;
- Прикріпіть ущільнювач до внутрішніх країв склокераміки (див. малюнок);
- Ущільнювач необхідно наклеювати по всій довжині краю склокераміки, суцільно. Не клейте ущільнювач поверх ущільнювача, що був наклеєний з іншого краю;
- Виконуючи цю процедуру переконайтесь, що склокераміка не контактує з гострими предметами. Оскільки такі предмети можуть пошкодити поверхню.

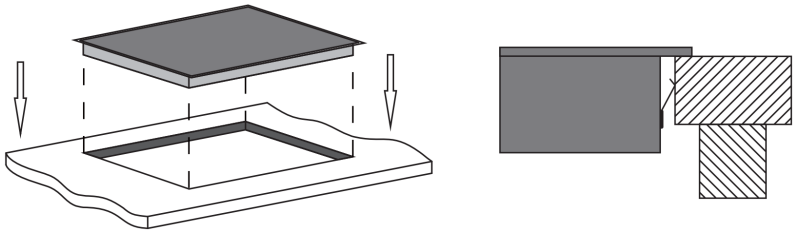
**Набір зі встановлення (постачається з приладом)**

- До комплекту постачання кожної варильної поверхні входить спеціальний набір зі встановлення. До нього входять гвинти та фіксатори. Тож спершу слід знайти цей набір та дістати з коробки.

2. Встановіть фіксатори в спеціальні отвори, що розташовані з обох боків приладу. Закрутіть гвинти, щоб прикріпити фіксатори до корпусу приладу.



3. Встановіть пристрій в шафу/робочу поверхню так, як показано на малюнку. Фіксатори по боках будуть надійно утримувати вашу варильну поверхню.



## 2.3. Підключення варильної поверхні до електромережі

- Дотримуйтесь усіх місцевих правил та норм при підключенні варильної поверхні до електромережі.
- Прилад повинен підключатися до електромережі через запобіжник.
- Підключення варильної поверхні повинен виконувати працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію.

***ПРИМІТКА***

- *Якщо кабель живлення пошкоджений, його потрібно замінити. Виконувати цю процедуру повинен працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію. Це вбереже Вас від можливих проблем та нещасних випадків.*
- *Якщо прилад підключено напряму до електромережі, то необхідно використати багатополюсний вимикач в якому відстань між контактами буде складати щонайменше 3 мм.*
- *Працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію, повинен переконатися в правильності виконаного електричного з'єднання та в тому, що воно відповідає усім місцевим правилам та нормам.*
- *Не можна, щоб кабель живлення був перекрученим чи передавленим.*
- *Кабель живлення варто перевіряти на цілісність регулярно та замінити в разі потреби. Виконувати цю процедуру повинен працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію.*

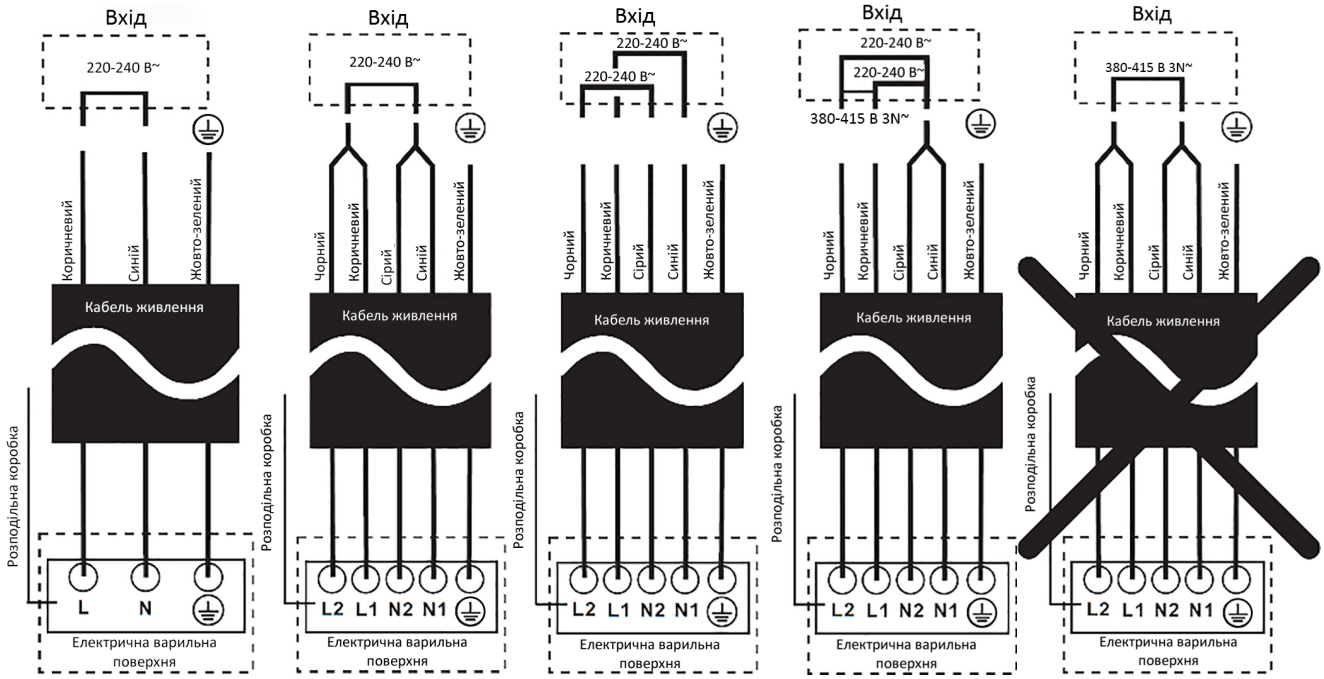
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

