

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Газово-індукційна варильна поверхня
UK


HIG1995AB / IG9AA02BEA

HIG1995AF / IG9AA02FEA


Використовувані піктограми	3	Використання індукційних конфорок ...	24
Безпека	4	Увімкнення й налаштування потужності	24
Безпечна експлуатація	10	Індикатор залишкового тепла	25
Газово-індукційна варильна		Підсилення	25
поверхня	11	Дві конфорки одна поза одною	25
Шановний покупцю!	11	Індукційні конфорки з функцією моста	26
Опис	12	Вимкнення	26
Експлуатація індукційної поверхні	14	Автоматичні програми приготування	27
Готування на індукційній варильній		Налаштування приготування	29
поверхні	14	Керування конфоркою вок	30
Використання сенсорних кнопок	14	Запалювання та налаштування	30
Принцип роботи індукційної варильної		Технічне обслуговування	31
поверхні	14	Очищення скляної поверхні	31
Звуки під час роботи індукційної варильної		Очищення деталей конфорки вок	31
поверхні	15	Несправності	32
Посуд для приготування їжі на індукційній		Загальні	32
варильній поверхні	15	Технічні дані	34
Використання конфорки вок	17	Інформація відповідно до Правил (тільки	
Посуд	17	для ЄС) 66/2014	34
Кільце для сковорідок вок	17	Встановлення	35
Решітка для посуду	18	Безпека	35
Розміщення конфорки вок	18	Підготовка до встановлення	38
Використання	19	Вбудована	39
Економний режим очікування	19	Під'єднання до газової мережі	40
Режим очікування	19	Підключення до електромережі	41
Режим блокування від дітей	19	Під'єднання та перевірка	42
Пауза	20	Навколишнє середовище	44
Розпізнавання режиму	21	Утилізація приладу та пакування	44
Таймер / Кухонний таймер	21	Примітки	45
Увімкнення й вимкнення звукового			
сигналу	23		

Використовувані піктограми


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

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Інформація, порада, підказка або рекомендація

 **УВАГА!**


Попередження: небезпека

 **ПІД'ЄДНАННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ**


Увага – Під'єднання до газової мережі

 **НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!**

Попередження: ризик ураження електричним струмом

 **ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!**

Попередження: ризик обпектися гарячою поверхнею

 **ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!**

Попередження – ризик виникнення пожежі

Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

УВАГА!

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ!

Загальні

Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, що стала наслідком нехтування інструкціями з безпеки та відповідними попередженнями.

Гарантія не покриває пошкодження, спричинені неправильними під'єднанням, монтажем або експлуатацією.

УВАГА!

Сам прилад та його деталі, що розташовані в зоні доступності для користувача, протягом роботи нагріваються. Не торкайтеся розігрітих деталей. Не давайте дітям молодше 8 років наближатися до приладу, якщо неможливо гарантувати неперервний нагляд за ними.

ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Є ризик виникнення пожежі: Зберігати речі на варильних поверхнях забороняється.

ПРИМІТКА!

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

ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: приготування на варильній панелі страв, що містять жири або олію, без відповідного нагляду може призвести до небезпеки виникнення пожежі.

- **НІКОЛИ** не гасіть вогонь водою. Замість цього слід вимкнути прилад і накрити джерело загоряння, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.
- У жодному випадку не готуйте фламбе під кухонною витяжкою. Високе полум'я може спричинити пожежу навіть тоді, коли кухонна витяжка вимкнена.

УВАГА!

Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з користування, або такі, що поставляються в комплекті з приладом і є його складовою частиною. Використання невідповідних кришок може призвести до нещасних випадків.

- Якщо прилад дозволено розміщувати над шухлядою без проміжного перекриття (див. інструкції з установлення), не розміщуйте в цій шухляді легкозаймисті предмети та (або) матеріали. Слідкуйте за тим, щоб між нижньою стінкою варильної поверхні та вмістом шухляди лишалося достатньо вільного місця (не менше ніж кілька сантиметрів).
- Варильна поверхня призначена виключно для приготування їжі.
- Заборонено нагрівати закриті банки на варильній поверхні. Суттєве зростання тиску всередині банки призведе до її вибуху. При цьому ви можете отримати травми та (або) опіки.
- Заборонено накривати прилад тканиною або аналогічним покриттям. Якщо прилад ще не встиг охолонути або його не вимкнено, це може призвести до пожежі.
- Заборонено використовувати прилад в якості робочої поверхні. У цьому разі ви можете випадково увімкнути поверхню або розташувати сторонні предмети на приладі, що не встиг охолонути. Це може призвести до розплавлення, нагрівання чи загоряння зазначених предметів.

Безпека

- Заборонено використовувати прилад, якщо температура навколишнього середовища менше 5 °С.
- Не встановлюйте й не експлуатуйте прилад поза приміщенням.
- При першому увімкненні варильної поверхні може відчуватися специфічний запах. Це цілком нормальне явище. За належної вентиляції кухні запах незабаром зникне.
- Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Суворо заборонено знімати корпус приладу.
- **Ніколи не використовуйте пароочисник для очищення приладу. Очищайте прилад лише після вимкнення. Пара з пароочисника може дістатися електропровідних частин і викликати коротке замикання.**
- Керамічна верхня частина поверхні досить міцна, проте вона має певну границю міцності. Наприклад, падіння баночки зі спеціями чи гострого інструмента може призвести до пошкодження керамічної частини.

УВАГА!

Склокерамічна поверхня пошкоджена

- негайно вимкніть усі конфорки та всі електронагрівальні елементи й від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Не торкайтеся поверхні приладу.
- Не користуйтеся приладом.

УВАГА!

Діти й люди з особливими потребами

Користуватися цим приладом можуть діти від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями і особи без відповідного досвіду та знань. При цьому за такими особами має здійснюватися неперервний нагляд. Окрім того, слід проінструктувати зазначених осіб на предмет безпечної експлуатації приладу та пересвідчитися, що вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з користуванням приладом.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.
- Пристрій не призначено для обігріву приміщень.
- Не зберігайте речі, які можуть становити інтерес для дітей, в кухонній шафі, що розміщується над варильною поверхнею або позаду неї.
- Зони варіння та (або) конфорки розігріваються протягом експлуатації та залишаються нагрітими деякий час після вимкнення пристрою. Слідкуйте за тим, щоб діти не наближались до варильної поверхні протягом приготування їжі та безпосередньо після цього.

Газова конфорка

УВАГА!

Під час тривалого інтенсивного використання приладу може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад відкрите вікно, або ще ефективніша вентиляція, як-от підсилення потужності пристрою штучної вентиляції, якщо такий є.

УВАГА! Використання приладу для готування за допомогою газу призводить до вироблення тепла, вологи та продуктів згорання в приміщенні, де він встановлений. Забезпечте належну вентиляцію в кухні, особливо під час роботи приладу. Тримайте

відкритими природні вентиляційні отвори або встановить пристрій штучної вентиляції (витяжку).

- Протягом роботи поверхні та одразу після її вимкнення деталі конфорки мають дуже високу температуру. Не торкайтеся компонентів конфорки, а також уникайте потрапляння на них матеріалів без термостійких властивостей.
- У жодному випадку не слід охолоджувати розігріті кришки конфорок та решітки для посуду під холодною водою. Миттєве охолодження може призвести до пошкодження емалі.
- Не наближайте посуд до стінки без термостійких властивостей ближче, ніж на один сантиметр. Якщо відстань буде меншою, ручки чи стінка втратять колір та (або) деформуються через високу температуру.
- Завжди використовуйте підставки під каструлі та відповідний кухонний посуд.
- Завжди слід ставити каструлю на підставку. При розміщенні каструлі безпосередньо на кришці конфорки можуть виникати небезпечні ситуації.
- Алюмінієві деки або фольга не є придатним кухонним посудом. Зазначені матеріали можуть в'їдатися у кришки конфорок та решітки для посуду.
- Для правильного функціонування варильної поверхні при збиранні компонентів конфорки слід обов'язково керуватися напрямними виступами. Переконайтеся, що решітки для посуду вирівняні між собою та розташовуються паралельно варильній поверхні. Лише в цьому випадку каструлі будуть стійкими при розташуванні на поверхні.
- Тримайте рукавиці чи рушники для духової шафи подалі від вогню.
- Заборонено використовувати для приготування їжі форми й деко для випікання.
- Регулярне очищення деталей конфорок коректність та безпеку роботи конфорок.

- Відсутність гумової підкладки під опори для посуду може спричинити появу подряпин на піддоні для збирання крапель або зниженню ефективності конфорок. Якщо гумова підкладка відсутня, зверніться в сервісний центр.

