interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ













ДО ВБУДОВАНОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ **VIK 460 SFI 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. Фіксація варильної поверхні 7

2.3. Підключення варильної поверхні до електромережі 7

3. ЗНАЙОМСТВО 9

3.1. Схема поверхні й панелі керування. Інформаційна картка 9

4. РОБОТА З ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ 10

4.1. Перед першим використанням 10

4.2. Сенсорне керування 10

4.3. Вибір правильного посуду 10

4.4. Як користуватися 11

4.4.1. Початок роботи 11

4.4.2. Вимкнення зони готування 11

4.4.3. Функція Booster 12

4.4.4. Flex-зона 12

4.4.5. Блокування (Захист від дітей) 12

4.4.6. Функція «Stop & GO» 13

4.4.7. Функція «Keep warm» 13

4.4.8. Функція грилю (BBQ) 13

4.4.9. Таймер 14

4.4.10. Виявлення посуду та дрібних речей (для індукційних варильних поверхонь) 15

4.4.11. Індикатор залишкового тепла 15

4.4.12. Автоматичне вимкнення поверхні 15

4.4.13. Захист від перегріву 15

4.4.14. Захист від пролиття рідини на поверхню 15
5. ГОТУЄМО ПРАВИЛЬНО 15
5.1. Корисні підказки 15
5.1.1. Тушкування, приготування рису 15
5.1.2. Приготування стейку 16
5.1.3. Швидке обсмажування 16
6. ПРАВИЛЬНИЙ ВИБІР ПОТУЖНОСТІ ГОТУВАННЯ 16
7. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ 17
7.1. Догляд 17
7.2. Обслуговування 18
7.3. Коди помилки 18
8. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА 19

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

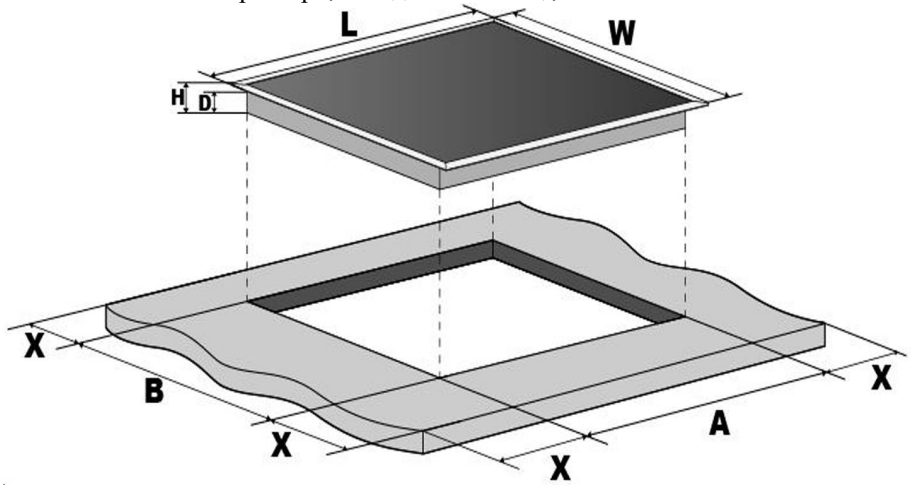
2.1. Інструкції зі встановлення

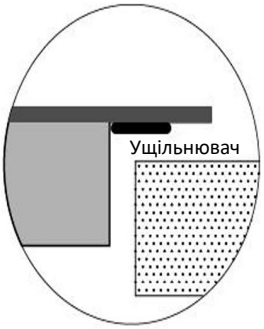
Варильна поверхня повинна бути встановлена та під'єднана з дотриманням усіх місцевих правил та норм.

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.





