

---

**ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ**  
**ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ**  
**UK**

**HID144/654/754/865MC**  
**HID925/945/956MC**  
**HID352/654/754GC**  
**HID824/956/965GC**  
**HID144/754/865MFC**  
**HID925/956MFC**

<b>Безпека</b> .....	<b>4</b>	Приготування за допомогою	
<b>Вступ</b> .....	<b>9</b>	Celsius°Cooking™ .....	27
Шановний покупцю! .....	9	Приготування за допомогою посуду	
<b>Ваша варильна поверхня</b> .....	<b>11</b>	Celsius°Cooking™ і програм Hestan Cue ....	28
ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ .....	11	Покроковий посібник з приготування їжі на	
<b>Використання</b> .....	<b>12</b>	CelsiusCooking.com .....	32
Використання сенсорного керування .....	12	Керування витяжкою .....	33
Готування на індукційній варильній		<b>ConnectLife і Wi-Fi</b> .....	<b>34</b>
поверхні .....	12	Програма <b>ConnectLife</b> і підключення до	
Як функціонує індукційна варильна		мережі Wi-Fi .....	34
поверхня .....	13	<b>Оновлення вбудованого ПЗ</b> .....	<b>37</b>
Керування потужністю .....	13	<b>Налаштування</b> .....	<b>38</b>
Посуд .....	14	<b>Технічне обслуговування</b> .....	<b>41</b>
Індукційні шуми .....	15	Чищення .....	41
Налаштування рівня потужності .....	16	<b>Пошук і усунення несправностей</b> .....	<b>42</b>
<b>Панель керування</b> .....	<b>17</b>	Загальні .....	42
<b>Позначення на дисплеї</b> .....	<b>18</b>	Усунення проблем із підключенням до	
<b>Використання</b> .....	<b>19</b>	мережі Wi-Fi .....	46
Увімкнення/вимкнення варильної		<b>Встановлення</b> .....	<b>47</b>
поверхні .....	19	<b>Безпека</b> .....	47
Блокування від дітей .....	19	<b>Встановлення вбудованої варильної</b>	
Приготування їжі .....	20	<b>поверхні</b> .....	50
Стандартне приготування .....	20	Вентиляційні отвори в кухонній тумбі .....	52
Функція перенесення .....	21	Встановлення врівень зі стільницею .....	53
Автоматичне об'єднання конфорок .....	21	Встановлення пінопластової прокладки ...	57
Професійний режим .....	21	<b>Електричне підключення</b> .....	<b>58</b>
Пауза .....	22	Підключення варильної поверхні до	
Функція повернення .....	22	електромережі .....	58
Функції таймера .....	23	Підключення .....	58
Гаряча конфорка .....	24	Обмежувач .....	65
Захист від перегрівання .....	24	<b>Зауваження щодо захисту довкілля</b> .....	<b>66</b>
Готування за допомогою меню ПЛЮС .....	25	Утилізація приладу й упаковки .....	66
		<b>Інформація про відповідність</b> .....	<b>67</b>

**У цьому посібнику користувача міститься інформація щодо встановлення й безпечного користування приладом.**

Щоб отримати детальніші інструкції та поради, відвідайте сторінку <https://global.asko.com/customer-care/manuals> або відскануйте QR-код. Цей QR-код можна знайти у нижній частині приладу, з наданими документами або (за наявності) у короткому посібнику.

## УВАГА!

Перед використанням прочитайте вказівки з техніки безпеки!

### **Загальні інструкції з техніки безпеки**

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування. Якщо шнур живлення пошкоджений, слід замінити його у виробника, уповноваженого ним представника з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації, щоб уникнути небезпеки (лише для приладів, які постачаються зі з'єднувальним шнуром).

Не використовуйте пароочищувачі або очищувачі високого тиску для очищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

#### Увага!

**УВАГА!** Слід спостерігати за процесом приготування. За процесом приготування страв, які готуються швидко, слід спостерігати безперервно.

Не можна класти на варильну поверхню металеві речі, як-от ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися.

Після використання не слід покладатися виключно на детектор посуду. Вимкніть конфорку за допомогою відповідного елемента керування.

**Ризик виникнення пожежі!**

Існує ризик виникнення пожежі: заборонено зберігати речі на варильних поверхнях.

**Діти й люди з особливими потребами**

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення та обслуговування приладу не слід доручати дітям без нагляду. Стежте, щоб діти не гралися з приладом.


** УВАГА!**

**ОБЕРЕЖНО!** Прилад і його відкриті частини під час використання нагріваються. Слід бути обережними та не торкатися нагрівальних елементів під час роботи. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

**ОБЕРЕЖНО!** Під час використання відкриті для доступу частини приладу можуть нагріватися. Не підпускайте до них малих дітей.

**ОБЕРЕЖНО!** Відкриті для доступу деталі сильно нагріваються під час використання. Не підпускайте дітей близько до приладу, щоб уникнути опіків.

## Ризик ураження електричним струмом!

 УВАГА!

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад задля уникнення ураження електричним струмом.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Страва, що без нагляду готується на варильній поверхні з використанням жиру чи олії, може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека пожежі: зберігати речі на варильних поверхнях заборонено.

Засоби роз'єднання мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил її монтажу. Цей прилад призначений для побутового використання. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, трави тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з технічного обслуговування або фахівець. Внесення змін в роботу приладу або його непрофесійний ремонт можуть призвести до серйозних травм чи пошкодження виробу.

Якщо до розетки біля приладу підключено інший електричний прилад, переконайтеся, що шнур живлення не торкається нагрітих конфорок.

Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник або уповноважений спеціаліст з обслуговування.

Не використовуйте склокерамічну варильну поверхню як місце для зберігання, оскільки на ній можуть залишитися подряпини чи інші пошкодження. Ніколи не підігрівайте на

варильній поверхні їжу в алюмінієвій фользі або в пластикових контейнерах. Фольга або контейнери можуть розплавитися, що може призвести до пожежі або пошкодження варильної поверхні.  
Не зберігайте під приладом предмети, чутливі до температури, як-от чистячі та миючі засоби, аерозольні балончики тощо.

**⚠ УВАГА!**

Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

**Контроль температури**

Датчик постійно вимірює температуру певних частин варильної поверхні. Кожна конфорка оснащена датчиком, який вимірює температуру склокерамічної конфорки, щоб запобігти перегріву, коли в посуді не залишиться рідини. У разі занадто високої температури буде автоматично знижено рівень потужності або вимкнено варильну поверхню.

**Таймер часу приготування**

Таймер часу приготування є запобіжною функцією вашого кухонного приладу. Він спрацює, якщо ви забудете вимкнути варильну поверхню.

Залежно від вибраного налаштування тривалість приготування їжі обмежуватиметься таким чином:

Тривалість програми	Конфорки автоматично виминаються за:
1 і 2	9 годин
3, 4 і 5	6 годин
6, 7 і 8	4 години
9	3 години
10	2 години

# Безпека

Тривалість програми	Конфорки автоматично вимикаються за:
11 і 12	1 годину

Обмежувач тривалості приготування їжі вимикає конфорки, якщо вичерпано час, наведений у таблиці.

Тривалість програми	Конфорка автоматично переключється на налаштування «12» за:
boost	10 хвилин

Обмежувач тривалості приготування для конкретної конфорки скидається, після того як користувач змінить режим потужності приготування для цієї конфорки.

## ПРИМІТКА!

Таймери, пов'язані з конфорками, мають пріоритет над обмежувачем тривалості приготування.



## Шановний покупцю!

Ласкаво просимо до нашої великої сім'ї Celsius Cooking!

Ми пишаємося своїми виробами. Ми сподіваємося, що цей прилад стане для вас цінним і надійним помічником на довгі роки.

Уважно прочитайте вказівки з експлуатації перед використанням приладу. У них наведено загальні поради, інформацію про можливі параметри та налаштування, а також найкращий спосіб догляду за приладом.

Ця варильна поверхня була спроектована для справжніх цінителів кулінарного мистецтва. Приготування їжі на індукційній поверхні має численні переваги. Це легко, тому що варильна поверхня швидко реагує на зміни параметрів і може працювати за дуже низького рівня потужності. А за високого рівня потужності варильної поверхні страви закипатимуть дуже швидко. Завдяки широкому простору між конфорками готувати їжу дуже зручно.

Приготування їжі на індукційній поверхні відрізняється від приготування за допомогою традиційних приладів. Індукційна поверхня функціонує шляхом утворення магнітного поля для нагрівання. Це означає, що для такої плити підійде не будь-який посуд. Розділ з інформацією про посуд надає докладніші вказівки щодо цього.

Для максимальної безпеки індукційну варильну поверхню оснащено кількома функціями контролю температури й індикатором залишкового тепла, що показує, які конфорки залишаються гарячими.

У цьому посібнику ви знайдете інструкції для найефективнішого використання індукційної поверхні. Окрім інформації про експлуатацію, посібник також містить допоміжні відомості, які можуть бути корисними під час використання цього приладу. Тут також наведені таблиці з рекомендаціями щодо приготування їжі та поради з обслуговування.

**Перш ніж користуватися цим приладом, уважно прочитайте посібник і збережіть ці інструкції в надійному місці для використання в майбутньому.**

Крім того, посібник слугує довідковим матеріалом для спеціалістів із технічного обслуговування. **Тому прикріпіть ідентифікаційну картку пристрою на зворотній стороні посібника.** Ідентифікаційна картка приладу містить усю інформацію, що потрібна спеціалісту з технічного обслуговування, щоб належним чином задовольнити ваші потреби та відповісти на ваші запитання.

Насолоджуйтеся приготуванням їжі!

# Вступ

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:

## ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація

## УВАГА!

Попередження: небезпека

## НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

Попередження: ризик ураження електричним струмом

## ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

Попередження: ризик обпектися гарячою поверхнею

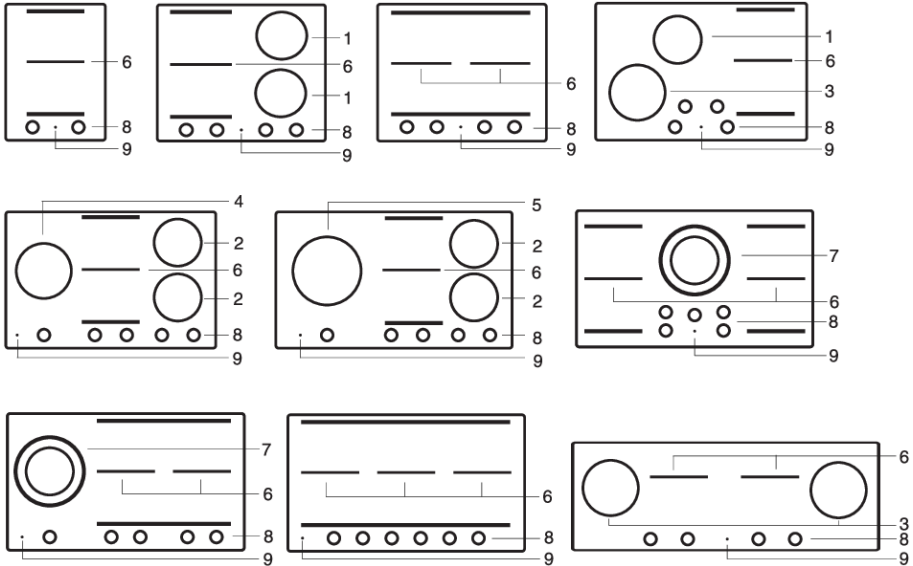
## ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

Попередження – ризик виникнення пожежі

## ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

(залежать від моделі)

Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятися функціоналом, деякі описані функції або приладдя можуть бути відсутніми у вашому приладі.



1. Конфорка діаметром 18 см: 1,85 кВт/3,0 кВт (підвищення потужності)
2. Конфорка діаметром 18 см: 1,4 кВт/3,0 кВт (підвищення потужності)
3. Конфорка діаметром 21 см: 2,3 кВт/3,7 кВт (підвищення потужності)
4. Конфорка діаметром 21 см: 2,3 кВт/3,0 кВт (підвищення потужності)
5. Конфорка діаметром 26 см: 2,6 кВт/3,7 кВт (підвищення потужності)
6. Дві незалежні конфорки 18 x 22 см, які можна об'єднати завдяки функції BRIDGE - макс. 2,3 кВт / 3,7 кВт (режим підвищення потужності)
7. Двокільцева конфорка:  
Діаметр 18 см: макс. 1,85–3,0 кВт (підвищення потужності)  
Діаметр 26 см: макс. 2,60–5,5 кВт (підвищення потужності)
8. Панель керування (відображається тільки за ввімкнення варильної поверхні)
9. Кнопка On/Off (Увімк./вимк.)

### ІНФОРМАЦІЯ!

Максимальна вихідна потужність залежить від типу використовуваного посуду та теплового стану приладу.

# Використання

## Використання сенсорного керування

- Може знадобитися деякий час, щоб пристосуватися до сенсорного керування, якщо ви звикли до інших (поворотних) елементів керування. Для максимальної ефективності повністю помістіть кінчик пальця на елемент керування. Не потрібно застосовувати силу.
- Сенсорні кнопки реагують лише на легке натискання кінчиком пальця. Не торкайтесь елементів керування будь-якими іншими предметами.
- Для керування варильної поверхні використовується повзунк. Щоб збільшувати й зменшувати значення потужності й температури, можна торкатися потрібної ділянки повзунка або повертати його за годинниковою стрілкою чи проти неї відповідно.
- Щоб указати режим потужності приготування конфорки, торкніться потрібної ділянки на повзунку. Щойно ви торкнетесь повзунка, на дисплеї конфорки з'явиться потрібний режим потужності.
- Вибрана частина повзунка світитиметься на повну потужність.

## Готування на індукційній варильній поверхні

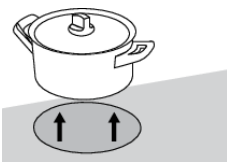
### Готування на індукційній варильній поверхні дуже швидке

Вас одразу здивує швидкість приготування їжі на індукційній поверхні. Страви та рідини дуже швидко закипатимуть, особливо за високих налаштувань потужності.

Краще не залишати посуд без нагляду, щоб уникнути надмірного або повного википання рідини.



Завжди залишайте кришку на посуді під час приготування їжі, щоб уникнути даремних витрат електроенергії, а отже, і падіння температури.



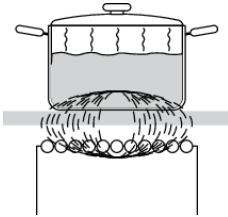
### Увага!

Ставте на варильну поверхню тільки посуд із чистим дном і завжди підіймайте його, щоб перемістити.