Індукційні конфорки й нагрівальні зони

- Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, як-от ножі, виделки, ложки та кришки, адже вони можуть нагріватися.
- Якщо прибрати посуд із варильної поверхні, процес приготування автоматично припиниться. Не забувайте вимикати конфорку або варильну поверхню вручну, щоб уникнути випадкового ввімкнення приладу.
- Після використання не покладайтеся на детектор посуду, а вимкніть варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування.
- Пам'ятайте: якщо варильна поверхня використовується в режимі високої потужності, час нагрівання дуже скорочується. Не залишайте варильну поверхню без нагляду, якщо для індукційних конфорок встановлено режим високої потужності.
- Під час використання індукційної варильної поверхні тримайте предмети, чутливі до магнітних полів (кредитні й інші банківські картки, диски, годинники тощо) подалі від неї. Особам з електрокардіостимуляторами рекомендуємо порадитися з кардіологом, перш ніж користуватися варильною поверхнею.

Безпечна експлуатація

Індукційні конфорки з контролем температури

- Кожна індукційна конфорка оснащена датчиком. Датчик вимірює температуру дна посуду й секцій варильної поверхні. Цей пристрій запобігає перегріванню (зокрема, через википання з посуду рідини). У разі зависоких температур потужність конфорки автоматично знижується або варильна поверхня вимикається.

Обмежувач часу приготування



УВАГА!

Якщо індукційну конфорку або конфорку вок увімкнено надто довго, вона вимикається автоматично.

Залежно від вибраного режиму тривалість приготування їжі обмежуватиметься таким чином:

Налаштування приготування	Проміжок часу, через який індукційна конфорка або конфорка вок автоматично вимкнеться:
1 і 2	9 годин
3, 4 і 5	6 годин
6, 7 і 8	4 години
9	3 години
10	2 години
11 і 12	1 годину

Щойно мине вказаний період часу, індукційна конфорка або конфорка вок вимкнеться автоматично.

Налаштування приготування	Проміжок часу, через який конфорка автоматично перемикається на налаштування «12»
boost	10 хвилин

Шановний покупцю!

Раді вітати вас у нашій родині ASKO!

Ми пишаємося своєю технікою. Сподіваємося, цей прилад буде вашою надійною допомогою впродовж багатьох років.

Перед використанням прочитайте інструкцію з експлуатації. У ній містяться загальні рекомендації, інформація про можливі налаштування, а також поради щодо ефективного догляду за приладом.

Цей посібник також використовуватимуть для довідки спеціалісти з технічного обслуговування.

Тому помістіть ідентифікаційну картку приладу в призначеному для неї місці — на зворотному боці посібника. Ідентифікаційна картка приладу містить усю інформацію, яка знадобиться спеціалісту з технічного обслуговування, щоб належним чином задовольнити ваші потреби та відповісти на ваші запитання.

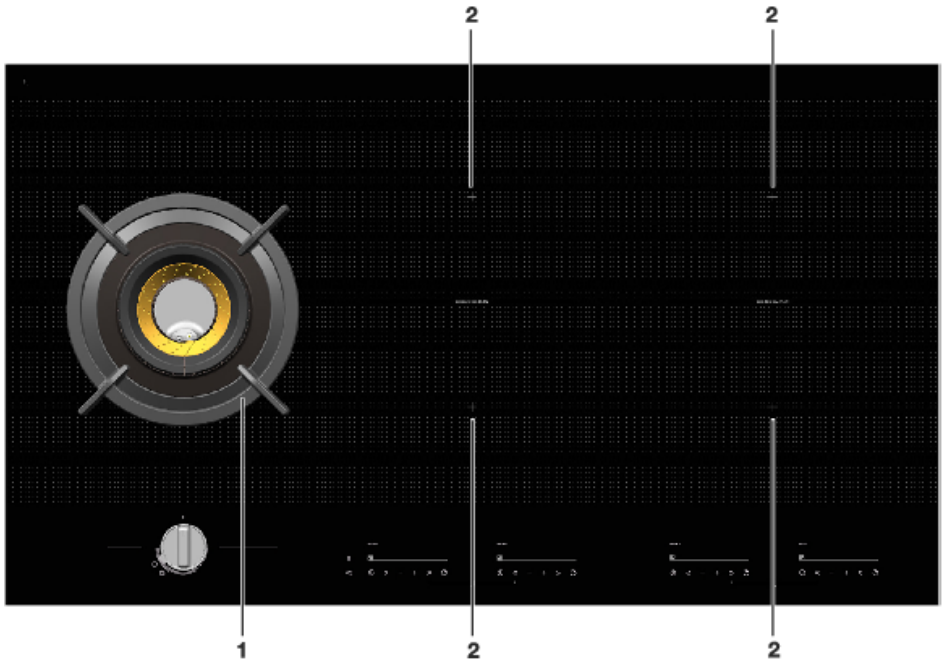
ПОРАДА!

Остання версія посібника з експлуатації доступна на нашому сайті.

Насолоджуйтеся приготуванням їжі!

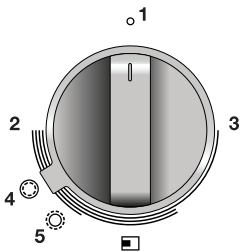
Газово-індукційна варильна поверхня

Опис



1. Газова конфорка вок Fusion Volcano
2. Конфорка Bridge Induction

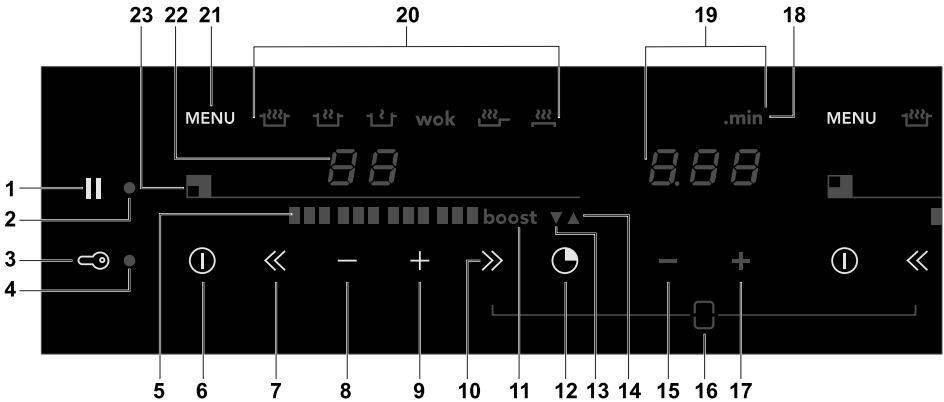
Керування конфоркою вок



1. Нульове положення
2. Великий вогонь
3. Малий вогонь
4. Режим вок (конфорка вок)
5. Режим смаження (конфорка вок)

Газово-індукційна варильна поверхня

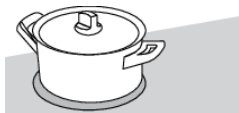
Керування індукційними конфорками



1. Кнопка «Пауза»
2. Індикатор паузи
3. Кнопка «Блокування від дітей / Економний режим очікування»
4. Індикатор блокування від дітей / економного режиму очікування
5. Індикатор інтенсивності
6. Кнопка «УВІМК./ВИМК.»
7. Швидке зменшення потужності
8. Зменшення потужності
9. Збільшення потужності
10. Швидке збільшення потужності
11. Підсилення
12. Кнопка «Кухонний таймер / Таймер»
13. Індикатор кухонного таймера
14. Індикатор часу приготування
15. Кнопка «Зменшення часу»
16. Функція Bridge Induction (Індукційний міст) (дві конфорки поєднуються в одну велику, яка керується за допомогою одного регулятора).
17. Кнопка «Збільшення часу»
18. Індикатор хвилин після крапки
19. Таймер / Кухонний таймер
20. Функції меню
21. Кнопка «Меню»
22. Індикатор налаштувань
23. Індикатор конфорки

Експлуатація індукційної поверхні

Готування на індукційній варильній поверхні

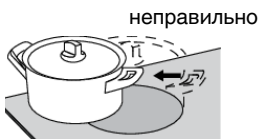


Готування на індукційній варильній поверхні дуже швидке

Від самого початку вас здивує швидкість приготування їжі на індукційній варильній поверхні. Особливо швидко страви й рідина закипають за високої потужності. Краще не залишати посуд без нагляду, щоб уникнути збігання або повного википання рідини. Під час готування на індукційній варильній поверхні немає втрат тепла, а ручки не нагріваються.

Рівень потужності налаштовується автоматично

Під час готування на індукційній варильній поверхні використовується лише конфорка, на якій розташовано посуд. Якщо на велику конфорку поставити маленьку каструлю, рівень потужності буде налаштовано відповідно до діаметра посуду. Таким чином, потужність буде меншою, а для закипання вмісту посуду знадобиться більше часу.



💡 ІНФОРМАЦІЯ!

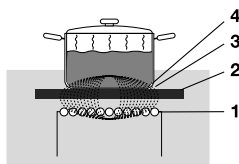
- Пісок може залишати подряпини, видалити які неможливо. Тому ставте на варильну поверхню тільки посуд із чистим дном і завжди підіймайте його, щоб перемістити.
- Не використовуйте варильну поверхню як стільницю.
- Завжди залишайте кришку на посуді під час приготування їжі, щоб уникнути даремного витрачання електроенергії.

