



interline

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВБУДОВАНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

HIV 569 SIZ BA

Перед використанням продукції
Interline™ уважно ознайомтеся з цією
інструкцією.

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться
до сервісного центру:

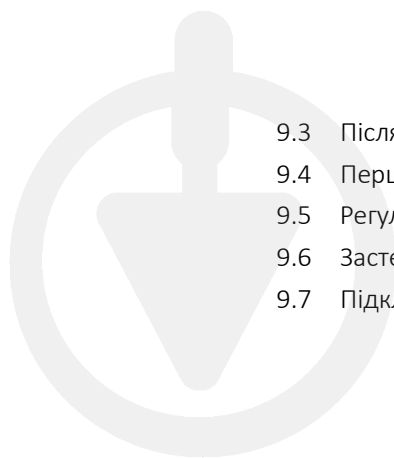
 0 800 30 33 34



скануйте для переходу
на офіційний сайт

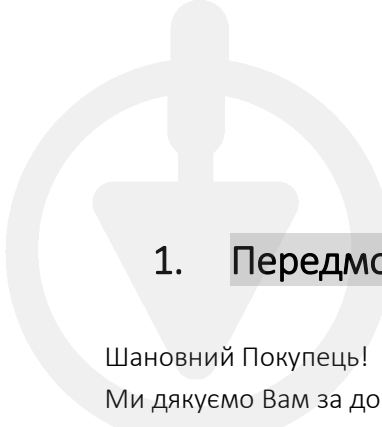
Зміст

1. Передмова	4
1.1 Попередження	4
1.2 Установка	4
1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом	4
1.2.2 Небезпека порізу	4
1.2.3 Важливі інструкції з безпеки	4
1.3 Експлуатація та обслуговування	5
1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом	5
1.3.2 Небезпека для здоров'я	5
1.3.3 Небезпека гарячої поверхні	6
1.3.4 Обережно!	6
1.3.5 Важливі інструкції з безпеки	6
2. Введення	8
2.1 Вид зверху	8
2.2 Панель управління	8
2.3 Вказівки по експлуатації	8
2.4 Перед використанням нової індукційної варильної поверхні	9
2.5 Технічна специфікація	9
3. Експлуатація продукту	9
3.1 Сенсорні елементи керування	9
3.2 Вибір правильного посуду	9
3.3 Як використовувати	10
3.3.1 Перед приготуванням	10
3.3.2 Після приготування	11
3.3.3 Використання функції Boost	11
3.3.4 Область розширення	12
3.3.5 Спеціальна функція	13
3.3.6 Блокування елементів управління	14
3.3.7 Керування таймером	14
3.3.8 Автовідключення	16
4. Правила приготування	17
4.1 Поради щодо приготування їжі	17
4.1.1 Приготування рису	17
4.1.2 Приготування стейку	17
4.1.3 Для смаження	18
4.2 Посторонні предмети	18
5. Налаштування тепла	18
6. Догляд	18
7. Підказки та поради	19
8. Помилка відображення та перевірка	20
9. Установка	22
9.1 Підбір монтажного обладнання	22
9.2 Перед встановленням	24



9.3	Після встановлення	24
9.4	Перш ніж розмістити кріпильні кронштейни	24
9.5	Регулювання положення кронштейна	24
9.6	Застереження	25
9.7	Підключення варильної поверхні до електромережі	25





1. Передмова

Шановний Покупець!

Ми дякуємо Вам за довіру до Interline!

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням варильної панелі. Ознайомтесь з інструкцією з техніки безпеки. Перед використанням уважно ознайомтесь і збережіть цей посібник з експлуатації / установці для довідок в майбутньому.

1.1 Попередження безпеки

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

1.2 Установка

1.2.1 Небезпека ураження електричним струмом

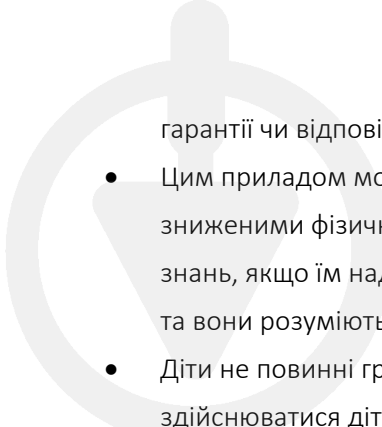
- Відключіть прилад від електромережі, перш ніж проводити будь-які роботи чи технічне обслуговування.
- Підключення до хорошої системи заземлення проводів є необхідним і обов'язковим.
- Зміни в побутовій системі електропроводки повинні проводити тільки кваліфікований електрик.
- Недотримання цих порад може призвести до ураження електричним струмом або до смерті.

1.2.2 Небезпека порізу

- Будьте уважні - краї панелі гострі.
- Якщо не бути обережними, це може призвести до травм або пошкоджень.

1.2.3 Важливі інструкції з безпеки

- Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як встановлювати або користуватися цим приладом.
- На цьому пристрої жодного разу не слід розміщувати горючі матеріали чи вироби.
- Будь ласка, надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу, оскільки це може зменшити ваші витрати на встановлення.
- Щоб уникнути небезпеки, цей прилад повинен бути встановлений відповідно до цих інструкцій щодо встановлення.
- Цей прилад повинен бути належним чином встановлений та заземлений кваліфікованою особою.
- Цей прилад повинен бути підключений до ланцюга, який включає в себе ізолюючий вимикач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Якщо неправильно встановити прилад, це може визнати недійсними будь-які вимоги щодо



гарантії чи відповідальності.

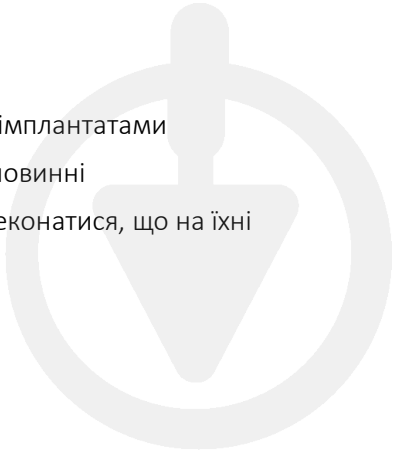
- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років і старше, а також люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом та вони розуміють небезпеки.
- Діти не повинні грати з приладом. Прибирання та обслуговування користувачів не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити виробником, його обслуговуючим агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.
- Попередження: якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом, для поверхонь з склокераміки або аналогічного матеріалу, які захищають деталі під напругою.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід розмішувати на поверхні варильної поверхні, оскільки вони можуть нагрітися.
- Пароочисник не використовувати. Не використовуйте пароочисник для чищення варочної панелі.
- Приладом не призначено керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варильних поверхнях.
- Процес приготування повинен контролюватися. Короткочасний процес готування повинен постійно контролюватися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі на варильній поверхні з жиром або олією може бути небезпечним і може призвести до пожежі.

1.3 Експлуатація та обслуговування

1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на розбитій або розтрісканій поверхні. Якщо поверхня варильної поверхні зламалася або потріскалася, негайно вимкніть прилад від мережі живлення (настінного вимикача) та зверніться до кваліфікованого фахівця.
 - Вимикайте плиту від мережі 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 насосами) перед використанням цього приладу повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантатів, щоб переконатися, що на їхні імплантати не вплине електромагнітне поле.
- 

- Недотримання цієї поради може призвести до смерті.

