

interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДО ВБУДОВАНОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ HIV 367 SBD 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. Інструкція з безпеки	4
1.2. Встановлення	4
1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом	4
1.2.2 Небезпека порізів.....	4
1.2.3 Важливі інструкції з безпеки.....	4
1.3. Експлуатація та обслуговування	5
1.3.1. Небезпека електричного ураження.....	5
1.3.2. Небезпека для здоров'я	5
1.3.3. Небезпека гарячої поверхні.....	6
1.3.4. Небезпека порізів.....	6
1.3.5. Важливі інструкції безпеки	6
2. ЗНАЙОМСТВО	7
2.1. Вигляд зверху.....	7
2.2. Панель керування	7
2.3. Принцип роботи	8
2.4. Перед використанням	8
2.5. Технічні характеристики.....	8
3. ФУНКЦІЇ	8
3.1. Сенсорне керування.....	8
3.2. Вибір правильного посуду	9
3.3. Інструкція з використання.....	10
3.3.1. Початок приготування їжі.....	10
3.3.2. Завершення приготування	11
3.3.3. Використання турбо-режиму (Induction boost).....	11
3.3.4. Блокування панелі керування (захист від дітей)	12
3.3.5. Таймер	12
3.3.6. Час роботи за замовчуванням.....	14
3.3.7. Функція налаштування споживання електроенергії (Power management).....	14
4. ГОТУЄМО ПРАВИЛЬНО	15
4.1. Корисні підказки	15
4.1.1. Тушкування, приготування рису.....	15
4.1.2. Приготування стейку	16
4.1.3. Швидке обсмажування (Стір-фрай)	16
4.2. Виявлення невеликих предметів.....	16
5. ПРАВИЛЬНИЙ ВИБІР ПОТУЖНОСТІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ	16

6. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД.....	17
7. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ РІШЕННЯ.....	18
8. КОДИ ПОМИЛОК ТА ЇХ ЗНАЧЕННЯ.....	19
9. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	21
9.1. Підготовка до становлення.....	21
9.2. Перед встановленням переконайтесь, що:.....	22
9.3. Після встановленням переконайтесь, що:.....	23
9.4. Перед встановленням фіксуючих скоб.....	23
9.5. Встановлення фіксуючих скоб.....	23
9.6. Умови, що мають бути дотримані при встановленні.....	24
9.7. Підключення поверхні до електромережі.....	24
Інформаційна картка/Information card.....	26

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 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.

1.1. Інструкція з безпеки

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію, перш ніж користуватися варильною поверхнею.

1.2. Встановлення

1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом

- Відключіть прилад від електромережі, перш ніж проводити будь-які роботи чи технічне обслуговування.
- Підключення має бути надійним і з заземленням, це обов'язково.
- Зміни в системі електропроводки повинні проводитися виключно кваліфікованим електриком.
- Недотримання цих порад може призвести до ураження електричним струмом або до смерті.

1.2.2 Небезпека порізів

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

1.2.3 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 може зменшити ваші витрати на встановлення.
- 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 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. 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:** 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.

- **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.

1.3. Експлуатація та обслуговування

1.3.1. 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.

1.3.2. 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.

1.3.3. 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 бути 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.

1.3.4. 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.