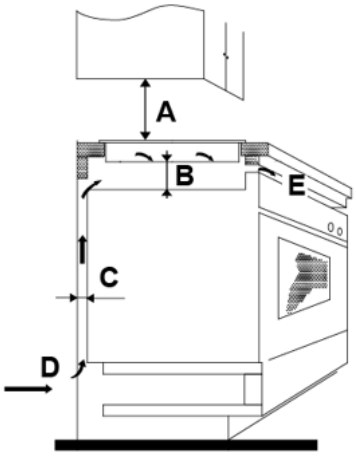
Модель	L	W	H	D	A	B	X
VIK 460 SFI BA	590	520	56	52	555 +5 -0	495 +5 -0	Мін. 50

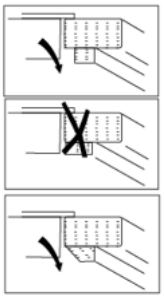
Варильна поверхня обов'язково повинна мати добру вентиляцію. Ні за яких обставин не перекривайте й не блокуйте вхідні та вихідні вентиляційні отвори. Переконайтесь, що електрична варильна поверхня встановлена правильно та повністю функціональна. Дотримуйтесь дистанцій, що наведені далі:

ПРИМІТКА:

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

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





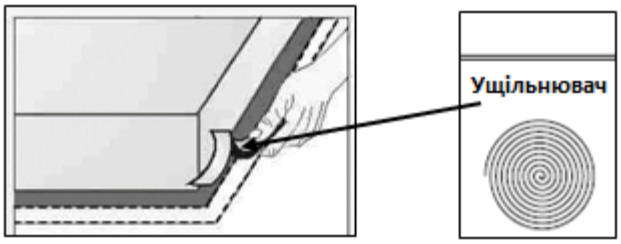
2.2. Фіксація варильної поверхні

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!

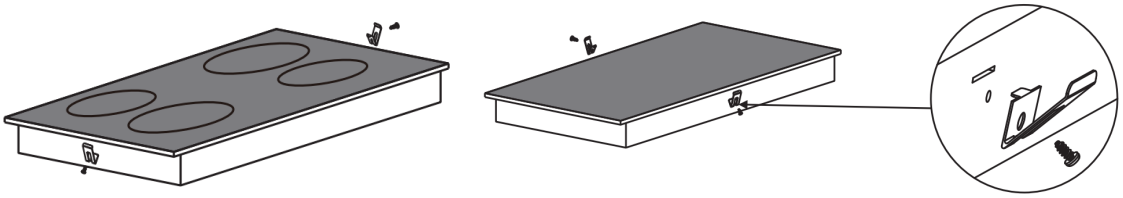


Щоб прикріпити ущільнювач правильно, виконайте наступні дії:

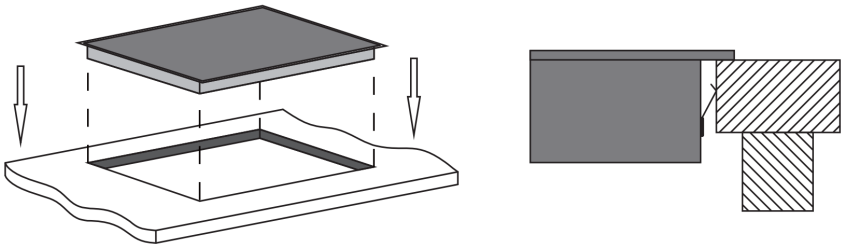
- Зніміть захисну плівку з ущільнювача;
- Прикріпіть ущільнювач до внутрішніх країв склокераміки (див. малюнок);
- Ущільнювач необхідно клеїти по всій довжині краю склокераміки, суцільно. Не клейте ущільнювач поверх ущільнювача, що був наклеєний з іншого краю;
- Виконуючи цю процедуру переконайтесь,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

Набір зі встановлення (постачається з приладом)

1. 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 регулярно перевіряти на цілісність та замінити в разі необхідності. Виконувати цю процедуру повинна лише особа, що має відповідну кваліфікацію.*