1.3.3 Небезпека гарячої поверхні

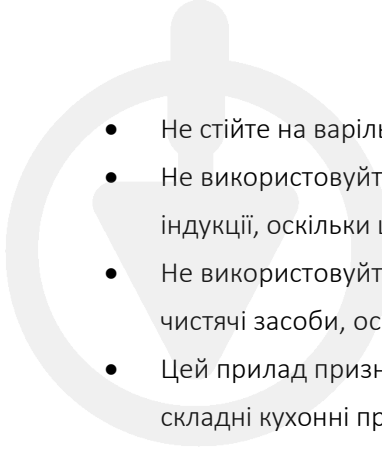
- Під час використання доступні частини цього приладу нагріються досить, щоб викликати опіки.
- Не дозволяйте своєму тілу, одягу чи іншим предметам, крім відповідного посуду, контактувати з індукційним склом, поки поверхня не охолоне.
- Тримайте дітей подалі.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Перевірте, чи ручки каструлі не перекривають інші зони готування. Тримайте ручки в недоступному для дітей місці.
- Недотримання цієї поради може призвести до опіків.

1.3.4 Обережно!

- Лезо скребка на верхній кухонній плиті відкривається, коли запобіжна кришка відкрита. Використовуйте з особливою обережністю і завжди зберігати в безпечному і недоступному для дітей місці.
- Якщо не бути обережними, це може призвести до травм або пошкоджень.

1.3.5 Важливі інструкції з безпеки

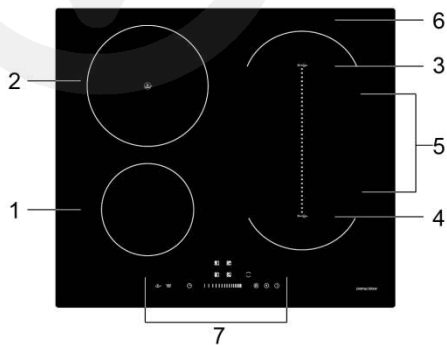
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час користування. Приготування їжі на варочній панелі з використанням жиру або масла без нагляду може бути небезпечним, оскільки може призвести до пожежі.
- Ніколи не використовуйте ваш прилад як робочу або зберігальну поверхню.
- Ніколи не залишайте на приладі будь-які предмети чи посуд.
- Не розміщуйте і не залишайте біля пристрою жодних об'єктів, що магнетизуються (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) або електронних пристроїв (наприклад, комп'ютерів, MP3-плеєрів), оскільки на них може вплинути електромагнітне поле.
- Ніколи не використовуйте свій прилад для обігріву або обігріву приміщення.
- Після використання завжди вимикайте зони готування та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорних елементів керування). Не слід покладатися на функцію виявлення каструлі, щоб вимкнути зони готування.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом чи сидіти, стояти чи лізти на нього.
- Не зберігайте предмети, що цікавлять дітей, у шафах над приладом. Діти, що піднімаються на кухонну поверхню, можуть серйозно травмуватися.
- Не залишайте дітей самотніми або без нагляду в зоні, де користуються приладом.
- Діти або особи з обмеженими можливостями, які обмежують їх здатність користуватися приладом, повинні мати відповідальну та компетентну особу, яка б проінструктувала їх у користуванні. Інструктор повинен бути впевнений, що вони можуть користуватися приладом без небезпеки для себе та оточення.
- Не ремонтуйте та не замінюйте будь-яку частину приладу, якщо це спеціально не рекомендовано в посібнику. Всі інші послуги повинні проводити кваліфікований фахівець.
- Не кладіть і не кидайте важкі предмети на кухонну плиту.

- 
- Не стійте на варильній поверхні.
 - Не використовуйте каструлі з зубчастими краями і не перетягуйте каструлі по поверхні скла індукції, оскільки це може подрпати скло.
 - Не використовуйте для очищення варочної панелі очищувачі або будь-які інші сильні абразивні чистячі засоби, оскільки вони можуть подрпати скло для індукції.
 - Цей прилад призначений для використання в побутових та подібних програмах, таких як: - складні кухонні приміщення в магазинах, офісах та інших робочих середовищах; - господарські будинки; - клієнтами в готелях, мотелях та інших середовищах житлового типу; - кімнати зі сніданком.
 - **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад та його доступні частини під час використання нагріваються.
 - Будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
 - Дітей, які не досягли 8 років, слід тримати подалі, якщо їх постійно не контролюють.



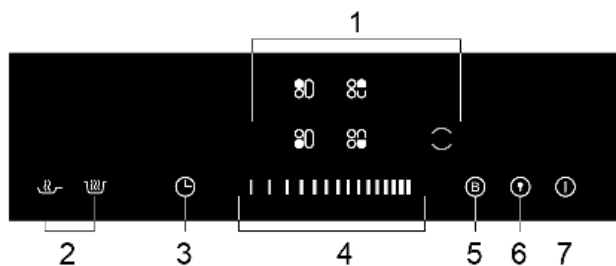
2. Введення

2.1 Вид зверху



1. Макс 1200/1500 Вт Зона
2. Макс 2300/2600 Вт Зона
3. Макс 1500/1800 Вт Зона
4. Макс 1500/1800 Вт Зона
5. Макс 3000/3600 Вт Зона
6. Скло панель
7. Панель управління

2.2 Панель управління



1. Контроль вибору зони нагріву
2. Спеціальна функція
3. Керування таймером
4. Сенсорне керування живленням / таймером
5. Бустер
6. Блокування
7. Вмк/вимк

2.3 Вказівки по експлуатації

Індукційна кулінарія - 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 каструля з часом його прогріває.



2.4 Перед використанням нової індукційної варильної поверхні

- Прочитайте цей посібник, звертаючи особливу увагу на розділ «Попередження щодо безпеки».
- Зніміть будь-яку захисну плівку, яка все ще може бути на вашій індукційній плиті.

2.5 Технічна специфікація

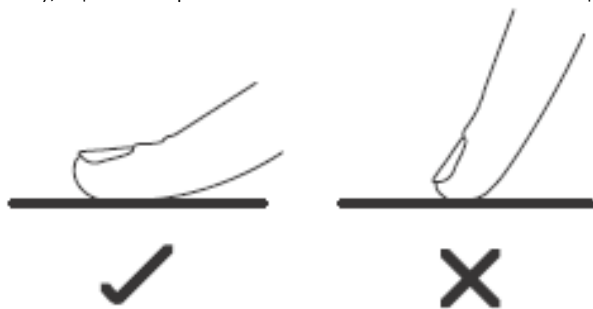
Модель	HIV 569 SIZ BA
Зони приготування їжі	4 Зони
Номинальна напруга, частота	230 В, 50-60 Гц
Споживча потужність	7100 Вт
Розмір продукту Ш×Г×В (мм)	590X520X60
Розміри вбудування Ш×Г (мм)	560X490

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

3. Експлуатація продукту

3.1 Сенсорні елементи керування

- Елементи управління реагують на дотик, тому вам не потрібно тиснути.
- Користуйтеся кулькою пальця, а не його кінчиком.
- Ви будете чути звуковий сигнал щоразу, коли реєструється дотик.
- Переконайтесь, що елементи керування завжди чисті, сухі, а також немає предметів (наприклад посуду чи тканини), що їх покривають. Навіть тонка плівка води може ускладнити управління.