1. Підключення варильної поверхні до електромережі повинен виконувати працівник авторизованого сервісного центру чи особа, що має відповідну кваліфікацію. Будь ласка не виконуйте підключення приладу до електромережі власноруч. Це небезпечно!
2. Не встановлюйте прилад над охолоджувальним обладнанням, посудомийними машинами та сушарками.
3. Варильну поверхню необхідно встановлювати таким чином, щоб забезпечити достатній рівень розсіювання тепла, що підвищить надійність приладу.
4. Стіни та поверхні, розташовані над чи біля варильної поверхні, повинні бути жаротривкими.
5. Ущільнювач та клей для стільниці також мають бути жаростійкими.
6. Не використовуйте пароочисники.
7. Для роботи приладу опір в електромережі не повинен перевищувати 0.427 Ом. У разі необхідності проконсультуйтесь у Вашого постачальника електроенергії.

***ПРИМІТКА***

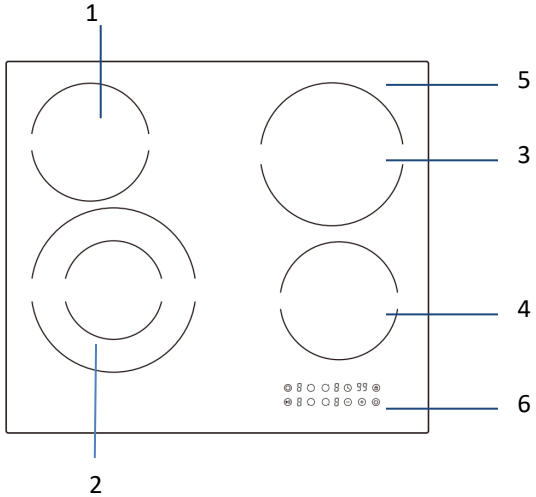
- *Деякі моделі постачаються разом з вилкою для простого й легкого підключення в розетку. В такому випадку для підключення варильної поверхні до електромережі достатньо лише увімкнути її в розетку. Такі моделі необхідно вимикати з розетки після використання.*

Способи підключення варильної поверхні до електромережі наведені нижче:

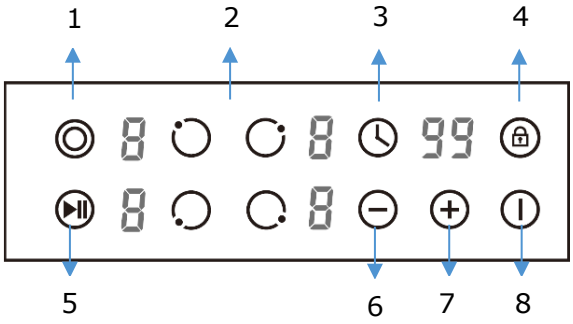



# 3. ЗНАЙОМСТВО

## 3.1. Зовнішній вигляд, панель керування




1. Конфорка потужністю 1200 Вт, ⌀ 165 мм;
2. Конфорка з зоною розширення потужністю 2200/1100 Вт, ⌀ 230/138 мм;
3. Конфорка потужністю 1800 Вт, ⌀ 200 мм;
4. Конфорка потужністю 1200 Вт, ⌀ 165 мм;
5. Склокераміка;
6. Панель керування.