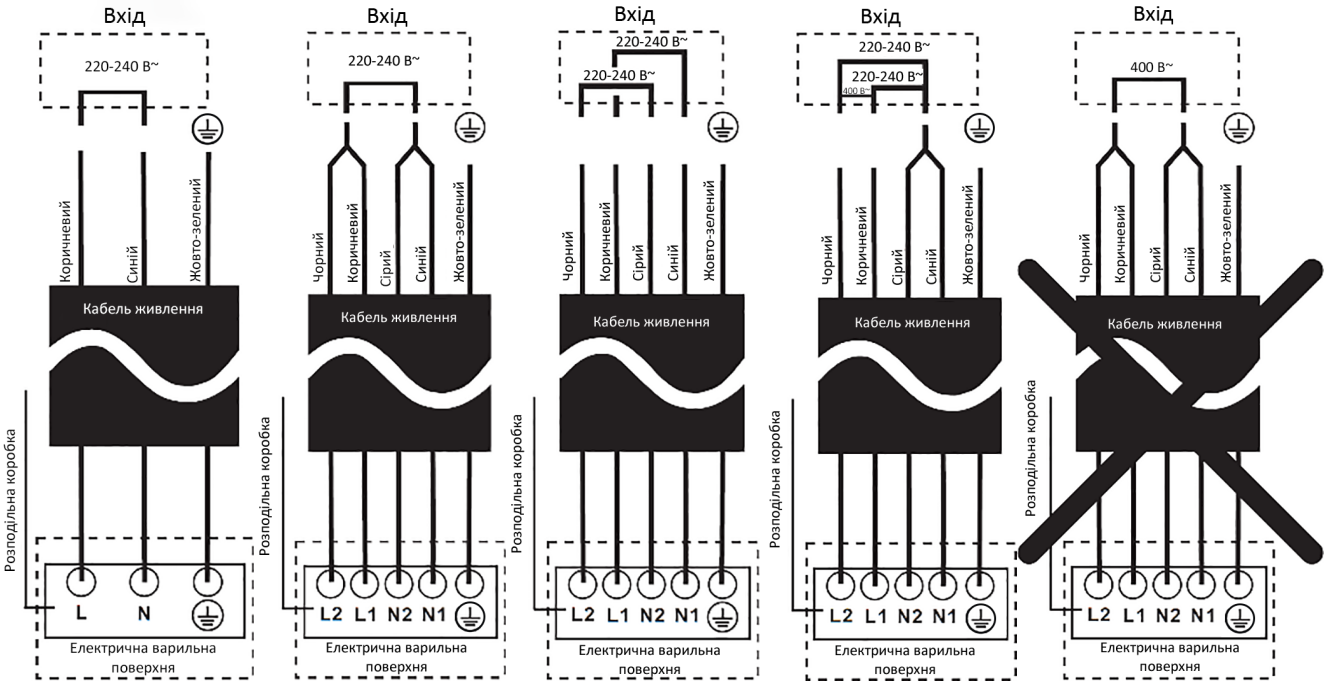
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Підключення варильної поверхні до електромережі повинна виконувати лише особа, що має відповідну кваліфікацію. Будь ласка, не займайтесь підключенням приладу до електромережі самостійно. 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

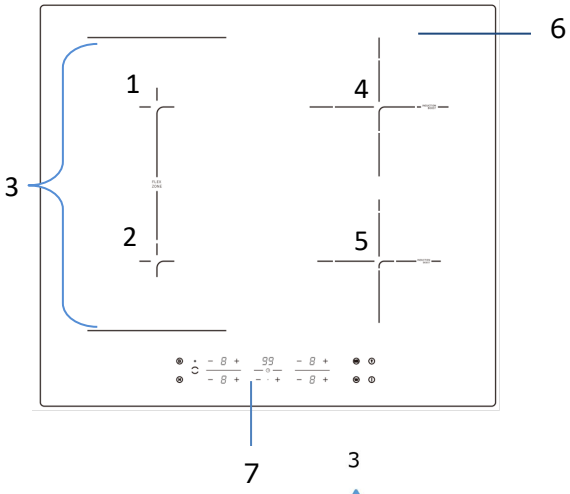
Деякі моделі постачаються разом з вилкою для простого й легкого підключення до розетки. В такому випадку для підключення варильної поверхні до електромережі достатньо лише увімкнути її в розетку. Такі моделі необхідно вимикати з розетки після використання.