Гранули піску, солі, цукру та дрібні кристали можуть залишати подряпини, які неможливо видалити.



## Як функціонує індукційна варильна поверхня



Прилад утворює магнітне поле. Якщо поставити посуд із залізним дном на конфорку, у його дні індукується струм. Цей струм спричиняє нагрівання дна посуду.

### Легкість

Електронні елементи керування точні та прості у використанні. Наприклад, у режимі найменшої потужності можна розтопити шоколад прямо в каструлі або приготувати інгредієнти, які зазвичай готуються на водяній бані.

### Швидкість

На високих рівнях потужності індукційної варильної поверхні рідини можна дуже швидко доводити до кипіння. Так, повний процес приготування їжі займає не більше часу, ніж її розігрівання.

### Чистота

Варильну поверхню легко чистити. Оскільки конфорки ніколи не нагріваються сильніше за посуд, залишки їжі до них не пригорають.

### Безпена

Нагрівання відбувається в самому посуді. Скляна поверхня не нагрівається сильніше за посуд. Це означає, що температура конфорки залишається значно нижчою, ніж у конфорок газових плит або керамічних варильних поверхонь. Якщо забрати посуд, конфорка дуже швидко охолоне.

## Керування потужністю

Цю індукційну варильну поверхню оснащено інтелектуальною системою керування потужністю. Вона запобігає перевищенню максимального допустимого рівня потужності з міркувань безпеки.

- Така розумна система керування потужністю забезпечить автоматичний розподіл потужності між конфорками. Відповідно варильна поверхня може самостійно зменшувати потужність однієї конфорки в разі, якщо збільшити рівень потужності на іншій. Робота системи керування потужністю залежить від виділеної потужності для фази струму, налаштувань обмежувача й підключеного навантаження.
- Оскільки максимально допустима потужність розподіляється між конфорками, рівень потужності однієї конфорки може впливати на іншу. Якщо в разі поєднання кількох конфорок досягнуто максимально допустимого рівня потужності й встановлено новий рівень потужності, потужність однієї або більше конфорок автоматично зменшиться до значення ліміту. У такому разі відповідний елемент керування почне блимати.
- У випадку, якщо зона використовується для Celsius Cooking, вона завжди отримує найвищий пріоритет.
- Імовірність увімкнення інтелектуальної системи керування потужністю буде вищою, якщо на обмежувачі встановлено низький рівень потужності.
- Зареєстрований і кваліфікований спеціаліст із встановлення має налаштувати обмежувач згідно з вашою конфігурацією підключення та наявними автоматичними вимикачами (див. главу «Обмежувач», щоб дізнатися більше про значення струму й електропроводку).

# Використання

## Посуд

### Посуд для приготування їжі на індукційній варильній поверхні

Приготування їжі на індукційній варильній поверхні вимагає використання посуду особливої якості.

#### УВАГА!

Посуд, який раніше використовувався для приготування їжі на газовій плиті, не підходить для використання на індукційній варильній поверхні.

Використовуйте лише посуд, придатний для приготування за допомогою індукції, з товстим дном (принаймні 2,25 мм) і плоским дном.

- Найкраще підходить посуд зі знаком якості «Клас індукції».

#### ІНФОРМАЦІЯ!

Ви можете самостійно перевірити за допомогою магніту, чи підходить посуд для використання. Посуд підходить, якщо магніт притягується до його дна належним чином.

Підходить	Не підходить
Спеціальний, з нержавіючої сталі	Кераміка та глина
Клас індукції	Нержавіюча сталь
Зносостійкий емальований	Порцеляна
Емальований чавунний	Мідь
	Пластик
	Алюміній

#### УВАГА!

Будьте обережні з посудом з емальною тонколистовою сталлю.

- Емаль може тріснути (емаль відколюється від сталі), якщо ввімкнути режим високої потужності варильної поверхні, коли в посуді бракуватиме вологи.
- Дно посуду може деформуватися через, наприклад, надмірне нагрівання.
- Розігрівати емальований посуд слід поступово.



## УВАГА!

Ніколи не використовуйте посуд із деформованим дном. Опукле дно або дно із заглибленням може заважати функціонуванню захисту від перегрівання, тому прилад може нагрітися занадто сильно. Це може призвести до утворення тріщин на скляній поверхні, а також спричинити плавлення дна посуду. Гарантія не поширюється на пошкодження внаслідок використання непридатного посуду або википання рідини.

### Мінімальний діаметр посуду

Діаметр дна посуду має бути не менше 12 см. Найефективніше використовувати посуд із таким самим діаметром, як і конфорка. Якщо посуд замалий, конфорка не працюватиме.

### Скороварки

Індукційна варильна поверхня ідеально підходить для приготування їжі в скороварках. Конфорка реагує дуже швидко, що дає змогу швидко досягти потрібного рівня тиску в скороварці. Щойно ви вимкнете конфорку, процес нагрівання відразу припиниться.

### Розпізнавання посуду

Конфорка автоматично розпізнає, коли на неї буде поміщено відповідний посуд. Дисплей конфорки засвітиться.

### Інтегроване розпізнавання посуду

Якщо для конфорки задано певний рівень потужності, а на ній немає ні відповідного, ні будь-якого іншого посуду, конфорка не грітиме. Невдовзі конфорка вимкнеться автоматично.

### Пластини грилю

Варильна поверхня має функцію гриля (залежно від моделі) для використання пластини гриля або тепан-які. Ця функція підтримує ідеальну температуру пластини гриля або тепан-які для приготування їжі на грилі.

## Індукційні шуми Клацання

Цей звук може з'явитися за низьких рівнів потужності або автоматичного визначення посуду.

### Шумить посуд

Під час приготування їжі посуд може продукувати шум. Це спричиняється подаванням енергії від варильної поверхні до посуду. Це звичайне явище для деяких видів посуду. Це не призведе до пошкодження посуду або варильної поверхні.

### Шумить вентилятор

Щоб подовжити строк експлуатації та збільшити ефективність роботи електронних компонентів, прилад оснащено вентиляторами. Під час активного використання приладу вмикається вентилятор, щоб охолодити виріб; при цьому лунає дзижчання. Вентилятор продовжує роботу протягом кількох хвилин після вимкнення варильної поверхні.

# Використання

## Налаштування рівня потужності

Оскільки вибір режиму залежить від об'єму та складу продуктів у посуді, дані в таблиці нижче наводяться виключно як рекомендації.

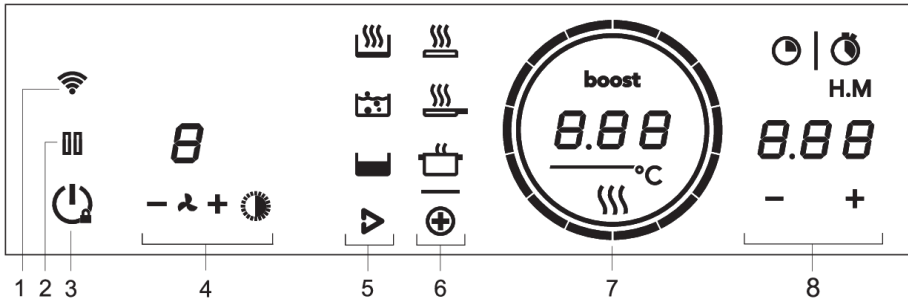
Рівень	Призначення
Режими «1»–«5» використовуйте для таких операцій:	<ul style="list-style-type: none"><li>• готування бульйонів;</li><li>• тушкування м'яса;</li><li>• тушкування овочів;</li><li>• розтоплювання шоколаду;</li><li>• пашотування;</li><li>• розтоплювання сирів.</li></ul>
Режими «6»–«9» використовуйте для таких операцій:	<ul style="list-style-type: none"><li>• завершення приготування великих продуктів або порцій;</li><li>• розморожування твердих овочів;</li><li>• смаження товстих шматків панірованого м'яса.</li></ul>
Режими «10»–«11» використовуйте для таких операцій:	<ul style="list-style-type: none"><li>• смаження товстих млинців;</li><li>• смаження товстих шматків панірованого м'яса.</li><li>• смаження бекону (сала);</li><li>• смаження сирії картоплі;</li><li>• приготування панірованої риби;</li><li>• смаження риби;</li><li>• смаження тонких шматків панірованого м'яса.</li></ul>
Режим «12» використовуйте для таких операцій:	<ul style="list-style-type: none"><li>• смаження м'яса;</li><li>• приготування риби;</li><li>• приготування омлетів;</li><li>• смаження вареної картоплі;</li><li>• смаження продуктів у фритюрі.</li></ul>
Використовуйте режим підсилення для таких операцій:	<ul style="list-style-type: none"><li>• швидке кип'ятіння продуктів або рідини;</li><li>• сушіння зелені.</li></ul>

### Розподіл потужності між конфорками

- Залежно від типу плити, конфорки можуть впливати на роботу одна одної. Якщо ввімкнути кілька конфорок одночасно, потужність автоматично розподілятиметься між ними.
- Якщо під час налаштування досягається максимальна сукупна потужність усіх конфорок, значення однієї або кількох зон автоматично зменшується до максимально можливого на цей момент. У такому разі відповідний елемент керування почне блимати.



(конфігурація інтерфейсу користувача залежить від моделі)

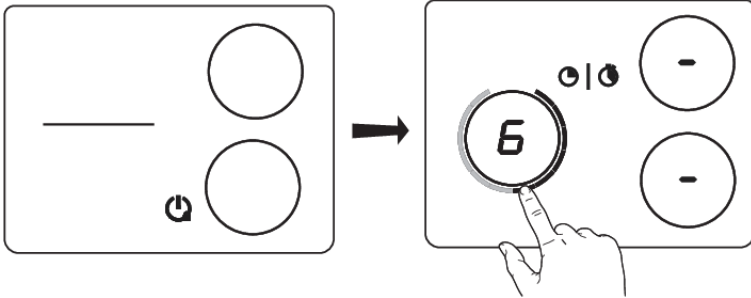



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Пауза
  - Блокування кнопок для чищення
  - Призупинення й відновлення приготування
3. Увімкнення/вимкнення
  - Блокування від дітей
4. Керування витяжкою
  - Мінус
  - Вентилятор
  - Примітка
  - Освітлення
  - Дисплей
5. Hestan Cue
  - Розігрівання та смаження
  - Варіння/приготування за допомогою води
  - Повільне приготування або приготування у вакуумі
6. Програми меню PLUS
  - Гриль
  - Смаження/приготування вок
  - Розігрівання/підтримання тепла
7. Відображення режиму потужності приготування або температури
  - Позначення залишкового тепла
  - Позначення режиму підсилення
8. Функції таймера
  - Секундомір
  - Кухонний таймер

## Позначення на дисплеї

На дисплеї	Статус
–	Рівень потужності конфорки «0»
12	Рівень потужності, встановлений для конфорки (1 = низький, 12 = високий)
boost	Функцію підсилення ввімкнуто
L	Функцію блокування ввімкнуто; панель керування заблоковано
≡	Індикатор залишкового тепла. Варильну поверхню оснащено індикаторами залишкового тепла для кожної конфорки: вони показують, які з конфорок залишаються гарячими після вимкнення. Після вимкнення конфорки індикатор залишатиметься ввімкнутим, поки вона не охолоне. Не торкайтеся конфорок, у яких світиться цей індикатор. <b>Небезпечно! Існує ризик отримання опіків.</b>
E	Код помилки. Див. главу «Усунення несправностей»
⊕	<b>Програми «ПЛЮС»</b>
☼	Гриль
☼	Смаження/приготування вок
☼	Розігрівання/підтримання тепла
▷	<b>Програми Hestan Cue</b>
☼	Розігрівання та смаження
☼	Варіння/приготування за допомогою води
☼	Повільне приготування або приготування у вакуумі

## Увімкнення/вимкнення варильної поверхні

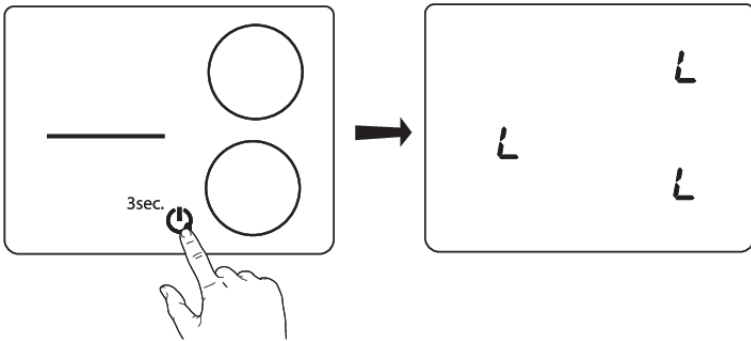


Щоб увімкнути варильну поверхню, торкніться клавіші увімкнення/вимкнення . Пролунає короткий звуковий сигнал. Кільця на всіх повзунках засвітяться, після чого повзунок поступово тьмянішатиме. Повзунки світитимуться лише на вибраних конфорках, на яких розміщено посуд. Якщо забрати посуд, повзунок вимкнеться, але всі внутрішні кільця світитимуться.




### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо протягом 60 секунд не увімкнути жодну з конфорок, варильна поверхня вимкнеться.

## Блокування від дітей



Елементи керування варильною поверхнею можна заблокувати, щоб запобігти її випадковому увімкненню.

Увімкніть варильну поверхню, натиснувши кнопку увімкнення/вимкнення. Торкніться кнопки увімкнення/вимкнення  й утримуйте її протягом 3 секунд. Значок  з'явиться на дисплеї, а елементи керування варильною поверхнею буде заблоковано. Аби розблокувати елементи керування, виконайте ті самі дії. Значок  з повзунками з'явиться на дисплеї на всіх конфорках, на яких присутній посуд, а елементи керування варильною поверхнею буде розблоковано.

# Використання

## ІНФОРМАЦІЯ!

Блокування від дітей слід активувати до початку очищення, щоб уникнути випадкового ввімкнення варильної поверхні.

## Приготування їжі

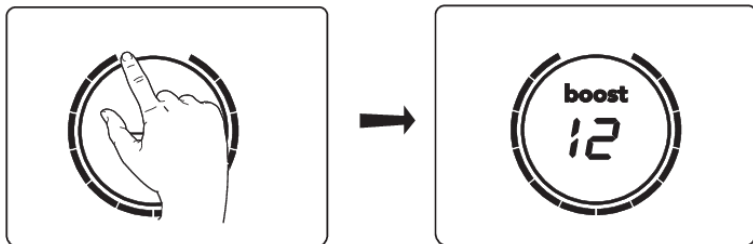
Доступні три режими готування:

1. Стандартне приготування з рівнями потужності
2. Готування за допомогою меню «ПЛЮС»
3. Готування за допомогою програм Hestan Cue з вимірюванням температури посуду

## Стандартне приготування

Поставте посуд на певну конфорку. Установіть потрібний рівень потужності. Рівень потужності можна встановити шляхом переміщення повзунка по колу або безпосереднього дотику до нього в потрібному місці. Елементи повзунка світлитимуться на повну потужність. Щоб вимкнути конфорку, поверніть повзунок назад або торкніться вільної ділянки вгорі повзунка з потрібного боку.