3.2 Вибір правильного посуду

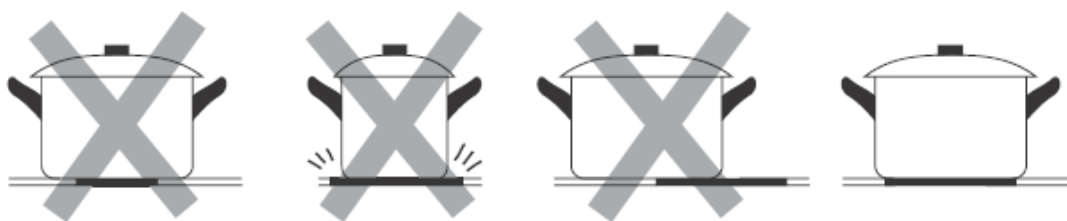


- Використовуйте посуд лише з основою, придатною для індукційного приготування. Шукайте індукційний символ на упаковці або на дні каструлі.
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, провівши тест на магніт. Перемістіть магніт до основи каструлі. Якщо його притягує, підходить каструля для індукції.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Покладіть трохи води в сковороду, яку хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не спалахує вода, а вода нагрівається, каструля підходить.
- Посуд з наступних матеріалів не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь

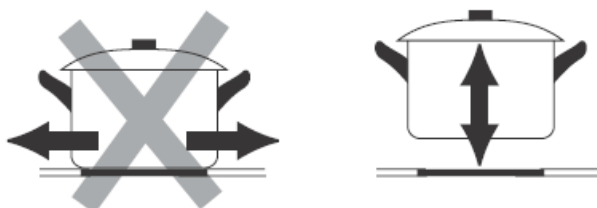
Не використовуйте посуд з зубчастими краями або зігнутою основою.



Переконайтеся, що дно сковороди гладке, щільно прилягає до скла і має такий же розмір, як і конфорка. Використовуйте сковороди, діаметр яких дорівнює діаметру зображення обраної зони. При використанні каструлі з максимальною ефективністю буде використовуватися трохи ширша енергія. Якщо ви використовуєте горщик меншого розміру, ефективність може бути меншою за очікувану. Варильна панель могла не виявити посуд розміром менше 140 мм. Завжди центруйте каструлю на конфорці.



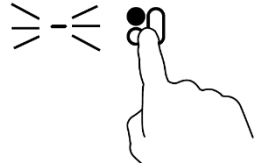
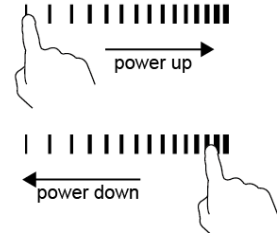
Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні - не ковзайте, інакше вони можуть подряпати скло.



3.3 Як використовувати

3.3.1 Початок готування

Торкніться опції ON / OFF на три секунди. Після включення живлення зумер один раз подає звуковий сигнал, на всіх дисплеях відображається символ "-" або "--", що вказує на те, що індукційна варильна поверхня перейшла в стан очікування.	
Поставте відповідну каструлю на зону для приготування їжі, яку ви хочете використовувати. • Переконайтесь, що дно каструлі та поверхня зони готування є чистими та сухими.	

Торкніться елемента керування вибору зони нагріву, і біля клавіші буде блимати індикатор	
Виберіть параметр нагрівання, торкнувшись повзунка • Якщо ви не вибрали тепловий режим протягом 1 хвилини, індукційна варильна поверхня автоматично відключиться. Почати потрібно ще раз на кроці 1. • Ви можете змінити налаштування тепла в будь-який час під час готування.	

Якщо дисплей блимає по черзі з налаштуванням тепла

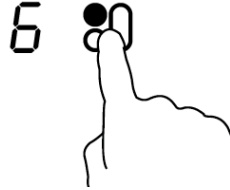
Це означає що:

- ви не поставили каструлю на правильну зону готування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування, або,
- каструля занадто мала або неправильно зосереджена на зоні приготування.

Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування їжі немає відповідної каструлі.

Дисплей автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо на нього не буде розміщена відповідна каструля.

3.3.2 Після приготування

Торкніться елемента вибору зони нагріву, який потрібно вимкнути.	
Вимкніть зону приготування, торкнувшись повзунка в положення "о". Переконайтеся, що на дисплеї відображається "0"	
Вимкніть всю варильну поверхню, торкнувшись кнопки ON / OFF.	
Остерігайтеся гарячих поверхонь H покаже, до якої зони приготування їжі гаряче на дотик. Він зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Він також може бути використаний як енергозберігаюча функція, якщо ви хочете нагріти подальші каструлі, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.	

3.3.3 Використання функції Boost

Активуйте функцію Boost

Дотик до регулювання вибору зони нагріву.	
Доторкнувшись до регулювання підвищення , індикатор зони показує "b", а потужність досягає Макс.	
Скасувати функцію Boost	
Торкніться елемента вибору зони нагріву, який потрібно скасувати.	
Якщо торкнутися елемента керування "Boost" , щоб скасувати функцію Boost, тоді зона приготування повернеться до свого початкового налаштування.	

- Функція може працювати в будь-якій зоні приготування
- Зона приготування їжі повертається до початкової настройки через 5 хвилин.
- Якщо початковий показник тепла дорівнює 0, через 5 хвилин він повернеться до 9.
- Якщо початковий показник тепла дорівнює F, він повернеться до 7 через 5 хвилин.
- Максимальна потужність 1-ї зони нагріву може бути дорівнює 7, тільки якщо 2-я зона нагріву знаходиться в режимі Boost.
- Максимальна потужність 2-ї зони нагріву може бути дорівнює 8, тільки якщо 1-я зона нагріву знаходиться в режимі Boost.

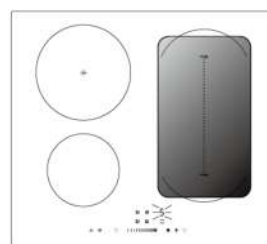
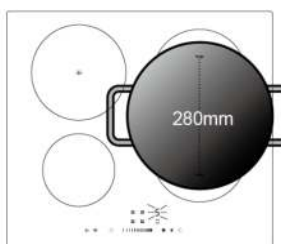
3.3.4 Зона розширення

- Ця зона може використовуватися як окрема зона або як дві різні зони, відповідно до потреб у приготуванні їжі будь-коли.
- Вільна зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо.

Як велика зона	
Щоб активувати вільну зону як єдину велику зону, просто натисніть спеціальну клавішу.	
Відрегулюйте налаштування тепла, торкнувшись повзунка.	