Способи підключення варильної поверхні до електромережі наведені далі:

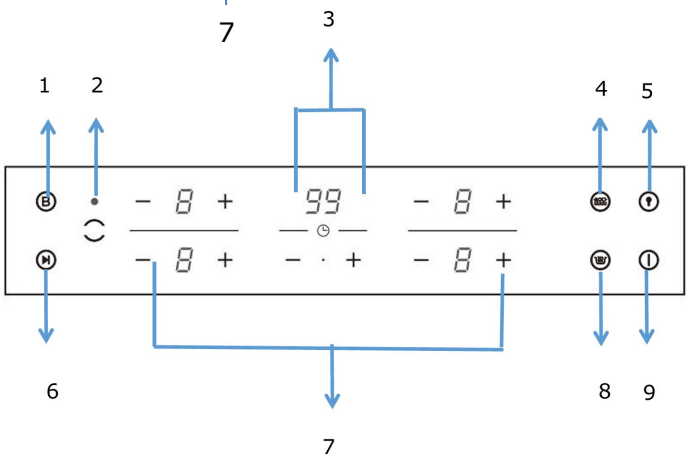


3. ЗНАЙОМСТВО

3.1. Схема поверхні й панелі керування. Інформаційна картка



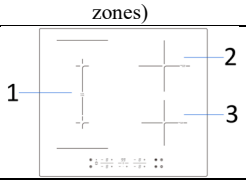
1. Конфорка потужністю 1300 Вт (Booster 1500 Вт), ⌀ 180 мм;
2. Конфорка потужністю 1900 Вт (Booster 2200 Вт), ⌀ 180 мм;
3. Flex-Zone потужністю 3000 Вт (Booster 3600 Вт), розміри 180 мм × 380 мм;
4. Конфорка потужністю 1900 Вт (Booster 2200 Вт), ⌀ 180 мм;
5. Конфорка потужністю 1300 Вт (Booster 1500 Вт), ⌀ 160 мм;
6. Склокераміка;
7. Панель керування.



1. Функція Booster (тимчасове збільшення максимальної потужності обраної зони готування);
2. Клавіша Flex-зони;
3. Клавіші таймера "+" та "-", дисплей;
4. Клавіші функції грилю (BBQ);
5. Клавіша блокування (Захист від дітей)
6. Клавіша функції пам'яті «Stop & Go»;
7. Клавіші вибору зони готування та їх керування;
8. Клавіша функції "Keep warm");
9. Клавіша «Увімкнути/Вимкнути».

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	VIK 460 SFI 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	3 (1 площина та 2 зони/ 1 area & 2 zones)
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, ⌀ 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 (3);18 (2)
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	38×18 (1)
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	191.2; 196.8; 196.2; 193.7; 189.2
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	193.4

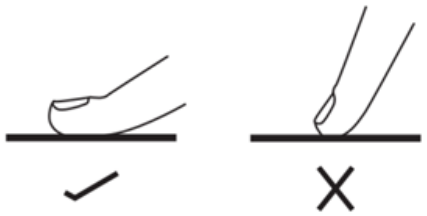
4. РОБОТА З ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

4.1. 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.

4.2. 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.

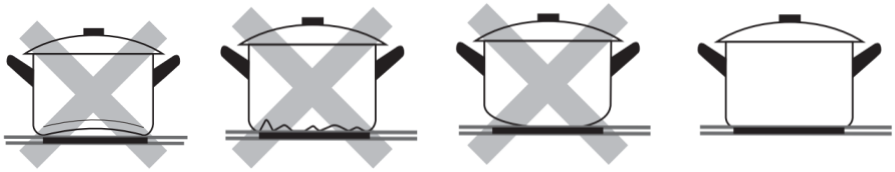


4.3. Вибір правильного посуду

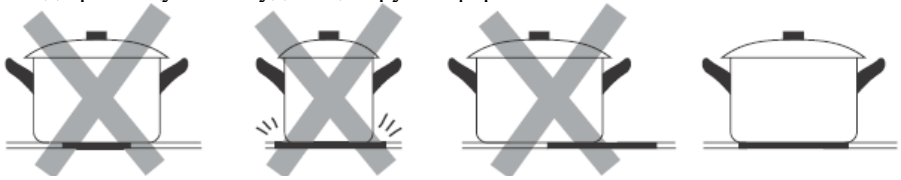
- Використовуйте лише посуд, що підходить для використання з індукційними поверхнями. Зазвичай на упаковці чи на нижній частині такого посуду є відповідна позначка, яка сигналізує про сумісність з індукційними варильними поверхнями.
- Ви можете самостійно з'ясувати чи підходить ваш посуд легким тестом на магнітні властивості. Піднесіть магніть до основи посуду. Якщо магніт притягується до посуду, то його можна використовувати на індукційній варильній поверхні.



