

# interline


## ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ВБУДОВАНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

### НІV 367 SBD 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

<b>1. Передмова</b> .....	<b>4</b>
1.1 Попередження щодо безпеки .....	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 .....	6
1.3.1 Небезпека ураження електричним струмом .....	6
1.3.2 Небезпека для здоров'я .....	6
1.3.3 Небезпека гарячої поверхні .....	7
1.3.4 Небезпека вирізання .....	7
1.3.5 Важливі інструкції з техніки безпеки .....	7
<b>2. Введення</b> .....	<b>9</b>
2.1 Вид зверху .....	9
2.2 Панель управління .....	9
2.3 Вказівки по експлуатації .....	9
2.4 Перед використанням нової індукційної варильної поверхні .....	8
2.5 Технічні умови .....	10
<b>3. Експлуатація виробу</b> .....	<b>10</b>
3.1 Обережно! .....	10
3.2 Вибір правильного посуду .....	10
3.3 Як користуватися .....	10
3.3.1 Почніть готувати .....	12
3.3.2 Закінчити приготування .....	11
3.3.3 Функція Boost .....	12
3.3.4 Блокування елементів керування .....	11
3.3.5 Керування таймером .....	12
3.3.6 Автовідключення .....	14
<b>4. Рекомендації з приготування їжі</b> .....	<b>14</b>
4.1 Поради щодо приготування .....	14
4.1.1 Тушкування, приготування рису .....	15
4.1.2 Приготування стейку .....	15
4.1.3 Для смаження .....	15
4.2 Виявлення дрібних предметів .....	15
<b>5. Налаштування тепла</b> .....	<b>15</b>
<b>6. Догляд та прибирання</b> .....	<b>16</b>
<b>7. Підказки та поради</b> .....	<b>17</b>
<b>8. Відображення несправностей та перевірка</b> .....	<b>18</b>
<b>9. Установка</b> .....	<b>20</b>
9.1 Вибір інсталяційного обладнання .....	21
9.2 Перед встановленням варильної панелі переконайтесь, що .....	22
9.3 Після встановлення варильної панелі переконайтесь, що .....	22
9.4 Перед розміщенням кріпильних кронштейнів .....	22
9.5 Регулювання положення кронштейна .....	22
9.6 Застереження .....	23
9.7 Підключення варильної поверхні до електромережі .....	23

# 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 щодо безпеки

### 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

- Перед установкою або використанням цього приладу уважно прочитайте ці інструкції.
- На цьому пристрої жодного разу не слід розміщувати горючі матеріали чи вироби.
- Будь ласка, надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення пристрою, 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 тільки 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.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) зі зниженими фізичні, сенсорні або розумові можливості, або відсутність досвіду та знання, за винятком випадків, коли їм було надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу особою,

відповідальною за їхню безпеку.

Діти повинні бути під наглядом щоб вони не грали з прилад.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити виробником, його сервісним агентом або спеціально кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старші та люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм було надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом та вони зрозуміли небезпеку.

Діти не повинні грати з приладом. Прибирання та обслуговування користувачів не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.

- Попередження: якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом, для поверхонь з склокераміки або аналогічного матеріалу, які захищають деталі під напругою.
- Пароочисник не використовувати.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід розміщувати на поверхні варильної поверхні, оскільки вони можуть нагрітися
- Не використовуйте пароочисник для чищення варочної панелі.
- Після використання вимкніть варильну поверхню за допомогою керування та не покладайтеся на панорамний детектор.
- Приладом не призначено керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варочних поверхнях.

ОБЕРЕЖНО: 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 цього а вогонь.

- УВАГА: Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Діти, які не досягли 8 років, повинні утримуватися подалі, якщо не проводити постійний нагляд.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі на варильній поверхні з жиром або олією може бути небезпечним і може призвести до пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, але вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або пожежною ковдрою.

ОБЕРЕЖНО: Процес приготування повинен контролюватися. Короткочасний процес готування повинен постійно контролюватися.

Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варочних поверхнях

- УВАГА: приготування їжі на плиті з жиром або маслом без нагляду може бути небезпечним і може призвести до пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, вимкніть прилад і потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

## 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 електромережі (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 їх 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 зі склом індукції, 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 та опіків.

### 1.3.4 Небезпека вирізання

- 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.

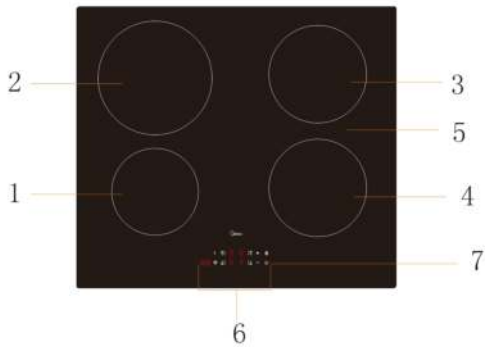
### 1.3.5 Важливі інструкції з техніки безпеки

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час користування. Приготування їжі на конфорочній 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 та не залишайте жодних об'єктів, що магнетизуються (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-програвачі) поблизу пристрою, оскільки на них може вплинути його електромагнітне поле.