## Підсилення



Щоб прискорити процес готування, для будь-якої конфорки можна ввімкнути режим підсилення. Він дає змогу швидко підігріти велику кількість їжі шляхом виділення додаткової потужності. Режим підсилення вмикається щонайбільше на 10 хвилин; потім рівень потужності для цієї конфорки автоматично зменшується до значення «12». Якщо варильна поверхня не дуже гаряча, режим підсилення можна відновити протягом 10 хвилин після його вимкнення.

## Увімкнення підсилення

Активуйте рівень потужності 12, після чого натисніть кнопку для рівня потужності 12 повторно. На дисплеї відобразиться напис «**boost**». Функція підсилення ввімкнеться.

Крім того, рівень потужності 12 можна активувати шляхом повороту за годинниковою стрілкою та незначного заведення за кнопку 12.

Якщо активовано автоматичне підсилення (див. главу «Налаштування»), підсилення завжди вмикатиметься на 12 рівні потужності.

## Вимкнення підсилення

Щоб вимкнути підсилення для вибраної конфорки, знову натисніть 12 або інший рівень потужності на повзунку.

## ІНФОРМАЦІЯ!

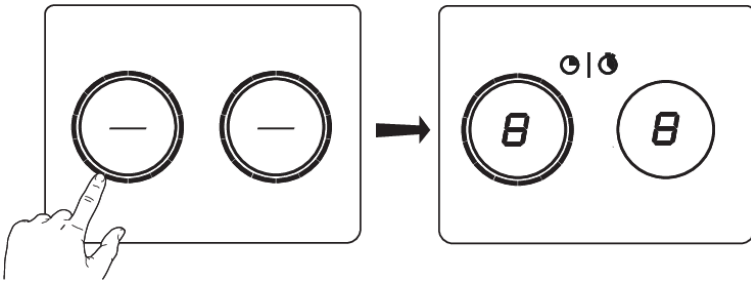
Щоб уникнути перегрівання, система електронного керування може автоматично передчасно вимкнути режим підсилення та зменшити рівень потужності до значення «12».

За відсутності належного посуду на конфорці встановлене значення температури блиматиме. За хвилину конфорка вимкнеться.

## Функція перенесення

Якщо забрати посуд з увімкненої конфорки та протягом 6 секунд помістити її на іншу конфорку, значення таймера та всі налаштування, пов'язані з приготуванням, можна перенести на нову конфорку, торкнувшись її повзунка. Щоб повідомити про цю можливість, на повзунку нової конфорки відобразяться скопійовані налаштування. Після підтвердження попередню конфорку буде вимкнено.

## Автоматичне об'єднання конфорок



Дві суміжні квадратні конфорки можна об'єднати в одну велику. Розпізнавання положення посуду активується автоматично після ввімкнення приладу. Якщо на варильну поверхню поставити посуд, відповідна функція розпізнає його положення й автоматично об'єднає конфорки згідно з його розміром (тільки якщо варильна поверхня вже ввімкнена).

Рівень потужності або значення температури відображаються одночасно на обох об'єднаних конфорках, але рівень потужності чи температуру можна змінити лише на лівому або верхньому повзунку.

Щоб відключити або вручну підключити конфорку, торкніться одночасно двох відповідних повзунків.

## Професійний режим

(лише на моделях HID956MC HID956MFC HID956GC)

У цьому режимі всі конфорки вмикаються одночасно, а варильну поверхню розділено на три зони.

- На всіх конфорках ліворуч автоматично вмикається рівень потужності «12».
- На всіх середніх конфорках автоматично вмикається рівень потужності «7».
- На всіх конфорках праворуч автоматично вмикається рівень потужності 1.

Для рівнів потужності можна буде задати згодом будь-яке значення.

# Використання

Щоб увімкнути цей режим, утримуйте два повзунки одночасно протягом 3 секунд. Усі конфорки мають бути неактивними і посуд Celsius°Cooking™ не має бути призначено. Аби вимкнути цей режим, утримуйте будь-які два повзунки одночасно.

У цьому режимі варильна поверхня не попереджає про порожню конфорку, навіть якщо на жодній з них немає відповідного посуду. Якщо протягом 10 хвилин на варильну поверхню не поставити посуд для приготування їжі, конфорка автоматично вимикається.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Коли ви переміщуєте посуд з однієї конфорки в іншу, піднімайте його в повітря, а не тягніть по варильній поверхні.

## Пауза

Функцію призупинення **||** можна використовувати, щоб призупинити роботу всієї варильної поверхні на 10 хвилин. Таким чином, можна відійти від приладу або безпечно очищувати варильну поверхню незадовго після її використання, не втрачаючи при цьому зазначені налаштування.

### Увімкнення призупинення

Принаймні одна конфорка має бути активною.

Торкніться кнопки призупинення **||**. Ви почуєте короткий звуковий сигнал. Налаштування всіх увімкнутих конфорок буде зменшено до рівня «2».

Усі функції таймера призупинено.

Усі клавіші неактивні, крім клавіш призупинення **||** і ввімкнення/вимкнення .

Якщо протягом 10 хвилин не натиснути жодну з клавіш, усі активні поверхні автоматично вимкнуться.

Програми Nestan Cue не можна призупинити, адже вони працюють автоматично.

### Вимкнення призупинення

Натисніть клавішу призупинення ще раз протягом 10 хвилин.

Варильна поверхня продовжить працювати з такими самими налаштуваннями, що й до перерви.

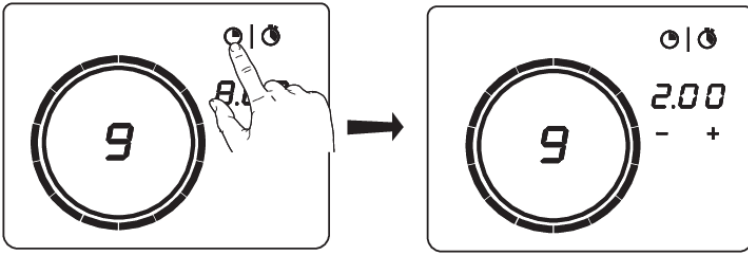
Таймери також відновлять роботу.

## Функція повернення

Ця функція дає змогу повернути всі налаштування конфорок у разі випадкового вимкнення варильної поверхні.

За 6 секунд варильна поверхня має знову увімкнутися. Якщо протягом 6 секунд торкнутися будь-якої ділянки на повзунку, буде відновлено всі налаштування, задані перед останнім вимкненням приладу.


## Функції таймера




Кожна конфорка має два таймери: програмний таймер зворотного відліку та секундомір (таймер прямого відліку).



### Таймер зворотного відліку

Завдяки таймеру зворотного відліку полегшується процес готування, оскільки він дає змогу встановити тривалість готування для вибраної конфорки. Коли встановлений на таймері час мине, конфорка автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Торкніться клавіші таймера зворотного відліку , щоб вимкнути звуковий сигнал, або він вимкнеться автоматично через певний час. Таймер зворотного відліку можна встановити окремо для всіх конфорок.


### Встановлення таймера зворотного відліку

- Натисніть клавішу вибору таймера зворотного відліку  для потрібної ввімкнутої конфорки. Клавіша та напис **0:00** почнуть блимати на дисплеї конфорки.
- Установіть потрібний час готування за допомогою **+** і **-**.
- Якщо час не буде вказано протягом п'яти секунд, таймер зворотного відліку вимкнеться.
- Повторіть ці дії, щоб встановити програмний таймер зворотного відліку для іншої ввімкнутої конфорки.


## ПРИМІТКА!

Якщо забрати посуд із конфорки, усі функції таймера, встановлені для неї, буде призупинено.

### Вимкнення таймера зворотного відліку

Торкніться піктограми  для вибраної конфорки й утримуйте її протягом 3 секунд. Таймер вимкнеться.

### Вимкнення звукового сигналу таймера зворотного відліку.

- Коли заданий час спливе, пролунає звуковий сигнал, засвітиться клавіша відповідної конфорки, а на дисплеї таймера зворотного відліку з'явиться напис «0:00».
- Щоб підтвердити й вимкнути звуковий сигнал, натисніть клавішу вибору таймера зворотного відліку  або заберіть посуд із конфорки.

# Використання




## Дисплей тривалості готування — секундомір

Можна використовувати секундомір, щоб стежити за часом неперервного готування за допомогою вибраної конфорки. Він автоматично розпочинає відлік часу на фоні.

- Натисніть кнопку секундоміра.
- На дисплеї конфорки відобразиться час секундоміра.
- Значення секундоміра можна скинути, якщо утримувати клавішу секундоміра протягом 3 секунд.

## Гаряча конфорка

Символ гарячої конфорки  починає світитися, якщо конфорка не використовується або на ній немає посуду, коли її температура сягає вище 65 °С.

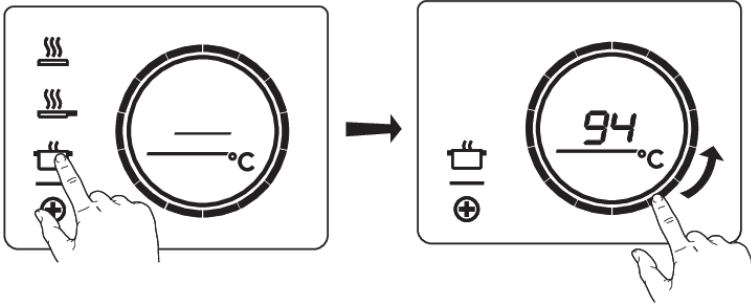
Якщо варильну поверхню вимкнуто, але принаймні одна конфорка досі гаряча, внутрішнє коло світитиметься. Коли температура варильної поверхні сягне нижче 65 °С, усі індикатори вимкнуться.

## Захист від перегрівання

- Варильну поверхню оснащено вентилятором, який охолоджує електронні компоненти під час готування їжі. Вентилятор може працювати певний час навіть після завершення процесу готування.
- Індукційну варильну поверхню також оснащено захистом від надмірного нагрівання, який захищає електронні компоненти від пошкодження. Є кілька методів такого захисту. Якщо температура конфорки значно збільшиться, потужність нагрівання автоматично зменшиться. Якщо цього не достатньо, потужність нагрівання конфорки й далі зменшуватиметься, поки захисні механізми не вимкнуть її повністю. Коли варильна поверхня охолоне, можна знову користуватися всіма її рівнями потужності.



## ⊕ Готування за допомогою меню ПЛЮС



Меню «ПЛЮС» дає змогу використовувати під час готування напівавтоматичні програми, застосовуючи термічну обробку до їжі в будь-якому посуді, який відповідає програмі.

Торкніться клавіші меню ПЛЮС ⊕, щоб відобразити програми: підтримання тепла/розігрівання, смаження / приготування вок і гриль (у режимі об'єднання).

Виберіть одну з програм меню «Плюс», торкнувшись відповідного символу. Після цього задайте температуру за допомогою повзунка. Ви також можете перемикає режим меню й температури, утримуючи відповідну кнопку.

Програму буде активовано, якщо протягом 3 секунд не змінювати вибране значення програми або температури. Щоб вимкнути програму «ПЛЮС», натисніть клавішу активної програми й утримуйте її протягом трьох секунд або вручну виберіть рівень потужності.

Перш ніж запускати цю програму, потрібно обов'язково залити воду, олію або додати масло. Не використовуйте пустий посуд.

### 🔥 Підтримання тепла та розігрівання

Завдяки цій функції можна, наприклад, розтоплювати шоколад (45 °C), підтримувати страву теплою (70 °C), тушкувати (94 °C) або доводити до кипіння (100 °C).

### 🍳 Смаження / приготування вок

За допомогою цієї функції можна готувати овочі, рибу, бекон, м'ясо, смажити картоплю або яйця на маслі чи олії.

### 🔥 Гриль

Цю функцію можна використовувати тільки на об'єднаних конфорках, які разом утворюють велику конфорку.

Процедура приготування на грилі оптимізована для індукційних аксесуарів ASKO: пластини гриля й тепан-які. Можна також використовувати й інший посуд, але, імовірно, з меншою точністю.

За деяких функцій вказується час розігрівання (зворотний відлік). Під час етапу розігрівання повзунком і вказане значення температури блимають. Щойно вказаної температури буде досягнуто, пролунає короткий звуковий сигнал, а повзунком світитиметься без блимання. Після цього можна почати приготування.

# Використання

Датчик, який вимірює температуру під час готування в програмах меню ПЛЮС, розташований у склі безпосередньо під посудом. Через це завжди є різниця між заданим значенням і фактичною температурою страви всередині посуду. Отже, температура страви всередині посуду також залежить від таких факторів: тип посуду, об'єм рідини та наявність кришки.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Програми дають змогу варильній поверхні досягати й автоматично підтримувати задану температуру (до 94 °C) завдяки вимірюванню температури скляної поверхні. Це запобігає переливанню та пригоранню рідин до дна посуду.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Починаючи від 100 °C та вище, програма нагріватиме посуд поетапно, застосовуючи різні рівні потужності, витримані за часом. Задана температура позначає приблизний діапазон температури, якої можна досягти. Процес готування необхідно контролювати.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Для більшої точності рекомендовано використовувати посуд Celsius°Cooking™, як-от сковорідки, професійні каструлі, датчик, з окремими відповідними функціями (див. главу Celsius°Cooking™).

## ІНФОРМАЦІЯ!

Ці функції меню працюють найефективніше, якщо їх запущено на початку процесу приготування. Уже гаряча поверхня впливатиме на їх продуктивність.

## Приготування за допомогою Celsius°Cooking™

Ваша нова індукційна варильна поверхня оснащена інтелектуальними функціями, які зроблять процес приготування їжі простішим і приємнішим.

Щоб отримати від них максимум і відкрити нові горизонти з комплексом Celsius°Cooking™, можна придбати додаткове обладнання, яке дасть змогу повністю керувати температурою та розрахунками часу.