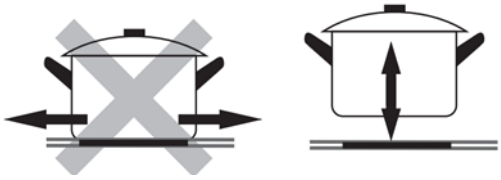
- Якщо у Вас немає магніту:
  1. Наберіть трохи води в каструлю, яку Ви хочете перевірити;
  2. Якщо на індикаторі не з'являється знак ⊔ й вода нагрівається, отже каструля підходить для готування на цій індукційній варильній поверхні.
- Посуд з чистої нержавіючої сталі, алюмінію чи міді без магнітної основи, скла, дерева, порцеляни, кераміки та фаянсу не підходить для готування на індукційній поверхні.
- Індукційна поверхня виготовлена з елітної склокераміки. Тепло надходить від магнітної індукційної котушки, що нагріває безпосередньо посуд, а не саму склокераміку. Далі тепло від посуду нагріває їжу.
- Дуже важливо використовувати правильний посуд, що підходить для використання з індукційними варильними поверхнями. Не дозволяйте посуду з меламіну, чи пластику, контактувати з зонами готування.
- Варильна поверхня може не працювати з посудом, що має діаметр менше 140 мм.
- 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.



Розмір посуду

- Зони готування індукційних варильних поверхонь автоматично адаптуються до діаметра посуду, проте мають певні межі. Зони готування різного діаметру мають різні вимоги до мінімального діаметру основи посуду. Максимальний же розмір може бути більшим за рекомендований, однак в цьому випадку виробник не гарантує рівномірного розподілу тепла від центру до самих країв посуду.
- Для максимальної ефективності приладу розміщуйте посуд по центру зони готування.
- Мінімальні та рекомендовані максимальні значення діаметру основи посуду для зон готування різних розмірів наведені в таблиці:

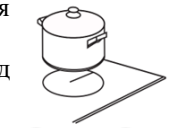
Діаметр зони готування, мм	Мінімальний діаметр основи посуду, мм	Максимальний діаметр основи посуду, мм
160	140	160
180	140	180
Flex Zone	180-220	180×380*

4.4. Як користуватися

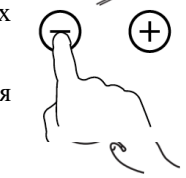
4.4.1. Початок роботи



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



3. Далі встановіть бажану потужність обраної зони за допомогою індивідуальних клавіш (для зменшення рівня потужності) чи (для збільшення рівня потужності).

Якщо натиснути й утримувати одну з цих клавіш, то рівні потужності будуть змінюватися від 0 до 9 швидше.

ПРИМІТКА

- *Після підключення приладу до електромережі пролунає один короткий звуковий сигнал й усі індикатори варильної поверхні загоряться на одну секунду, а потім згаснуть.*
- *Пролунає один короткий звуковий сигнал, а варильна поверхня автоматично вимкнеться, якщо після переведення пристрою в режим очікування не буде жодної активності в наступну хвилину.*
- *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.*

4.4.2. 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

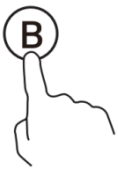
- *Якщо стався перебій в системі енергопостачання, то після його відновлення всі налаштування зіб'ються.*
- *Вентилятор, що охолоджує індукційну варильну поверхню, продовжить працювати ще приблизно хвилину після вимкнення варильної поверхні.*

4.4.3. Функція Booster

Деякі моделі мають функцію «Booster», яка дозволяє збільшити максимальну потужність обраної зони готування на 5 хвилин. Це, в свою чергу, дозволить зменшити час до готовності страви, якщо Ви поспішаєте.

Для використання цієї функції, під час роботи приладу, виконайте наступні дії:

1. Активуйте зону готування, для якої Вам необхідно збільшити потужність до максимуму, за допомогою індивідуальних клавіш ⊖ та ⊕.