Використання сенсорних кнопок

Для максимальної ефективності помістіть кінчик вашого пальця на елемент керування. Не потрібно застосовувати силу.

Сенсорні датчики налаштовано таким чином, що вони реагують лише на натискання кінчиком пальця. Варильною поверхнею неможливо керувати за допомогою інших предметів. Зокрема, вона не ввімкнеться, якщо по ній пройде домашня тварина.

Принцип роботи індукційної варильної поверхні



Індукційна котушка (1) у варильній поверхні (2) утворює магнітне поле (3). Якщо на котушку поставити посуд із залізним дном (4), у його дні індукується струм.

Експлуатація індукційної поверхні

Легкість

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

Швидкість

Завдяки високим рівням потужності індукційної варильної поверхні продукти дуже легко довести до кипіння. Таким чином, повний процес приготування їжі займає не більше часу, ніж її розігрівання.

Чистота

Варильну поверхню легко чистити. Оскільки конфорки не нагріваються сильніше за посуд, залишки їжі не пристають до скла.

Безпена

Нагрівання відбувається в самому посуді. Склона поверхня не нагрівається сильніше за посуд. Це означає, що температура конфорки залишається значно нижчою, ніж, наприклад, у керамічних варильних поверхонь.

Якщо прибрати посуд, конфорка швидко охолоне.

Звуки під час роботи індукційної варильної поверхні

Клацання

Легке клацання спричиняється обмежувачем потужності на передній і задній конфорках. Тихе клацання також можна почути в режимі низької потужності.

Звуки, які видає посуд

Посуд може видавати звуки під час приготування. Вони спричиняються подаванням енергії від варильної поверхні до посуду. Це звичайне явище для деякого посуду, особливо за високої потужності. Воно не призведе до пошкодження посуду або варильної поверхні.

Звуки, які видає вентилятор

Щоб подовжити строк експлуатації електронних компонентів, прилад оснащено вентилятором. У разі активного використання приладу вентилятор вмикається й гуде. Вентилятор також може видавати звуки після вимкнення приладу.

Посуд для приготування їжі на індукційній варильній поверхні

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

- Посуд, який раніше використовувався для приготування їжі на газовій плиті, не підходить для використання на індукційній варильній поверхні.
- Використовуйте лише посуд, що підходить для приготування їжі на електричних та індукційних варильних поверхнях, дно якого:
 - товсте (не менше 2,25 мм);
 - пласке.

ПОРАДА!

За допомогою магніту можна перевірити, чи підходить посуд для використання. Посуд підходить, якщо до його дна притягується магніт.

Експлуатація індукційної поверхні

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

УВАГА!

Будьте обережні з посудом з емальною тонколистовою сталлю:

- Емаль може відколотися від сталі в режимі високої потужності, якщо в посуді бракуватиме вологи;
- У режимі високої потужності дно посуду може деформуватися.

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.

Діаметр посуду

Діаметр дна посуду має бути не меншим за 12 см. Якщо посуд замалий, конфорка не працюватиме.

Скороварки

Індукційна варильна поверхня ідеально підходить для скороварок. Конфорка реагує дуже швидко, що дає змогу за короткий час досягти потрібного рівня тиску в скороварці. Щойно ви вимкнете конфорку, процес приготування припиниться.

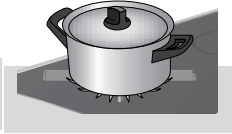
Використання конфорки вок

Посуд

Завжди перевіряйте, щоб вогонь не виходив за межі посуду. В іншому разі витрачається значно більше газу, а також можуть нагріватися ручки.



неправильно

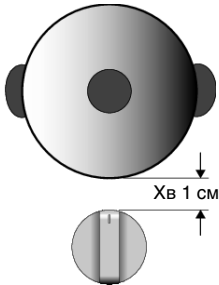


правильно

Придатний посуд

Використовуйте лише посуд з відповідним діаметром. Посуд не повинен виступати за край варильної поверхні. Ніколи не використовуйте маленький посуд на великих конфорках. Полум'я не повинно торкатися стінок посуду. Див. таблицю.

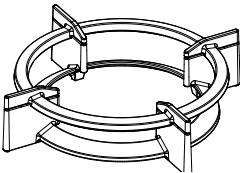
Конфорка	Мінімальний діаметр дна посуду	Максимальний діаметр дна посуду
Пальник Wok	22 см	30 см



⚠ УВАГА!

Не наближайте посуд до стінки без термостійких властивостей ближче, ніж на один сантиметр. Якщо відстань буде меншою, ручки чи стінка втратять колір та (або) деформуються через високу температуру.

Кільце для сковорідок вок



Кільце для сковорідок вок

Кільце для сковорідок вок (входить у комплект постачання або можна придбати окремо як аксесуар), призначене для використання з відповідною конфоркою, забезпечує кращу стійкість сковорідок вок із випуклим дном.

ПРИМІТКА!

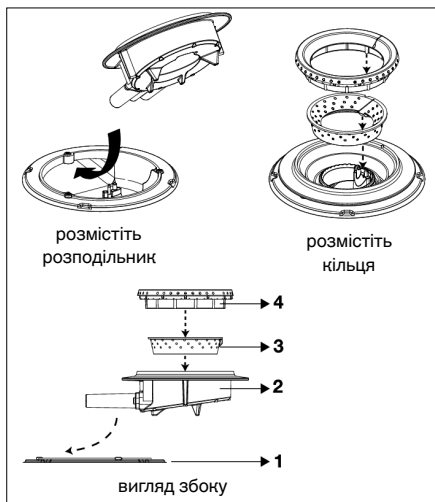
Використовуйте кільце для сковорідок вок на підставці для вок лише для сковорідок вок (з випуклим дном). Не використовуйте кільце для сковорідок вок у режимі обсмажування, оскільки воно може втратити колір.

Використання конфорки вок

Решітка для посуду

Розмістіть решітку для посуду вертикально, щоб вона не ковзала по скляній поверхні. Установіть решітку для посуду в спеціальні виїмки на скляній поверхні.

Розміщення конфорки вок



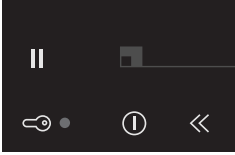
Розмістіть конфорку вок належним чином. В іншому разі вона може працювати неправильно.

1. Помістіть розподільник вогню (2) у корпус конфорки (1).
2. Помістіть внутрішнє кільце (3) у спеціальні виїмки на розподільнику вогню (2).
3. Помістіть зовнішнє кільце (4) у спеціальні виїмки на розподільнику вогню (2).

Економний режим очікування

В економному режимі очікування варильна поверхня вимикається, а споживання енергії знижується до мінімуму.

Крім того, економний режим очікування можна активувати, коли варильна поверхня перебуває в режимі очікування або коли конфорки ввімкнуті.



Перемикання варильної поверхні в економний режим очікування

Натисніть і швидко відпустіть кнопку з позначкою ключа.

Звуковий сигнал пролунає один раз.

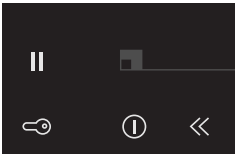
Економний режим очікування активовано. Червоний індикатор поруч із кнопкою з позначкою ключа повільно блиматиме.

Неможливо відразу перейти з економного режиму очікування до приготування їжі. Спочатку переведіть варильну поверхню в режим очікування.

Режим очікування

У режимі очікування індукційна варильна поверхня лишається ввімкненою, а всі конфорки вимикаються. Перейти в режим очікування можна з економного режиму очікування або вимкнувши всі конфорки окремо.

З режиму очікування можна перейти безпосередньо до приготування їжі, увімкнувши потрібну конфорку за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення.



Переведення варильної поверхні з економного режиму очікування в режим очікування

Червоний індикатор поруч із кнопкою з позначкою ключа повільно блимає.

Натисніть і швидко відпустіть кнопку з позначкою ключа, щоб увімкнути режим очікування.

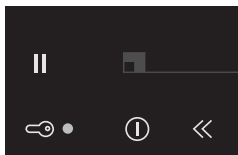
Звуковий сигнал пролунає один раз. Усі індикатори варильної поверхні вимкнено; може світитися лише індикатор залишкового тепла (H).

ПОРАДА!

В економному режимі очікування варильна поверхня споживає менше за 0,5 Вт енергії. Через 30 хвилин перебування в режимі очікування варильна поверхня автоматично переходить в економний режим очікування, запобігаючи зайвому споживанню енергії.

Режим блокування від дітей

Індукційна варильна поверхня має функцію блокування від дітей, за допомогою якої можна заблокувати прилад. Це запобігає випадковому ввімкненню конфорок.



Увімкнення блокування від дітей

1. Натисніть і утримуйте кнопку з позначкою ключа протягом 2 секунд.

Двічі пролунає звуковий сигнал. Усі кнопки, окрім кнопки з позначкою ключа, тепер неактивні.