Для великих зон ми пропонуємо використовувати наступні:

Посуд: посуд діаметром 250 мм або 280 мм (посуд квадратний або овальний)

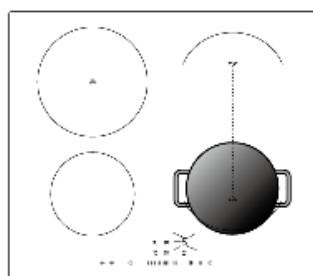
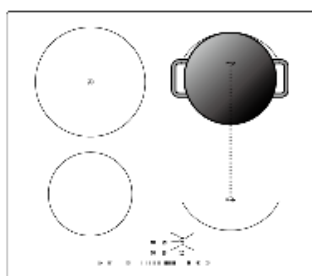


Ми не рекомендуємо проводити інші операції, крім вищезгаданих трьох операцій, оскільки це може вплинути на нагрівання приладу

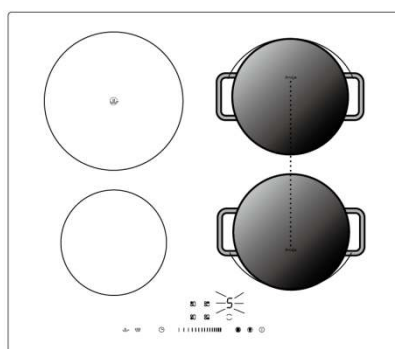
Як дві незалежні зони

Щоб використовувати гнучку зону як дві різні зони, ви можете мати два варіанти нагріву:

а) Поставте каструлю з правого верхнього або правого вниз зони розширення.



б) Поставте дві каструлі з обох сторін зони розширення.



Примітка. Переконайтеся, що сковорода більше 12см.

3.3.5 Спеціальна функція

Існує два види спеціальних функцій: функція смаження та функція збереження тепла.



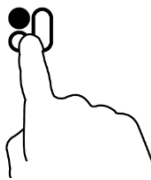
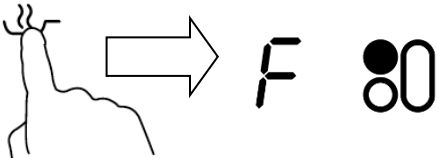
Функція смаження



Функція збереження тепла

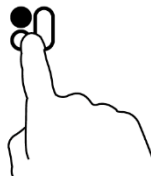
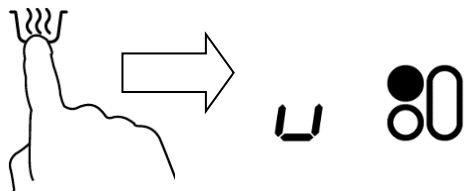
Функція смаження

- Ви можете використовувати цю функцію для смаження їжі.
- Функція може працювати лише в зоні приготування їжі.

Торкніться елемента керування вибору зони нагріву, який відобразить функцію смаження	
Торкніться елемента "Функція смаження". Індикатор покаже "F", тоді зона приготування запустить функцію смаження.	

а) Функція збереження тепла

- Ви можете використовувати функцію, щоб зберегти їжу теплою.
- Функція може працювати в будь-якій зоні приготування.

Торкніться регулятора вибору зони нагріву, який відобразить функцію збереження тепла	
Якщо торкнутися елемента "Збереження тепла", індикатор показує тоді зона  приготування запускає функцію збереження тепла.	

3.3.6 Блокування елементів управління

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти випадковому використанню (наприклад, діти випадково увімкнули зони готування).
- Якщо елементи керування заблоковані, усі елементи керування, крім регулювання ON / OFF, відключені.

Для блокування елементів керування	
Торкніться елемента керування замком 	Показується індикатор таймера "Lo "
Щоб розблокувати елементи керування	
Торкніться та утримуйте клавішу управління  на дея	на дея  час.



Коли варильна поверхня знаходиться в режимі блокування, всі елементи керування відключені, крім ON / OFF  ви завжди можете в аварійному порядку вимкнути індукційну варильну панель разом із керуванням ON / OFF 

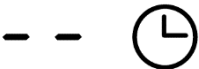
3.3.7 Керування таймером

- Можна використовувати таймер двома різними способами:
- Ви можете використовувати його як хвилинний похвилинно. У цьому випадку таймер не вимкне жодну зону приготування, коли встановлений час закінчиться.
- Ви можете встановити його для вимкнення однієї або декількох зон готування після закінчення встановленого часу.

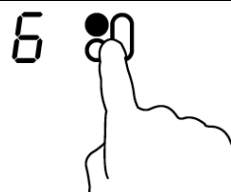
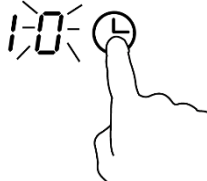
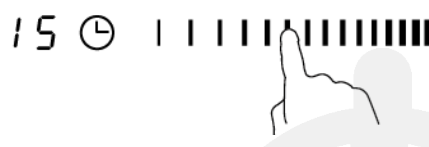
Максимальний таймер - 99 хв.

а) Використання таймеру по хвилино

Якщо ви не обрали жодної зони готування

Переконайтесь, що плита увімкнена. Примітка. Ви можете скористатися програмою для хвилин, навіть якщо ви не вибрали зону приготування.	
Торкніться керування таймером, на дисплеї таймера відобразиться "10", і "0" блимає.	
Встановіть час, торкнувшись керування повзунком. (наприклад, 5)	
Знову торкніться керування таймером, "1" блимає	
Встановіть час, торкнувшись керування повзунком (напр. 9), тепер встановлений таймер становить 95 хвилин.	
Коли час буде встановлено, він почне відлічуватись негайно. На дисплеї відображатиметься час, що залишився	
Звуковий сигнал подаватиме звуковий сигнал протягом 30 секунд та таймер Індикатор показує "--", коли час встановлення закінчився.	

б) Встановлення таймера для вимкнення однієї або декількох зон приготування

Встановіть одну зону	
Торкніться елемента вибору зони нагрівання, для якого потрібно встановити таймер.	
Торкніться керування таймером, на дисплеї таймера відобразиться "10", і "0" блимає.	
Встановіть час, торкнувшись керування повзунком. (наприклад, 5)	
Знову торкніться керування таймером, "1" блимає.	

Встановіть час, торкнувшись керування повзунком (напр. 9), тепер встановлений таймер становить 95 хвилин.	95 ⌚
Коли час буде встановлено, він почне відлічуватись негайно. На дисплеї відобразиться час, що залишився. ПРИМІТКА: Червона крапка біля індикатора рівня потужності засвітиться, вказуючи на те, що обрана зона.	6 80
Коли термін готування закінчиться, відповідна зона приготування буде відключена автоматично.	- 80



Інша зона приготування їжі продовжить працювати, якщо вони були включені раніше.

Встановити більше зон:	
Етапи встановлення більшої кількості зон аналогічні крокам налаштування однієї зони; Коли ви встановлюєте час для декількох зон готування одночасно, увімкнено десяткові точки відповідних зон приготування. На дисплеї хвилини відображається хв. таймер. Крапка відповідної зони блимає. Як показано нижче:	
(сет 15 хв)	3. 80
(сет 45 хв)	6. 80
	15 ⌚
Як тільки закінчиться таймер зворотного відліку, відповідна зона вимкнеться. Тоді він покаже новий хв. таймер і точка відповідної зони буде блимати. Показано як правильно:	H 80 6. 80 30 ⌚
Торкніться елемента керування вибору зони нагріву, відповідний таймер буде показаний на індикаторі таймера.	