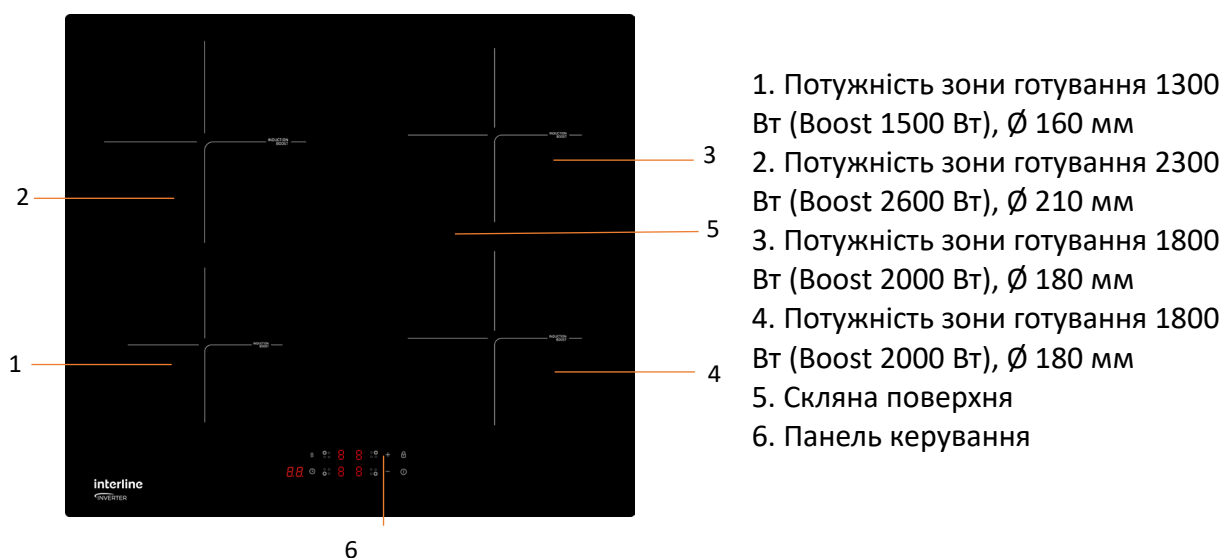
1.3.5. Важливі інструкції безпеки

- 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 приладі будь-які предмети чи посуд.
 - Не розміщуйте і не залишайте біля пристрою жодних об'єктів, що магнетизуються (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) чи електронних пристроїв (наприклад, комп'ютерів, MP3-плеєрів), оскільки на них може вплинути електромагнітне поле.
 - Ніколи не використовуйте прилад для того, щоб зігрітися чи 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 кухонну 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 компетентну особу, яка б проінструктувала їх щодо використання пристрою. Інструктор повинен бути впевнений, що вони можуть користуватися приладом без небезпеки для себе та оточення.
 - Не ремонтуйте та не замініюйте будь-яку частину приладу, якщо це спеціально не рекомендовано в посібнику. Всі інші послуги 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 скло для індукції.
- 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.

2. ЗНАЙОМСТВО

2.1. Вигляд зверху

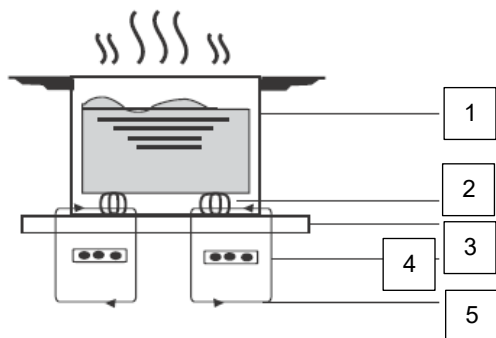


2.2. Панель керування



2.3. 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 послі з часом його прогріває.



1. Залізний посуд
2. Магнітне поле
3. Поверхня зі склакераміки
4. Індукційна котушка
5. Індуковані струми

2.4. Перед використанням

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

2.5. Технічні характеристики

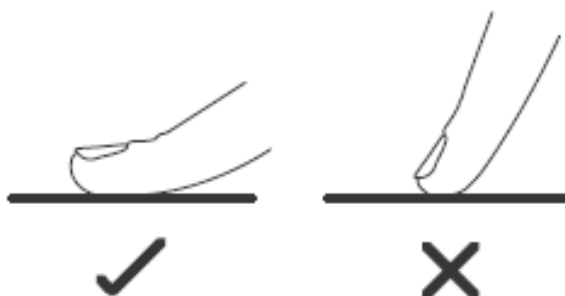
Модель	HIV 367 SBD BA
Зони для приготування їжі	4 Зони
Робоча напруга/частота	230 В/50-60 Гц
Споживча потужність	7200 Вт
Розміри пристрою, Ш×Г×В, мм	590×520×62
Розміри для вбудовування Ш×Г, мм	560×490

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

3. ФУНКЦІЇ

3.1. 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.

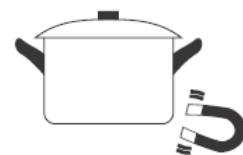


3.2. Вибір правильного посуду




- 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.

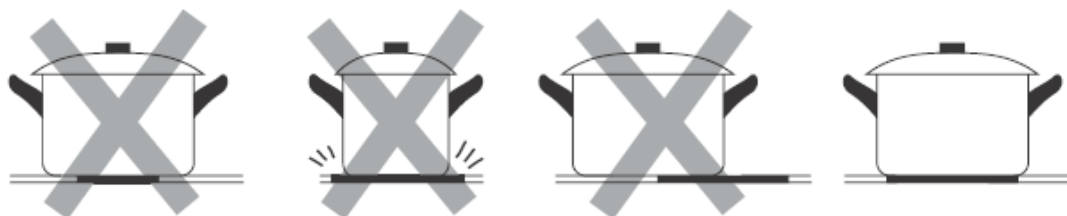
- Якщо дно посуду має схожі на наведені нижче малюнки, то він може не розпізнаватися.



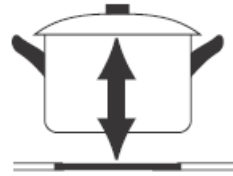
Не використовуйте посуд з зубчастими краями або зігнутою основою.



Переконайтеся, 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.



3.3. Інструкція з використання

3.3.1. Початок приготування їжі

<p>Торкніться Увімкн/Вимкн на панелі керування на 3 секунди. Після увімкнення, та одного короткого звукового сигналу на панелі з'явиться символ "-" або "- -", що вказує на те, що індукційна варильна поверхня перейшла в стан очікування.</p>	
<p>Розмістіть підходящу каструлю на зону для приготування їжі, яку Ви плануєте використовувати.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Переконайтесь, що дно каструлі та поверхня зони готування чисті та сухі. 	
<p>Торкніться відповідної зони нагріву на панелі керування, індикатор поблизу кнопки загориться</p>	
<p>Оберіть потужність зони використовуючи клавіші «-» та «+»</p> <ul style="list-style-type: none"> • Якщо Ви не встановите потужність зони протягом однієї хвилини, поверхня вимкнеться автоматично. Вам доведеться почати з кроку 1. • Ви можете змінювати потужність нагріву в будь-який час під час приготування їжі. 	