Варильна поверхня спершу переходить в економний режим очікування, а потім — у режим блокування від дітей.

Червоний індикатор постійно світиться.

2. Щоб вийти з режиму блокування від дітей, знову натисніть і утримуйте кнопку «Блокування від дітей» упродовж 2 секунд.

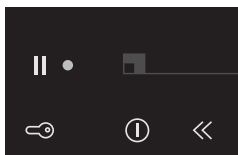
Один раз пролунає звуковий сигнал. Тепер варильна поверхня перебуває в режимі очікування. Червоний індикатор поруч із кнопкою з позначкою ключа не горить.

ПОРАДА!

Перш ніж чистити варильну поверхню, увімкніть режим блокування від дітей, щоб уникнути випадкового увімкнення приладу. У режимі блокування від дітей варильна поверхня споживає стільки ж енергії, як і в економному режимі очікування.

Пауза

За допомогою функції паузи можна під час приготування призупинити роботу всієї варильної поверхні на 5 хвилин. Постачання енергії до конфорок припиниться без втрати налаштувань. Але не забувайте, що конфорка ще деякий час лишатиметься теплою, тож слід прибрати з неї делікатні страви.



Перемикання варильної поверхні в режим паузи

Один раз натисніть кнопку «Пауза». Двічі пролунає звуковий сигнал, і заблімає червоний індикатор поруч із кнопкою «Пауза».

Усі встановлені таймери або кухонні таймери зупиняються.

Усі конфорки автоматично перемикаються на налаштування «1» або «2», а конфорка wok переходить у режим найменшої потужності.

Не функціонують жодні кнопки, окрім кнопки з позначкою ключа та кнопки «Пауза». Кнопки увімкнення/вимкнення окремих конфорок також лишаються активними, проте вони реагуватимуть на натискання з 2-секундною затримкою, що дає змогу очистити панель керування.

- Якщо протягом 5 хвилин знову натиснути кнопку «Пауза», призупинений процес приготування продовжиться.

Двічі пролунає звуковий сигнал, і варильна поверхня повернеться до налаштувань, установлених до призупинення.

- Якщо не буде виконано жодних дій протягом 5 хвилин, відбудеться зазначене нижче:

Усі активні конфорки вимкнутьься автоматично. Після цього кнопка «Пауза» блиматиме ще 25 хвилин, повідомляючи, що процеси приготування зупинено перемиканням у режим паузи.

Через 25 хвилин варильна поверхня автоматично переходить із режиму паузи в економний режим очікування.

Розпізнавання режиму

Економний режим очікування	Червоний індикатор поруч із кнопкою з позначкою ключа повільно блимає.
Режим очікування	Жодний індикатор не світиться.
Режим блокування від дітей	Червоний індикатор поруч із кнопкою з позначкою ключа світиться постійно.
Режим паузи	Червоний індикатор поруч із кнопкою «Пауза» блимає.

Таймер / Кухонний таймер



Функція таймера	Функція кухонного таймера
Цю функцію можна розпізнати за червоною стрілкою вгору.	Цю функцію можна розпізнати за червоною стрілкою вниз.
У режимі таймера час збільшується.	У режимі кухонного таймера час зменшується.
Таймер не можна підключити до конфорки.	Кухонний таймер можна підключити до конфорки. Коли заданий час мине, конфорка вимкнеться.
Функція таймера автоматично вмикається через 3 секунди після натискання кнопки «Таймер», якщо не буде виконано жодних дій.	До функції кухонного таймера можна перейти з функції таймера, натиснувши червону кнопку «+» або «-».

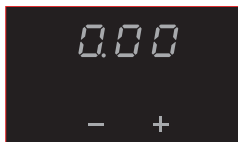
ПРИМІТКА!

Для кожної конфорки можна встановити лише один таймер або кухонний таймер.

Таймер або кухонний таймер можна підключити лише до однієї конфорки з пари.

Функцією таймера або кухонного таймера також можна користуватися, не вмикаючи відповідну конфорку.

Використання



Увімнення таймера

1. Один раз натисніть кнопку «Таймер / Кухонний таймер» відповідної конфорки. Дисплей конфорки засвітиться, і на ньому заблимають три нулі. Нижче з'являться символи «+» і «-».

Якщо не встановити час за допомогою кнопок «+» і «-», таймер автоматично запрацює через 3 секунди. Таймер може працювати до 9 годин 59 хвилин. Червона стрілка вгору світитиметься, а час збільшуватиметься.

2. Щоб вимкнути, знову натисніть кнопку «Таймер / Кухонний таймер».

Увімнення кухонного таймера

1. Один раз натисніть кнопку «Таймер / Кухонний таймер» відповідної конфорки.
2. Щоб перейти від функції таймера до функції кухонного таймера, натисніть кнопку «+» або «-». Після цього можна задати потрібний час приготування за допомогою кнопки «+». Змінити заданий час можна за допомогою кнопки «-».

Червона стрілка вгору засвітиться. Почнеться зворотний відлік часу.

3. Щоб вимкнути, знову натисніть кнопку «Таймер / Кухонний таймер».

ПРИМІТКА!

- Кухонний таймер підключається до конфорки, якщо відповідну конфорку ввімкнуто.
- У разі підключення кухонного таймера до конфорки вона вимкнеться, щойно заданий час мине. Звуковий сигнал кухонного таймера спрацює та лунатиме протягом чверті години, затихаючи з часом, а позначка «0.00» і червона стрілка вниз продовжать блимати. Щоб вимкнути звуковий сигнал таймера, знову натисніть кнопку «Таймер / Кухонний таймер» або приберіть посуд із конфорки.

Вибір тривалості готування

1. Увімкніть кухонний таймер.

Кнопка	Величина року (x) за натискання кнопки	Час
+	x = 1 хвилина	Від 0.00 до ...
-	x = 10 секунд	5.00 - 0.00
-	x = 30 секунд	9.00 - 5.00
-	x = 1 хвилина	Від ... до 9.00

Через 9 хвилин 0 секунд (9.00) у верхній частині дисплея з'явиться позначка «.min» (.хв) і хвилини буде додано після крапки.

ПОРАДА!

Щоб задати час приготування швидше, натисніть і утримуйте кнопку «+» або «-».

Увімкнення й вимкнення звукового сигналу

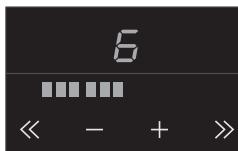
1. Двічі натисніть кнопку увімкнення/вимкнення ліворуч.
2. Натисніть і утримуйте кнопки «<<» і «+» одночасно, доки не почуєте звуковий сигнал.
Звуковий сигнал вимкнено для операцій із будь-якими кнопками, окрім кнопок «Пауза» та «Блокування від дітей».
3. Щоб знов увімкнути звуковий сигнал, скористайтеся тією самою комбінацією кнопок.

ПРИМІТКА!

Зверніть увагу, що звукові сигнали кухонного таймера й повідомлення про помилку не може бути вимкнено.

Використання індукційних конфорок

Увімкнення й налаштування потужності



1. Натисніть кнопку з позначкою ключа.
Звуковий сигнал пролунає один раз.
2. Поставте посуд по центру конфорки.
Функція АРП розпізнає посуд, і на дисплеї почне блимати символ «—». Якщо не буде виконано жодних дій, конфорка автоматично вимкнеться через 10 секунд.
3. Установіть потрібне значення за допомогою кнопок «+» і «-» або «<<» і «>>». Після розпізнавання посуду конфорка автоматично вмикається із заданим рівнем потужності.
 - Якщо спочатку натиснути кнопку «+» або «-», відобразиться режим потужності «6».
 - Якщо спочатку натиснути кнопку «>>», відобразиться режим потужності «12» і позначка «boost» (підсилення). Це режим підсилення потужності. Використовуйте його, якщо потрібно швидко довести страви до кипіння.
 - Якщо спочатку натиснути кнопку «<<», відобразиться режим потужності «1».

ПРИМІТКА!

Якщо функцію АРП вимкнено, конфорка активується за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення.

Автоматичне розпізнавання посуду (АРП)

Після ввімкнення варильної панелі, якщо посуд поставити на неактивну конфорку, засвітиться відповідний елемент керування, яким можна користуватися відразу (не натискаючи кнопку ввімкнення/вимкнення). Якщо конфорку не ввімкнути протягом 10 секунд, вона знову вимкнеться.

Конфорку можна повторно активувати, прибравши та знову поставивши на неї посуд або натиснувши кнопку ввімкнення/вимкнення.

За замовчуванням ця функція активна, але її можна вимкнути. Для цього вимкніть варильну поверхню, натисніть кнопку «Меню», а потім кнопку ввімкнення/вимкнення на лівій панелі керування й утримуйте її протягом 5 секунд. На дисплеї відобразиться повідомлення «APd OFF» (АРП вимкнено). Щоб знову ввімкнути функцію, повторіть зазначені дії. На дисплеї відобразиться повідомлення «APd On» (АРП ввімкнено).