1. Клавіша активації зони розширення;
2. Клавіша вибору зони для готування;
3. Клавіша таймеру;
4. Клавіша блокування (Захист від дітей);
5. Клавіша функції пам'яті «Stop & Go»;
6. Клавіша «-» для налаштування потужності зони для готування / для налаштування таймеру;
7. Клавіша «+» для налаштування потужності зони для готування / для налаштування таймеру;
8. Клавіша «Увімкнути/Вимкнути».

## 3.2. Перед першим використанням

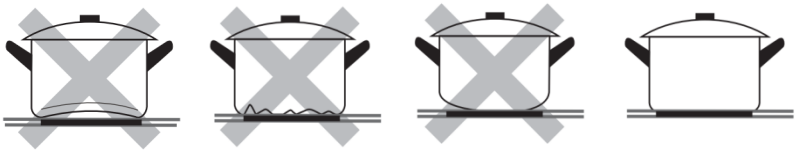
- Уважно прочитайте цей розділ,. Приділіть особливу увагу застереженням з безпеки.
- Детально огляньте Вашу нову варильну поверхню та зніміть увесь пакувальний матеріал й плівку, що могли залишитись на пристрої.

## 3.3. Сенсорне керування

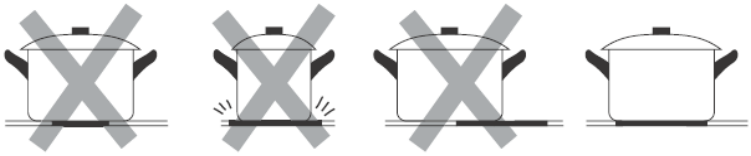
- Сенсорне керування реагує на дотик, тож не потрібно застосовувати силу для керування варильною поверхнею.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Кожного разу, як варильна поверхня зареєструє дотик, пролунає звуковий сигнал.
- Контрольна панель та її клавіші повинні завжди бути чистими, сухими та не прикритими частинами посуду чи тканини. Навіть невелика краплина води може сильно ускладнити керування варильною поверхнею.

## 3.4. Вибір правильного посуду

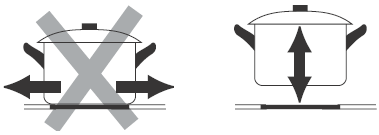
- Не використовуйте посуд з зубчастими краями або вигнутою основою.



- Переконайтеся, що дно каструлі гладке, щільно прилягає до поверхні і має такий же розмір, як і конфорка. Використовуйте посуд, діаметр якого дорівнює, або близький до діаметру обраної зони для максимальної ефективності.
- Завжди розміщуйте посуд по центру конфорки.



- Щоб зняти посуд з поверхні, піднімайте його. Ніколи не пересувайте по поверхні, це може подряпати її.



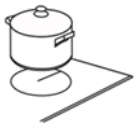
***ПРИМІТКА***

- *Ви можете використовувати будь-який посуд з променевими варильними поверхнями. Однак рекомендовано використовувати посуд, розмір дна якого має сумісний розмір із зоною нагріву та покриває її повністю задля максимальної енергоефективності, рівномірності розподілу тепла чи уникнення опіків, спричинених нагріванням ручки посуду тощо.*

## 3.5. Як користуватися

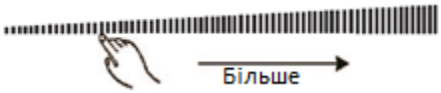
### 3.5.1. Початок роботи

1. Підключіть варильну поверхню до електромережі, якщо вона не підключена. Натисніть та утримуйте клавішу «ON/OFF» протягом 3 секунд доки не почуєте звуковий сигнал. Він означає, що поверхня перейшла в режим очікування й на всіх індикаторах нагріву та індикаторі встановлення таймеру будуть відображатися символи «-».



2. Розмістіть каструлю на тій зоні готування, яку Ви збираєтесь використовувати. Перед цим переконайтесь, що поверхня зони готування та дно каструлі чисті й сухі.

3. Далі активуйте зону готування, яку Ви плануєте використовувати, натиснувши на відповідну клавішу. Індикатор рівня потужності обраної зони почне блимати.
4. Встановіть бажаний рівень потужності в межах від 0 до 9 за допомогою слайдера.