Якщо на дисплеї горить знак поряд з повзунком


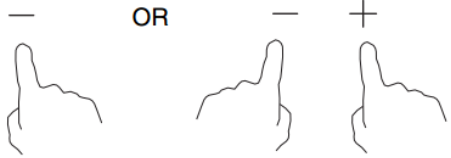
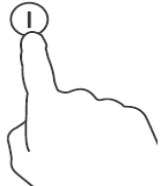

Це означає, що:

- 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.

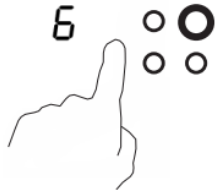
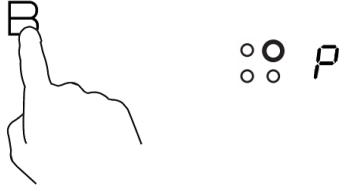

Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування їжі не стоїть підходящий посуд.

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

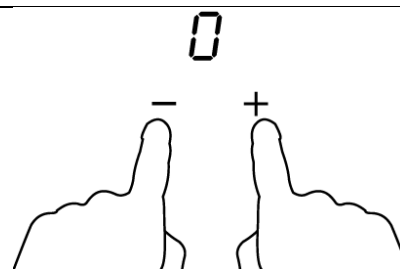
3.3.2. Завершення приготування

<p>Торкніться зони вибору секції, яку ви збираєтесь вимкнути</p>	
<p>Вимкніть зону, зменшивши її потужність до «0», використовуючи клавіші «-» та «+», також можна одночасно затиснути ці клавіші для швидкого скидання потужності до нуля. Переконайтесь, що на дисплеї поруч з зоною на індикаторі «0»</p>	
<p>Вимкніть усю варильну поверхню торкнувшись ON/OFF на зоні керування</p>	
<p>Остерігайтесь гарячої поверхні Поряд з зоною, яка ще не охолонула, на індикаторі буде значок «Н». Він зникне автоматично після того, як зона охолоне до безпечної температури. Ви також можете економити завдяки залишковому теплу. Просто поставте їжу в посуді, що необхідно підігріти, на цю зону</p>	

3.3.3. Використання турбо-режиму (Induction boost)

Використання Induction boost	
<p>Торкніться клавіші вибору необхідної зони</p>	
<p>Торкніться клавіші «B», індикатор відповідної зони буде відображати символ «P», а потужність зони досягне максимуму.</p>	
Скасування Induction boost	
<p>Торкніться клавіші «B» чи «-», для скасування функції. Потужність зони готування повернеться до попередньо встановленого значення.</p>	



Натисніть «-» та «+» одночасно. Зона готування припинить свою роботу, а функція тимчасового збільшення потужності вимкнеться автоматично.





- Функція працює з усіма зонами.
- Зона нагріву повертається до попередніх налаштувань після 5 хвилин роботи в цьому режимі.
- Якщо попереднім режимом до увімкнення турбо-режиму був «0», то зона повернеться на «9» рівень потужності після 5 хвилин роботи в режимі Induction boost.

3.3.4. Блокування панелі керування (захист від дітей)

- Блокуйте панель керування для запобігання ненавмисного використання (наприклад для того, щоб дитина випадково не увімкнула прилад).
- Коли блокування увімкнене, усе керування, окрім сенсорної кнопки Увімкн/Вимкн, не буде працювати.

Щоб заблокувати керування	
Натисніть та утримуйте кнопку блокування  кілька секунд.	На індикаторі таймера з'явиться напис "Lo".
Щоб розблокувати керування	
Натисніть та утримуйте кнопку блокування  кілька секунд.	



Коли блокування увімкнене, усе керування, окрім сенсорної кнопки Увімкн/Вимкн  не буде працювати. Ви завжди можете повністю вимкнути поверхню сенсорною кнопкою Увімкн/Вимкн . Проте вам доведеться її розблокувати для використання після ввімкнення.




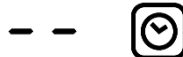
3.3.5. Таймер

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- В якості таймеру, який буде сповіщати про те, що встановлений відлік добіг свого кінця. Коли це станеться, зони приготування продовжать працювати.
- Ви можете налаштувати його так, щоб він вимикав одну чи більше зон приготування, коли відлік закінчиться. Максимальна тривалість таймера 99 хвилин.

1. Використання таймеру в режимі сповіщення Якщо жодна зона не активна


Переконайтесь, що поверхня увімкнена УВАГА: Щоб використовувати таймер в цьому режимі, хоча б одна зона має бути активною.	
Торкніться кнопки таймера, індикатор почне блимати. На ньому буде відображатися «10».	


<p>Встановіть значення таймера за допомогою клавіш «-» чи «+».</p> <p>ПІДКАЗКА: Одноразове коротке натискання на ці клавіші зменшить чи збільшить значення таймеру на 1 хвилину. Натисніть та утримуйте клавіші «-» чи «+» для зменшення чи збільшення значення таймеру на 10 хвилин.</p>	
<p>Натисніть клавіші «-» чи «+» одночасно для скасування таймера. На індикаторі відобразиться «00».</p>	
<p>Після встановлення часу, відлік розпочнеться негайно. Індикатор буде показувати час до завершення відліку, індикатор буде блимати 5 секунд</p>	
<p>Коли встановлений відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і на індикаторі таймера буде «- -»</p>	