2. Торкніться клавіші «Booster» [B]. Після цього на індикаторі рівня потужності відповідної зони на 5 секунд загориться символ «b». Це буде означати, що функція активована.

ПРИМІТКА

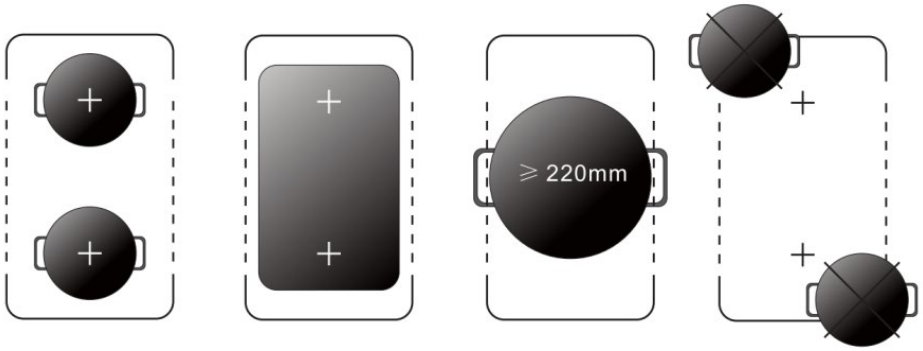
- *Після вимкнення функції «Booster» її налаштування повернуться до попередніх.*
- *Для вимкнення функції «Booster», достатньо повторити ті самі кроки, що Ви виконували для її активації. Також ця функція вимикається, якщо знизити рівень потужності відповідної зони готування.*

4.4.4. Flex-зона

Деякі моделі мають одну чи дві Flex зони, кожну з яких можна використовувати в якості однієї великої чи двох незалежних стандартних зон готування, в залежності від Ваших потреб.

Кожна Flex зона складається з двох незалежних котушок індуктивності, які можна також використовувати окремо. Якщо перемістити посуд з однієї такої зони готування на іншу в межах однієї Flex-зони, то інша зона готування автоматично відновить потужність зони готування, що була встановлена на першій зоні до переміщення. А та зона готування, з якої Ви забрали посуд, перестане нагріватися автоматично.

ВАЖЛИВО: Важливо, щоб посуд, в якому Ви готуєте, був по центру однієї з зон готування. У випадку великої каструлі, овальної, прямокутної чи подовженої каструлі, обов'язково розташуйте її по центру конфорки так, щоб вона закривала обидві позначки «+».



Щоб увімкнути Flex-зону в якості однієї великої зони готування спершу потрібно обрати будь-яку зону готування з цієї Flex-зони відповідною клавішею вибору зони готування. Після цього натисніть на клавішу Flex-zone. На панелі керування має загорітися індикатор біля відповідної Flex-зони, а індикатор рівня потужності буде блимати. Тепер Ви можете встановити рівень потужності Flex-зони й почати нею користуватися.

Для вимкнення Flex-зони під час її роботи, оберіть будь-яку зону готування в межах цієї Flex-зони, індикатор рівня потужності почне блимати, тоді натисніть на клавішу Flex-zone. Індикатор погасне після деактивації Flex-зони.

4.4.5. 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 клавіші, окрім клавіш «ON/OFF» та «Захист від дітей», будуть неактивні. Для увімкнення блокування панелі керування виконайте наступні дії:

- Для блокування панелі керування 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 панель керування перестає реагувати на натискання, 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.

4.4.6. 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.

4.4.7. Функція «Keep warm»

Поверхня **VIK 460 SFI BA** має функцію підтримки температури «**Keep Warm**». Для того, щоб нею скористатися виконайте наступні дії:

1. Торкніться індивідуальних клавіш керування «+» чи «-» тієї зони, для якої ви хочете увімкнути цю функцію. Індикатор відповідної зони поруч зі слайдером почне блимати.

2. Торкніться клавіші функції «**Keep Warm**». На індикаторі почне блимати символ «» наступні 5 секунд, після перестане. Функція підтримки температури обраної зони готування активовано.

3. Для вимкнення цієї функції достатньо повторити кроки 1 та 2.

ПРИМІТКА

Після вимкнення функції, відповідна зона готування вимкнеться автоматично.

