

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ


Індукційна варильна поверхня із
вбудованою витяжкою
UK

HIHD854MF
HIHD854GF
HIHD854MM


Використовувані піктограми	3	Пауза	36
Безпека	4	Захист від дітей	37
Безпечна експлуатація	8	Функції таймера	37
Функція відчинених вікон	10	Використання витяжного модуля	39
Керування потужністю	10	ConnectLife та Wi-Fi	41
Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою витяжною	11	Програма ConnectLife і підключення до мережі Wi-Fi	41
Шановний покупцю!	11	Оновлення вбудованого ПЗ	43
Цей посібник	11	Налаштування	44
Опис	13	Технічне обслуговування	49
Панель керування	14	Очищення скляної поверхні	49
Позначення на дисплеї	17	Очищення витяжного модуля	49
Використання	18	Індикація забруднення фільтра	52
Готування на індукційній варильній поверхні	18	Заміна фільтра рециркуляції (за наявності відповідного блока)	52
Звуки під час роботи індукційної варильної поверхні	20	Пошук і усунення несправностей	53
Посуд для приготування їжі на індукційній варильній поверхні	20	Загальні	53
Налаштування приготування	22	Таблиця усунення несправностей і помилок	53
Використання витяжки	23	Технічні дані	58
Використання	26	Інформація відповідно до Правил (тільки для ЄС) 66/2014	58
Початок підготовки	26	Технічні дані продукту, виготовленого в ЄС	59
Стандартне приготування	26	Відомості про відповідність	59
Готування за допомогою меню «ПЛЮС»	28	Зауваження щодо захисту довкілля	60
Готування із Celsius°Cooking™	30	Утилізація приладу та пакування	60
Приготування страв із посудом Celsius°Cooking™ та програмами	31	Встановлення	61
Покроковий посібник з приготування їжі на CelsiusCooking.com	35	Безпека	61
Конфорка Bridge Induction	35	Підготовка до встановлення	62
		Вбудована	69

Використовувані піктограми

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

 **ПРАВИЛЬНО**

 **НЕПРАВИЛЬНО**

Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

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!

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними 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.

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.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

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.

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.

Прилад призначений лише для побутового використання.

Пристрій не призначено для обігріву приміщень.

Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

Ніколи не використовуйте пароочисник для очищення приладу. Очищайте прилад лише після вимкнення. Пара з пароочисника може дістатися електропровідних частин і викликати коротке замикання.

Варильну поверхню оснащено модулем Wi-Fi, за допомогою якого її можна підключати до мобільного пристрою, як-от смартфона або планшета. Це дає змогу стежити за станом варильної поверхні з мобільного пристрою. З міркувань безпеки можливість дистанційно керувати, вмикати та вимикати варильну поверхню відсутня. Функція моніторингу з мобільного пристрою не може замінити особистий нагляд за процесом приготування безпосередньо на варильній поверхні.

Якщо ви вирішили припинити користування приладом через несправність, рекомендуємо відрізати кабель після виймання штепселя з розетки. Відвезіть прилад до точки утилізації, призначеної вашим муніципалітетом.

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

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.

Експлуатація індукційної поверхні

Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, як-от ножі, виделки, ложки та кришки, адже вони можуть нагріватися.

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.

Заборонено використовувати алюмінієву фольгу для приготування, а також ставити продукти на варильну поверхню в упаковці з алюмінію. Алюміній може розплавитися й пошкодити ваш пристрій без можливості відновлення.

Використання витяжки

УВАГА!

Небезпечно для життя! Небезпека отруєння через зворотну тягу газоподібних продуктів згорання.

Заборонено використовувати пристрій для витягування повітря під час використання плити, яка споживає кімнатне повітря, у приміщенні з недостатньою вентиляцією. Кухонна техніка, що споживає кімнатне повітря (наприклад, обладнання, для нагрівання якого використовується газ, олива, дрова або вугілля, газові колонки, водонагрівачі), витягує повітря для згорання з приміщення, після чого ці гази потрапляють назовні через вихідний отвір (наприклад, димову трубу). Якщо в цей час також працює кухонна витяжка, повітря відводиться з кухні та суміжних кімнат. Якщо в приміщення надходить недостатньо нового повітря, це призводить до утворення негативного тиску. У такому разі отруйні гази з димової труби або димоходу повертаються до житлового приміщення за рахунок зворотної тяги.