2. Встановлення таймеру на вимкнення зон приготування

Для однієї зони

<p>Торкніться клавіші встановлення потужності тієї зони, для якої Ви збираєтесь увімкнути таймер.</p>	
<p>Торкніться кнопки таймера, індикатор почне блимати. На ньому буде відображатися «10».</p>	
<p>Встановіть значення таймера за допомогою клавіш «-» чи «+».</p> <p>ПІДКАЗКА: Одноразове коротке натискання на ці клавіші зменшить чи збільшить значення таймеру на 1 хвилину. Натисніть та утримуйте клавіші «-» чи «+» для зменшення чи збільшення значення таймеру на 10 хвилин.</p>	
<p>Натисніть клавіші «-» чи «+» одночасно для скасування таймера. На індикаторі відобразиться «00».</p>	
<p>Після встановлення часу, відлік розпочнеться негайно. Індикатор буде показувати час до завершення відліку, індикатор буде блимати 5 секунд.</p> <p>ПРИМІТКА: Червона крапка загориться біля індикатора рівня потужності обраної зони.</p>	

Коли таймер закінчиться, відповідна зона готування автоматично вимкнеться.	-- 
--	--


 Інші зони продовжать працювати, якщо вони були попередньо ввімкнені. Реальний продукт та органи керування можуть відрізнятись.

3.3.6. Час роботи за замовчуванням

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



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

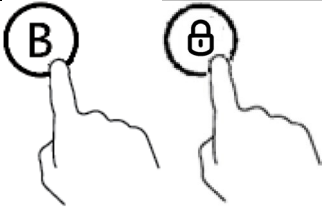
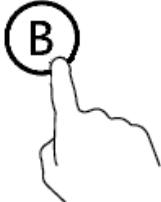

Коли посуд знімають з зони готування, індукційна варильна поверхня може негайно припинити нагрівання, а через 2 хвилини вона автоматично вимкнеться.

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

3.3.7. Функція налаштування споживання електроенергії (Power management)

- Можна встановити максимальний рівень споживання енергії для індукційної варильної поверхні, обираючи різні діапазони потужності.
- Індукційні варильні панелі здатні автоматично обмежувати себе, щоб працювати на меншій потужності для уникнення можливого перевантаження.
- Не потрібно ставити посуд на зони готування. Ми рекомендуємо розпочати налаштування протягом 5 секунд після підключення живлення. Для налаштування потужності споживання, необхідно увійти в цей режим протягом 60 секунд.

Не вмикайте жодну з зон готування. На цьому етапі потрібно одночасно натиснути клавіші «Induction boost» та «Блокування».	На індикаторі першої зони готування з'явиться символ «S».
	
Натисніть клавішу блокування	На індикаторі першої зони готування з'явиться символ «S», а символ «E» буде відображатися на індикаторі другої зони готування.
	
Натисніть клавіші «Induction boost» та «Блокування». Знову	На індикаторі першої відобразиться символ «S», на зоні №2 - «E», на зоні №3 - «t». Одночасно на індикаторі таймера буде відображатися поточний режим максимальної потужності (7.2).

	
Для зміни потужності до іншого значення	
Коротко натискайте клавішу «Induction boost» 	Є 6 рівнів потужності, від «7.2» до «2.5». Індикатор таймера покаже один з них. «7.2»: максимальна потужність 7,2 кВт. «6.5»: максимальна потужність 6,5 кВт. «5.5»: максимальна потужність 5,5 кВт. «4.5»: максимальна потужність 4,5 кВт. «3.5»: максимальна потужність 3,5 кВт. «2.5»: максимальна потужність 2,5 кВт.
Підтвердження обраних налаштувань	
Після того, як вибрано потрібний режим налаштування потужності, натисніть клавішу «Блокування» 	Коли індикатор таймера перестане мерехтіти, це означає, що режим живлення встановлено успішно.
Вихід з режиму налаштування потужності споживання	
Після завершення налаштування відключіть прилад від електромережі, а потім знову підключіть.	Поверхня буде вимкнена.



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 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 установка, 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 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 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.

5. 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 • подрібненого шоколаду, масла, страв, які легко підгорають • повільного кип'ятіння

	<ul style="list-style-type: none"> • підігрівання
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • розігрівання • швидкого кип'ятіння • приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • млинців
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • приготування соусів • приготування макаронів
9	<ul style="list-style-type: none"> • швидкого обсмажування • для запікання • доведення супу до кипіння • Кип'ятіння води


6. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

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 засіб для чинення скла 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. 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, розплавлені частини 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 й перемістіть його на холодну частину поверхні. 3. Протріть та витріть насухо чистою ганчіркою чи паперовим рушником. 4. Виконуйте кроки 2-4 кожного дня при виникненні щоденних забруднень. 	<ul style="list-style-type: none"> • Видаліть плями, залишені розплавами та їжею, що містить цукор або розливу рідину якомога швидше. Якщо залишити їх остигати на склі, потім їх буде важко видалити, або ж вони можуть навіть 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 спеціальною губкою. 3. Протріть панель 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 вмиканням поверхні в електромережу.
----------------------------	--	--

7. ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ РІШЕННЯ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Індукційна варильна поверхня не вмикається	Електропостачання відсутнє	Переконайтесь, що індукційна варильна поверхня підключена до джерела живлення. Перевірте, чи є перебої з електропостачанням в вашому будинку або районі. Якщо ви все перевірили, і проблема не була вирішена, телефонуйте до сервісного центру
Сенсорне керування не працює	Поверхня заблокована	Розблокуйте поверхню. Інформацію про те, як це зробити, наведена в розділі «Інструкції з використання»
Сенсорне керування погано реагує на дотики	Можливо на поверхні панелі керування є тонка пляма рідини чи Ви використовуєте кінчик пальця для керування	Переконайтесь, що панель чиста та суха. Використовуйте подушечку вашого пальця для керування
Скло подряпалось	Використовувався посуд з гострими краями чи непідходящий абразивний миючий засіб	Використовуйте посуд з плоскою та гладенькою основою. Більше інформації в розділах «Вибір правильного посуду» та «Чистка та догляд»
Деякий посуд видає клацання чи потріскування	Це може бути спричинено конструкційними особливостями вашого посуду (шари різних металів вібрують по різному)	Таке можливо, й такі звуки не свідчать про несправність
При високій потужності від поверхні лунає шум низької тональності	Це спричинено технологічними особливостями індукційної поверхні	Це нормально. Проте такі звуки мають зникати, якщо знизити потужність зон приготування їжі
З індукційної поверхні лунає звук роботи вентилятора	Вентилятор, призначений для запобігання перегріву Вашого пристрою, почав працювати. Він може працювати навіть після вимкнення поверхні.	Це нормально. Не потрібно вимикати поверхню від електромережі під час роботи вентилятора

Посуд не нагрівається та з'являється значок  на дисплеї	Індукційна поверхня не може розпізнати посуд. Він не підходить для цієї поверхні. Індукційна поверхня не може розпізнати посуд через те, що він занадто маленький чи не стоїть в центрі зони готування.	Використовуйте посуд, що підходить для готування їжі на індукційній поверхні. Більше інформації в розділі «Вибір правильного посуду» Поставте посуд в центр зони приготування. Переконайтесь, що її розмір співпадає з розміром зони.
Індукційна варильна поверхня чи окрема зона приготування неочікувана вимкнулась, пролунав тональний сигнал та код помилки з'явився на дисплеї (зазвичай це одна чи дві літери та цифра на дисплеї таймера)	Технічна несправність	Будь ласка, запишіть код помилки, вимкніть поверхню від електропостачання та зв'яжіться з досвідченим техніком чи сервісним центром.

8. КОДИ ПОМИЛОК ТА ЇХ ЗНАЧЕННЯ

Індукційна поверхня оснащена функцію самостійної діагностики. За допомогою цієї функції технік зможе перевірити справність кількох компонентів без того, щоб знімати та розбирати її.

Вирішення проблем


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

Код помилки	Проблема	Рішення
Необхідне втручання досвідченого персоналу		
E1	Датчик температури керамічної поверхні не працює через обрив ланцюга	Перевірте з'єднання та замініть датчик температури керамічної поверхні.
E2	Датчик температури керамічної поверхні не працює через обрив ланцюга живлення, коротке замикання	
Eb	Датчик температури керамічної поверхні вийшов з ладу	
E3	Висока температура на датчику поверхні	Почекайте доки поверхня захолоне. Торкніться кнопки "Увімкн/Вимкн", щоб перезапустити пристрій.
E4	Датчик температури біполярного транзистора з ізольованим затвором №1 не працює через коротке замикання чи обрив ланцюга живлення.	Замініть плату живлення.

E5	Датчик температури біполярного транзистора з ізолюваним затвором №2 не працює через коротке замикання чи обрив ланцюга живлення.	
E6	Висока температура біполярного транзистора з ізолюваним затвором	Зачекайте до моменту, коли температура біполярного транзистора з ізолюваним затвором повернеться до норми. Торкніться кнопки "ON/OFF", щоб перезапустити пристрій. Переконайтесь, що вентилятор обертається плавно; Якщо ні, то замініть його.
E7	Напруга в мережі занадто низька	Перевірте чи є напруга в електромережі такою, що відповідає технічним характеристикам приладу. Увімкніть пристрій, коли напруга стабілізується
E8	Напруга в мережі занадто висока	
U1	Збій зв'язку	Перепідключіть платою дисплея до плати живлення. Замініть плату живлення або плату дисплея.

2. Специфічні несправності та їх рішення

Несправність	Причина	Рішення
LED дисплей не працює, коли пристрій увімкнено.	Немає живлення.	Переконайтесь, що розетка працює, також переконайтесь, що вилка щільно вставлена в розетку.
	Плата живлення та панель керування не з'єднані.	Перевірте з'єднання
	Панель живлення пошкоджена.	Замініть панель живлення.
	Панель керування пошкоджена.	Замініть панель керування.
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.
	Панель керування пошкоджена.	Замініть панель керування; датчик виявлення посуду зламався.
	Непідходящий посуд.	Використовуйте правильний посуд; датчик виявлення посуду зламався; замініть панель керування; датчик
	Діаметр посуду замалий.	

Нагрівання зупинилось неочікувано та значок  на дисплеї почав блимати.		виявлення посуду зламався; замініть панель керування.
	Варильна поверхня перегрілась.	Поверхня перегрілась. Почекайте доки вона захолоне. Торкніться кнопки "ON/OFF", щоб перезапустити пристрій; Датчик виявлення посуду зламався; замініть панель керування.
Біля зон готування, що розташовані з одного боку з'явився значок "u" на індикаторі.	Плата живлення та панель керування не з'єднані.	Перевірте з'єднання.
	Зв'язок між платою дисплея та індикатором пошкоджений.	Замініть плату дисплею
	Головна плата пошкоджена.	Замініть плату.
З двигуна вентилятора лунають ненормальні звуки.	Двигун вентилятора пошкоджений.	Замініть його.