ПРИМІТКА!

Якщо варильна поверхня не розпізнає посуд (незалежно від того, чи містить він залізо), після встановлення рівня потужності дисплей блиматиме далі, а нагрівальна зона залишатиметься холодною. Якщо протягом однієї хвилини на конфорку не поставити посуд (незалежно від того, чи містить він залізо), конфорка автоматично вимкнеться.

Використання індукційних конфорок

Індикатор залишкового тепла



Конфорка може залишатися гарячою протягом кількох хвилин після використання. Доки вона не охолоне, на дисплеї відобразиться символ «H».

Підсилення

Функцію підсилення можна використовувати для приготування їжі за максимальною потужністю протягом короткого часу (не більше 10 хвилин). Коли час підсилення мине, потужність буде знижено до рівня «12».



Увімкнення функції підсилення

1. Поставте посуд на конфорку й увімкніть її.
2. Натисніть кнопку «>>>» відразу після увімкнення конфорки.

На дисплеї відобразиться «12» і «boost».

Вимкнення функції підсилення

За увімкненої функції підсилення на дисплеї відображається «12» і «boost».

1. Натисніть кнопку «<<<» або «-».
*На дисплеї відобразиться нижчий рівень потужності.
Або зробіть, як зазначено нижче.*
2. Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення конфорки, яку потрібно вимкнути.
Звуковий сигнал пролунає один раз, і дисплей стемніє. Це означає, що конфорку повністю вимкнуто.

ПРИМІТКА!

Щоб скористатися функцією підсилення для конфорки, рівень потужності якої вже встановлено, натисніть кілька разів кнопку «>>>» або «+» відповідної конфорки.

Дві конфорки одна поза одною

- Дві конфорки, розташовані одна поза одною, впливають одна на одну. Якщо увімкнути обидві конфорки одночасно, потужність автоматично розподіляється між ними. Рівень потужності конфорки, для якої значення було встановлено першим, не змінюватиметься. Максимальний рівень потужності, який задається пізніше для конфорки, розташованої спереду або ззаду, залежить від налаштування першої конфорки. Коли буде досягнуто максимальної кількості комбінацій режимів приготування, останнє встановлене значення заблимає та автоматично знизиться до максимально можливого рівня.
- Дві конфорки, розташовані поруч, не впливають одна на одну.
Для обох конфорок можна встановити режим високої потужності.

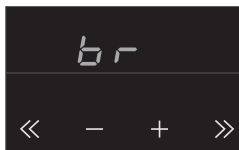
Використання індукційних конфорок

Індукційні конфорки з функцією моста

Індукційні конфорки Bridge Induction можна об'єднати. Таким чином, утворюється 1 велика конфорка, за допомогою якої можна готувати, наприклад, у різному посуді за однакової потужності або в одній великій сковороді для риби.

- У разі поєднання індукційних конфорок Bridge Induction для них не можна встановити режим підсилення потужності або застосувати до них функції меню.
- Використовуйте сковороду для риби або інший посуд, який накриває принаймні одну індукційні конфорку Bridge Induction посередині.

Поєднання конфорок Bridge Induction



1. Поставте великий посуд на дві конфорки так, щоб він добре накрив їх обидві.
2. Увімкніть передню конфорку.
3. Утримуйте дві кнопки одночасно протягом кількох секунд: кнопку «<<» на задній і кнопку «>>» на передній індукційних конфорках із функцією моста.

На дисплеї задньої конфорки відобразиться позначка «br». Відтепер задньою конфоркою не можна керувати. Обидві конфорки нагріватимуться відповідно до налаштувань передньої конфорки.

4. Установіть потрібний режим приготування за допомогою кнопок «+» і «-» або «<<» і «>>» на передній конфорці. Обидві конфорки нагріватимуться за встановленою потужності.

Роз'єднання конфорок Bridge Induction

Утримуйте дві кнопки одночасно протягом кількох секунд: кнопку «<<» на задній і кнопку «>>» на передній індукційних конфорках із функцією моста.

Конфорки роз'єднано. Дисплей задньої конфорки темніє, а на дисплеї передньої конфорки відображається значення «1».

Або зробіть, як зазначено нижче.

Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення передньої конфорки, щоб вимкнути обидві конфорки.

Звуковий сигнал пролунає один раз, і дисплей стемніє. Це означає, що конфорку повністю вимкнуто.

Вимкнення

Вимкнення однієї конфорки

Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення конфорки, яку потрібно вимкнути.

Звуковий сигнал пролунає один раз, і регулятор стемніє.

- Якщо всі конфорки вимкнуті в такий спосіб, варильня поверхня автоматично перейде в режим очікування (див. також розділ «Режим очікування»).

Вимкнення всіх конфорок

Щоб вимкнути всі конфорки одночасно, натисніть і швидко відпустіть кнопку з позначкою ключа.

Використання індукційних конфорок

Звуковий сигнал пролунає один раз. Червоний індикатор поруч із кнопкою з позначкою ключа почне повільно блимати.

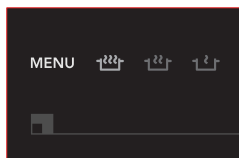
- Варильна поверхня перейшла в економний режим очікування (див. також розділ «Економний режим очікування»).

Автоматичні програми приготування

Кожна індукційна конфорка має 6 автоматичних програм приготування. Час завершення автоматичної програми приготування можна налаштувати за допомогою функції кухонного таймера.

Програми приготування розраховано на стандартні порції.

Ці функції меню працюють найефективніше, якщо їх запущено на початку процесу приготування.



Вибір автоматичної програми

Варильна поверхня має бути ввімкнута.

1. Натисніть кнопку «Меню».
Засвітяться 6 піктограм, 1 з яких світитиметься яскравіше за інші.
2. Натисніть кнопку «Меню» ще раз або натисніть і утримуйте її, щоб перейти до наступної функції меню.
Вибрана програма приготування автоматично запуститься через 3 секунди. На дисплеї відобразиться літера «А», що означає «автоматичний».

Коли ввімкнута автоматичну програму приготування, повернутися до ручного режиму приготування можна за допомогою кнопок «<<», «+», «-», «>>».

ПРИМІТКА!

Зверніть увагу! Якщо конфорки об'єднано, програми приготування не працюють.



Функція нагрівання й варіння

Ця функція доводить вміст посуду до кипіння (100 °C) і продовжує варити його. Коли страва вариться або якщо потрібно додати продукти, чути звуковий сигнал. Функція працює, лише коли посуд не накрито кришкою.



Функція томління

Температура страви постійно підтримується трохи нижчою за температуру кипіння (90–95 °C). Режим томління працює найефективніше, коли посуд накрито кришкою. Густі страви потрібно помішувати кожні 15 хвилин. Максимальний час томління складає 8 годин, якщо не задати меншу тривалість за допомогою таймера.

Використання індукційних конфорок



Функція збереження їжі теплою

Температура страви автоматично підтримується на постійному рівні (70–75 °C). Режим збереження їжі теплою працює найефективніше, коли посуд накрито кришкою. Якщо вмісту в посуді багато або він густий, його потрібно час від часу помішувати. Максимальний час збереження їжі теплою складає 8 годин, якщо не задати меншу тривалість за допомогою таймера.



Функція вок

Режим вок забезпечує оптимальну температуру для посуду вок і олії. Після звукового сигналу, який сповіщає про нагрівання посуду до потрібної температури, можна наливати в нього олію та класти продукти.



Функція смаження

Режим смаження забезпечує оптимальну температуру для обсмажування.

Звуковий сигнал сповіщає про нагрівання посуду до потрібної температури. Це означає, що можна наливати в нього олію або класти масло, а потім накладати продукти.



Функція гриля

Режим гриля забезпечує оптимальну температуру для підсмажування на грилі. Звуковий сигнал сповіщає про нагрівання посуду до потрібної температури.

Використання індукційних конфорок

Налаштування приготування

Оскільки вибір режиму залежить від розміру й матеріалу посуду, а також об'єму та складу продуктів у ньому, дані в таблиці нижче наводяться виключно як рекомендації.

Функція підсилення, а також режими «11» і «12» використовуються для таких операцій:

- швидке кип'ятіння продуктів або рідини;
- «сушіння» зелені;
- нагрівання олії та жиру;
- досягнення потрібного рівня тиску в скороварці;
- приготування вок.

Режими «9» і «10» використовуються для таких операцій:

- смаження м'яса;
- смаження риби;
- смаження омлетів;
- смаження вареної картоплі;
- смаження у фритюрі.

Режими «7» і «8» використовуються для таких операцій:

- смаження оладків;
- смаження товстих шматків панірованого м'яса;
- смаження бекону;
- смаження сирі картоплі;
- смаження гринок із молоком і яйцями;
- смаження панірованої риби;
- приготування макаронних виробів;
- смаження тонких шматків м'яса;
- запікання великих шматків м'яса.