***ПРИМІТКА***

- *Пролунає один короткий звуковий сигнал й усі індикатори варильної поверхні загоряться на одну секунду, а потім згаснуть, після підключення приладу до електромережі.*
- *Варильна поверхня автоматично вимкнеться й пролунає один короткий звуковий сигнал, якщо після переведення пристрою в режим очікування не буде жодної активності.*
- *Для увімкнення варильної поверхні достатньо натиснути й утримувати клавішу «ON/OFF» протягом 3 секунд. Натисніть й утримуйте клавішу «ON/OFF» ще раз для вимкнення приладу.*
- *Рівень потужності зони готування за замовчуванням 5. Ви можете його змінювати в межах від 0 до 9.*
- *Індикатор рівня потужності обраної зони готування буде блимати під час налаштування. Щоб підтвердити Ваш вибір, зупиніться на необхідному значенні рівня потужності й нічого не натискайте протягом 5 секунд. Індикатор рівня потужності перестане блимати, а обране Вами значення рівня потужності буде горіти постійно.*

### 3.5.2. Вимкнення зони готування

1. Ви можете вимкнути зону готування змінивши її рівень потужності на 0, на індикаторі рівня потужності буде відображатися «-».

2. Ви також можете вимкнути усю поверхню відразу за допомогою клавіши «ON/OFF».

***ПРИМІТКА***

- *Якщо стався перебій в системі енергопостачання, то після його відновлення всі налаштування зіб'ються.*

### 3.5.3. Зона розширення

Деякі моделі варильних поверхонь мають зони готування з можливістю розширення (Подвійну чи овальну зони розширення). Такі зони можуть ставати більшими та збільшувати свою потужність в разі необхідності, щоб підходити навіть під найбільший посуд.

Щоб увімкнути зону розширення під час роботи приладу Вам необхідно:

1. Обрати відповідну зону готування, що має функцію розширення.
2. Центральна зона вмикається при першому налаштуванні рівня потужності зони, що має функцію розширення.

3. Після вибору зони готування її індикатор рівня потужності почне блимати. Торкніться клавіші функції розширення , щоб активувати додаткову робочу область на варильній поверхні.

***ПРИМІТКА***

- *Якщо натискати клавішу функції розширення кілька разів, то вона буде змінювати активну зону в такій послідовності:*
  - *«Центральна->Подвійна->Центральна-> Подвійна ->…»;*
  - *«Центральна->Овальна->Центральна-> Овальна ->…»;*
- *При активації зони розширення, її індикатор рівня потужності буде показувати символ «» та встановлений рівень потужності по черзі.*

### 3.5.4. Блокування (Захист від дітей)

- Ви можете заблокувати панель керування для запобігання небажаному користування приладом (наприклад Ви не хочете, щоб діти випадково увімкнули зони готування) завдяки функції «Захисті від дітей».
- Коли функція активна, то усі клавіши, окрім клавіш «ON/OFF» та «Захист від дітей», будуть неактивні.
- Для блокування контрольної панелі торкніться відповідної клавіши з символом один раз. На індикаторі відображення часу з'явиться напис «Lo», що означає що функція активована.
- Перш ніж вимикати функцію, переконайтесь що варильна поверхня увімкнена. Натисніть та утримуйте клавішу блокування протягом 3 секунд, доки не почуєте один звуковий сигнал. Напис «Lo» зникне, отже захист від дітей вимкнений й панель керування знову активна.

Коли захист від дітей увімкнений, то вся контрольна панель стає неактивною, окрім клавіш «ON/OFF» та «Захист від дітей».

Ви завжди можете вимкнути варильну поверхню клавішею «ON/OFF» за потреби. Проте перед тим, як змінювати інші налаштування, Вам доведеться її розблокувати.

***ПРИМІТКА***

- *Якщо функція захисту від дітей була активною при вимкнені варильної поверхні, то вона залишиться активною й при її увімкненні.*

### 3.5.5. Функція «Stop & GO»

- Уявіть, що Ви готуєте й раптом вам дзвонять у двері, чи задзвонив телефон, чи дитина почала кричати з іншої кімнати тощо. Вам потрібно негайно покинути готування. Що Ви зробите? Залишати варильну поверхню увімкненою небезпечно й Ваша страва може згоріти. Можна вимкнути поверхню, але це може значно затягнути процес готування
- Функція «Stop & GO» дозволяє поставити готування на паузу й миттєво відновити усі налаштування та продовжити готування Ваших кулінарних шедеврів, натиснувши на відповідну клавішу
- Щоб скористатись функцією «Stop & GO» та поставити всі попередньо виставлені налаштування на паузу, натисніть клавішу . Коли функція активна, то на всіх індикаторах рівня нагріву буде відображатися «P», а робота зон готування припиниться.
- Якщо Ви повернулися та готові продовжити готування, натисніть на клавішу ще раз. Всі попередньо виставлені налаштування відновляться, зони готування почнуть працювати, а з усіх індикаторів зникне напис «P».