Наведена вище інформація базується на загальнопоширених несправностях.

Будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути можливих небезпек та пошкоджень індукційної варильної поверхні.

9. ВСТАНОВЛЕННЯ

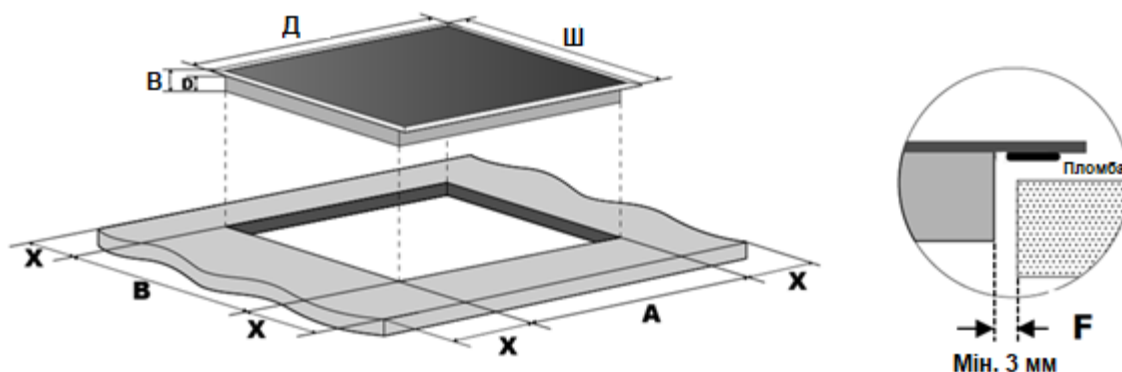
9.1. Підготовка до становлення

Виріжте отвір необхідного розміру, що вказаний на схемі нижче.

Залиште мінімум по 5 см вільного простору навколо отвору для встановлення. Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, виберіть термостійкий ізолюваний матеріал робочої поверхні (Дерево чи подібні волокнисті або гігроскопічні матеріали не повинні використовуватися в якості матеріалу робочої поверхні, якщо вони не ізолювані), для уникнення ураження електричним струмом та значних деформацій, спричинених тепловим випромінюванням конфорки. Дивіться схему нижче:



УВАГА: Безпечна відстань між сторонами варильної поверхні та внутрішніми поверхнями стільниці повинна бути не менше 3 мм.

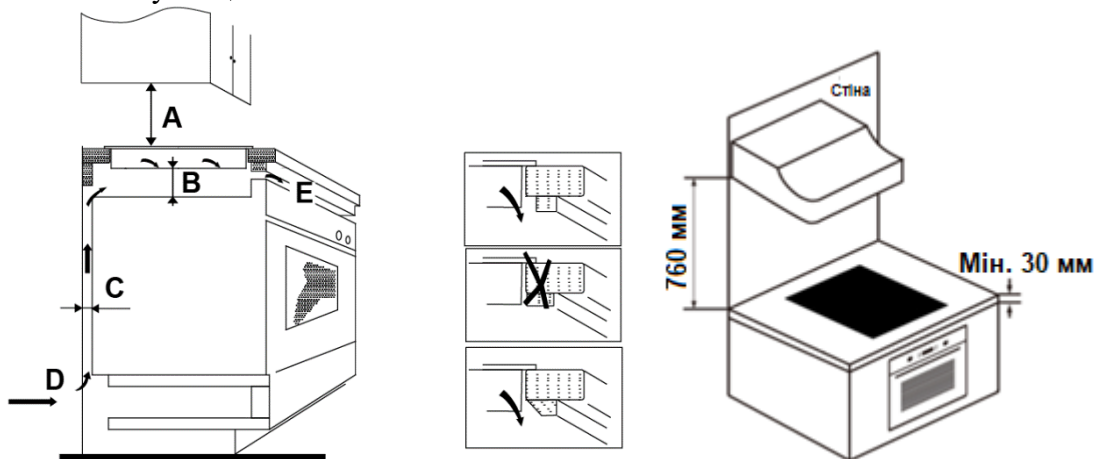


Д(мм)	Ш(мм)	В(мм)	Д(мм)	А(мм)	В(мм)	Х(мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4	490+4	50 мін.	3 мін.
				+1	+1		

Дуже важливо переконавшись, що варильна поверхня добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не перекриті. Переконайтесь, що поверхня справна. Як показано нижче:



УВАГА: Безпечна відстань між конфоркою та шафою над конфоркою повинна бути щонайменше 760 мм.