с) Скасуйте таймер

Торкніться елемента вибору зони нагріву, який потрібно скасувати	6. 80
Торкаючись піктограми таймер, індикатор блимає	30 ⌚
Торкніться елемента керування повзунком, щоб встановити таймер на "00", таймер скасовується	

3.3.8 Автовідключення

Автоматичне відключення - це функція захисту безпеки вашої індукційної варильної поверхні. Він автоматично вимикається, якщо ви коли-небудь забудете вимкнути страву. Базовий час автоматичного вимкнення вказаний у таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
-------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Час роботи до відключення (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2
-----------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Після знаття посуду індукційна варильна поверхня може негайно припинити нагрівання, а варильна поверхня автоматично вимикається через 2 хвилини.



Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися зі своїм лікарем перед тим, як користуватися цим приладом.

4. Правила приготування



Будьте обережні при смаженні, оскільки масло і жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо ви використовуєте PowerBoost. При надзвичайно високій температурі олія та жир будуть спалахувати спонтанно, а це становить серйозну небезпеку пожежі.

4.1 Поради щодо приготування їжі

- Коли їжа закипить, зменшіть температуру.
- Використання кришки скоротить час приготування та заощадить енергію, зберігаючи тепло.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати їжу на високому рівні та зменшіть його, коли їжа нагрілася.

4.1.1 Приготування рису

- Варіння відбувається нижче температури кипіння, близько 85 ° C, коли бульбашки просто періодично піднімаються на поверхню рідини їжі, що готується. Це спосіб для приготування для смачних супів і ніжних рагу, оскільки аромати розвиваються без перегрівання їжі. Також слід готувати соуси на основі яєць та згущених на борошні нижче температури кипіння.
- Для деяких завдань, включаючи приготування рису методом поглинання, може знадобитися установка, що перевищує найнижчу, щоб забезпечити правильне приготування їжі в рекомендований час.

4.1.2 Приготування стейку

Щоб приготувати соковиті смачні стейки:

1. Перед приготуванням залиште м'ясо при кімнатній температурі приблизно на 20 хвилин.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Змастіть стейк з обох сторін маслом. Збризніть гарячу сковороду невеликою кількістю масла, а потім опустіть м'ясо на гарячу сковороду.
4. Під час приготування переверніть стейк тільки один раз. Точний час приготування буде залежати від товщини стейка і ступеня його приготування. Час може варіюватися від 2 до 8 хвилин на кожну сторону. Натисніть на стейк, щоб оцінити ступінь його прожарювання - чим він твердіше на дотик, тим краще він буде просмажений.
5. Перед подачею на стіл залиште стейк на теплій тарілці на кілька хвилин, щоб він розслабився і став м'яким.



4.1.3 Для смаження

1. Виберіть вок з плоским дном або велику сковороду, сумісну з індукційною плитою.
2. Підготуйте всі інгредієнти та обладнання. Жарка повинна бути швидкою. Якщо ви готуєте велику кількість, готуйте їжу декількома меншими порціями.
3. Трохи розігрійте сковороду і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його в сторону і зігрійте.
5. Обсмажте овочі, помішуючи. Коли вони стануть гарячими, але все ще хрусткими, встановіть меншу температуру конфорки, поверніть м'ясо в сковороду і додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб переконатися, що вони повністю прогрілися.
7. Негайно подавайте.

4.2 Виявлення дрібних предметів

Якщо на варочній панелі залишилася сковорода невідповідного розміру, немагнітна посуд (наприклад, алюмінієва) або інший невеликий предмет (наприклад, ніж, вилка, ключ), вона автоматично переходить в режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор буде продовжувати працювати ще 1 хвилину.

5. Налаштування тепла

Налаштування нижче наведені лише вказівки. Точне налаштування залежатиме від декількох факторів, включаючи посуд та кількість приготованого вами. Експериментуйте з індукційною варильною панеллю, щоб знайти налаштування, які найкраще підходять вам.

Налаштування тепла	Придатність
1 - 2	• делікатне розігрівання невеликої кількості їжі • плавлення шоколаду, масла та продуктів, що швидко горять • легке кипіння • повільне прогрівання
3 - 4	• повторне нагрівання • швидке кипіння • варіння рису
5 - 6	• млинці
7 - 8	• пасерування • приготування макаронних виробів
9/P	• обсмажування • сильне обсмажування • доведення супу до кипіння • окріп

6. Догляд

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди та плями, залишені продуктами харчування або плями від води)	1. Від'єднайте варильну поверхню від живлення. 2. Нанесіть чистячий засіб для скла на ще теплу (бажано), але не гарячу, поверхню скла. Почекайте кілька хвилин, щоб засіб розм'якшив плями. 3. Змийте засіб для чищення та протріть сухою чистою ганчіркою чи паперовим рушником. 4. Включіть варильну поверхню	Коли поверхня від'єднана від живлення, індикатори залишкового тепла не будуть світитись, але поверхня скла може бути гарячою! Будьте обережні! • Деякі рушники, нейлонові ластики та сухі абразивні засоби для чищення можуть залишати подряпини на склі. Завжди читайте інформацію на етикетці. • Ніколи не залишайте залишки чистячого засобу на склі – це може спричинити появу плям, які неможливо відмити.
Розлита рідина під час кипіння, топлени продукти (напр. шоколад) та гарячі солодкі рідини, кава, розлита на склі	Ці забруднення слід прибирати негайно за допомогою лопатки, кухонного шпателью або леза, але остерігайтесь гарячих поверхонь: 1. Від'єднайте варильну поверхню від живлення. 2. Тримайте лезо або інше приладдя під кутом 30° та обережно зішкребіть забруднення та приберіть його на холодну частину скла. 3. Протріть залишки сухою тканиною або паперовим рушником. 4. Залі виконайте кроки 2-4 з попереднього розділу (щоденні забруднення на склі)	Намагайтеся видалити подібні плями якомога скоріше. Якщо дати їм охолонути, це може ускладнити їх видалення або навіть пошкодити поверхню скла.
Переливи на сенсорні елементи керування	1. Вимкніть варильну поверхню. 2. Приберіть розливу рідину. 3. Протріть зону сенсора сухою губкою або ганчіркою. 4. Протріть повністю насухо поверхню скла чистою сухою ганчіркою або паперовим рушником. 5. Увімкніть варильну поверхню.	• Якщо на сенсорах розлита рідина, варильна поверхня може подавати звуковий сигнал або повністю вимкнутися. Переконайтесь, що зона сенсорів витерта насухо, перед тим як вмикати варильну поверхню знову.

7. Підказки та поради

Неправність	Можливі причини	Що робити
Варильна поверхня не вмикається.	Нема живлення.	Переконайтесь, що індукційна варильна поверхня підключена до джерела живлення. Перевірте, чи є перебої живлення в вашому будинку або районі. Якщо ви все перевірили, і проблема не зникає, телефонуйте до сервісного центру.
Сенсорні елементи керування не реагують на дотик.	Контрольна панель заблокована	Розблокуйте контрольную панель. Дивіться розділ "Використання індукційної варильної панелі" для отримання інструкцій.