Режими «4» й «6» використовуються для таких операцій:

- проварювання або просмажування продуктів до повної готовності;
- розморожування твердих овочів;
- смаження товстих шматків м'яса;
- приготування на парі.

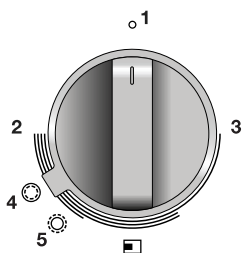
Режими «1» і «3» використовуються для таких операцій:

- готування бульйонів;
- пашотування;
- зберігання їжі теплою;
- тушкування м'яса;
- томління овочів;
- розтоплення шоколаду.

Керування конфоркою вок

Запалювання та налаштування

Кожна конфорка регулюється від сильного до слабого вогню та навпаки.



1. Натисніть регулятор і поверніть його проти годинникової стрілки. Конфорка запалиться.
2. Утримуйте регулятор натиснутим щонайменше 3 секунди між режимами сильного та слабого вогню. Спрацював запобіжний вимикач термоелементів.
3. Установіть регулятор вок на режим слабого вогню (3).
4. За потреби поверніть кільце вибору вок у режим смаження (5). Внутрішнє кільце (режим вок) вимкнеться, а зовнішнє кільце (режим смаження) увімкнеться.
5. Конфорка вок автоматично перемкнеться на режим вок, якщо встановити регулятор цієї конфорки на «0».

ПРИМІТКА!

Під час готування можна перемикатися між режимами вок і смаження.

Якщо регулятор розташовано в положенні «0», режим кільця вибору не можна змінити на смаження. Завжди повністю повертайте цей регулятор у положення «0».

Очищення скляної поверхні

ПОРАДА!

Перш ніж почати чищення, активуйте блокування від дітей.

Щоденне чищення

- Хоча залишки їжі не пристають до скла, усе одно рекомендується чистити варильну поверхню відразу після використання.
- Для щоденного очищення найкраще підійде серветка, змочена м'яким засобом для чищення.
- Протирайте досуха паперовою серветкою або сухим кухонним рушником.

Стійкі плями

- Стійкі плями можна видалити за допомогою м'якого засобу для чищення, як-от рідини для миття посуду.
- Плями від води й вапняний наліт видаляють за допомогою спеціального оцту.
- Сліди від металу (спричинені ковзанням посуду) видаляти складно. Для цього існують спеціальні засоби.
- Щоб видалити залишки їжі, скористайтеся пристосуванням для чищення скла. Залишки розплавленого пластика й цукру також найзручніше видаляти за допомогою інструмента для чищення скла.

ПРИМІТКА!

- Ніколи не використовуйте абразивні засоби для чищення. Вони залишають подряпини, у яких може накопичуватися бруд і вапняний накіп.
- Ніколи не використовуйте гострі предмети, як-от дротяна губка чи абразивні засоби.

Очищення деталей конфорки вок

ПРИМІТКА!

Деталі конфорки не можна мити в посудомийній машинці.

Мийні засоби, які використовуються в ній, можуть спричинити корозію цих деталей!

Стійкі плями на емалі (решітках для посуду, кришках конфорок)

Стійкі плями найкраще очищувати рідким мийним засобом або пластмасовою губкою для чищення. Не використовуйте порошки для миття, абразивні губки, гострі предмети чи агресивні мийні засоби.

Латунні деталі конфорки вок

Деякі деталі конфорки вок виготовлено з латуні. Цей матеріал міняє колір під дією високих температур, які використовуються для приготування страв вок.

ПОРАДА!

Додаткові інструкції з очищення й технічного обслуговування можна переглянути на вебсайті!

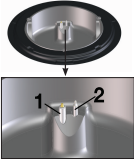
Несправності

Загальні

ПРИМІТКА!

Якщо ви зауважили тріщину на скляній поверхні (навіть невелику), негайно вимкніть варильну поверхню, витягніть шнур із розетки та перекрийте подачу газу.

Після цього зверніться у відділ обслуговування.

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Пальник Wok		
Поруч із приладом чути запах газу.	У місці підключення приладу є витік.	Перекрийте головний клапан подачі газу. Зверніться до спеціаліста з монтажу.
Конфорка не запалюється. Код помилки: F4-066. 1)	Прилад неправильно підключено до електромережі.	Зверніться до спеціаліста з монтажу.
	Запобіжник несправний або вимкнений у блоці запобіжників.	Замініть запобіжник або ввімкніть його знову в блоці запобіжників.
	Брудна або волога свічка запалювання (1).	Очистьте або витріть на сухо свічку запалювання.
	Деталі конфорки розташовано неправильно.	Складіть конфорку за центрувальними виїмками.
	Брудні або вологі деталі конфорки.	Очистьте або витріть на сухо деталі конфорки. Переконайтеся, що отвори для виходу газу відкриті.
	Перекрито основний клапан подачі газу.	Відкрийте вентиль газопостачання.
	Несправність системи подачі газу.	Зверніться до постачальника газу.
	Газовий балон порожній.	Підключіть новий газовий балон або заправте наявний газом.
	Використовується неправильний тип газу.	Перевірте, чи використовуваний газ підходить для цього приладу. Якщо ні, зверніться до спеціаліста з монтажу.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Конфорка горить нерівномірно.	Деталі конфорки розташовано неправильно.	Складіть конфорку за центрувальними виїмками.
	Брудні або вологі деталі конфорки.	Очистьте або витріть на сухо деталі конфорки. Переконайтеся, що отвори для виходу газу відкриті.
	Використовується неправильний тип газу.	Перевірте, чи використовуваний газ підходить для цього приладу. Якщо ні, зверніться до спеціаліста з монтажу.
Після запалювання конфорка гасне. Код помилки: F3. ¹⁾	Брудний термоелемент (2).	Очистьте або витріть на сухо термоелемент.
Склокерамічна поверхня пошкоджена		Перекрийте головний газовий кран і відключіть прилад від розетки. Зверніться до спеціаліста з монтажу.
		Зверніть увагу! Не викидайте ушкоджену склокерамічну панель в сміттєвий бак для скла, віднесіть її в місцевий центр з утилізації відходів.
Інші коди помилок.		Зверніться до центру обслуговування.

¹⁾ Скиньте помилку, вимкнувши й увімкнувши варильну поверхню за допомогою кнопки з позначкою ключа. Увімкніть газову конфорку за допомогою регулятора.

Технічні дані

Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/2014

Характеристики згідно з EN60350-2 / EN 30-2-1

Позначення моделі	HIG1995AB	HIG1995AF
Тип варильної панелі	Газово-індукційна варильна поверхня	Газово-індукційна варильна поверхня
Кількість електричних конфорок або нагрівальних зон	4	4
Технологія нагрівання	Індукційні конфорки й нагрівальні зони	Індукційні конфорки й нагрівальні зони
Для прямокутних електричних конфорок або нагрівальних зон: довжина й ширина корисної площі поверхні однієї електричної конфорки або нагрівальної зони	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Споживання енергії однією конфоркою або нагрівальною зоною на кг ($E_{\text{електричний нагрів}}$), Вт-год/кг	188,8	188,8
Кількість газових пальників	1	1
Енергоефективність газової конфорки ($EE_{\text{газової конфорки}}$) у %	56,5	56,5

Безпека

Компанія-виробник не несе відповідальності за жодну шкоду, спричинену нехтуванням інструкціями з техніки безпеки й відповідними попередженнями.

- Під'єднання цього приладу може виконувати виключно зареєстрована монтажна організація.
- Перед установленням переконайтеся, що умови місцевого розподілення (напруга, частоти, природа й тиск газу), а також регулювання приладу сумісні.
- Напруга, частота, потужність, тип газу та країну, для якої спроектовано прилад, зазначено на його табличці.
- Перевірте прилад на наявність пошкоджень, що могли виникнути внаслідок транспортування. Не під'єднуйте прилад, якщо він пошкоджений.
- Стіни та робоча поверхня навколо приладу мають витримувати дію тепла до температури щонайменше 105 °С.
- Встановлюйте варильну поверхню виключно на пласкій робочій поверхні.

Підключення до електромережі

- Цей прилад необхідно заземлити.
- Електричне з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів.
- Для приладів класу I слід перевірити, чи наявна будинкова електрична мережа має належні характеристики заземлення.
- Настінна розетка та штепсель мають завжди залишатися в зоні безпосереднього доступу.
- Якщо стаціонарний прилад не має шнура живлення та штепселя (або інших засобів для відключення від мережі живлення) з розмиканням контактів на всіх полюсах, які забезпечують повне відключення за умов перенапруги категорії III, засоби для відключення мають бути передбачені у фіксованій проводці згідно з правилами монтажу електроустановок. Це також стосується приладів зі шнуром живлення та штепселем, якщо після встановлення приладу

Встановлення

доступ до штепселя відсутній. Використання багатополюсного вимикача з відстанню між контактами не менше як 3 мм, встановленого на фіксованій проводці, задовольнить цю вимогу.