- Ніколи не використовуйте свій прилад для обігріву чи обігріву приміщення.
- Після використання завжди вимикайте зони готування та варильну поверхню, як описано в цій інструкції (тобто за допомогою сенсорних елементів керування). Не слід покладатися на функцію виявлення каstrулі, 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 своїй плиті.
- Не використовуйте каstrулі з зубчастими краями і не перетягуйте каstrулі по поверхні скла індукції, оскільки це може подряпати скло.
- Не використовуйте для очищення варочної панелі очищувачі або будь-які інші сильні абразивні чистячі засоби, оскільки вони можуть подряпати 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.
- УВАГА: Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.
- Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Діти, які не досягли 8 років, повинні утримуватися подалі, якщо не проводити постійний нагляд.

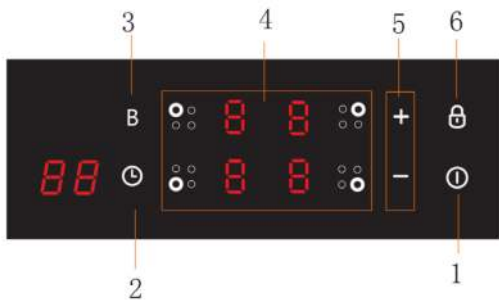
## 2. Введення

### 2.1 Вид зверху



1. Макс 1300/ 1500Вт Зона
2. Макс 2300/ 2600 Вт Зона
3. Макс 1800 / 2000 Вт Зона
4. Макс 1800 / 2000 Вт Зона
5. Скляна панель
6. Панель управління

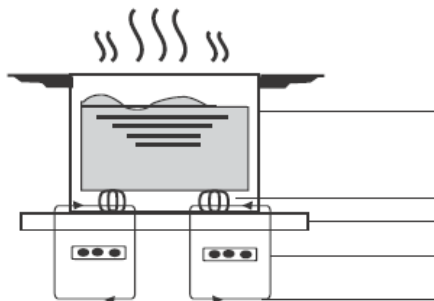
### 2.2 Панель управління



1. Управління увімкнення та вимкнення
2. Таймер
3. Бустер
4. Контроль вибору зони нагріву
5. Потужність регулювання
6. Блокування

### 2.3 Вказівки з 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.



посуд

магнітна схема  
керамічна скляна тарілка  
індукційна котушка  
індуковані струми

### 2.4 Перед використанням нової індукційної варильної поверхні

- Прочитайте цей посібник, звертаючи особливу увагу на розділ "Попередження щодо безпеки".
- Видаліть будь-яку захисну плівку, яка все ще може бути на вашій індукційній варильній поверхні.



## 2.5 Технічні умови

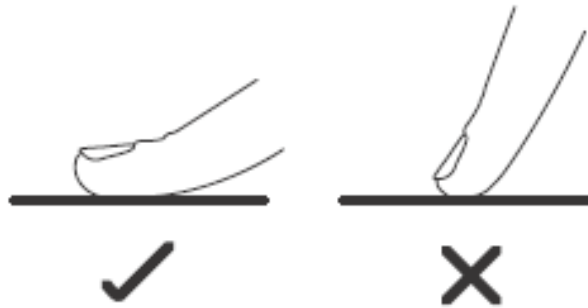
Модель	HIV 367 SBD BA
Зони приготування їжі	4 Зони
Номинальна напруга, частота	230 В ~ 50 - 60 Гц
Споживча потужність	7200 Вт
Розмір виробу Ш × Г × В (мм)	590X520X62
Розміри вбудування Ш × Г (мм)	560X490

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

## 3. Експлуатація виробу

### 3.1 Торкніться елементів керування

- Елементи управління реагують на дотик, тому не потрібно тиснути.
- Використовуйте кульку пальця, а не його кінчик.
- Ви будете чути звуковий сигнал кожного разу, коли реєструється дотик.
- Переконайтесь, що елементи керування завжди чисті, сухі, а також немає предметів (наприклад, посуду чи тканини) охоплюючи їх. Навіть тонка плівка води може ускладнити управління.

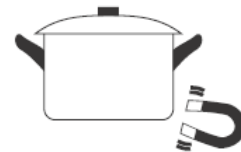


### 3.2 Вибір правильного посуду



- Використовуйте посуд лише з основою, придатною для індукційного приготування. Шукайте індукційний символ на упаковці або на дні з каструлю.