Це приладдя та посуд дозволяє скористатися всіма перевагами Celsius°Cooking™, вимірювання та передавання точної температури інгредієнтів страв, надаючи ідеальні результати. Приладдя і посуд:



**Датчик**



**Сноворідка**

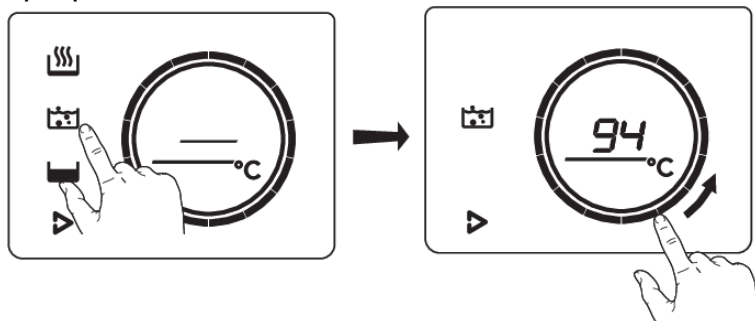


**Професійна кастрюля**

Дізнайтеся більше на [www.celsiuscooking.com](http://www.celsiuscooking.com), [www.asko.com](http://www.asko.com).

# Використання

## ➤ Приготування за допомогою посуду Celsius°Cooking™ і програм Hestan Cue

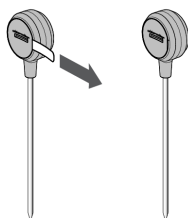


Ця опція передбачає приготування їжі з використанням сковорідки або каструлі Celsius°Cooking™, яка постійно вимірює температуру всередині посуду або температурного датчика Celsius°Cooking™. Усі вони передають інформацію про температуру на варильну поверхню за допомогою підключення Bluetooth.

### Підготовка системи

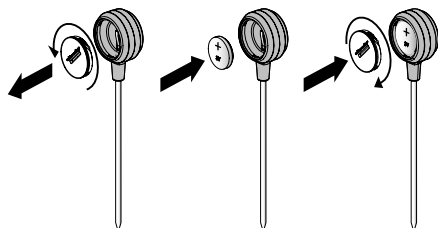
Перш ніж почати готувати, обов'язково виконайте всі етапи підготовки. Якщо цього не зробити, можна зіткнутися з труднощами або ненавмисно пошкодити систему.

За використання Celsius°Cooking™ ви отримуєте гарантію, що страва готуватиметься саме за необхідної температури.



### Підготуйте датчик Celsius°Cooking™

1. Витягніть захисний щиток батарейки з корпусу датчика Celsius°Cooking™.
2. Зонд Celsius°Cooking™ готовий до використання. За необхідності замініть батарею зонда.

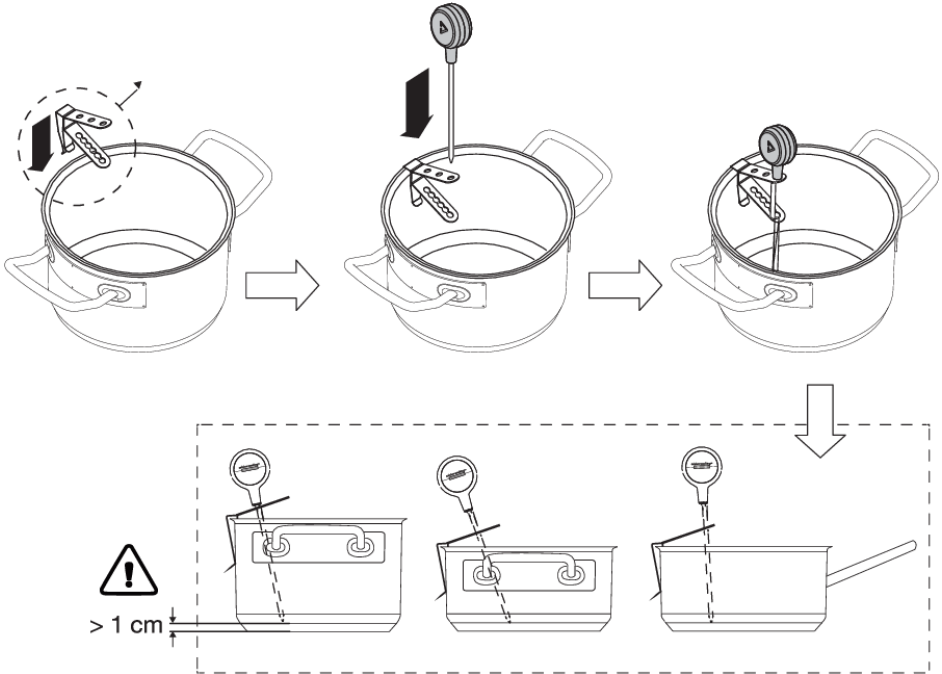


### Встановлення батарейки датчика Celsius°Cooking™

1. Відкрутіть і зніміть кришку та замініть батарейку (бік мінус (-) має бути першим).
2. Установіть кришку батарейки. Не закручуйте надто сильно.

## Вставте датчик Celsius°Cooking™ у посуд

Датчик Celsius°Cooking™ можна використовувати з посудом різних типів і розмірів. Завдяки використанню підвісного елемента з низкою отворів датчик можна підвішувати різними способами.



1. Закріпіть підвісний елемент на краю посуду.
2. Вставте стрижень датчика зверху в підвісний елемент. Відстань від наконечника датчика до дна посуду має становити 1 см або більше.

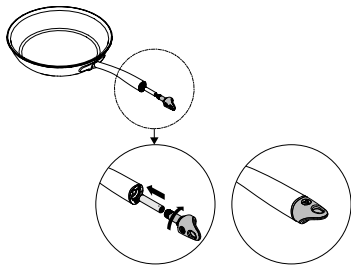
### ПРИМІТКА!

Залиште принаймні 1 см зазору між дном посуду й точкою вимірювання датчика!

### ПРИМІТКА!

Якщо зв'язок між посудом і варильною поверхнею нестабільний, причиною може бути виснаження батареї. У таких випадках батарею рекомендується замінити.

# Використання



## Посуд Celsius°Cooking™

1. Вставте батарейку формату AAA в ручку посуду (спочатку негативний кінець (-)).
2. Вставте кінець ковпачка в ручку та поверніть його на чверть, щоб зафіксувати.

## ПРИМІТКА!

Не міняйте місцями ковпачки ручок професійної каструлі (31620) і сковорідки (31619).

## Призначення посуду для конфорки

Увімкніть варильну поверхню та дочекайтеся завершення анімації запуску

Розташуйте посуд Celsius°Cooking™ або звичайний посуд із зондом Celsius°Cooking™ на потрібній конфорці. Після виявлення зонда, щоб увімкнути його, швидко двічі торкніться пальцем корпусу зонда чи датчика на кришці ручки. Одразу після цього кнопка режиму Hestan Cue ► з'явиться на дисплеї. Аби призначити зонд, кнопка режиму Hestan Cue ► з'явиться на кожній конфорці, якій можна призначити зонд. Натисніть кнопку режиму Hestan Cue ► на потрібній конфорці. Відкриється меню Hestan Cue. Закрити його можна простим коротким натисканням.

## 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Переконайтеся, що прилад уже увімкнений, перш ніж ставити на нього посуд Celsius°Cooking™, щоб система могла чітко визначити його положення.

## Готування за допомогою вбудованих програм Hestan Cue

Варильна поверхня оснащена вбудованими програмами Hestan Cue, оптимізованими для використання посуду Celsius°Cooking™. Під час приготування за допомогою посуду Celsius Cooking у відкритому меню відображаються можливі способи приготування, пов'язані з використовуваним посудом. Використовуйте варіанти, що відповідають вашим задумам.

### 🔥 Розігрівання та смаження

Ця програма призначена для швидкого розігрівання до високих температур. Завжди додавайте олію або масло, перш ніж її вмикати. Для приготування здорової їжі не перевищуйте точку утворення кіптяви використаної олії.

### 💧 Варіння або приготування за допомогою води

Ця програма призначена для швидкого нагрівання води до високих температур. Перш ніж її увімкнути, завжди заливайте в посуд воду.

### 🍲 Повільне приготування або приготування у вакуумі

Цю програму створено для контролю низьких і середніх температур і захисту дна посуду від високих температур. Якщо вмісту в посуді багато або він густий, його потрібно час від часу розмішувати, щоб тепло розповсюджувалося рівномірно.

## Використання зонда як кухонного термометра

Коли використовується зонд Celsius°Cooking™, його також можна використовувати в якості термометра для простого контролю, наприклад, температури всередині певної страви. Це можна зробити на звичайному рівні приготування їжі чи за допомогою програм меню PLUS. Щоб використовувати зонд як термометр, підніміть на кілька секунд сковороду, яку потрібно використовувати, поставте її назад на зону та активуйте зонд, торкнувшись його. Коли на дисплеї з'явиться символ Hestan Cue, торкніться його.

Значення виміряної температури відобразатиметься дещо затемненим.

## Виявлення відсутності датчика

Якщо вийняти датчик під час приготування, варильна поверхня це виявить і припинить нагрівання. Якщо вставити датчик назад, можна підтвердити його наявність самостійно, торкнувшись кнопки режиму Hestan Cue, або ж поверхня виявить його автоматично.

### ПРИМІТКА!

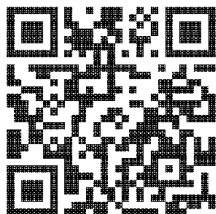
Крім того, сигнал про відсутність датчика може надійти, якщо, наприклад, додати холодну воду в каструлю!

## Вимкнення конфорки

Торкніться повзунка потрібної конфорки й утримуйте його протягом 3 секунд. Значок – з'явиться на дисплеї.

Конфорку можна також вимкнути, натиснувши потрібну кнопку програми Hestan Cue й утримуючи її протягом 3 секунд.

## Покроковий посібник з приготування їжі на CelsiusCooking.com



Найсмачнішу їжу готують за правильної температури та протягом правильного часу. Установлюючи потрібну температуру, як показано у відео-посібнику, а не вибираючи рівні потужності, ви зможете готувати, як справжній шеф або шефіня, а ваші страви стануть досконалими. На сайті CelsiusCooking.com безліч рецептів, які вас надихнуть, із покроковими інструкціями. У цих рецептах використовуються методи від шеф-кухарів, тому ви зможете готувати неперевершені страви знову й знову, не боячись помилитися.

### CelsiusCooking.com

- Незалежно від того, чи ви шеф-кухар, чи новачок, CelsiusCooking.com допоможе вам готувати кращу їжу частіше та стане вашим янголом на кухні. Ви дізнаєтеся про нові техніки, новітні комбінації та впевнено готуватимете складні страви. Ви будете готувати за точної температури, а не за звичайних рівнів потужності.
- У наших рецептах використовується процес Mise En Place, протягом якого ви заздалегідь зберете та підготуєте всі потрібні інгредієнти. Дотримуватися рецептів на CelsiusCooking.com особливо важливо, оскільки в кожному рецепті ретельно встановлено час готування, щоб ви досягли ідеальних результатів.
- Просто виконуйте інструкції. Завдяки таймерові часу готування та інструкціям щодо температури ваша їжа буде досконалою. До цього, можливо, доведеться звикнути, проте в результаті ви перейдете на вищий рівень готування.

### Вимкнення конфорки

Торкніться повзунка потрібної конфорки й утримуйте його протягом 3 секунд. Значок – з'явиться на дисплеї.

Конфорку можна також вимкнути, натиснувши потрібну кнопку програми Nestan Cue й утримуючи її протягом 3 секунд.

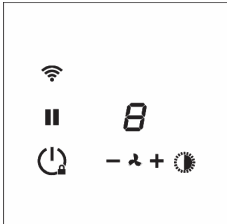
### ІНФОРМАЦІЯ!

Датчик Celsius°Cooking™ використовується для контролю температури вмісту посуду (наприклад, води або супу), а посуд Celsius°Cooking™ реєструє температуру його дна. Через це завжди присутня різниця між заданим значенням і фактичною температурою страви **ВСЕРЕДИНИ** посуду. Коли ви, наприклад, намагаєтеся закип'ятити рідину в посуді Celsius°Cooking™, може знадобитися встановити вищу температуру, щоб рідина закипіла. Досягнення температури кипіння також залежить від об'єму рідини та наявності кришки на посуді. Крім того, регулярне перемішування поліпшує процес, навіть у разі готування за допомогою датчика.



## Керування витяжкою

Якщо ваша витяжка підтримує бездротове підключення, її можна з'єднати з індукційною варильною поверхнею. Щоб дізнатися про підключення та регулювання роботи витяжки, див. главу «Налаштування». Параметр hth (взаємодія варильної поверхні та витяжки) використовується для підключення, а параметри Hst і Hsc впливають на роботу витяжки, щоб ви могли налаштувати її згідно зі своїми потребами.



### Увімкнення й вимкнення витяжки

- Натисніть клавішу **+**, щоб установити більшу швидкість вентилятора. Натисніть і утримуйте кнопку **+** протягом 1 секунди, щоб вибрати найбільше значення.
- Натисніть клавішу **-**, щоб вибрати менше значення.

### Увімкнення й вимкнення підсвічування

- Натисніть кнопку підсвічування . Підсвічування увімкнеться на максимальній потужності.
- Щоб вимкнути підсвічування, ще раз натисніть кнопку .
- Натисніть і утримуйте клавішу підсвічування , щоб установити інтенсивність світла.

### Регулювання колірної температури

Колірну температуру елементів підсвічування можна відрегулювати.

- Натисніть кнопку підсвічування разом із кнопкою **-**, щоб зробити світло «холоднішим», або кнопку підсвічування разом із кнопкою **+**, щоб зробити його «теплішим».

### Synchro Start (Налаштування)

Завдяки цьому налаштуванню за кожного увімкнення індукційна варильна поверхня може автоматично активувати індикатори на підключеній витяжці. Залежно від заданого значення вентиляція автоматично розпочинатиметься за вказаного рівня швидкості, коли увімкнuto будь-яку з конфорок.

### Synchro Control (Налаштування)

Окрім Synchro Start, витяжка автоматично регулюється згідно з найвищим рівнем потужності серед поточних увімкнутих режимів приготування.

### Synchro Stop (Налаштування)

Разом із варильною поверхнею вимкнеться підсвічування, а з деякою затримкою — і вентилятор.

## ПРИМІТКА!

Коли увімкнuto Synchro Control (див. главу Налаштування), ручне керування тимчасово деактивує Synchro Control (піктограми витяжки перетворяться з тьмяних на яскраві). Функція знову стане активною після чергового увімкнення варильної поверхні.

## ☉ Програма ConnectLife і підключення до мережі Wi-Fi

Варильна поверхня оснащена модулем Wi-Fi, який дає змогу підключати прилад до Інтернету через домашню мережу й використовувати його з програмою **ConnectLife**, установленою на мобільному пристрої, як-от смартфоні або планшеті.