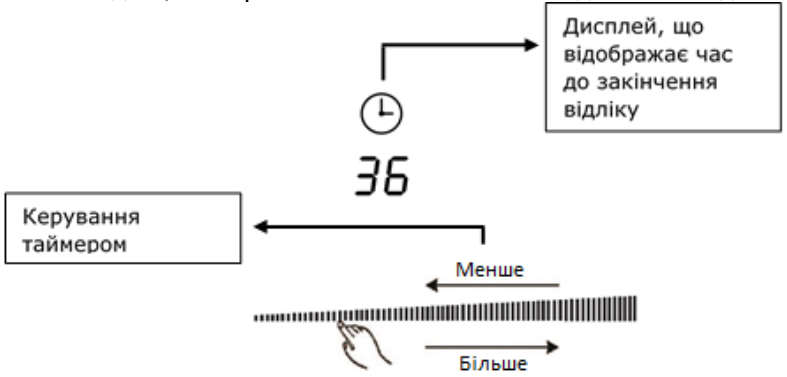
Коли функція «Stop & GO» активна, то вся контрольна панель стає неактивною, окрім клавіш «ON/OFF» та функції «Stop & GO».

***ПРИМІТКА***

- *Варильна поверхня автоматично вимкнеться, якщо функція «Stop & GO» була активною більше 10 хвилин.*

### 3.5.6. Таймер

- Коли варильна поверхня працює, Ви можете використати таймер двома різними способами.
- Він може працювати в якості простого нагадування. Це означає, що коли відлік дійде до кінця, то Ви почуєте звуковий сигнал. Однак при цьому всі зони для готування продовжать працювати.
- Він може вимикати кожну зону для готування окремо по закінченню відліку.
- В обох випадках, таймер можна встановити на час від 1 хвилини до 99 хвилин.



**I. Таймер в якості нагадування**

У випадку, коли жодна зона готування не обрана:

1. Торкніться клавіши таймера , цифри на дисплеї таймера почнуть блимати.
2. Встановіть першу цифру часу, через який повинен пролунати звуковий сигнал за допомогою слайдера.
3. Натисніть клавішу таймера ще раз, щоб встановити друге числове значення часу за допомогою слайдера.

***ПРИМІТКА***

- *Натисніть та утримуйте клавішу таймера для того, щоб слайдер змінював значення в такому порядку: «Перша цифра=> Друга цифра => Підтвердження => Перша цифра…».*

4. Після підтвердження таймера відлік почнеться негайно. Індикатор таймера буде показувати час, що залишився до кінця відліку.
5. Коли відлік закінчиться, то протягом 30 секунд буде лунати звуковий сигнал, а на дисплеї таймера буде відображатись «- -». Щоб зупинити подачу звукового сигналу достатньо торкнутися до будь-якої клавіші на панелі керування.

**II. Таймер до відключення**

1. Торкніться клавіши вибору зони готування для вибору зони, яка відключиться по закінченню відліку.

2. Торкніться клавіши таймера , цифри на дисплеї таймера почнуть блимати.
3. Встановіть першу цифру часу, через який повинен пролунати звуковий сигнал за допомогою слайдера.
4. Натисніть клавішу таймера ще раз, щоб встановити друге числове значення часу за допомогою слайдера.

***ПРИМІТКА***

- *Натисніть та утримуйте клавішу таймера для того, щоб слайдер змінював значення в такому порядку: «Перша цифра=> Друга цифра => Підтвердження => Перша цифра…».*

5. Відлік почнеться негайно після встановлення таймеру, на дисплеї буде відображатись час, що залишився.

***ПРИМІТКА***

- *Червона крапка буде відображатись біля індикатора рівня потужності для тих зон, для яких встановлено таймер. Ви можете дізнатися час, що залишився до кінця відліку, торкнувшись клавіши вибори відповідної зони готування.*

- *Якщо таймер встановлений одразу для кількох зон, індикатор на таймері за замовчуванням буде відображати той час, відлік якого ближчий до завершення. Червона крапка біля індикатора рівня потужності буде блимати.*

5. По закінченню відліку відповідна зона готування вимкнеться автоматично.

***ПРИМІТКА***

- *Для таймеру в режимі нагадування та для таймеру, який буде вимикати обрану зону готування автоматично, час за замовчуванням складає 30 хвилин.*
- *Після налаштування, час на панелі таймера буде блимати протягом 5 секунд й лише потім зупиниться, а відлік почнеться.*
- *Можна одночасно використовувати таймер в якості нагадування та таймер, який буде вимикати обрану зону готування автоматично. Часовий індикатор буде відображати той час, відлік якого ближчий до завершення. Якщо таймер нагадування ближчий до завершення, то червона крапка буде блимати біля індикатора таймера. Якщо ж таймер відключення буде ближчим до завершення, то червона крапка буде блимати біля індикатора рівня потужності відповідної зони готування.*
- *Якщо на індикаторі відображається час до відключення зони готування, то Ви можете перевірити час до звукового сигналу натиснувши клавішу таймера* .