Сенсори управління погано та/або некоректно реагують на дотик	Може виникнути невелика плівка води над панеллю управління або ви можливо, використовуєте кінчик вашого пальця при дотику до панелі управління.	Переконайтесь, що панель управління суха і користуйтеся кулькою пальця, коли торкаєтесь елементів управління.
Подряпини на склі.	Посуд із шорстким дном. Абразивні чистячі засоби, що не призначені для скла.	Використовуйте посуд з плоскою і гладкою основою. Див. Розділ "Вибір правильного посуду". Див. "Догляд та чистка".
Деякі сковороди видають тріск або клацання.	Це може бути викликано конструкцією вашого посуду. (Шари різних металів коливаються по-різному).	Це нормально для посуду та не вказує на несправність.
Індукційна варильна поверхня видає низький подібний до гудіння шум, коли працює на максимальному рівні потужності.	Це є особливістю індукційної технології.	Це нормально, але шум повинен зменшуватися або повністю зникати, коли ви зменшуєте температуру нагріву.
Шум вентилятора, що надходить від індукційної варильної поверхні.	Вбудований вентилятор охолодження індукційної варильної поверхні має запобігти перегріванню. Його можна запустити навіть після відключення індукційної поверхні.	Це нормально і не потребує жодних дій. Не вимикайте живлення на індукційній варильній поверхні в стіні, поки вентилятор працює.
Посуд не нагрівається і відображається на дисплеї.	Варильна поверхня не може виявити посуд, тому що він не підтримує індукційну технологію. Інша можлива причина – посуд замалий для зони приготування або встановлений не по центру зони.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування. Дивіться розділ "Вибір правильного посуду". Відцентруйте каструлю та переконайтесь, що її основа відповідає розміру зони готування.
Індукційна поверхня або конфорка несподівано вимкнулися, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай чергується з однією або двома цифрами на індикаторі таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть букви і цифри помилок, вимкніть живлення індукційної поверхні на стіні і зверніться до сервісного центру.

8. Помилка відображення та перевірка

Індукційна варильна поверхня оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього випробування технік може перевірити функціонування декількох компонентів, не розбираючи та не демонтуючи варильну поверхню з робочої поверхні.

Вирішення проблем

1) код відмови з'являється під час використання клієнта & рішення;

Код відмови	Проблема	Рішення
Автоматичне відновлення		
E1	Напруга живлення вище номінальної напруги.	Перевірте, чи нормальне живлення. Увімкніть живлення після нормалізації живлення.
E2	Напруга живлення нижче номінальної напруги.	
E3	Датчик високої температури керамічної плити . (1#)	Зачекайте, коли температура керамічної плити нормалізується. Натисніть кнопку "ON / OFF", щоб перезапустити пристрій.
E4	Датчик високої температури керамічної поверхні (2#)	
E5	Висока температура IGBT . (1#)	Зачекайте, коли температура IGBT повернеться до норми. Натисніть кнопку "ON / OFF", щоб перезапустити пристрій. Перевірте, чи вентилятор працює безперебійно; якщо ні, замініть вентилятор.
E6	Висока температура IGBT. (2#)	
Немає автоматичного відновлення		
F3/F6	Короткий контур датчика керамічної пластини (F3 для 1 #, F6 для 2 #)	Перевірте підключення або замініть датчик температури керамічної пластини.
F4/F7	Відмова датчика поверхні керамічної пластини- відкритий контур. (F4 для 1 #, F7 для 2 #)	
F5/F8	Несправність датчика повітряної керамічної пластини- недійсна. (F5 для 1 #, F8 для 2 #)	
F9/FA	Датчик температури несправності IGBT. (Коротке замикання / розімкнутий ланцюг для 1 #)	Замініть плату живлення.
FC /FD	Датчик температури несправності IGBT. (Коротке замикання / розімкнутий ланцюг для 2 #)	

2) Особливі відмови та рішення

Невдача	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіод не працює, коли пристрій підключено до мережі.	Живлення не подається	Перевірте, чи міцно закріплений штекер у розетці та чи працює розетка.	
	Додаткова плата живлення і плата дисплея не підключені.	Перевірте з'єднання.	
	Пошкоджена плата живлення додаткового обладнання.	Замініть плату живлення додаткового обладнання.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея	

Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей працює не коректно.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму нагріву увімкнений, але нагрівання не починається.	Перегрів панелі.	Температура навколишнього середовища може бути занадто високою. Впуск повітря або вентиляційний отвір можуть бути заблоковані.	
	З вентилятором щось не так.	Перевірте, чи працює вентилятор; якщо ні, замініть вентилятор.	
	Пошкоджена плата живлення.	Замініть плату живлення.	
Нагрівання раптово припиняється, під час роботи на дисплеї блимає "u".	Тип посуду невірний.	Використовуйте відповідний посуд (див. Інструкцію з експлуатації.)	Схема виявлення посуду пошкоджена, замініть плату живлення.
	Діаметр горщика занадто малий.		
	Панель перегрілася;	Агрегат перегрівається. Зачекайте, коли температура повернеться до норми. Натисніть кнопку "ON / OFF", щоб перезапустити пристрій.	
Зони обігріву однієї і тієї ж сторони (наприклад, перша і друга зони) відображатимуть «u».	Помилка з'єднання плати живлення і плати дисплея;	Перевірте з'єднання.	
	Дисплей пошкоджений	Замініть плату дисплея.	
	Основна плата пошкоджена.	Замініть основну плату.	
Вентилятор занадто шумить	Мотор вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

Наведене вище - судження та перевірка поширених збоїв.

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

9. Установка

9.1 Підбір монтажного обладнання

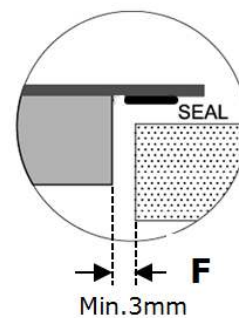
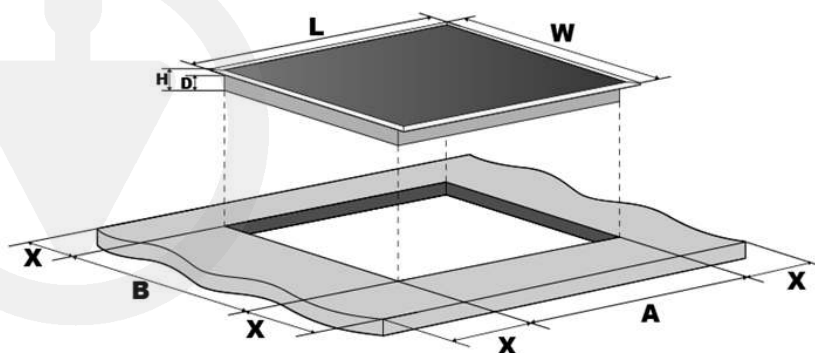
Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, наведених на кресленні

З метою встановлення та використання навколо отвору має бути збережено мінімум 5 см місця.



Переконайтесь, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, виберіть термостійкий і ізолюваний матеріал робочої поверхні (Дерево та подібні волокнисті або гігроскопічні матеріали не повинні використовуватися як матеріал робочої поверхні, якщо не просочені), щоб уникнути ураження електричним струмом та більшої деформації, викликані тепловим випромінюванням від конфорки. Як показано нижче:

Примітка. Захисна відстань між сторонами варильної поверхні та внутрішніми поверхнями робочої поверхні повинна бути не менше 3 мм.