Ця програма доступна в магазині Apple App Store і Google Play Store. Потрібно підключити варильну поверхню до вашої мережі. Після з'єднання облікового запису з варильною поверхнею програму можна використовувати для контролю стану варильної поверхні й оновлення вбудованого ПЗ (див. главу «Оновлення вбудованого ПЗ»).

На сторінці [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted) розміщені посилання для завантаження програми **ConnectLife** з різних магазинів. Детальнішу інформацію про систему, підтримку, доступні функції й додаткові параметри можна знайти на сайті [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io).

З міркувань безпеки можливості дистанційного керування, вмикання й вимикання варильної поверхні вимкнено.

### Налаштування

- Переконайтеся, що знаєте назву/SSID та пароль мережі Wi-Fi маршрутизатора<sup>1)</sup>.
- Забезпечте доступ до зображення з QR-кодом, який містить унікальний ідентифікатор приладу (AUID). Програма підкаже, коли саме потрібно просканувати його за допомогою вашого мобільного пристрою.
- Переконайтеся в тому, що на варильній поверхні ввімкнено функцію Wi-Fi (на ввімкнутому приладі буде видно кнопку Wi-Fi).

У разі виникнення проблем див. пункт «Увімкнення Wi-Fi».



- Установіть програму **ConnectLife** на мобільному пристрої. Проскануйте QR-код, щоб знайти її.
- Запустіть програму. Зареєструйтесь у програмі, якщо у вас немає облікового запису.
- Увійдіть у свій обліковий запис.
- Програма попросить надати доступ до розташування мобільного пристрою, щоб шукати мережі Wi-Fi, і до камери, щоб сканувати QR-коди.

### Налаштування підключення до мережі Wi-Fi

Підключіть мобільний пристрій до варильної поверхні за допомогою Wi-Fi та використовуйте це підключення, щоб передавати дані домашньої мережі Wi-Fi. Після цього варильна поверхня зможе підключитися до домашньої мережі.

1. Запустіть програму **ConnectLife**.
2. Натисніть «Додайте прилади» у меню «Техніка», потім виберіть «Варильна поверхня» і виконайте вказівки.
3. Після отримання відповідного повідомлення від програми проскануйте QR-код з AUID або введіть код AUID.

### Продовжте налаштування на приладі

4. Увімкніть варильну поверхню.

<sup>1)</sup> ПРИМІТКА. Підтримуються лише мережі з частотою 2,4 ГГц

5. Натисніть і утримуйте кнопку Wi-Fi протягом 3 секунд, щоб відкрити меню Wi-Fi (доступно в будь-який час, КРІМ приготування).
6. Під час 'С' (connection) на дисплеї відображається режим налаштування підключення. Торкніться кнопки Wi-Fi, щоб активувати налаштування підключення. Під час 'С' блимає, починається налаштування<sup>2)</sup> підключення.

## **Продовжте налаштування за допомогою мобільного пристрою в програмі ConnectLife.**

7. Коли з'явиться відповідне повідомлення, підключіть мобільний пристрій до тієї ж мережі Wi-Fi, що й прилад.
8. Якщо на екрані пристрою з'явиться запитання щодо продовження підключення (навіть у разі відсутності підключення до Інтернету), натисніть «Так».
9. Дотримуйтесь інструкцій у програмі **ConnectLife**.

Активованій на мобільному пристрої обліковий запис, що використовується для налаштування підключення, автоматично встановить зв'язок із хмарою. Якщо потрібно з'єднати інший обліковий запис, наприклад, на мобільному пристрої іншого користувача, див. пункт «Підключення додаткового користувача».

З міркувань безпеки зв'язок із варильною поверхнею дозволений лише користувачам, які підключилися до приладу.

## **Увімкнення Wi-Fi**

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Торкніться й утримуйте кнопку увімкнення/вимкнення протягом 5 секунд.
  - *Пролунає короткий звуковий сигнал. З'явиться кнопка Wi-Fi.*

## **Меню Wi-Fi**

Увімкніть функцію Wi-Fi, щоб відкрити меню Wi-Fi. Варильну поверхню має бути ввімкнено.

1. Торкніться й утримуйте кнопку Wi-Fi протягом 3 секунд, щоб відкрити меню Wi-Fi.
  - *Залежно від стану підключення мережі Wi-Fi у меню можна вибрати 1 з 3 варіантів: «С» (connection), щоб налаштувати підключення, «Р» (pair), щоб під'єднати додаткового користувача, і «U» (upair), щоб від'єднати всіх користувачів.*
2. Використовуйте кнопки «+» (плюс) і «-» (мінус), щоб перемикаати варіанти, якщо їх більше як 1.
3. Підтвердьте вибраний варіант, натиснувши на кнопку Wi-Fi.
4. Закрийте меню, натиснувши кнопку увімкнення/вимкнення або повзунок.
  - *Меню закриється автоматично через 60 секунд після останнього натискання будь-якої кнопки.*

## **Налаштування підключення**

1. Виберіть варіант «С» в меню Wi-Fi.
  - *Connection Setup Mode (Режим налаштування підключення) увімкнеться на 5 хвилин.*
  - *Почне блимати символ «С», а кнопки «+» (плюс) і «-» (мінус) будуть вимкнуті.*

<sup>2)</sup> ПРИМІТКА. У разі помилки буде деактивовано за 5 хвилин.

# ConnectLife і Wi-Fi

2. У програмі для мобільного пристрою розпочніть процес «Додайте прилади » і виконайте інструкції для під'єднання пристрою.

## Підключення додаткового користувача

Щоб під'єднати додаткового користувача, треба налаштувати підключення й підключити варильну поверхню до хмари (кнопка Wi-Fi має світитися неперервно).

1. Виберіть варіант «**P**» у меню Wi-Fi.
  - *Pairing Mode (Режим з'єднання) увімкнеться на 3 хвилини.*
  - *Почне блимати кнопка Wi-Fi, а кнопки «+» (плюс) і «-» (мінус) будуть вимкнуті.*
2. У програмі для мобільного пристрою розпочніть процес «Додайте прилади » і виконайте інструкції для під'єднання пристрою.

## Від'єднання всіх користувачів

Щоб від'єднати додаткового користувача, треба налаштувати підключення й підключити варильну поверхню до хмари (кнопка Wi-Fi має світитися неперервно).

1. Виберіть варіант «**U**» у меню Wi-Fi, щоб від'єднати всіх користувачів і відключитися від хмари.
  - *Кнопка Wi-Fi блимне 3 рази.*
  - *Варильна поверхня видалить усіх з'єднаних користувачів і від'єднається від хмари («uprair»).*

## Вимкнення функції Wi-Fi

1. Відкрийте меню Wi-Fi відповідно до інструкцій у пункті «Меню Wi-Fi».
2. Натисніть і утримуйте кнопку Wi-Fi протягом 3 секунд, щоб вимкнути функцію Wi-Fi.
  - *Пролунає короткий звуковий сигнал. Кнопку Wi-Fi буде вимкнено.*


## Оновлення вбудованого ПЗ

Варильна поверхня, оснащена модулем Wi-Fi, може отримувати оновлення вбудованого ПЗ пристрою (наприклад, для вдосконалення функцій або оновлення, що стосуються безпеки). Для цього варильна поверхня вже має бути підключена до хмари та програми ConnectLife із зареєстрованим обліковим записом. Якщо це ще не зроблено, перейдіть до розділу про можливість підключення до Wi-Fi.

За наявності оновлення для вбудованого ПЗ в програму ConnectLife app надсилається сповіщення. Дотримуйтесь інструкцій, наведених у програмі для мобільних пристроїв.

Щоб розпочати процес оновлення, для параметра **FoA** варильної поверхні має бути встановлено значення **ON** (Увімк.) у меню налаштувань (див. главу Налаштування). Воно підтверджує вашу присутність біля варильної поверхні. Після 90 хвилин значення цього параметра автоматично скинеться на **OFF** (Вимк.).

Після встановлення значення **ON** для параметра **FoA** варильної поверхні почніть процес оновлення в програмі для мобільних пристроїв. Варильна поверхня вимкнеться. На

підтвердження цього символ Wi-Fi  блиматиме під час процесу. Залежно від конфігурації процес оновлення може тривати до 60 хвилин.

### ПРИМІТКА!

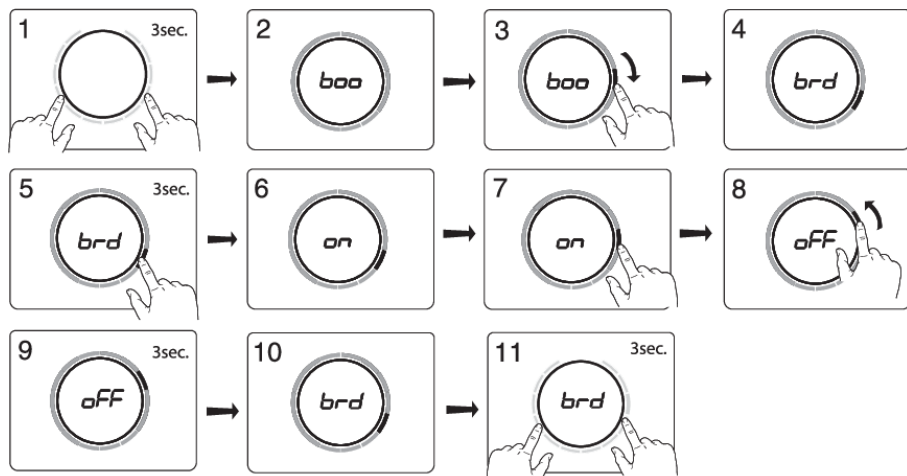
Під час процесу оновлення варильну поверхню не можна використовувати. Переконайтеся, що живлення та з'єднання Wi-Fi не вимкнено. Процес оновлення може зайняти деякий час. Під час оновлення варильна поверхня може не реагувати на команди або перезапуститися кілька разів. Це нормальне явище.

Якщо процес завершиться невдало, варильна поверхня залишається з попередньою версією вбудованого ПЗ й має працювати в звичайному режимі. Зачекайте деякий час, після чого повторіть спробу. Якщо процес незмінно завершується помилкою, зверніться до центру обслуговування для подальшої консультації.

Якщо після оновлення варильна поверхня не реагує на команди, зачекайте деякий час — можливо, вона досі перебуває в процесі оновлення. Якщо минуло кілька годин, а реакції досі немає, зверніться до центру обслуговування для подальшої консультації.

# Налаштування

Ви можете відрегулювати роботу цієї індукційної варильної поверхні згідно з вашими потребами. Для цього доступні різноманітні налаштування.



Коли на конфорках немає посуду, торкніться будь-якого повзунка двома пальцями й утримуйте його протягом 3 секунд. Тепер можна вибрати різні налаштування за допомогою повзунка. Щоб переглянути або змінити налаштування, торкніться одним пальцем виділеного елемента на повзунку й утримуйте його протягом 3 секунд. Тепер це налаштування можна змінити або вимкнути. Для цього виберіть потрібне значення. За 3 секунди після останньої дії нове налаштування буде підтверджено.

## ПРИМІТКА!

Змінення параметра current limiter (CON) можна підтвердити або прийняти лише шляхом 3-секундного натискання після кроку 9, щоб уникнути ненавмисного регулювання. Якщо ви не підтвердите зміни, вони не будуть застосовані!

Щоб вийти з меню, натисніть і утримуйте двома пальцями будь-яку зону повзунка протягом 3 секунд.

Нижче зазначено доступні параметри (залежить від моделі).

<b>boo</b> - Auto boost Автоматичне ввімкнення підсилення потужності	Якщо ввімкнути це налаштування, режим підсилення автоматично вмикатиметься в разі активації режиму потужності «12». Якщо вимкнути це налаштування, режим підсилення можна ввімкнути, проминувши рівень потужності «12» на повзунку або торкнувшись цього рівня двічі.
<b>brd</b> - Auto bridge Автоматичне об'єднання конфорок	Якщо ввімкнути це налаштування, дві конфорки з функцією об'єднання автоматично утворюватимуть одну велику конфорку, коли на них буде виявлено нову каструлю. Якщо вимкнути це налаштування, об'єднання двох конфорок із такою функцією потрібно виконувати вручну, одночасно натиснувши їх повзунки.

<p><b>rEC</b> – Recovery function Функція відновлення</p>	<p>Якщо ввімкнути це налаштування, функцію відновлення буде активовано, а налаштування можна буде переміщувати між конфорками в разі зміни положення посуду.</p>
<p><b>AtI</b>– Auto timer Автоматичний таймер секундміра</p>	<p>Якщо ввімкнути це налаштування, секундмір (таймер прямого відліку) починає відлік часу на фоні за активації конфорки. Якщо вимкнути це налаштування, секундмір необхідно буде вмикати вручну; він починатиме відлік зі значення 0:00.</p>
<p><b>ACL</b> - Auto child lock Автоматичне блокування від дітей</p>	<p>Якщо ввімкнути це налаштування, варильна поверхня автоматично блокуватиметься щоразу після вимкнення.</p>
<p><b>Snd</b> - Sound volume Гучність звуку</p>	<p>Доступні 4 варіанти налаштування гучності: L3 (високий рівень), L2 (середній рівень), L1 (низький рівень), «ВІМК.» (лише сигнали про помилку та тривогу).</p>
<p><b>Sen</b> - Key sensitiveness Реагування клавіш</p>	<p>У реагування клавіш є 3 різних варіанти швидкості: L3 (висока), L2 (середня), L1 (низька).</p>
<p><b>hth</b> - Hob-to-hood pairing (RF) Керування витяжкою</p>	<p>Якщо у вас сумісна витяжка з функцією безпроводного підключення, ви можете з'єднати її з вашою індукційною варильною поверхнею. Для цього потрібно ввімкнути цей параметр. Почнуть блимати піктограми керування витяжкою. Тепер у вас є 5 хвилин, щоб активувати безпроводне підключення на витяжці. Коли витяжку буде підключено до індукційної варильної поверхні, піктограми керування витяжкою припинять блимати. Якщо потрібно відключити витяжку, вимкніть параметр «hth» знову.</p>
<p><b>hSt</b> - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Рівень запуску витяжки</p>	<p>Завдяки цьому налаштуванню за кожного ввімкнення індукційна варильна поверхня може автоматично активувати індикатори на підключеній витяжці. Залежно від заданого значення вентиляція автоматично розпочинатиметься за вказаного рівня швидкості, коли ввімкнено будь-яку з конфорок.</p>
<p><b>hSC</b> - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Рівень реагування витяжки</p>	<p>Цей параметр дає індукційній варильній поверхні змогу автоматично вмикати підсвічування підключеної витяжки щоразу, коли поверхня вмикається. Увімкнута витяжка автоматично регулюється згідно з найвищим рівнем потужності серед поточних увімкнутих режимів приготування. Якщо вручну змінити будь-які налаштування, пов'язані з витяжкою, витяжка перейде в ручне керування до завершення поточного сеансу приготування. Можна встановити такі рівні реакції: L3 (високий), L2 (середній), L1 (низький), вимк.</p>
<p><b>hSp</b>- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Рівень зупинення витяжки</p>	<p>Цей параметр дає індукційній варильній поверхні змогу автоматично вимикати підсвічування підключеної витяжки щоразу, коли поверхня вимикається. Залежно від заданого значення вентиляція перемикається на цей рівень швидкості та зупиняється із затримкою.</p>