### 3.5.7. Індикатор залишкового тепла

**Бережіться гарячих поверхонь!**

Коли варильна поверхня працює, вона сильно гріється й її зони готування залишаються гарячими певний час після відключення зони готування. На індикаторі рівня потужності відповідної зони буде відображатися літера «H». Ця літера інформує Вас про те, що зона готування ще надто тепла й Ви повинні бути обережними та не торкатися її.

Ця індикація також може Вам допомогти заощаджувати електроенергію. Достатньо лише при готуванні наступної страви використовувати зону готування, що ще не встигла охолонути.

### 3.5.8. Автоматичне вимкнення поверхні

Варильна поверхня має ще одну функцію безпеки – це автоматичне вимкнення. Якщо Ви забули вимкнути зону готування, то прилад автоматично вимкне її через той час, що вказаний у таблиці нижче. Цей час залежить від рівня потужності, що була виставлена на зоні готування:

| **Рівень потужності** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Час роботи за замовчуванням, години** | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

### 3.5.9. Захист від перегріву

В варильній поверхні є датчик температури, що вимірює температуру всередині приладу. Якщо датчик зафіксує надмірну температуру, то варильна поверхня зупинить свою робот.

### 3.5.10. Захист від пролиття рідини на поверхню

Для вашої безпеки при виявленні киплячої рідини чи вологого одягу на панелі керування, вона вимкнеться. Усі клавіші керування будуть заблоковані, окрім клавіш «ON/OFF»  та «Захист від дітей» .

# 4. ГОТУЄМО ПРАВИЛЬНО

Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир дуже швидко нагріваються. При надзвичайно високих температурах олія та жир можуть самозайматися, що створює 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 вище за найнижче можливе, 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 налийте 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 коливатися 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 на кілька хвилин. Так він стане трохи ніжнішим.

### 4.1.3. Швидке обсмажування

1. Візьміть плоску сковорідку WOK, що сумісна з керамікою, чи просто 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 налийте 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, знизьте налаштування рівня потужності, поверніть м’ясо на сковорідку та додайте соус.

6. Акуратно перемішуйте інгредієнти до готовності.

7. Подавайте на стіл.

# 5. ПРАВИЛЬНИЙ ВИБІР ПОТУЖНОСТІ 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 | Страви чи процеси для відповідного рівня потужності |
|---|---|
| 1 - 2 | • для повільного нагрівання невеликої кількості їжі;<br>• подрібнений шоколад, масло, та страви, що швидко підгорають;<br>• легке кип'ятіння;<br>• підігрівання. |
| 3 - 4 | • розігрівання;<br>• швидке кип’ятіння;<br>• приготування рису. |
| 5 - 6 | • млинці. |
| 7 - 8 | • приготування соусів;<br>• приготування макаронів. |
| 9 | • швидке обсмажування;<br>• для запікання;<br>• доведення супу до кипіння;<br>• кип’ятіння води. |

# 6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

**ВАЖЛИВО:** Перед доглядом та обслуговуванням відключіть варильну поверхню від електромережі та переконайтесь, що прилад повністю захолонув.

## 6.1. Догляд

Відчищайте плями з варильної поверхня настільки швидко, наскільки це можливо, після використання. Перед чищенням поверхні завжди потрібно перевіряти чи поверхня достатньо захолонула.

Використовуйте м’яку ганчірку з тканини, або паперовий рушник, для догляду за поверхнею. Якщо плямо встигла присохнути до поверхні приладу, Вам може знадобитися спеціальний засіб для очищення склокераміки. Ви можете знайти цей засіб в більшості супермаркетів вашого міста.

Не використовуйте абразивних миючих засобів та/чи залізну губку тощо. Вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню пристрою.