4.4.8. Функція грилю (BBQ)

Поверхня **VIK 460 SFI BA** має функцію грилю, що дозволяє отримати насолоду від BBQ разом з друзями чи сім'єю не виходячи з дому. Для того, щоб нею скористатися виконайте наступні дії:

1. Торкніться індивідуальних клавіш керування «+» чи «-» тієї зони, для якої ви хочете увімкнути цю функцію. Індикатор відповідної зони поруч зі слайдером почне блимати.

2. Торкніться клавіші функції грилю, на індикаторі відобразиться . Функцію активовано.



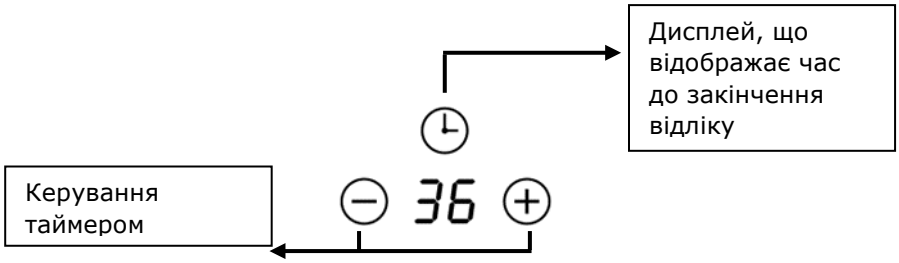
3. Для вимкнення цієї функції достатньо повторити кроки 1 та 2.

ПРИМІТКА

- *Після вимкнення функції, відповідна зона готування вимкнеться автоматично.*
- *Під час увімкнення цієї функції ми радимо використовувати спеціальну ребристу пательню для грилю (не постачається разом з варильною поверхнею)*

4.4.9. 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.



Ia. Таймер в якості нагадування



У випадку, коли жодна зона готування не обрана:

1. Торкніться клавіши таймера , цифри на дисплеї таймера почнуть блимати.
2. Встановіть час, через який повинен пролунати звуковий сигнал за допомогою клавіш та . Щоб пришвидшити встановлення необхідного часу натисніть та утримуйте одну з цих клавіш.

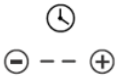


ПРИМІТКА

Щоб не чекати 5 секунд для підтвердження початку відліку, натисніть на кнопку таймера відразу після того, як потрібний час буде встановлено.



3. Після підтвердження таймера відлік почнеться негайно. Індикатор таймера буде показувати час, що залишився до кінця відліку.
4. 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.



IIa. Таймер до відключення



1. Торкніться індивідуальних клавіш керування «+» чи «-» тієї зони, яка має відключиться по закінченню відліку, для вибору зони.
2. Торкніться клавіши таймера , цифри на дисплеї таймера почнуть блимати.
3. Встановіть час, через який обрана зона готування повинна вимкнутись за допомогою клавіш та . Щоб пришвидшити встановлення необхідного часу натисніть та утримуйте одну з цих клавіш.



ПРИМІТКА

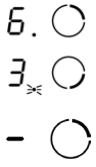
Щоб не чекати 5 секунд для підтвердження початку відліку, натисніть на кнопку таймера відразу після того, як потрібний час буде встановлено.



4. 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* .

4.4.10. Виявлення посуду та дрібних речей (для індукційних варильних поверхонь)

Якщо на дисплеї рівень потужності почергово змінюється символом «U», то:

- Ви неправильно розмістили посуд на зоні готування чи розмір каструлі не підходить для цієї зони готування;
- Посуд, що Ви використовуєте, не підходить для індукційної варильної поверхні;
- Посуд занадто малий чи неправильно відцентрований на зоні готування.

ПРИМІТКА

- *Їжа не почне готуватися в непідходящому, для індукційної поверхні, посуді;*
- *Дисплеї варильної поверхні автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо не розмістити на ньому підходящий посуд;*

4.4.11. 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.

4.4.12. 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

4.4.13. 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.

4.4.14. 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» .

5. ГОТУЄМО ПРАВИЛЬНО

Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир дуже швидко нагріваються, особливо при використанні функції «Booster». При надзвичайно високих температурах олія та жир можуть самозайматися, що створює серйозний ризик виникнення пожежі.

5.1. 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.