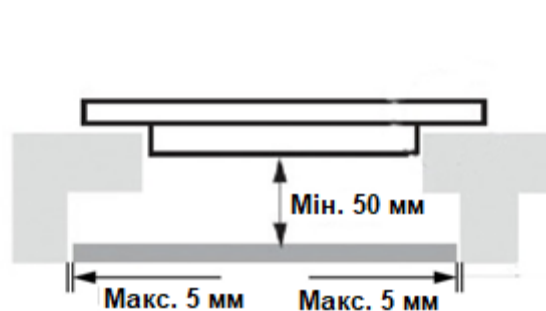
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мін.	20 мін.	Забір повітря	Вихід повітря 5 мм

НЕБЕЗПЕКА: Переконайтесь, що поверхня добре провітрюється

Переконайтесь, що варильна поверхня індукційної плити добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не перекриті. Щоб уникнути випадкового дотику до гарячого дна варильної поверхні чи ураження електричним струмом під час роботи, необхідно встановити дерев'яну вставку, закріплену гвинтами, на мінімальній відстані 50 мм від дна варильної поверхні. Дотримуйтесь вимог на схемі праворуч:



Навколо варильної поверхні є вентиляційні отвори. **ОБОВ'ЯЗКОВО** переконайтесь, що ці отвори не заблоковані стільницею під час встановлення поверхні.



- Майте на увазі, що клей, який приєднує пластик або дерев'яний матеріал до меблів, повинен витримувати температуру щонайменше в 150°C, щоб уникнути розклеювання.
- Задня стінка, прилеглі та навколишні поверхні повинні витримувати температуру в 90°C

9.2. Перед встановленням переконайтесь, що:

- Робоча поверхня квадратна і рівна, і жодні конструктивні елементи не перешкоджають вимогам простору.

- Робоча поверхня виконана з термостійкого та утепленого матеріалу.
- Якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, у духовку має бути вбудований вентилятор охолодження.
- Установка буде відповідати всім вимогам, чинним стандартам та нормам.
- Відповідний ізолюючий вимикач, що забезпечує повне відключення від електромережі, вбудований у проводку, змонтований та розміщений відповідно до місцевих правил та норм.
- Ізолюючий вимикач повинен мати відповідний тип і забезпечувати 3 мм прошарок повітря в місці контакту з усіх сторін (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електропроводки дозволяють це).
- Ізолюючий вимикач буде легко доступним для власника.
- Якщо у вас виникли сумніви щодо встановлення, проконсультуйтеся з місцевими будівельними органами та законодавчими актами.
- Використовуйте жаростійку та легко очисну поверхню (наприклад керамічну плитку) для стін, що оточують поверхню.

9.3. Після встановленням переконайтесь, що:

- Кабель живлення поза досяжністю та його неможливо дістати через дверцята шафи чи шухляди.
- Основа варильної поверхні добре провітрюється.
- Якщо варильну поверхню встановлено над ящиком або шафою, то під підставою варильної панелі повинен бути встановлений термозахисний бар'єр.
- Клієнт може легко дістатись до ізолюючого вимикача.

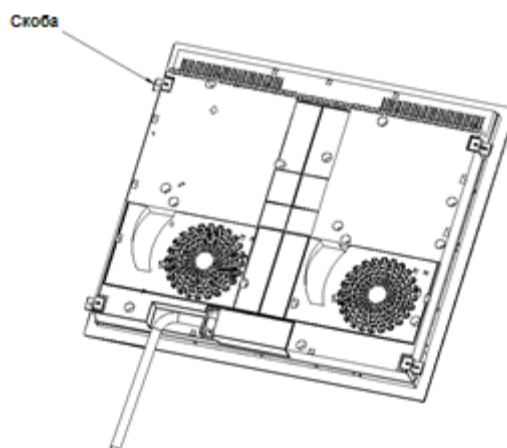
9.4. Перед встановленням фіксуєчих скоб

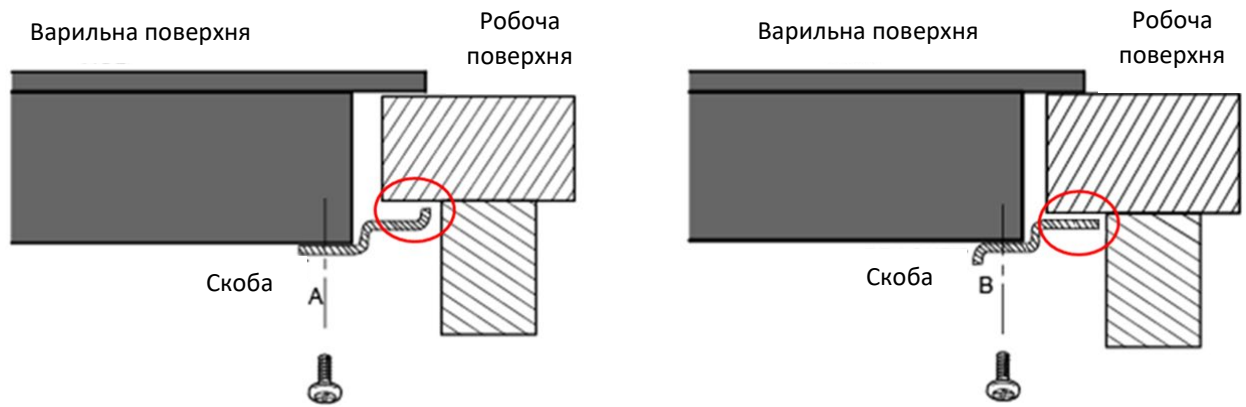
Пристрій буде розміщуватися на рівній поверхні, що не хитається. Не застосовуйте надмірної сили до елементів управління, що виступають із варильної поверхні.

9.5. Встановлення фіксуєчих скоб

Після розміщення закріпіть варильну поверхню на робочій поверхні, закрутивши 2 скоби на нижній частині варильної поверхні, зображено на схемі нижче.