- З'єднувальний кабель має вільно звисати, не проходячи безпосередньо через шухляду.
- Для підключення використовуйте схвалений тип кабелю, площа поперечного перерізу якого відповідає характеристикам приладу. Зовнішнє покриття кабелю має бути виконане з гуми (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 слід підключати до мережі за допомогою адаптера з кількома розетками або подовжувача, адже в такому разі неможливо гарантувати безпечну експлуатацію.
- Після встановлення приладу всі його частини, які проводять електричний струм, та ізольовані елементи мають бути захищені від можливого контакту з ними.

УВАГА!

Ігнорування вимог інструкції зі встановлення щодо необхідності використання під час монтажу гвинтів або затискачів може призвести до ураження електричним струмом.

Під'єднання до газової мережі

- Газове з'єднання 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (для Франції 1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228).
- Газове з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів Див. технічні дані газу на етикетці на приладі.

- Цей пристрій не підключений до пристрою видалення продуктів згорання. Він повинен бути встановлений і підключений відповідно до чинних норм і правил установлення. Особливу увагу слід звернути на відповідні вимоги щодо вентиляції.
- Наша компанія рекомендує з'єднувати газову варильну поверхню через фіксовану трубу. Також дозволене з'єднання за допомогою безпечного гнучкого шлангу.
- Труба, що розміщується позаду духової шафи, має бути цільнометалевою.
- Уникайте згинання безпечного шланга. Він також не має контактувати із рухомими частинами кухонних меблів.
- Клапан подачі газу має завжди розташовуватися в зоні безпосереднього доступу користувача.
- Цей прилад не можна модифікувати з метою використання LPG (для цієї моделі немає комплекту для модифікації).

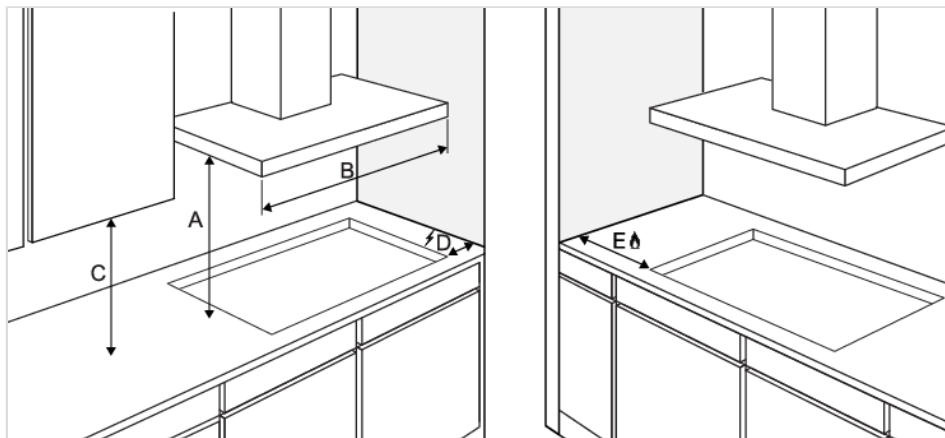
Обслуговування

- Перед виконанням будь-яких 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

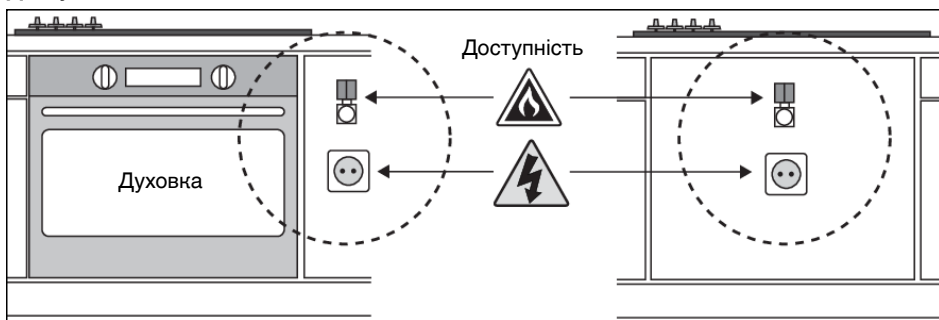
Підготовка до встановлення

Вільний простір навколо приладу

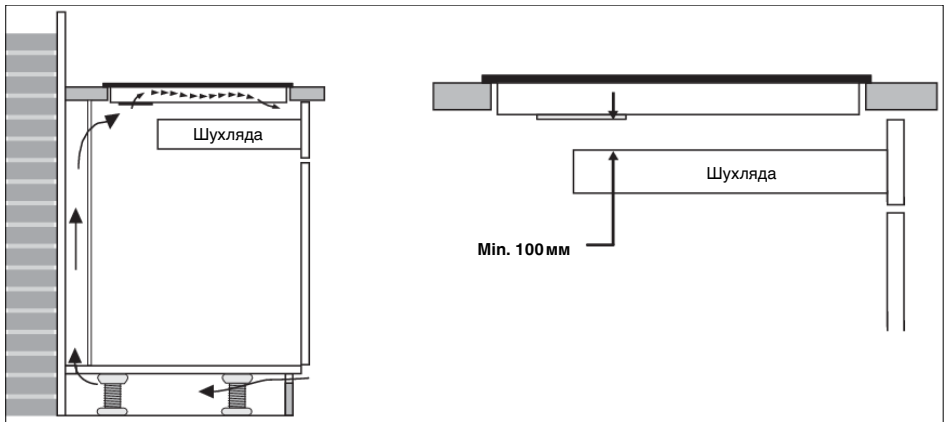
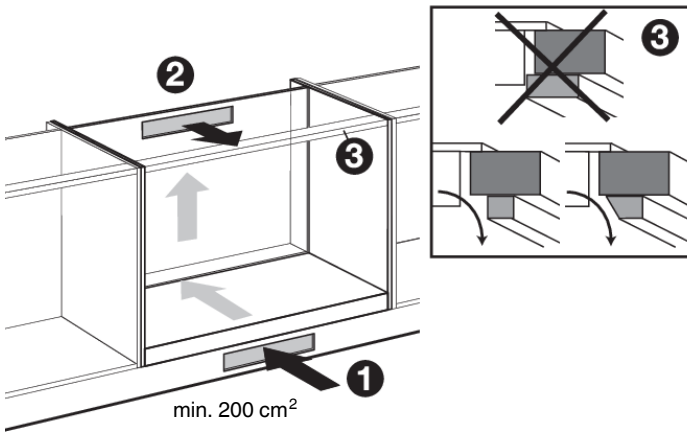


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

Доступність

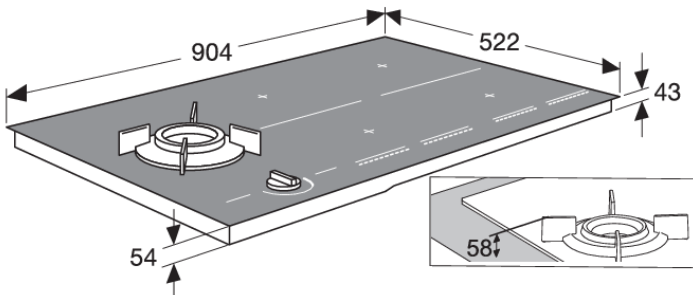


Вентиляція



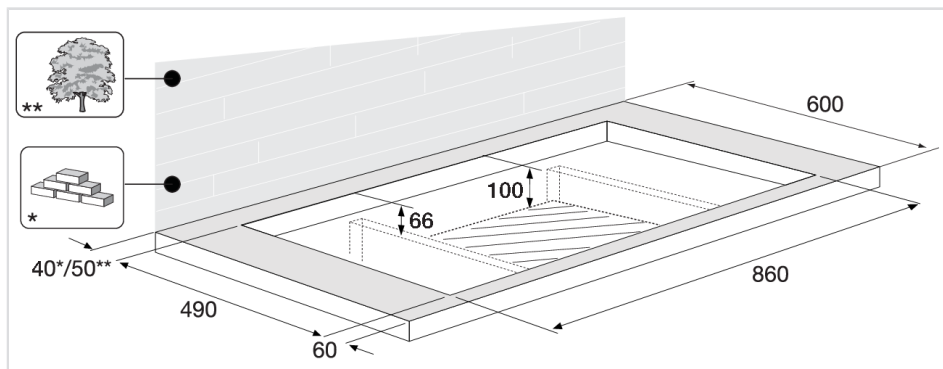
Вбудована

Габарити приладу



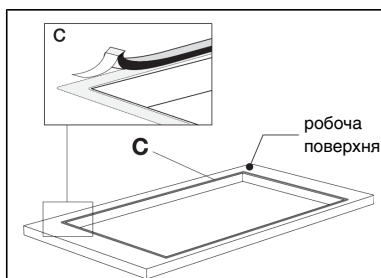
Встановлення

Виріз на робочій поверхні

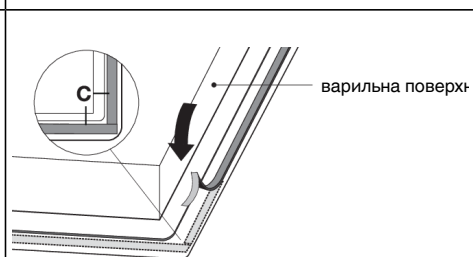


Ущільнююча стрічка

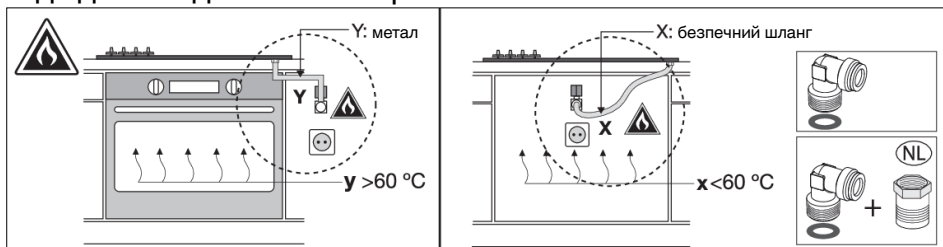
Піддон для збирання крапель з нержавіючої сталі