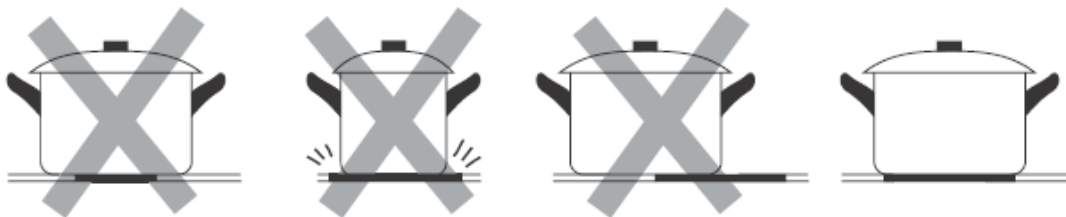
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд тест на магніт. Перемістіть магніт до основи каструлі. Якщо його притягне, підходить каструля для індукції.
- Якщо у вас немає магніту:
  1. Покладіть трохи води в сковороду, яку хочете перевірити.
  2. Якщо не блимає на дисплеї і вода нагрівається, каструля підходить.
- Посуд з наступних матеріалів не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скла, дерева, порцеляни, кераміки та фаянсу.



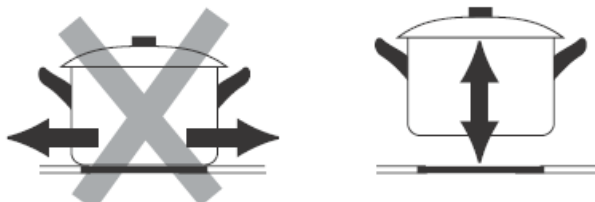
Не використовуйте посуд з зубчастими краями або зігнутою основою.



Переконайтесь, 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.


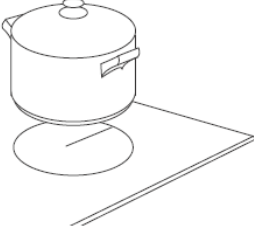
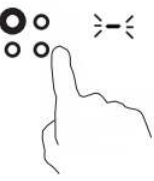
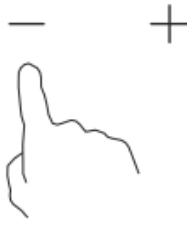


Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні - не ковзайте, інакше вони можуть подряпати скло.



### 3.3 Як користуватися

#### 3.3.1 Почніть готувати

<p>Торкніться опції ON / OFF контроль. Після ввімкнення живлення зувер один раз подає звуковий сигнал, і все відображається шоу "-" або "-", що вказує на те, що індукційна варильна поверхня перейшла в стан очікування.</p>	
<p>Поставте відповідну каструлю на зону для приготування їжі, яка ви хочете використовувати.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Переконайтесь, що дно каструлі та поверхня of зона приготування є чистим і сухим.</li> </ul>	
<p>Торкніться елемента вибору зони нагріву, і біля клавіші буде блимати індикатор</p>	
<p>Виберіть параметр нагрівання, натиснувши "-" або "+" контроль.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Якщо ви не вибрали тепловий режим протягом 1 хвилини, індукційна варильна поверхня автоматично перемикається вимкнено. Почати потрібно буде знову крок 1.</li> <li>• Ви можете змінювати налаштування тепла в будь-який час протягом приготування їжі.</li> </ul>	

Якщо дисплей блимає




по черзі з налаштуванням тепла

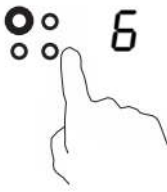
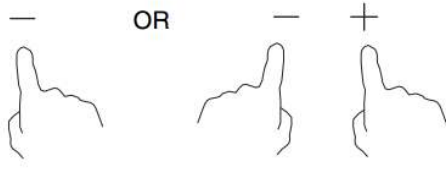


Це означає що:

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

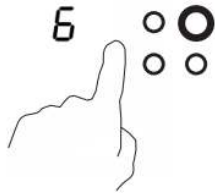
Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування їжі немає відповідної каструлі.

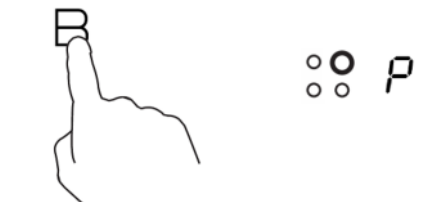

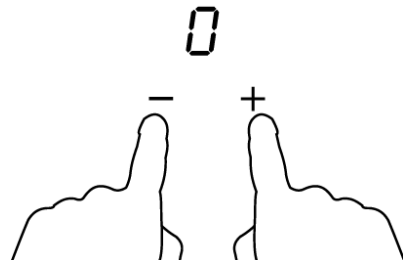
На дисплеї  "автоматично з'явиться після 1 хв, якщо на неї не ставиться підходяща каструля.