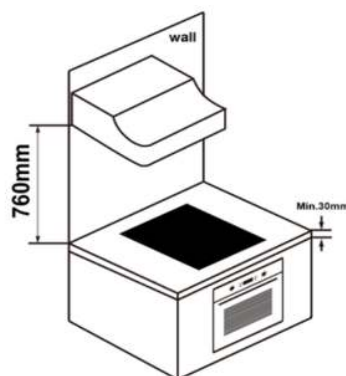
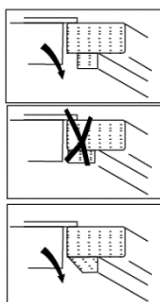
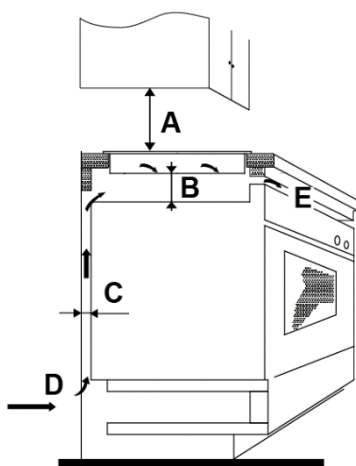


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

За будь-яких обставин переконайтесь, що варильна поверхня індукційної плити добре вентилярована, а вхід і вихід повітря не заблоковані. Переконайтесь, що варильна поверхня індукційної плити справна. Як показано нижче



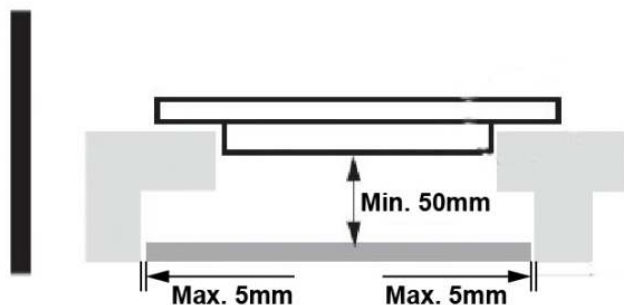
Примітка: Захисна відстань між конфоркою та шафою над конфоркою повинна бути не менше 760 мм.



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

УВАГА: Забезпечення адекватної вентиляції

Переконайтесь, що варильна індукційна поверхня добре вентилярована, а отвір і вихід повітря не заблоковані. Щоб уникнути випадкового дотику до перегрітого дна варильної панелі або отримати несподіване ураження електричним струмом під час роботи, необхідно покласти дерев'яну вставку, закріплену гвинтами, на відстані не менше 50 мм від нижньої частини варильної панелі. Дотримуйтесь наведених нижче вимог.





Навколо зовнішньої панелі є вентиляційні отвори. ВИ ПОВИННІ переконатися, що ці отвори не заблоковані робочою поверхнею, коли ви ставите варильну поверхню.

- Пам'ятайте, що клей, який приєднує пластиковий або дерев'яний матеріал до меблів, має протистояти температурі не нижче 150 °C, щоб уникнути відклеювання .
- Отже, задня стінка, прилеглі та навколишні поверхні повинні витримувати температуру 90 °C.

9.2 Перед встановленням

- Робоча поверхня квадратна і рівна, і ніякі конструктивні елементи не заважають займати необхідний простір.
- Робоча поверхня виготовлена з жароміцного і утепленого матеріалу.
- Якщо плита встановлена над духовою шафою, в духовці є вбудований охолоджуючий вентилятор.
- Установка буде відповідати всім вимогам до вільного простору і застосовним стандартам і нормам.
- Відповідний ізолюючий вимикач, який забезпечує повне відключення від мережі електроживлення, вбудований в постійну проводку, змонтований і розташований відповідно до місцевих норм і положень з електромонтажу.
Ізолюючий вимикач повинен бути схваленого типу та забезпечувати розподіл контактів з повітряним зазором 3 мм на всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електромонтажу допускають таку зміну вимог).
- Ізолюючий вимикач буде легко доступний покупцеві зі встановленою поверхнею.
- Якщо сумнівається в установці, проконсультуйтеся з місцевими будівельними органами і нормативними актами.
- Ви використовуєте термостійкі і легко очищуючі покриття (наприклад, керамічну плитку) для поверхонь стін, що оточують варильну панель.

9.3 Після встановлення

- Кабель живлення недоступний через двері шафи або ящики.
- Є достатній потік свіжого повітря ззовні шафи до основи варильної поверхні.
Якщо варильна поверхня встановлена над місцем для ящиків або шафи, нижче основи варильної панелі встановлюється термозахисний бар'єр.
- Ізоляційний вимикач легко доступний замовнику.

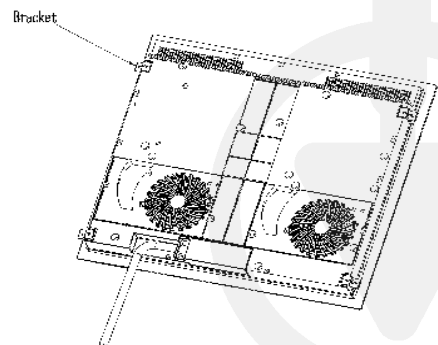
9.4 Перш ніж розмістити кріпильні кронштейни

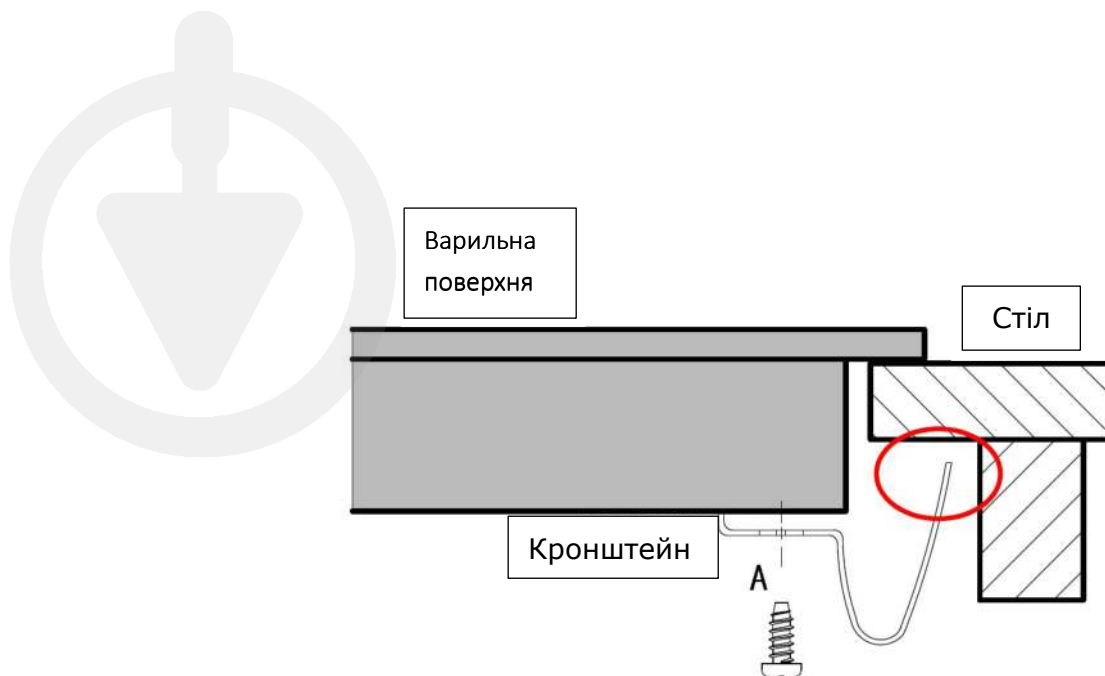
Прилад слід розмістити на стійкій гладкій поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте сили до елементів, що виступають з варильної поверхні.