Налаштуйте положення скоби відповідно до товщини стільниці, що може бути різною.





Ні за яких обставин скоби не повинні торкатися внутрішніх поверхонь стільниці після установки.

9.6. Умови, що мають бути дотримані при встановленні

1. Кваліфікований персонал чи технік має займатися встановленням цієї індукційної поверхні. Будь ласка, не намагайтесь зробити це самостійно, якщо Ви недостатньо кваліфікований для цього.
2. Не встановлюйте пристрій дуже близько до посудомийної машини, холодильника, морозильної камери, пральної машини чи машини для сушіння одягу. Вологість може негативно вплинути на працездатність поверхні.
3. Пристрій має бути встановлений так, щоб максимально вберегти його від будь-якого теплового випромінювання, що може надходити ззовні та від іншої побутової техніки.
4. Стіна та матеріал поруч з поверхнею мають бути жаростійким.
5. Щоб уникнути небажаних пошкоджень, ущільнювач та клей також мають бути термостійкими.
6. Не застосовуйте пароочисник для чищення індукційної поверхні.

9.7. Підключення поверхні до електромережі



Здійснювати підключення поверхні до електромережі має достатньо кваліфікована особа.

Перед підключенням, переконайтесь що:

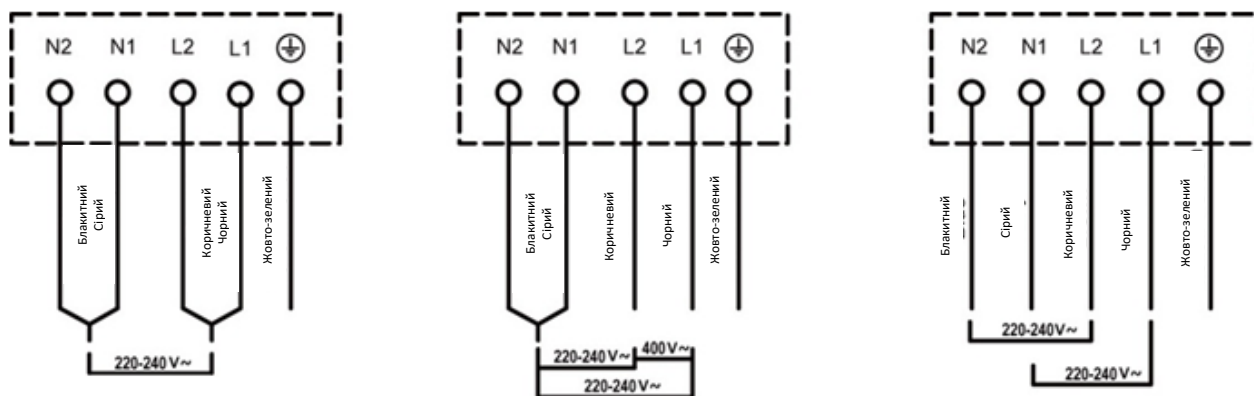
1. Домашня електромережа підходить по параметрам для підключення пристрою;
2. Напруга відповідає значенню, вказаному на наклейці приладу;
3. Електромережа здатна витримувати навантаження, які може дати поверхня під час роботи.

Не підключайте поверхню до електромережі через адаптери, редуктори чи подовжувачі. Таке підключення ненадійне та може призвести до пожежі.

Кабель живлення не повинен торкатись гарячих деталей приладу та повинен розміщуватися так, щоб його температура не могла перевищити температуру в 75°C.



Перевірте з досвідченим електриком електромережу та переконайтесь, що вона не потребує змін для підключення поверхні. Будь-які зміни до електромережі мають виконуватись особою, що має відповідну кваліфікацію.



- Якщо кабель пошкоджений чи потребує заміни, цю процедуру має виконувати досвідчений працівник з обслуговування, що має необхідні інструменти.
- При підключенні приладу безпосередньо до електромережі, обов'язковим є встановлення багатополюсного вимикача з мінімальною відстанню між контактами в 3 мм.
- Особа, що займається підключенням пристрою, має переконатися в правильності під'єднання до електромережі та в тому, що вона відповідає усім нормам та правилам безпеки у вашому регіоні.
- Переконайтесь, що кабель не перекручений та не передавлюється по всій його довжині після підключення.
- Кабель живлення потрібно перевіряти регулярно та замінювати в разі потреби кваліфікованим техніком.



Нижня частина поверхні та кабель живлення при правильному встановленні будуть недосяжними.



процесу збору та утилізації.

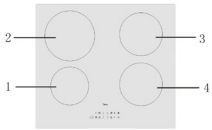
УТИЛІЗАЦІЯ:

Не викидайте цей виріб в якості невідсортованих побутових відходів. Цей виріб потребує окремого спеціального процесу збору та утилізації.

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. 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. 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.

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	HIV 367 SBD 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))	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, Ø 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, Ø cm	16 (1); 21 (2); 18 (3); 18 (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, E _{electric cooking} W·h/kg	198.2; 182; 186.6; 188.8
Споживання енергії на варильну поверхню з розрахунку на кг, Вт·год/кг / Energy consumption per cooking surface per kg, E _{electric hob} W·h/kg	188.9

Розшифровка серійного номера (UA)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	8	0	4	3	2	0	2	4	0	6	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