### 3.3.2 Закінчити приготування

Торкніться елемента вибору зони нагріву, який потрібно вимкнути	
Вимкніть зону приготування прокручуючи вниз до "0" або торкання "-" та "+" керування разом. Переконайтеся, що на дисплеї відображається "0".	
Вимкніть всю варильну поверхню дотиком увімкнено / вимкнено контроль.	
Остерігайтеся гарячих поверхонь Н покаже, до якої зони приготування їжі гаряче дотик. Він зникне коли поверхня охолола до безпечної температури. Так само може використовуватися як функція економії енергії, якщо ви хочете нагріти далі каструлі, користуйтеся конфоркою, яка ще гаряча.	

### 3.3.3 Функція Boost

Активуйте функцію Boost	
Дотик до регулювання вибору зони нагріву.	

<p>Доторкнувшись до <b>B</b> регулювання підвищення, індикатор зони показує "P" і потужність досягає Максимуму.</p>	
<p><b>Скасувати функцію Boost</b></p>	
<p>Якщо торкнутися елемента керування "Boost" або кнопки "-", щоб скасувати функцію Boost, тоді зона приготування повернеться до свого початкового налаштування.</p>	
<p>Топушення "-/Та+" контролювати разом. Тзону приготування їжі вимикають, а функцію підсилення скасовують автоматично</p>	


- 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.

### 3.3.4 Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, діти випадково повертають зони готування).
- Коли елементи керування заблоковані, всі елементи керування, крім керування ON / OFF, відключені.

<p><b>Для блокування елементів керування</b></p>	
<p>Торкніться замка контроль</p>	<p>Індикатор таймера покаже "Lo"</p>
<p><b>Щоб розблокувати елементи керування</b></p>	
<p>Торкніться й утримуйте контролера блокування для деякий час.</p>	



Коли варильна поверхня знаходиться в режимі блокування, усі елементи керування відключені  крім увімкнено / вимкнено .

### 3.3.5 Керування таймером


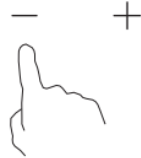
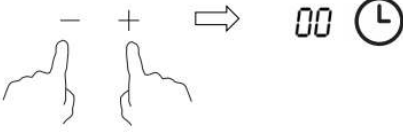

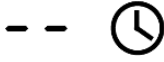
Можна використовувати таймер двома різними способами:

- Ви можете використовувати його похвилинно. У цьому випадку таймер не відключить будь-яку зону приготування, коли встановлений час закінчився
- Ви можете налаштувати виключення однієї або декількох конфорок після закінчення встановленого часу.

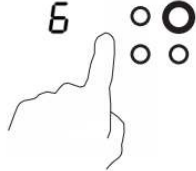

Таймер максимум становить 99 хв.

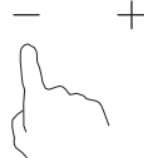
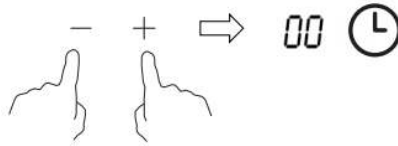

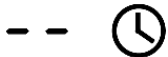
## А) Використання таймера

Якщо ви не обрали жодної зони готування

<p>Переконайтесь, що плита увімкнена. Примітка: ви можете використовувати навіть хвилинний механізм якщо ви не обрали жодної зони приготування їжі.</p>	
<p>Торкніться "+" Керування таймером. Індикатор почне блимати та "10" покаже на дисплеї таймера.</p>	
<p>Установіть час, торкнувшись кнопки "-" або "+" контроль таймера</p>	
<p>Торкання "-" і "+" разом, скасовує таймер , і "00" покаже через хвилину на дисплеї.</p>	
<p>Коли час встановиться, він почне відлічувати негайно. На дисплеї відобразиться решта часу і таймер індикатор буде блимати протягом 5 секунд.</p>	

## Б) Встановлення таймера для вимкнення однієї або декількох зон приготування

Сет одна зона	
<p>Торкніться елемента вибору зони нагрівання, для якого потрібно встановити таймер. (наприклад, зона 3 #)</p>	
<p>Торкніться керування таймером, індикатор почне блимати та "10" відобразиться на дисплеї таймера.</p>	

Встановіть час, торкнувшись - або + або керуючи таймером	
Торкання "-" і "+" разом - таймер є скасовано, і "00" покаже за хвилину на дисплеї.	
Коли час встановиться, він почне відлічувати негайно. На дисплеї відобразиться решта часу і індикатор таймера блимає протягом 5 секунд. ПРИМІТКА: Червона крапка біля індикатора рівня потужності засвітиться, вказуючи на те, що обрана зона.	
Коли термін готування закінчиться, відповідна зона приготування буде відключена автоматично.	