9.5 Регулювання положення кронштейна

Закріпіть варильну поверхню на робочій поверхні за допомогою гвинта 2 кріплення на нижній частині варильної панелі (див. Малюнок) після встановлення.

Відрегулюйте положення кронштейна відповідно до різної товщини стільниці.





За будь-яких обставин кронштейни не можуть торкатися внутрішніх поверхонь робочої поверхні після встановлення (див. Малюнок).

9.6 Застереження

1. Індукційна конфорка повинна встановлюватися кваліфікованим персоналом або фахівцями. У нас до ваших послуг професіонали. Будь ласка, ніколи не проводите операцію самостійно.
2. Варочна поверхня не встановлюватиметься безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильником, пральною машиною або сушаркою для одягу, оскільки вологість може пошкодити електронні панелі
3. Індукційна плита повинна бути встановлена таким чином, що покращити теплове випромінювання та збільшити надійність.
4. Стіна та індуктована зона нагрівання над столом поверхні повинна витримувати тепло.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень клей та скоч повинні бути стійкими до тепла.
6. Пароочисник не використовувати.

9.7 Підключення варильної поверхні до електромережі



Ця варильна поверхня повинна бути підключена до електромережі тільки кваліфікованою особою.

Перш ніж підключити варильну поверхню до електромережі, переконайтесь, що:

1. Вітчизняна система електропроводки підходить для потужності, поданої варильною плитою.
2. Напруга відповідає значенню, наведеному в таблиці з таблицями
3. Секції кабельних блоків живлення можуть витримувати навантаження, зазначені на таблиці.

Для підключення варильної панелі до електромережі не використовуйте адаптери, редуктори або розгалуження пристроїв, оскільки вони можуть спричинити перегрів та пожежу.

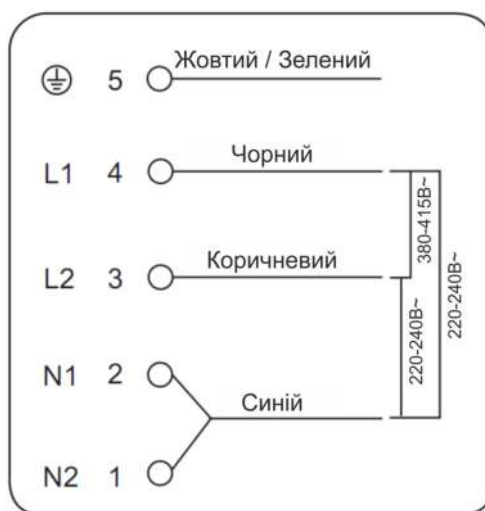


Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і повинен розташовуватися таким чином, щоб він був температура не перевищить 75 ° C в будь-якій точці.

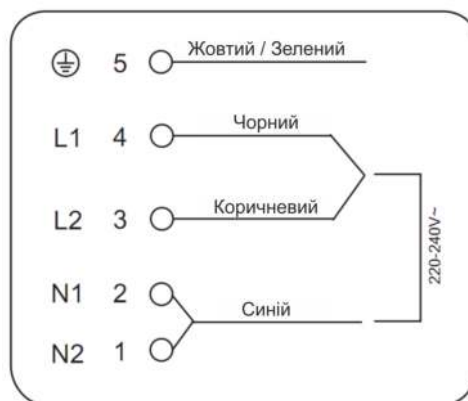
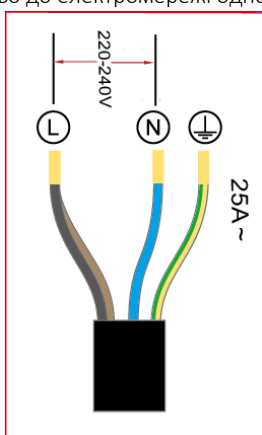
Зверніться до електрика, чи підходить побутова система електропроводки без змін.

Будь-які зміни повинні бути зроблені тільки кваліфікованим електриком.





Якщо загальна кількість одиниць опалювального приладу що ви вибрали не менше 4, прилад можна підключити безпосередньо до електромережі однофазним електричним підключенням, як показано нижче.



- Якщо кабель пошкоджений або підлягає заміні, операцію повинен проводити агент після продажу та спеціальні інструменти, щоб уникнути аварій.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до мережі, слід встановити всеполюсний вимикач з мінімальним отвором 3 мм між контактами.
- Інсталятор повинен переконатися, що зроблено правильне електричне з'єднання та відповідність вимогам правил безпеки.
- Кабель не повинен бути зігнутим або стисненим.
- Кабель потрібно регулярно перевіряти та замінювати лише авторизованими фахівцями.



Нижня поверхня та шнур живлення варильної панелі після установки недоступні..



 Правильна утилізація цього продукту	Цей прилад маркується відповідно до європейської директиви 2012/19 / ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильне утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якій можливій шкоді навколишньому середовищу та здоров'ю людини, яка в іншому випадку може бути спричинена, якщо його утилізувати в неправильний шлях. Символ на виробі вказує, що з ним не можна поводитися як з звичайними побутовими відходами. Його слід доставити до пункту збору для переробки електричних та електронних товарів. Цей прилад потребує спеціалізованого видалення відходів. Для отримання додаткової інформації щодо обробки, відновлення та утилізації цього продукту зверніться до місцевої ради, до служби утилізації побутових відходів або до магазину, де ви його придбали. Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та переробку цього продукту, зверніться до місцевого міського офісу, до служби утилізації побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.
---	---

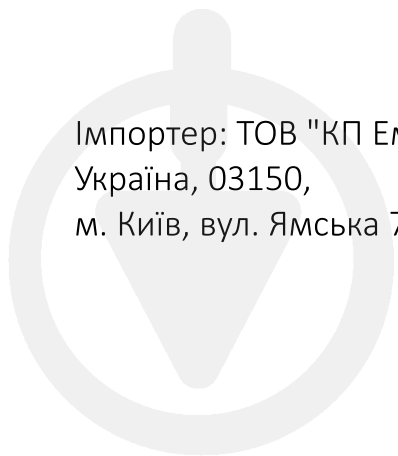




2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0	1
обліковий код на складі																									
рік виробництва / год																									
місяць виробництва / місяц																									
день виробництва / день																									
номер партії / номер партии																									

Serial Number description (EN)

2	4	6	8	1	0	1	0	8	6	7	3	6	2	0	1	9	0	1	2	3	0	0	0	0	1
warehouse code												year				month		day		batch number					



Імпортёр: ТОВ "КП Емір",
Україна, 03150,
м. Київ, вул. Ямська 72

У разі виникнення складностей з
використанням продукту зверніться до
сервісного центру:

 0 800 30 33 34

interline

Бажаємо вам гарного настрою та чекаємо на вас в
мережі! Скануйте відповідний QR-код та
приєднуйтеся до нас



interline.ua



Facebook



Instagram