Підказки та поради щодо того що, як, як часто та чим доглядати за варильною поверхнею наведені в таблиці нижче.

| Типи забруднення | Як доглядати | Важливо! |
|---|---|---|
| **Типові щоденні забруднення на поверхні (відбитки пальців, плями від їжі й інші пляма)** | 1. Відключіть прилад від електромережі;<br>2. Використовуйте спеціальний засіб для чищення склокераміки та протріть ще теплу, але вже не гарячу, поверхню;<br>3. Промийте поверхню та витріть її насухо чистою ганчіркою чи паперовим рушником;<br>4. Відновіть електропостачання пристрою. | • При відключенні поверхні від електропостачання з панелі керування також зникнуть індикатори, що позначають гарячу зону готування, навіть якщо вона досі гаряча. Будьте дуже обережними.<br>• Залізні губки, деякі нейлонові губки та жорсткі/абразивні миючі засоби можуть подряпати поверхню приладу. Завжди читайте етикетку миючого засобу чи губки, щоб переконатися, що вони підходять для чищення склокераміки.<br>• Ніколи не лишайте залишків миючих засобів на поверхні. Від них можуть залишитись плями. |

.

| Типи забруднення | Як доглядати | Важливо! |
|---|---|---|
| **Википання, розплавленні залишки їжі та гарячі плями, що містять цукор** | Такі забруднення потрібно видаляти негайно спеціальним скребком, шпателем чи спеціальним скребком з гострим лезом для склокераміки. Проте бережіться гарячих поверхонь:<br>1. Відключіть прилад від електромережі;<br>2. Тримайте лезо чи інший інструмент під кутом 30° та зніміть забруднення з гарячої поверхні, перемістивши його на холодну частину приладу, або ж повністю прибравши його з поверхні;<br>3. Очистіть забруднення чи протріть це місце вологою ганчіркою, або паперовим рушником;<br>4. Виконайте кроки 2-4 наведені вище для типових щоденних забруднень на поверхні. | • Такі плями та розплавлені залишки їжі потрібно прибирати якнайшвидше. Якщо не очистити варильну поверхню від них вчасно, то вони можуть назавжди пошкодити поверхню приладу, або ж в майбутньому їх буде дуже важко прибрати.<br>• Небезпека порізів: Після того, як Ви зняли захисний кожух зі спеціального скребка з гострим лезом для склокераміки, будьте надзвичайно обережними. Також такий скребок потрібно зберігати в безпечному, недоступному для дітей, місці. |
| **Плями на сенсорній панелі керування** | 1. Відключіть прилад від електромережі;<br>2. Промийте пляму;<br>3. Протріть панель керування чистою вологою губкою або ганчіркою;<br>4. Витріть панель керування насухо паперовим рушником;<br>5. Відновіть електропостачання пристрою. | • Від варильної поверхні можуть лунати звукові сигнали, вона може вимикатися самостійно, клавіши керування можуть не реагувати на натискання доки на них є рідина. Переконайтесь, що панель керування повністю суха перед тим, як знову підключати варильну поверхню до електромережі. |

## 6.2. Обслуговування

Перед тим, як повідомляти про будь-яку виявлену несправність приладу до сервісного центру чи до місця, де він був придбаний, перевірте такі речі:

**1. Якщо відсутнє живлення варильної поверхні:**

- Переконайтесь у відсутності перебоїв з електропостачанням в вашій електромережі;
- Переконайтесь, що варильна поверхня правильно підключена до електромережі;
- Переконайтесь, що варильна поверхня не вимкнулась внаслідок закінчення відліку встановленого таймеру;
- Переконайтесь, що варильна поверхня не вимкнулась автоматично після досягнення максимально можливого часу роботи зони готування;
- Переконайтесь, що варильна поверхня не вимкнулась автоматично через розлиту киплячу рідину на панель керування.

**2. Якщо клавіші на панелі керування не реагують на натискання:**

- Переконайтесь, що варильна поверхня не заблокована й відсутній напис «Lo» на дисплеї таймера;
- Переконайтесь, що варильна поверхня автоматично не заблокувала панель керування через її контакт з рідиною, або вологою тканиною.

**3. Після вимкнення зон готування на дисплеї відображається символ «H»:**

- Це нормально. Варильна поверхня сповіщає Вас про те, що відповідні зони готування ще занадто гарячі, щоб їх можна було торкнутися. Ця індикація зникне одразу, як зони готування охолонуть.

**4. Якщо поверхня приладу подряпалась:**

- Переконайтесь, що Ви не використовуєте непідходящий посуд. Наприклад посуд з грубими краями;
- Можливо Ви використовували непідходящі засоби для догляду за варильною поверхнею. Наприклад абразивну металеву ганчірку чи абразивні миючі засоби.