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

Зображення, показані вище, є лише довідковими

### 3.3.6 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 вимкнута після 2 хвилин.



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

## 4. Рекомендації з приготування їжі



Будьте обережні при смаженні, оскільки масло і жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо ви використовуєте PowerBoost. При надзвичайно високій температурі олія і жир будуть спалахувати спонтанно, і це є серйозним небезпека пожежі.

### 4.1 Поради щодо приготування

- 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 Тушкування, приготування рису

- Закипання відбувається нижче температури кипіння, близько 85°C, коли бульбашки просто періодично піднімаються до поверхня варильної рідини. Це ключ до смачних супів і ніжних рагу, оскільки аромати розвиватися без перегорання їжі. Також слід приготувати яечну основу і борошно загущені соуси нижче температури кипіння.
- Для деяких завдань, включаючи варіння рису методом поглинання, може знадобитися встановлення, що перевищує значення найнижча установка для забезпечення правильної приготування їжі у 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 кожную 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 індукційної 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 переконалися, 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 кількох факторів, включаючи ваш посуд та кількість, яку ви готуєте. Експериментуйте з індукційною плитою, щоб знайти налаштування, які найкраще вам підходять.

Налаштування тепла	Придатність
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• делікатне прогрівання для невеликої кількості їжі</li> <li>• плавлення шоколаду, масла та продуктів, які швидко горять</li> <li>• легке кипіння</li> <li>• повільне потепління</li> </ul>

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• повторне нагрівання</li> <li>• швидке кипіння</li> <li>• приготування рису</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• млинці</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обсмажувати</li> <li>• приготування макаронних виробів</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обсмажування</li> <li>• сильне обсмажування</li> <li>• доведення супу до кипіння</li> <li>• окріп</li> </ul>

## 6. Догляд та прибирання

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди та плями, залишені продуктами харчування або плями від води)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Від'єднайте варильну поверхню від живлення.</li> <li>2. Нанесіть чистячий засіб для скла на ще теплу (бажано), але не гарячу, поверхню скла. Почекайте кілька хвилин, щоб засіб розм'якшив плями.</li> <li>3. Змийте засіб для чищення та протріть сухою чистою ганчіркою чи паперовим рушником.</li> <li>4. Включіть варильну поверхню</li> </ol>	<p>Коли поверхня від'єднана від живлення, індикатори залишкового тепла не будуть світитись, але поверхня скла може бути гарячою! Будьте обережні!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Деякі рушники, нейлонові ластики та сухі абразивні засоби для чищення можуть залишати подряпини на склі. Завжди читайте інформацію на етикетці.</li> <li>• Ніколи не залишайте залишки чистячого засобу на склі – це може спричинити появу плям, які неможливо відмити.</li> </ul>
Розлита рідина під час кипіння, топлєні продукти (напр. шоколад) та гарячі солодкі рідини, кава, розлита на склі	<p>Ці забруднення слід прибирати негайно за допомогою лопатки, кухонного шпателью або леза, але остерігайтесь гарячих поверхонь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Від'єднайте варильну поверхню від живлення.</li> <li>2. Тримайте лезо або інше приладдя під кутом 30° та обережно зіскребіть забруднення та приберіть його на холодну частину скла.</li> <li>3. Протріть залишки сухою тканиною або паперовим рушником.</li> <li>4. Далі виконайте кроки 2-4 з попереднього розділу (щоденні забруднення на склі)</li> </ol>	<p>Намагайтеся видалити подібні плями якомога скоріше. Якщо дати їм охолонути, це може ускладнити їх видалення або навіть пошкодити поверхню скла.</p>
Переливи на сенсорні елементи керування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть варильну поверхню.</li> <li>2. Приберіть розливу рідину.</li> <li>3. Протріть зону сенсора сухою губкою або ганчіркою.</li> <li>4. Протріть повністю насухо поверхню скла чистою сухою ганчіркою або паперовим рушником.</li> <li>5. Увімкніть варильну поверхню.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>