# Налаштування

<b>btP</b> - Bluetooth pairing З'єднання пристроїв через Bluetooth	Щоб підключити пристрій через Bluetooth, увімкніть цей параметр. Підключити новий пристрій через Bluetooth до цієї індукційної варильної поверхні потрібно протягом 3 хвилин.
<b>btC</b> - Bluetooth clear Скасування підключень до пристроїв через Bluetooth	Щоб відключити всі пристрої, з'єднані через Bluetooth, задайте для цього параметра значення «Clr». Усі пристрої, з'єднані через Bluetooth, буде відключено.
<b>Flr</b> - Відображення версії програмного забезпечення	Відображення поточних версій програмного забезпечення варильної поверхні. Версія програмного інтерфейсу користувача та версія програмного забезпечення Celsius°Cooking™ буде показана по черзі.
<b>FoA</b> - Firmware update over the air	Щоб отримувати оновлення вбудованого ПЗ для варильної поверхні, треба встановити зв'язок із варильною поверхнею через програму для мобільних пристроїв. Ви отримаєте сповіщення, або ж можна перевірити наявність доступних оновлення вбудованого ПЗ в меню програми для мобільних пристроїв. Щоб розпочати оновлення вбудованого ПЗ через програму для мобільних пристроїв, увімкніть цей параметр для підтвердження своєї присутності біля варильної поверхні. Щоб дізнатися більше, див. главу «Оновлення вбудованого ПЗ». Після 10 хвилин значення цього параметра автоматично скинеться на значення «Вимк.».
<b>dE</b> - Demo Mode (Демонстраційний режим для дилерських салонів)	У демонстраційному режимі прилад працюватиме як зазвичай, але без можливості нагрівання посуду. Якщо активовано, після ввімкнення приладу на короткий час відобразатиметься буква «d». За відсутності дій з боку користувача прилад автоматично вимкнеться через 10 хвилин.
<b>Con</b> - connection power Обмежувач <b>ПРИМІТКА!</b> Щоб уникнути ненавмисного регулювання значення «CON - connected power», у разі зміни налаштувань параметр CON потрібно буде підтвердити, натиснувши й утримуючи повзунок протягом 3 секунд. Якщо ви не підтвердите зміни, вони не набудуть чинності!	Якщо ваша електропроводка або автоматичні вимикачі не відповідають указаному на паспортній табличці значенню споживання електроенергії, обмежувач можна активувати, зменшивши значення цього параметра. Це може негативно вплинути на продуктивність індукційної варильної поверхні. Доступний такий цифровий формат налаштування: «X.XX». Число зліва від крапки позначає кількість підключених фаз, число справа — струм за фазу в амперах. <b>⚠ УВАГА!</b> Прилад має бути завжди встановлено відповідно до фактичних або нижчих характеристик електричних кабелів чи автоматичних вимикачів. Це налаштування може здійснювати лише фахівець.



## Чищення

### ІНФОРМАЦІЯ!

Увімкніть функцію блокування, перш ніж починати чистити варильну поверхню. Рекомендуємо чистити прилад після кожного використання. Це потрібно, щоб залишки їжі після приготування не пошкодили скляну поверхню.

#### Щоденне чищення

1. Для очищення нагрівальних елементів застосовуйте вологу серветку і м'який засіб для чищення (наприклад засіб для миття посуду).
2. Витріть пристрій насухо паперовим рушником або тканинною серветкою.

#### Сильно забруднене скло

1. Негайно видаліть із варильної поверхні залишки їжі, пригорілий жир, цукор або стійкі плями за допомогою скребка, навіть якщо поверхня досі гаряча. Цукор та інші залишки продуктів можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
2. Тримайте скребок під правильним кутом (від 45° до 60°) до скла. Обережно притискайте його до скла та переміщуйте поверхню, щоб видалити бруд. Стежте, щоб пластикова ручка скребка (у деяких моделях) не контактувала з гарячою конфоркою. Не натискайте на скребок перпендикулярно до скла. Не дряпайте варильну поверхню кінчиками леза скребка. Через це на склі можуть з'явитися подряпини.
3. Після усунення стійких забруднень з поверхні скла очищення проводити відповідно до рекомендацій щодо щоденного чищення.
4. За необхідності можна використовувати спеціальний засіб для інтенсивного очищення керамічних/індукційних варильних поверхонь.
5. Якщо ви не задоволені результатом чищення, описану вище процедуру можна повторювати необхідну кількість разів. Крім того, можна відвідати сайт [www.atagservice.pl](http://www.atagservice.pl) для отримання додаткової інформації про чищення.

### УВАГА!

Не використовуйте абразивні мийні засоби, адже вони можуть дряпати поверхні. Для чищення приладу не використовуйте сталеву вату, металеві губки або будь-які інші гострі предмети.

### УВАГА!

Варильна поверхня все ще може бути гарячою через процес приготування. Не торкайтеся її голими руками. Щоб уникнути опіків під час чищення приладу відразу після готування, можете використовувати рукавиці.

# Пошук і усунення несправностей

## Загальні

Якщо ви помітите розлом скляної поверхні (навіть невеликий), негайно вимкніть плиту, від'єднайте її від електромережі, вимкніть перемикач або перемикачі запобіжника (автоматичного) у відсіку лічильника або, у разі постійного підключення, переведіть перемикач шнура живлення в нульове положення. Зверніться до центру обслуговування.

## Таблиця усунення несправностей і помилок

Якщо пристрій працює неправильно, це не завжди означає, що він несправний. Спробуйте спочатку вирішити проблему самостійно, виконавши перевірку згідно з наведеними нижче пунктами, або перейдіть на сайт, щоб дізнатися докладнішу інформацію.

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час кількох перших разів використання варильної поверхні помітний незвичний запах.	Новий прилад нагрівається вперше.	Це нормально. Запах зникне після кількох використань. Провітріть кухню.
Під час приготування їжі посуд створює шум.	Це спричиняється подаванням енергії від варильної поверхні до посуду.	За високої потужності це звичайне явище для деякого посуду. Це не призведе до пошкодження посуду або варильної поверхні.
Після чищення залишається круглий слід від дна посуду.	На конфорці використовується посуд із брудним дном.	Очищуйте індукційну варильну поверхню за допомогою мийного засобу для керамічних варильних поверхонь і видаляйте бруд/жир із дна посуду.
Конфорка раптово припиняє роботу, і лунає сигнал.	Попередньо встановлений час скінчився.	Вимкніть сигнал, торкнувшись клавіші таймера на конфорці, яка блимає.
Конфорка не працює, а на дисплеї нічого не відображається.	Немає електропостачання через пошкодження шнура живлення або неправильне підключення.	Перевірте запобіжники, перемикач підключення до електромережі та розетку.
Запобіжник перегорає відразу після ввімкнення плити.	Варильну поверхню підключено неправильно.	Перевірте підключення до електромережі.
Клавіша Hestan Cue блимає разом із кнопкою встановлення способу приготування та дисплеєм	Посуд Celsius°Cooking™ призначено для іншої конфорки.	Рішення: приберіть посуд і призначте ще раз.
Під час використання датчика клавіша встановлення способу приготування Hestan Cue блимає разом із показником заданої температури	Датчик Celsius°Cooking™ Probe вийнятий або не має контакту зі стравою. Крім того, таке може відбуватися внаслідок раптового падіння температури, наприклад через додавання холодної води.	Помістіть датчик назад або змініть його положення. Натисніть клавішу способу приготування, якщо присутність датчика не визначається автоматично.

## Пошук і усунення несправностей

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Нестабільне з'єднання посуду з варильною поверхнею	Низький заряд батареї в посуді чи нестабільне з'єднання Bluetooth	Вимкніть варильну поверхню на 10 секунд та/або замініть батарею

# Пошук і усунення несправностей

Код помилки	Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
U400	На дисплеї з'являється напис «U 400», який супроводжується неперервним звуковим сигналом.	Напруга в електромережі занадто висока.	Підключіть прилад згідно з характеристиками в паспортній таблиці й інструкціями.
E2	На дисплеї відображається «E2».	На конфорці нагрівався пустий посуд.	Зачекайте, поки конфорка охолоне, або наповніть посуд продуктами.
Er03	На дисплеї відображається «Er03».	Один із елементів керування натиснуто задовго. Або на елементи керування поверхнею попала вода, бруд або щось на них стоїть.	Очистьте панель керування.
E7	Після налаштування підключення до мережі Wi-Fi на дисплеї з'являється помилка E7.	Помилка налаштування підключення.	Повторіть спробу підключення пристрою до мережі. Переконайтеся, що до нього можуть підключатися нові пристрої (наприклад, що фільтрація MAC-адрес вимкнена).
E65	На дисплеї відображається код «E65», а клавіша Hestan Cue блимає	Сторонній посуд (не серії Celsius°Cooking™) не підтримується	Використовуйте посуд Celsius°Cooking™
E66	На дисплеї відображається код «E66», а клавіша Hestan Cue блимає.	Посуд Celsius°Cooking™ не виявлено (розряджена батарейка, перебування поза зоною дії тощо).	Замініть батарейку (у разі сумнівів перевірте її стан у програмі Hestan App).
E67	На дисплеї відображається код «E67», а клавіша Hestan Cue блимає.	Посуд Celsius°Cooking™ відсутній.	Якщо ковпачок ручки встановлений правильно, замініть батарейку (у разі сумнівів перевірте її стан у програмі Hestan App).
E8	На дисплеї з'явиться позначка E8	Вентилятор заблоковано (наприклад, якимось предметом у шухляді)	Розблокуйте вентилятор; від'єднайте прилад від електромережі на 10 секунд
≡	Конфорка вимикається неавтономно та відображується індикатор гарячої конфорки	Конфорка перегрілася	Після того, як варильна поверхня охолоне, приготування можна продовжити

# Пошук і усунення несправностей

## ПРИМІТКА!

Якщо з'явиться інший код помилки, запишіть його й зверніться до центру обслуговування.

# Пошук і усунення несправностей

## Усунення проблем із підключенням до мережі Wi-Fi

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Піктограма Wi-Fi не відображається	Підключення до мережі Wi-Fi вимкнuto	Вимкніть варильну поверхню, після чого торкніться клавіші ввімкнення/вимкнення  і утримуйте її протягом 5 секунд.
Під час налаштування Wi-Fi сталася помилка	Проблеми з домашньою мережею.	Переконайтеся, що сигнал вашої домашньої мережі стійкий, а підключення до Інтернету справне.
Під час процесу налаштування підключення не відображається домашня мережа.	Частота домашньої мережі становить не 2,4 ГГц, мережа прихована або рівень сигналу надто слабкий.	Перевірте параметри мережі. Забезпечте частоту 2,4 ГГц і видимість мережі. Якщо сигнал надто слабкий, спробуйте розташувати маршрутизатор мережі ближче.
У програмі для мобільних пристроїв вказано, що варильну панель від'єднано	Wi-Fi вимкнено або є проблеми з домашньою мережею.	Переконайтеся, що Wi-Fi увімкнено, а інтернет-підключення вашої домашньої мережі справне. За необхідності виконайте налаштування підключення повторно.
Інша проблема з Wi-Fi	Причини можуть бути різними.	Спочатку вимкніть і знов увімкніть Wi-Fi. Переконайтеся, що інтернет-підключення вашої домашньої мережі справне. За необхідності виконайте налаштування підключення повторно. Щоб отримати додаткову інформацію про усунення несправностей, відвідайте сайт <a href="http://www.connectlife.io">www.connectlife.io</a> або зверніться до центру обслуговування.
Помилка під час оновлення вбудованого ПЗ.	Розірвано з'єднання з Інтернетом або вимкнuto живлення.	Перш ніж повторити спробу, переконайтеся у наявності живлення та стабільності підключення до Інтернету. У разі повторної невдачі зверніться до центру обслуговування.

## Безпека

У разі недотримання інструкцій з техніки безпеки та попереджень виробник не несе відповідальності за спричинені пошкодження.

- Під'єднання цього приладу може виконувати виключно зареєстрована монтажна організація.
- Перевірте прилад на відсутність пошкоджень унаслідок транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу мають витримувати дію тепла до температури щонайменше 85° С. Хоча сам прилад і не нагрівається, тепло від гарячої каструлі може призвести до спотворення кольорів чи деформації стінки.
- Встановлюйте варильну поверхню виключно на пласкій робочій поверхні.
- Повітря не можна виводити в димохід, який використовується для відведення газів від приладів, що працюють на газі або іншому паливі (не стосується приладів, які просто виводять повітря назад у приміщення).
- Витяжки й інші прилади, які виконують забір кухонних випарів, можуть вплинути на безпечну роботу приладів, які спалюють газ або інше паливо (у тому числі розташовані в інших кімнатах) унаслідок зворотного потоку продуктів згоряння. Ці гази можуть призвести до отруєння монооксидом вуглецю. Після встановлення витяжки (або іншого пристрою відведення випарів) уповноважений спеціаліст має перевірити її роботу, щоб переконатися, що продукти згоряння не потрапляють назад.
- Необхідно забезпечити відповідність місцевим нормам стосовно відведення повітря.

## Підключення до електромережі

- Цей прилад необхідно заземлити.
- Електричне з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів.