**5. Нагрівальний елемент керамічної варильної поверхні під час роботи по черзі вмикається та вимикається:**

- Це нормальна та технічна особливість роботи керамічної варильної поверхні. Програматор варильної поверхні разом із термостатом або термопарою, вбудованими в нагрівальний елемент, регулює

роботу поверхні на заданому рівні потужності та запобігає перегріванню завдяки почерговому вмиканню та вимиканню нагрівального елемента

- При роботі на найвищому рівні потужності нагрівальний елемент буде продовжувати працювати протягом певного часу, а потім буде вмикатися та вимикатися почергово.
- При роботі на нижчих рівнях потужності нагрівальний елемент буде почергово вмикатися та вимикатися з певною частотою від самого початку, залежно від налаштувань потужності зони готування.

Якщо проблему не вдалося усунути чи Вам потрібна додаткова допомога, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером 0 800 30 33 34.

## 6.3. Коди помилок

- При виникненні надзвичайних ситуацій, неполадок, променева варильна поверхня автоматично перейде в режим захисту, а на дисплеї відобразиться код неполадки.

| Код помилки | Можлива причина | Можливе рішення |
|---|---|---|
| **E 3** | Спрацював автоматичний захист від перегріву | Дайте варильній поверхні охолонути та увімкніть пристрій знову. |
| **F 1** | Електричний ланцюг вийшов з ладу | Вимкніть варильну поверхню та зателефонуйте до служби підтримки за номером 0 800 30 33 34. |
| **F 4** | Розрив або коротке замикання термопари в нагрівальному елементі | |
| **F 5** | Збій в роботі термопари | |

У випадку повторної появи коду помилки чи якщо несправність не вдалося усунити власноруч, Вам варто вимкнути варильну поверхню та звернутися до служби підтримки клієнтів за номером 0 800 30 33 34.

# 7. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

**УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб в якості невідсортованих побутових відходів. Цей виріб потребує окремої спеціальної утилізації.**

Цей прилад позначений відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильне утилізацію цього приладу, Ви допоможете запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу та здоров'ю людини, яка може бути спричинена в разі неправильної утилізації продукту.

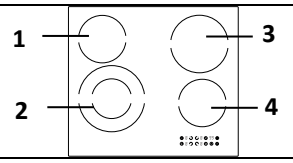
Цей символ на виробі вказує на те, що з ним не можна поводитися як з побутовими відходами. Натомість він повинен бути переданий у відповідний пункт збору, що займається переробкою електричних пристроїв та електронного обладнання.

Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та переробку цього продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим міським управлінням, службою утилізації побутових відходів чи магазином, де був придбаний цей пристрій.

Розшифровка серійного номера (UA)

# Інформаційна картка/Information card

Інформація для побутових електричних варильних поверхонь, розроблена на основі Технічного регламенту України щодо вимог до екодизайну для побутових духових шаф, варильних поверхонь та кухонних витяжок від 14 серпня 2019 р. № 742
Information for household electrical cooking surfaces, based on Technical regulations of Ukraine of requirements of eco-design for household ovens, cooking surfaces and cooker hoods from 14 August 2019 № 742

| Параметр | Значення |
|---|---|
| Модель | HHV 566 SZP BA |
| Тип варильної поверхні / Type of cooking surface | Електрична / Electrical |
| Кількість зон та/або площин для приготування їжі, шт. / Number of zones and/or areas for cooking, pcs | 4 |
| Схема розміщення зон та/або площин для приготування їжі / Placement scheme of the zones and/or areas for cooking |   |
| Технологія нагріву (індукційні зони та площини для приготування їжі, променеві зони для приготування їжі, суцільні поверхні (плити)) / Type of heating (induction zones and areas for cooking, radial zones for cooking, solid surfaces (plates)) | Променева / Radial |
| Для круглих зон або площин для приготування їжі: діаметр корисної площі поверхні на зону приготування їжі з електропідігрівом, округлюється до найближчих 5 мм, ⌀ см / For round cooking zones and areas: the diameter of the usable surface area on the cooking zone with electric heating, rounded to the next 5 mm, ⌀ cm | 16.5 (1); 23/13.8 (2); 20 (3); 16.5 (4) |
| 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, Д×Ш см / For not round cooking zones and areas: length and width of the useful surface area on the cooking zone with electric heating, rounded to the next 5 mm, L×W cm | - |
| Споживання енергії на зону або площину для приготування їжі з розрахунку на кг, Вт·год/кг / Energy consumption per cooking zone or area per kg, $EC_{electric\ cooking}$ W·h/kg | 194.9; 190.2; 193.2; 189.9 |
| Споживання енергії на варильну поверхню з розрахунку на кг, Вт·год/кг / Energy consumption per cooking surface per kg, $EC_{electric\ hob}$ W·h/kg | 192.1 |

Імпортер: 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 приєднуйтесь до нас в соціальних мережах

interline.ua Facebook Instagram YouTube