## 7. Підказки та поради

Несправність	Можливі причини	Що робити
Варильна поверхня не вмикається.	Немає живлення.	Переконайтесь, що індукційна варильна поверхня підключена до джерела живлення . Перевірте, чи є живлення, перебої в вашому будинку або районі. Якщо ви перевірили все і проблема зберігається, дзвоніть до сервісного центру.
Сенсорні елементи керування не реагують на дотик.	Контрольна панель заблокована	Розблокуйте контрольну панель. Дивіться розділ "Використання індукційної варильної панелі" для 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. "Вибір правильний посуд".  Див. "Догляд та прибирання".
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 для того, щоб запобігти електроніці від перегрівання. Це може продовжуватись навіть після того, як ви повернули відключення індукційної варильної поверхні.	Це нормально і немає потреби діяти. Не перемикайте живлення до індукційної варильної панелі при стіна, 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 індукційної поверхні . Дивіться розділ "Вибір правильного посуду".  Відцентруйте каструлю і переконайтесь що її основа відповідає розміру зони приготування їжі.
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. Відображення несправностей 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 виникає під час використання клієнта & Рішення;

Код відмови	Проблема	Рішення
<b>Автоматичне відновлення</b>		
E1	Відмова датчика температури керамічної пластини- відкритий контур.	Перевірте підключення або замініть датчик температури керамічної плити.
E2	Короткий контур датчика температури керамічної пластини.	
Eb	Поломка датчика температури	
E3	Датчик високої температури керамічної плити.	Зачекайте, коли температура керамічної плити нормалізується. Натисніть кнопку "ON / OFF", щоб перезапустити пристрій.
E4	Датчик температури несправності IGBT --відкрити ланцюг.	Замініть плату живлення.
E5	Датчик температури несправності IGBT --коротке замикання	
E6	Висока температура IGBT.	Зачекайте, коли температура IGBT повернеться до норми. Натисніть кнопку "ON / OFF", щоб перезапустити пристрій.

		Перевірте, чи вентилятор працює безперервно; якщо ні, замініть вентилятор.
E7	Напруга живлення нижче номінальної напруги.	Будь ласка, перевірте, чи постачання напруги нормальне. Увімкніть після подачі живлення.
E8	Напруга живлення вище номінальної напруги.	
U1	Помилка зв'язку.	Повторно встановіть з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Замініть плату живлення або плату дисплея.

2) Конкретні 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 приготування вмикається, 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 експлуатації та на дисплеї блимає "u".	Тип посуду невірний.	Використовуйте відповідний горщик (див. Інструкцію з експлуатації.)	Схема виявлення каструлі пошкоджена, замініть плату живлення.
	Діаметр посуду 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, першої та другої зони) відобразатимуть «u».	Помилка з'єднання плати живлення і плати дисплея;	Перевірте з'єднання.	
	Дисплей пошкоджений	Замініть плату дисплея.	

	Основна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
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

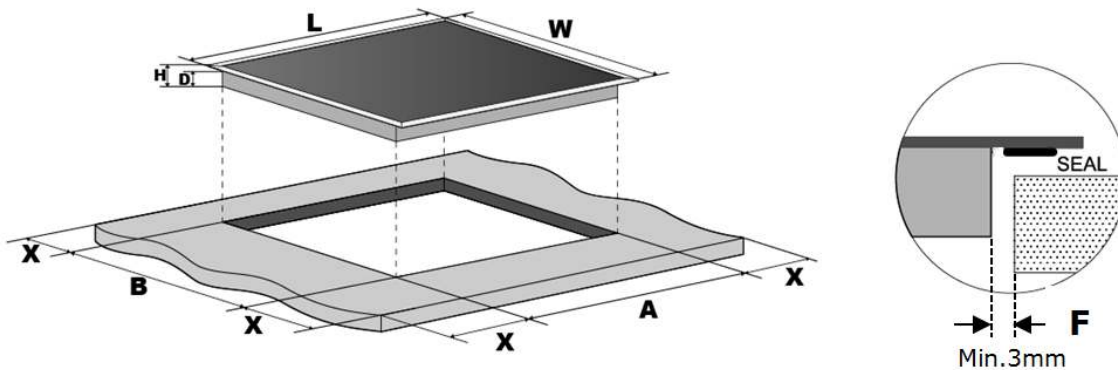
### 9.1 Вибір інсталяційного обладнання

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 теплостійкий та ізольований 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