## Встановлення

- Перед установленням переконайтеся, що умови місцевого розподілення (напруга й частота) та налаштування приладу сумісні.
- Засоби роз'єднання мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил її підключення.
- Напруга, частота, потужність і країна, для якої спроектовано прилад, зазначені на його паспортній табличці.
- За використання приладів класу I необхідно переконаватися, що електрична мережа вашого будинку забезпечує належне заземлення.
- Настінна розетка та штепсель мають завжди залишатися в зоні безпосереднього доступу.
- Якщо стаціонарний прилад не має мережевого шнура та штекера (або інших засобів для від'єднання від мережі живлення) з розмиканням контактів на всіх полюсах, які забезпечують повне відключення в умовах перенапруги категорії III, засоби для відключення мають бути передбачені у фіксованій проводці відповідно до правил монтажу електроустановок. Це також стосується приладів зі шнуром живлення та штекером у випадках, коли штекер недоступний після встановлення приладу. Використання багатополюсного вимикача з проміжком між контактами щонайменше 3 мм, вмонтованого в стаціонарну проводку, відповідатиме цій вимозі.
- З'єднувальний кабель має вільно звисати, не проходячи безпосередньо через шухляду.
- Для підключення використовуйте затверджений шнур із належними діаметрами жил, що підходить до вашої конфігурації. Ізоляція шнура має бути гумовою (бажано типу H05V2V2 або H07V2V2).
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.
- Під час підключення слід враховувати силу струму та характеристики запобіжників.



- Прилад не можна підключати до електромережі за допомогою розгалужувачів або подовжувачів, оскільки за таких умов неможливо гарантувати безпечне використання.
- Після встановлення приладу всі його частини, які проводять електричний струм, та ізольовані елементи мають бути захищені від можливого контакту з ними.

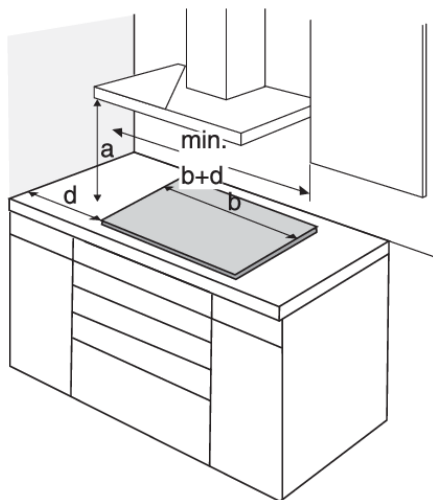
### УВАГА!

Відмова від використання гвинтів або монтажних кріплень, описаних в інструкціях з установа, може призвести до ураження електричним струмом.

### Обслуговування

- Перед початком ремонтних робіт від'єднайте прилад від електромережі.
- Несправні деталі слід замінювати виключно оригінальними деталями. Гарантія відповідності вимогам безпеки поширюється компанією-виробником виключно на оригінальні деталі.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпечних ситуацій його можуть замінювати лише компанія-виробник, фахівець її сервісної організації або кваліфіковані належним чином фахівці.

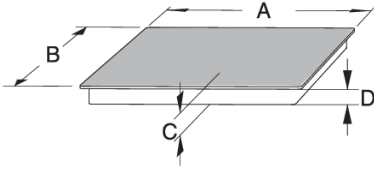
## Встановлення вбудованої варильної поверхні



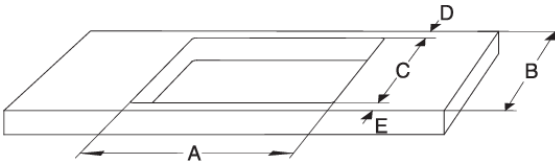
Застосування декоративних куткових накладок із цільного дерева на стільниці позаду конфорок дозволено, тільки якщо відстань між накладкою та варильною поверхнею не менша за вказану на монтажній схемі.

a (мм)	b (мм)	d (мм)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

## Розміри



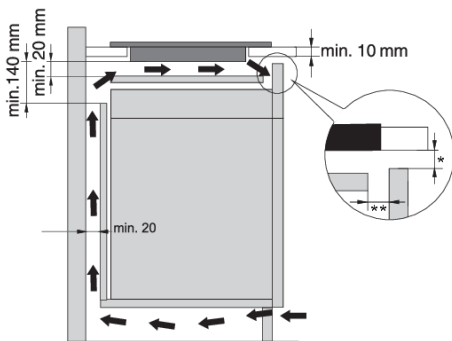
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 см	384	522	50	46
64 см	644	522	50	46
72 см	724	522	50	46
80 см	804	522	50	46
90 см	904	522	50	46
111 см	1114	412	50	46



	A (mm)	B (≥мм)	C (mm)	D (≥мм)	E (≥мм)
38 см	350-352	600	490-492	40	50
64/72 см	560-562	600	490-492	40	50
80 см	750-752	600	490-492	40	50
80 см: 5 конфорок	770-772	600	490-492	40	50
90 см	860-862	600	490-492	40	50
111 см	1070-1072	500	385-387	40	50

## Вентиляційні отвори в кухонній тумбі

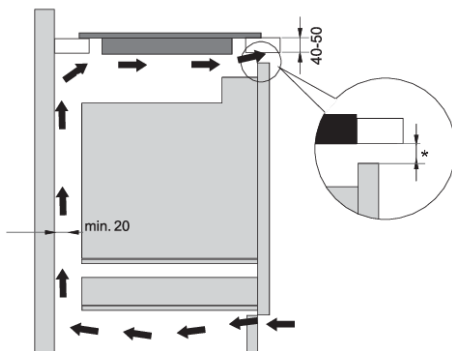
- Для нормальної роботи електронних компонентів в індукційній варильній поверхні потрібна достатня циркуляція повітря.



### Нижня шафа без духової печі

- У задній стінці шафи по всій ширині має бути отвір висотою не менше 140 мм.
- Уздовж усієї довжини під індукційною варильною поверхнею має бути перебувати горизонтальна перегородка. Між нижньою частиною приладу й перегородкою має бути відстань принаймні 20 мм. Потрібно забезпечити належну вентиляцію з боку задньої стінки.

- Варильна поверхня оснащена вентилятором, розташованим у її нижній частині. Якщо під стільницею є шухляда, не використовуйте її для зберігання невеликих предметів або паперу, оскільки їх може затягнути до вентилятора, пошкодивши його та систему охолодження. Крім того, не використовуйте цю шухляду для зберігання алюмінієвої фольги або легкозаймистих речовин або рідин (наприклад, аерозольних балончиків). Тримайте такі речовини подалі від варильної поверхні. Це може призвести до вибуху! Між вмістом шухляди та вентиляційним отвором вентилятора має бути відстань принаймні 20 мм.



### Кухонна тумба з духовкою

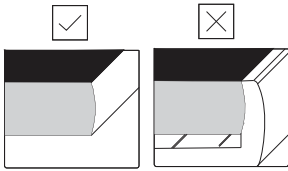
- Під індукційними варильними поверхнями слід встановлювати виключно духові шафи, оснащені вентилятором. Перед встановленням духовки потрібно демонтувати задню стінку кухонної тумби в області монтажного отвору. Крім того, спереду, уздовж усієї ширини тумби, має бути отвір шириною принаймні 6 мм.
- У разі встановлення під індукційною варильною поверхнею інших приладів ми не гарантуємо, що вони працюватимуть належним чином.

\* Для оптимальної роботи варильної поверхні рекомендується залишати вентиляційний проміжок  $\geq 6$  мм.

\*\* Для кращої вентиляції варильної поверхні спереду між шафою та проміжною полицею рекомендується залишати проміжок 20 мм.

## Встановлення врівень зі стільницею

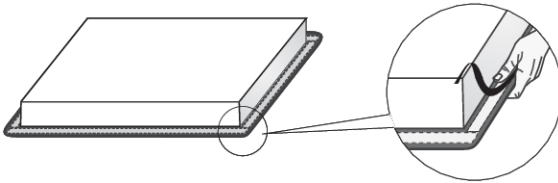
Прилади без шліфованих країв і декоративних рамок можна встановити врівень зі стільницею.



- шліфований край
- декоративна рамка

## Встановлення приладу

Прилад можна встановлювати тільки на термо- й водостійку робочу поверхню, як-от виготовлену з натурального каменю (мармуру, граніту) або цільного дерева (краї вздовж вирізу потрібно загерметизувати). Щоб установити прилад у стільницю з кераміки, дерева або скла, потрібна додаткова дерев'яна рамка. Прилад постачається без рамки. Розмір внутрішнього основного блока має бути принаймні таким самим, як внутрішній виріз для приладу. Тільки так можна отримати доступ до нижньої частини приладу в разі виникнення проблеми. Прикріпіть ущільнювальну стрічку по периметру дна скляної панелі.



Спочатку вставте у виріз шнур живлення. Помістіть прилад по центру вирізу. Приєднайте прилад до електромережі (див. главу Технічне встановлення). Перш ніж наносити герметик, перевірте, чи прилад працює. Заповніть отвір між приладом і робочою поверхнею силіконовим герметиком. Використовуйте термостійкий герметик (має витримувати принаймні 160 °С). Розгладьте силіконовий герметик за допомогою спеціального знаряддя. Дотримуйтесь інструкцій із використання силіконового герметика, яким користуєтеся. Не вмикайте прилад, доки силіконовий герметик повністю не висохне.



- ① Силіконовий герметик
- ② Ущільнювальна стрічка

## ⚠ УВАГА!

Зверніть особливу увагу на розміри для вбудування приладу в стільницю з натурального каменю. Під час вибору силіконового герметика зважайте на матеріал стільниці, а також порадьтесь з її виробником. Використання непридатних силіконових герметиків може призвести до знебарвлення певних частин.

# Встановлення

## Зняття вбудованого приладу

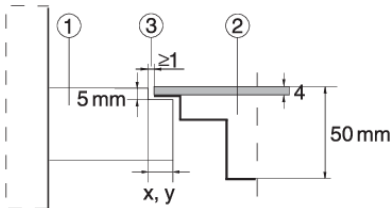
Вимкніть прилад з електромережі. За допомогою спеціального зняття зніміть силіконову прокладку по периметру. Зніміть прилад, піднявши його знизу.

### ⚠ УВАГА!

Не намагайтеся зняти прилад, беручи його згори!

### ⚠ УВАГА!

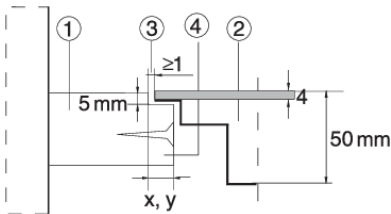
Відповідальність за ремонт і обслуговування варильної поверхні несе виключно служба технічного обслуговування. Запитайте про повторний монтаж варильної поверхні, встановленої врівень зі стільницею, у постачальника свого кухонного обладнання.



### Нам'яна стільниця

1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір

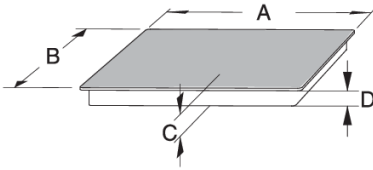
З огляду на можливість похибки між розмірами склокерамічної поверхні приладу та вирізу в стільниці отвір регулюється (мін. 2 мм).



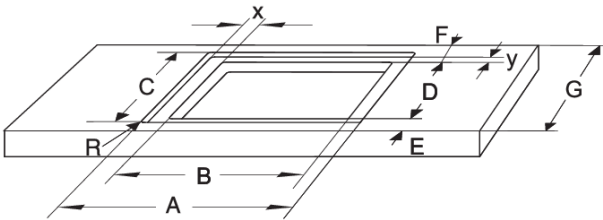
### Керамічна, дерев'яна або скляна стільниця

1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір
4. Дерев'яна рамка товщиною 16 мм.

Встановлення врівень зі стільницею (залежить від моделі)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 см	720	510	50	46
80 см	800	510	50	46
90 см	900	510	50	46
111 см	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥мм)	F (≥мм)	G (≥мм)	R	X	Y
72 см	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 см (4 конфорки)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 см (5 конфорок)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 см	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 см	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

## ⚠ УВАГА!

Якщо духовку розміщено під варильною панеллю, встановленою врівень зі стільницею, стільниця має мати товщину принаймні 38 мм.

# Встановлення

## УВАГА!

Відповідальність за ремонт і обслуговування варильної поверхні несе виключно служба технічного обслуговування. Запитайте про повторний монтаж варильної поверхні, встановленої врівень зі стільницею, у постачальника свого кухонного обладнання.



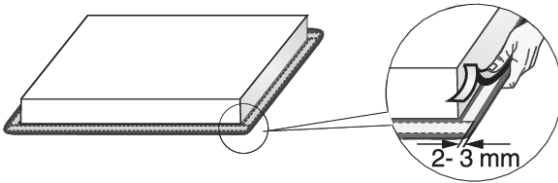
## Встановлення пінопластової прокладки

### 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Деякі прилади постачаються з уже встановленою прокладкою.

Перш ніж встановлювати прилад у кухонну стільницю, до нижньої сторони склокерамічної варильної поверхні слід прикріпити пінопластову прокладку, що входить у комплект.

- Зніміть захисну плівку з прокладки.
- Приєднайте прокладку до нижньої сторони скла (за 2–3 мм від краю). Прокладку потрібно приєднати по всьому периметру скла. Простежте, щоб не було накладання прокладки в кутках.
- Під час встановлення прокладки уникайте її пошкодження гострими предметами або через контакт із ними.



### ⚠ УВАГА!

Забороняється встановлювати прилад без цієї прокладки!

- Стільниця має бути точно виставлена по рівню горизонтальної площини.
- Захистіть обрізані поверхні.

# Електричне підключення

## Підключення варильної поверхні до електромережі

- Захист електромережі має відповідати чинним нормам.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі.
- Монтажна схема передбачає наявність комутаційного пристрою, який дає змогу від'єднувати від електромережі всі полюси приладу, з відстанню між контактами в розімкненому стані принаймні 3 мм. Відповідними пристроями є запобіжники, захисні перемикачі тощо.
- Під час підключення слід враховувати силу струму та характеристики запобіжників.
- Після встановлення приладу всі його частини, які проводять електричний струм, та ізольовані елементи мають бути захищені від можливого контакту з ними.

## Підключення

1. Перевірте напругу. Перш ніж підключати прилад, переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній табличці, відповідає напрузі вашої електромережі. Напругу вашої електромережі (220–240 В між клемми L і N) має перевірити спеціаліст за допомогою належного вимірювального пристрою.
2. Відкрийте кришку клемної коробки підключення.
3. Під'єднайте проводи залежно від типу пристрою.
4. Сполучні проводи надаються окремо.
5. За необхідності змініть обмеження потужності в розділі Налаштування. Правильне підключення див. у пункті **Con** розділу Налаштування.

### УВАГА!

Тільки фахівець може підключати цей прилад. Неправильне підключення може призвести до пошкодження деталей приладу. У такому разі гарантія анулюється. Перед проведенням будь-яких операцій із ремонту або обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.

## Шнур живлення

- Проведіть шнур живлення через компенсатор натягу (фіксатор), який запобігає витягненню шнура.