5.1.1. 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, включно з приготуванням рису методом поглинання, може знадобитися налаштування вище за найнижче аби забезпечити належне приготування страви в рекомендований час.

5.1.2. 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 протягом кількох хвилин. Так він стане трохи ніжнішим.

5.1.3. 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.

6. 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; • подрібнений шоколад, масло, та страви, що швидко підгорають; • легке кип'ятіння; • підігрівання.
3 - 4	• розігрівання; • швидке кип’ятіння; • приготування рису.
5 - 6	• млинці.
7 - 8	• приготування соусів; • приготування макаронів.
9	• швидке обсмажування; • для запікання; • доведення супу до кипіння; • кип’ятіння води.

7. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

7.1. 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 забруднень	Догляд	Важливо!
Типові щоденні забруднення на поверхні (відбитки пальців, плями від їжі й інші пляма)	1. Відключіть прилад від електромережі; 2. Використовуйте спеціальний засіб для чищення склокераміки та протріть ще теплу, але вже не гарячу, поверхню; 3. Промийте поверхню та витріть її насухо чистою ганчіркою чи паперовим рушником; 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. • 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. • Ніколи не лишайте залишків миючих засобів на поверхні. Від них можуть залишитись плями.
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: 1. Відключіть прилад від електромережі; 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; 3. Очистіть забруднення чи протріть це місце вологою ганчіркою, або паперовим рушником; 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. • 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; 2. Промийте пляму; 3. Протріть панель керування чистою вологою губкою або ганчіркою; 4. Витріть панель керування насухо паперовим рушником; 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.

7.2. 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 контакт з рідиною, чи 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 й слід уникати контакту з ними. Ця індикація зникне одразу, як зони готування охолонуть.

4. Якщо після вимкнення варильної поверхні вентилятор, що її охолоджує, продовжує працювати:

- Це нормально. Вентилятор допомагає пристрою повністю охолонути.

5. Якщо поверхня приладу подряпалась:

- Можливо Ви 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.

6. Від нової індукційної варильної поверхні лунають безліч різних звуків. Чи свідчать вони про несправність?

- **Тріск.** Зазвичай ці звуки пов’язані з каструлями та різними матеріалами, з яких вони виготовлені. Дно каструлі складається з різних матеріалів, які розширюються з різною швидкістю під час нагрівання.
- **Клацання.** Зазвичай ці звуки створюються електронними компонентами приладу під час їх увімкнення та вимкнення.
- **Свистячі звуки.** Вони можуть виникати, коли одна або кілька зон готування працюють на високій потужності, а також через те, що посуд виготовлений з різних матеріалів.
- **Гудіння.** Ці звуки можуть виникати, коли встановлено високий рівень потужності, тобто функцію «Booster»,

Шуми, пов'язані з високими рівнями потужності, зменшуються, коли сковороди нагріваються до потрібної температури й рівень потужності знижується.

- **Шиплячі звуки/гудіння.** Ці звуки зазвичай чути, коли працює вентилятор охолодження варильної поверхні.
- Усі перераховані вище звуки є цілком нормальними та не свідчать про несправність. Якщо Вам потрібна додаткова допомога, зверніться до служби підтримки клієнтів за номером 0 800 30 33 34.

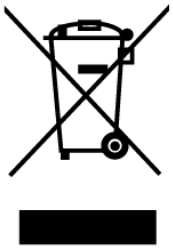
7.3. Коди помилки

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

Код помилки	Можлива причина	Можливе рішення
E1/E2	Аномальна напруга в електромережі, що виходить за коректні значення	Переконайтесь, що енергопостачання в Вашій електромережі правильне. Увімкніть варильну поверхню знову після того, як будете впевненні, що збої в електропостачанні відсутні.
E3	Датчик температури зафіксував високу температуру посуду	Можливо в каструлі дуже мало рідини. Налийте більше рідини та увімкніть прилад знову.
E5	Датчик температури приладу зафіксував перевищення допустимої температури	Увімкніть варильну поверхню знову після того, як вона охолоне.

У випадку інших кодів неполадки, Вам варто вимкнути варильну поверхню та зв’язатися з сервісним центром.

8. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб в якості несортованих 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)



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