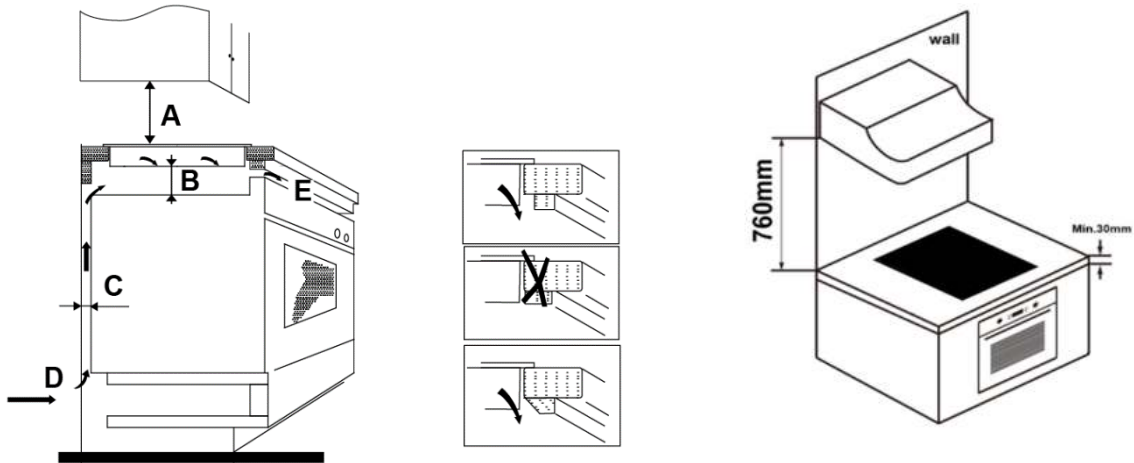


L (мм)	Вт (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560 + 4 +1	490 + 4 +1	50 min.	3 min.

За будь-яких обставин переконайтесь, що варильна поверхня індукційної плити добре вентилярована, а вхід і вихід повітря не заблоковані. Переконайтесь, що і плита для індукційних плит у справному стані. Як показано нижче



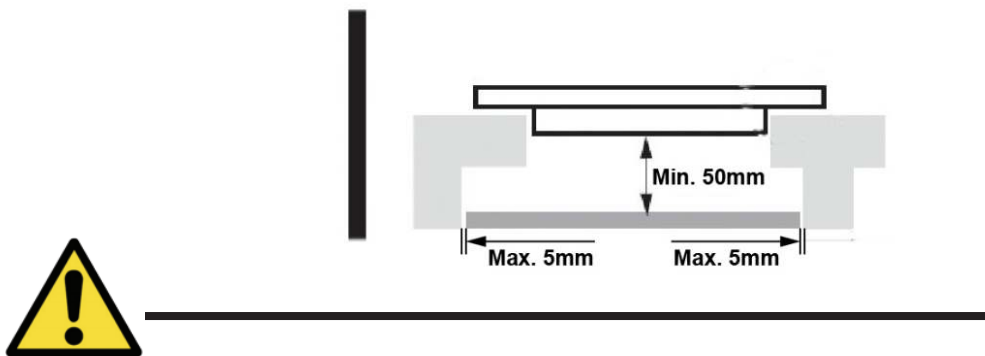
Примітка: відстань безпеки між конфорка та шафа над конфорка повинна бути не менше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	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.



- Майте на увазі, що клей, який приєднує пластиковий або дерев'яний матеріал до меблів, має протистояти температурі не нижче 150 °С, щоб уникнути відклеювання.
- Тому задня стінка, сусідні та навколишні поверхні повинні витримувати температуру 90°C.

## 9.2 Перед встановленням варильної панелі переконайтесь, що

- 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 варильної панелі переконайтесь, що

- Кабель живлення недоступний через двері шафи або ящики.
- Тут достатній потік свіжого повітря ззовні шафи до основи варильної поверхні.
- Якщо варильна поверхня встановлена над ящиком або шафою, знизу встановлений термозахисний бар'єр основа варильної панелі.
- Ізоляційний вимикач легко доступний замовнику.

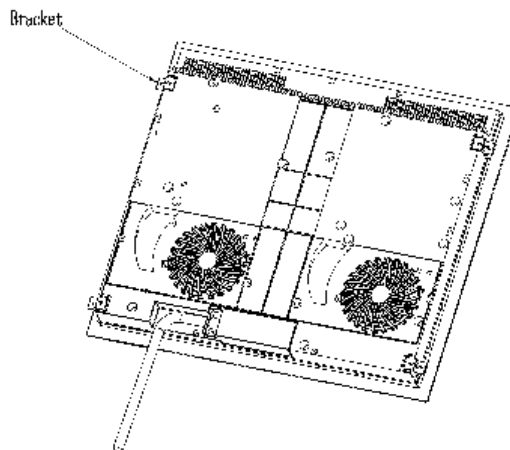
## 9.4 Перед розміщенням кріпильних кронштейнів