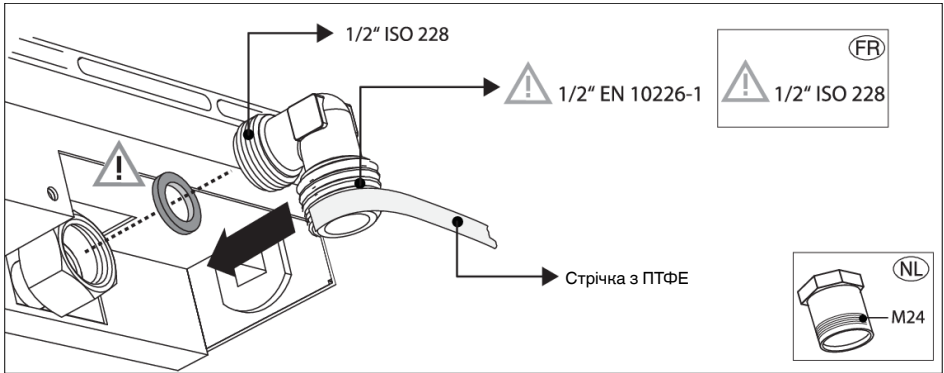


Скляний піддон для збирання крапель



Під'єднання до газової мережі



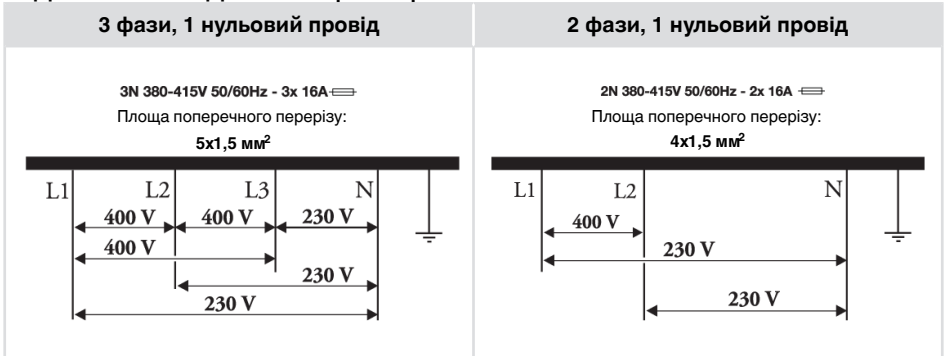


	G20/20 мбар	G30/31 28-30/37 мбар
Пальник Wok	6,0 кВт	4,5 кВт

⚠ УВАГА!

Цей прилад не можна модифікувати з метою використання LPG (для цієї моделі немає комплекту для модифікації).

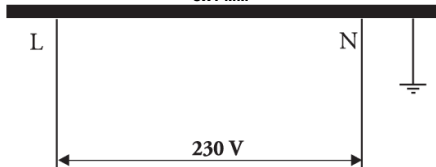
Підключення до електромережі



Встановлення

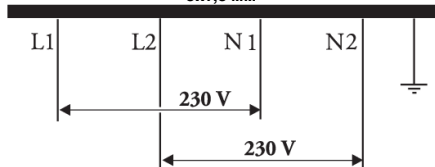
1 фаза, 1 нульовий провід

1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A ⇔
Площа поперечного перерізу:
3x4 мм²



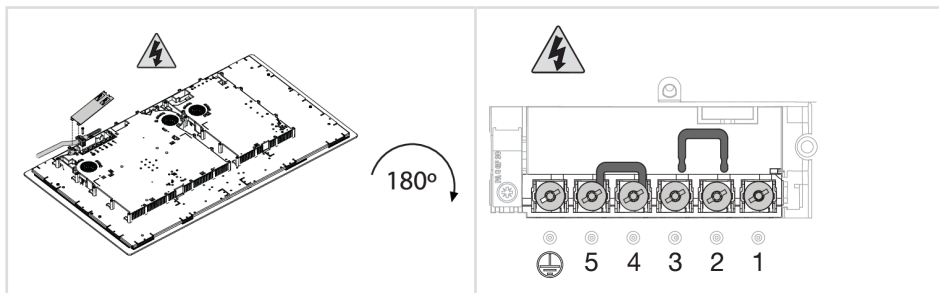
2 фази, 2 нульові проводи (лише для NL)

2-2N 230V 50Hz - 2x 16A ⇔
Площа поперечного перерізу:
5x1,5 мм²



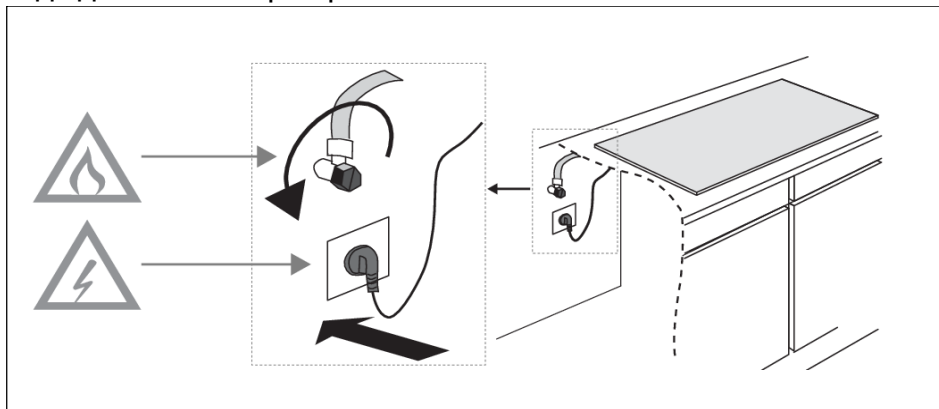
ПРИМІТКА!


Див. схеми електричних підключень у нижній частині приладу.



Connected load	L1	L2	L3	Total load
	3700 W	3700 W	20 W	7420 W

Під'єднання та перевірка



 **УВАГА!**

Перевірте з'єднання на герметичність.

Навколишнє середовище

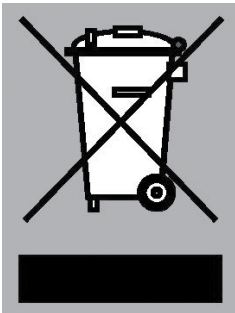
Утилізація приладу та пакування

Під час виготовлення цього приладу використовувались екологічно безпечні матеріали. Цей прилад потрібно утилізувати відповідним чином після завершення терміну експлуатації. Щоб дізнатися, як це зробити, зверніться в місцеві органи влади.

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

- картон;
- поліетиленова плівка (PE);
- полістирол, що не містить хлорфторвуглеводнів (жорсткий спінений полістирол).

Ці матеріали необхідно належним чином утилізувати відповідно до офіційних правил.



Нанесений на продукт символ перекресленого смітника вказує, що побутові електроприлади потрібно утилізувати окремо. Це означає, що після завершення терміну експлуатації прилад не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Його потрібно віднести в спеціальний муніципальний центр, який займається роздільним збором відходів, або передати спеціалісту, який надає відповідні послуги.

Роздільний збір побутових приладів допомагає уникнути потенційного негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, якого може завдати неправильна утилізація. Також це дає змогу повторно використати матеріали, з яких виготовлено прилад, що значно заощаджує енергію та природні ресурси.

ПРИМІТКА!

Зверніть увагу! Не викидайте ушкоджену склокерамічну панель в сміттевий бак для скла, віднесіть її в місцевий центр з утилізації відходів.



Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наша продукція задовольняє вимогам чинних Європейських директив, розпоряджень і правил, а також вимогам, наведеним у зазначених стандартах.

Ідентифікаційна картка приладу розташована в нижній частині приладу.

Приклейте ідентифікаційну картку приладу тут.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



867039-a8



Ми зберігаємо за собою право вносити зміни.