## Схема підключення

Для типів приладів: VI3CA... .

### ПРИМІТКА!

Примітка. Тип приладу наведений на паспортній табличці в нижній частині приладу.

Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні 1,5 мм<sup>2</sup>, щоб для автоматичних вимикачів можна було вказати такі значення обмежувача:

# Електричне підключення

Поточні параметри обмежувача	Тип підключення	Тип шнура живлення	Кількість і поперечний переріз жил шнура живлення
1 x 16 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 13 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 10 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 6 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>

Напруга між лінією та нульовим проводом становить 220–240 В~.



1 фаза, 1 нейтраль (220–240 В змінного струму, 50–60 Гц)

**L** = чорний/коричневий

**N** = синій



= жовто-зелений

Для типів приладів: VI6CA..., VI6CA..., VI6CB..., VI7CA..., VI8CA..., VI8CB..., VI9CE...

## ПРИМІТКА!

Примітка. Тип приладу наведений на паспортній табличці в нижній частині приладу.

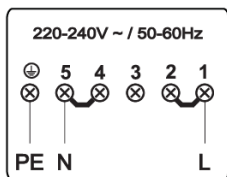
Напруга між лінією та нейтраллю має становити 220–240 В змінного струму. Напруга між лініями повинна становити 380–415 В змінного струму. Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні те значення, яке наведено в таблиці, щоб для автоматичних вимикачів можна було вказати такі значення обмежувача.

Поточні параметри обмежувача	Тип підключення	Тип шнура живлення	Кількість і поперечний переріз жил шнура живлення
2 x 16 A	2 фази, 1 нейтраль	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 13 A	2 фази, 1 нейтраль	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 10 A	2 фази, 1 нейтраль	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 6 A	2 фази, 1 нейтраль	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 16 A	2 фази, 2 нейтралі (тільки для NL)	H05VV-F	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 32 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 25 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 20 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 16 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 13 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>

# Електричне підключення

1 x 10 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 6 A	1 фаза, 1 нейтраль	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>

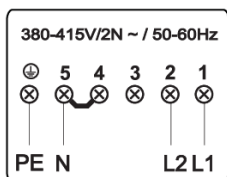
Нижче наведено можливі варіанти підключення.



1 фаза, 1 нейтраль (220–240 В змінного струму, 50–60 Гц)

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібен запобіжник на 32 А.

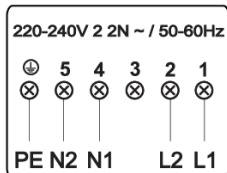
Установіть сполучний провід між клемми 1 і 2, між клемми 2 й 3 та між клемми 4 та 5.



2 фази, 1 нейтраль (380–415 В 2N змінного струму, 50–60 Гц)

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібно два запобіжники на 16 А.

Вставте сполучний провід між клемми 4 і 5.



(лише для NL)

2 фази, 2 нейтралі (220–240 В 2-2N змінного струму, 50–60 Гц)

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібно два запобіжники на 16 А.

2 фази (L1 і L2) необхідно захистити виключно одним вимикачем для уникнення замикання на землю. Підключати L1/N1 і L2/N2 до різних вимикачів заборонено.

Для типів приладів: ВІ9СА..., ВІ9СВ..., ВІ9СС...

## ПРИМІТКА!

Примітка. Тип приладу наведений на паспортній таблиці в нижній частині приладу.

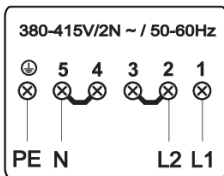
Напруга між лінією та нейтраллю має становити 220–240 В змінного струму. Напруга між лініями повинна становити 380–415 В змінного струму. Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні те значення, яке наведено в таблиці, щоб для автоматичних вимикачів можна було вказати такі значення обмежувача.

Поточні параметри обмежувача	Тип підключення	Тип шнура живлення	Кількість і поперечний переріз жил шнура живлення
3 x 16 A	3 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
3 x 13 A	3 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>

# Електричне підключення

3 x 10 A	3 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
3 x 6 A	3 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 16 A	2 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм <sup>2</sup>
2 x 13 A	2 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм <sup>2</sup>
2 x 10 A	2 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм <sup>2</sup>
2 x 6 A	2 фази, 1 нейтраль	H05V2V2-F	4x2,5 мм <sup>2</sup>
2 x 16 A	2 фази, 2 нейтралі (тільки для NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2x32A	2 лінії фази, 1 лінія нейтралі	H05V2V2-F	4x4,0 мм <sup>2</sup>

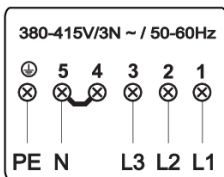
Нижче наведено можливі варіанти підключення.



2 фази, 1 нейтраль (380–415 В 2N змінного струму, 50–60 Гц).

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібно два запобіжники на 32 А.

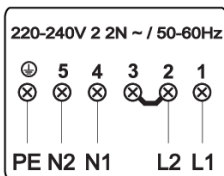
Установіть сполучний провід між клемми 2 й 3 та між клемми 4 та 5.



3 фази, 1 нейтраль (380–415 В 3N змінного струму, 50–60 Гц).

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібно три запобіжники на 16 А.

Вставте сполучний провід між клемми 4 і 5.



(лише для NL)

2 фази, 2 нейтралі (220–240 В 2-2N змінного струму, 50–60 Гц)

Щоб досягти максимальної номінальної потужності, потрібно два запобіжники на 16 А.

На 2 фазах (L1 і L2) має бути встановлено один переривач замикання на землю. Лінії L1/N1 і L2/N2 заборонено заводити через окремі переривачі замикання на землю.

На клемми 2 та 3 установіть перемичку!

## З'єднання тільки для BE

1. Перевірте напругу. Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній таблиці, відповідає напрузі вашої електромережі. Напругу вашої електромережі (220–240 В між L1 і L2) повинен перевірити спеціаліст за допомогою відповідного вимірювального обладнання.
2. Відкрийте кришку клемної коробки підключення.

# Електричне підключення

3. Під'єднайте проводи залежно від типу пристрою.
4. Сполучні проводи надаються окремо.
5. За необхідності змініть обмеження потужності в розділі Налаштування. Правильне підключення див. у пункті **Con** розділу Налаштування.

## ⚠ УВАГА!

Тільки фахівець може підключати цей прилад. Неправильне підключення може призвести до пошкодження деталей приладу. У такому разі гарантія анулюється. Перед проведенням будь-яких операцій із ремонту або обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.

## Шнур живлення

- Проведіть шнур живлення через компенсатор натягу (фіксатор), який запобігає витягненню шнура.

## Схема підключення

Для типів приладів: ВІЗСА... .

## ПРИМІТКА!

Примітка. Тип приладу наведений на паспортній табличці в нижній частині приладу.

Поперечний переріз жили шнура живлення має становити принаймні 1,5 мм<sup>2</sup>, щоб для автоматичних вимикачів можна було вказати такі значення обмежувача:

Поточні параметри обмежувача	Тип підключення	Тип шнура живлення	Кількість і поперечний переріз жил шнура живлення
1 x 16 A	2 фазні провідники	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 13 A	2 фазні провідники	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 10 A	2 фазні провідники	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 6 A	2 фазні провідники	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>

Напруга між провідниками лінії повинна становити 220–240 В~.



2 фазні провідники (220–240 В~, 50-60 Гц)

**L1** = чорний/коричневий

**L2** = синій

 = жовто-зелений

Для типів приладів: ВІ1СА..., ВІ6СА..., ВІ6СВ..., ВІ7СА..., ВІ8СА..., ВІ8СВ..., ВІ9СЕ...

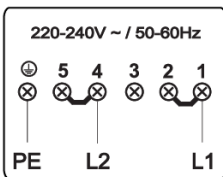
## ПРИМІТКА!

Примітка. Тип приладу наведений на паспортній табличці в нижній частині приладу.

Напруга між лініями повинна становити 220–240 В~. Для наступних налаштувань обмежувача струму, які налаштовуються для ваших автоматичних вимикачів, значення площі поперечного перетину жили шнура живлення має як мінімум відповідати значенню, наведеному в таблиці:

Поточні параметри обмежувача	Тип підключення	Тип шнура живлення	Кількість і поперечний переріз жил шнура живлення
2 x 16 А	3 фазні провідники	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 13 А	3 фазні провідники	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 10 А	3 фазні провідники	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
2 x 6 А	3 фазні провідники	H05VV-F	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
1 x 32 А	2 фазні провідники	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 25 А	2 фазні провідники	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 20 А	2 фазні провідники	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 16 А	2 фазні провідники	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 13 А	2 фазні провідники	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 10 А	2 фазні провідники	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>
1 x 6 А	2 фазні провідники	H05VV-F	3 x 4,0 мм <sup>2</sup>

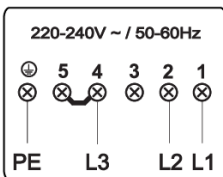
Нижче наведено можливі варіанти підключення.



2 фази (220–240 В 2~, 50-60 Гц)

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібен запобіжник на 32 А.

Установіть сполучний провід між клеммами 1 і 2, між клеммами 2 й 3 та між клеммами 4 та 5.



3 фази (220–240 В 3~, 50-60 Гц)

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібен запобіжник на 32 А.

Вставте сполучний провід між клеммами 4 і 5.

Для типів приладів: ВІ9СА..., ВІ9СВ..., ВІ9СС...

# Електричне підключення

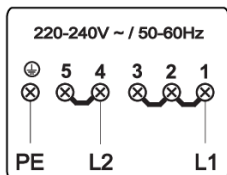
## ПРИМІТКА!

Примітка. Тип приладу наведений на паспортній табличці в нижній частині приладу.

Напруга між лініями повинна становити 220–240 В~. Для наступних налаштувань обмежувача струму, які налаштовуються для ваших автоматичних вимикачів, значення площі поперечного перетину жили шнура живлення має як мінімум відповідати значенню, наведеному в таблиці:

Поточні параметри обмежувача	Тип підключення	Тип шнура живлення	Кількість і поперечний переріз жил шнура живлення
3 x 16 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	4x4,0 мм <sup>2</sup>
3 x 13 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	4x4,0 мм <sup>2</sup>
3 x 10 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	4x4,0 мм <sup>2</sup>
3 x 6 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	4x4,0 мм <sup>2</sup>
2 x 16 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
2 x 13 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
2 x 10 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
2 x 6 А	3 фазні провідники	H05V2V2-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>

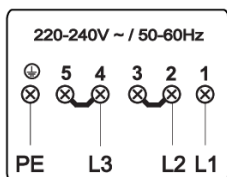
Нижче наведено можливі варіанти підключення.



2 фази (220–240 В 2~, 50-60 Гц).

Щоб досягти максимальної розрахованої потужності, потрібен запобіжник на 48 А.

Установіть сполучний провід між клеммами 1 і 2, між клеммами 2 й 3 та між клеммами 4 та 5.



3 фази (220–240 В 3~, 50-60 Гц).

Щоб досягти максимальної номінальної потужності, потрібен запобіжник на 48 А.

Установіть сполучний провід між клеммами 2 й 3 та між клеммами 4 та 5.



## Обмежувач

Див. главу «Налаштування», параметр **Соп** - Обмежувач, щоб задати значення. Цей параметр необхідно задати перед тим, як ставити сковорідку на плиту або активувати конфорку

### УВАГА!

Параметри обмежувача має встановлювати кваліфікований спеціаліст згідно з конфігурацією підключення й автоматичних вимикачів. Уважно ознайомтеся з правилами техніки безпеки й інструкціями з установлення.

### УВАГА!

Якщо для параметра обмежувача встановити нижче значення, це може погіршити ефективність індукційної варильної поверхні.

# Зауваження щодо захисту довкілля

## Утилізація приладу й упаковки

Під час виготовлення цього приладу використовувалися лише довготривалі матеріали.

Переконайтеся, що після завершення строку експлуатації це обладнання буде утилізовано належним чином. Зверніться до місцевих органів влади для отримання докладної інформації з цього приводу.

Упаковка приладу придатна для переробки. Для повторного використання придатні такі матеріали:

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- полістирол, що не містить фреону (пінополістирол).



Ці матеріали необхідно належним чином утилізувати відповідно до офіційних правил.

Для нагадування про необхідність роздільної утилізації побутових приладів вироб позначено символом перекресленого бака для сміття. Це означає, що після завершення строку експлуатації його не можна утилізувати як побутові відходи. Натомість його необхідно передати в спеціальний центр роздільного збору відходів, яким керує місцевий орган влади, або дилеру, що надає таку послугу.

Роздільна утилізація побутових приладів допомагає уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей унаслідок неправильної утилізації та дає змогу переробити складові матеріали, що значно економить енергію та ресурси.

## Декларація відповідності

Ми заявляємо, що наші продукти відповідають Європейським директивам, рішенням і нормам, які їх стосуються, а також вимогам, зазначеним у відповідних стандартах.

# Інформація про відповідність

<b>Тип радіоапаратури:</b>	<b>Wi-Fi модуль</b> (варіант 1)	<b>Модуль HLW3215-TG01</b> (варіант 2)
<b>Індикатор Wi-Fi</b>		
Діапазон робочих частот:	2,412–2,472 ГГц	2,4000 ГГц - 2,4835 ГГц
Максимальна вихідна потужність:	Еквівалентна ізотропно-випромінювана потужність (EIRP) 17,7 дБм	≤10 дБм/МГц (EIRP) (Коефіцієнт спрямованої дії антени <10 дБі)
Максимальне посилення антени:	2,7 дБі	Коефіцієнт спрямованої дії: 0 дБі
<b>Bluetooth-індикатор</b>		
Частотний діапазон:	/	2,400 ГГц - 2,4835 ГГц
Потужність несучої частоти:	/	6 дБм (≤10 дБм)
Тип випромінювання:	/	F1D

Тип радіоапаратури:	<b>HSCIM, 1 модуль</b>
Частотний діапазон:	2402,0 МГц - 2480,0 МГц
Потужність несучої частоти:	<10 дБм
Тип випромінювання:	G1D

Компанія ASKO заявляє, що згадана вище радіоапаратура відповідає вимогам Директиви 2014/53/EU. Повний текст Декларації відповідності нормам ЄС можна знайти на цій вебсторінці: [www.celsiuscooking.com/DoC](http://www.celsiuscooking.com/DoC).

Ідентифікаційна картка приладу розташована в нижній частині приладу.

Приклейте ідентифікаційну картку приладу тут.

 **ASKO**

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • [WWW.ASKO.COM](http://WWW.ASKO.COM)



830607-a10

CE