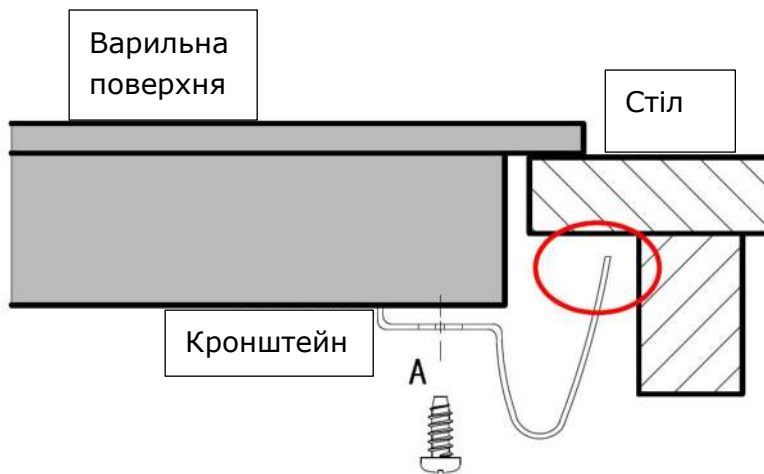
Прилад слід розмістити на стійкій гладкій поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу до елементів, що виступають з варильної поверхні.

## 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 стіни 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 індукована 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 мережі живлення тільки кваліфікованим персоналом! Перш ніж підключити варильну поверхню до електромережі, переконайтесь, що:

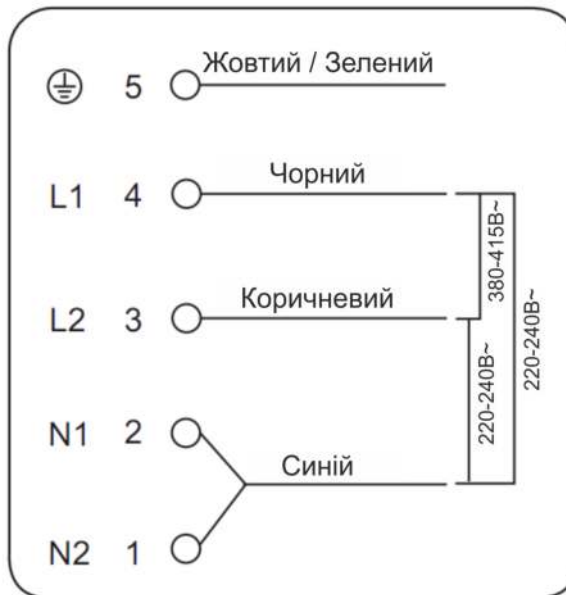
1. Система побутової електропроводки підходить для потужності, поданої варильною плитою.
2. Напряг відповідає значенню, вказаному в таблиці значення
3. Секції кабелю живлення можуть витримувати навантаження, вказану на таблиці.

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

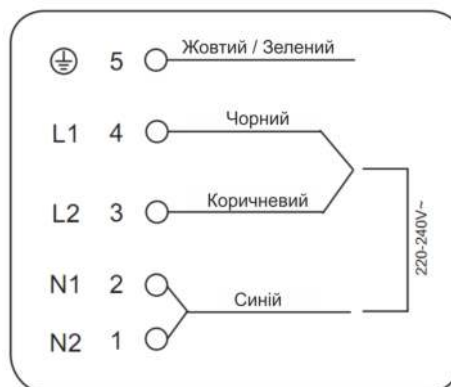
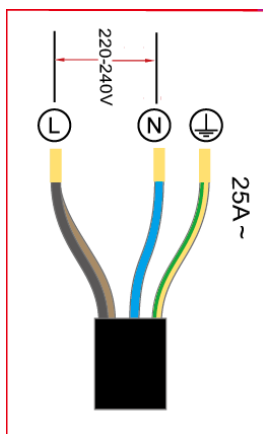
Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і повинен розташовуватися таким чином, щоб він був температура не перевищить 75°C в будь-якій точці.



Зверніться до електрика, чи підходить побутова система електропроводки без змін. Будь-які зміни повинні бути зроблені тільки кваліфікованим електриком.



Якщо загальна кількість опалювальних одиниць приладу що ви вибрали не менше 4, прилад може бути підключений 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, необхідно встановити всеполюсний вимикач з мінімальним відкриттям 3 мм між контактами.
- Інсталятор повинен переконатися, що зроблено правильне електричне з'єднання та відповідність з правилами безпеки.
- Кабель не повинен бути зігнутим або стисненим.
- Кабель потрібно регулярно перевіряти та замінювати лише авторизованими фахівцями.



Нижня поверхня та шнур живлення варильної панелі не доступні після установка.





Правильна утилізація цього продукту

Символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що цей товар не може поводитися з побутовим сміттям. Натомість його слід доставити у відповідний пункт збору відходів для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечивши правильне утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути спричинені неправильним поводженням з цим продуктом. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту, зверніться до місцевої ради, служби утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали продукт.

Розшифровка серійного номера (UA) / Расшифровка серийного номера (RU)


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	0	1
обліковий код на складі												рік виробництва / год			місяць виробництва / місяць		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	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](http://interline.ua)



[Facebook](#)



[Instagram](#)