Завжди забезпечуйте належну вентиляцію!

Коли одночасно працюють витяжка й побутові прилади, що мають інші джерела живлення, ніж електроенергія, негативний тиск у приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4×10^{-5} бар).

Повітря має відводитися відповідно до вимог місцевих нормативних документів.

НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ!

Щоб уникнути враження електричним струмом, перш ніж чистити прилад, переконайтеся, що він вимкнений.

Не користуйтеся витяжкою, якщо жировий фільтр не встановлено належним чином!

Щоб запобігти займанню гарячого жиру, не залишайте прилади без нагляду під час смаження у фритюрі.

Своєчасно чистьте фільтри.

Дотримуйтеся вказівок у посібнику щодо чищення чи заміни жирових та/або вугільних фільтрів.

ПОЖЕЖОНЕБЕЗПЕЧНО!

Недотримання вказівок щодо чищення чи заміни жирових та/або вугільних фільтрів може призвести до пожежі. Докладну інформацію про способи та частоту очищення див. в розділі «Технічне обслуговування».

Залишки жиру в металевих жирових фільтрах можуть спричинити пожежу. За увімкненої витяжки заборонено готувати на відкритому вогні (фламбування). Високе полум'я може спричинити пожежу. Завжди використовуйте прилад разом із металевим жировим фільтром. Регулярно чистьте жировий фільтр.

Перегрітий жир або олія можуть зайнятися. Завжди стежте за станом нагрівання жиру й олії. У жодному разі не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість скористайтеся протипожежною ковдрою, кришкою або тарілкою.

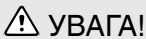
Безпечна експлуатація

- Не зберігайте речі, які можуть становити інтерес для дітей, в кухонній шафі, що розміщується над варильною поверхнею або позаду неї.
- 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 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.
- Суворо заборонено знімати корпус приладу.
- 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.

Контроль температури

- 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.

Обмежувач часу приготування



УВАГА!

Обмежувач тривалості приготування — це функція безпечного вимкнення вашого кухонного приладу. Вона спрацює, якщо ви забудете вимкнути варильну поверхню.

Залежно від вибраного режиму тривалість приготування їжі обмежуватиметься таким чином:

Тривалість програми	Конфорки автоматично вимикаються за:
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

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

Тривалість програми	Конфорка автоматично переключиться на налаштування «12» за:
Підсилення	10 хвилин

ПРИМІТКА!

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.

Функція відчинених вікон

Якщо інструкцією з експлуатації передбачено, що витяжка, яка розміщується в кімнаті з каміном, може використовуватися тільки за відчиненого на кухні вікна, встановлення датчика відчинених вікон є обов'язковою вимогою. Після підключення датчика відчинених вікон до приладу функція відчинених вікон активується автоматично. Рекомендується використовувати датчик відчинених вікон типу FDS 100.

Керування потужністю

Цю індукційну варильну поверхню оснащено розумною 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 системи розумного керування потужністю буде вищою, якщо обмежувач встановлено на нижчий рівень потужності.
- Зареєстрований і кваліфікований спеціаліст із встановлення має налаштувати обмежувач згідно з вашим підключенням і автоматичними вимикачами (див. «Встановлення», щоб дізнатися більше інформації про струм і електропроводку).

Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою

ВИТЯЖКОЮ

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!

Цей посібник

Цей посібник призначено для:

- Користувачів, щоб вони мали змогу швидко ознайомитися з приладом і почати його використання.
- Кваліфікованих спеціалістів, щоб вони мали змогу встановити прилад згідно з чинними вимогами.

У таблиці нижче наведено інформацію по різних розділах у порядку їх появи в цьому посібнику.

Розділ	Стор.	Призначення
<i>Використовувані піктограми</i>	3	Тлумачення піктограм, які використовуються в цій інструкції.
<i>Безпека</i>	4	Інформація, попередження та поради щодо безпечного використання цього пристрою, щоб користувач не отримав травм, а пристрій працював належним чином. Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з цим розділом.
<i>Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою витяжкою</i>	11	Опис доступних функцій приладу. У таблиці чітко вказано призначення кожної кнопки. Також наведено опис всіх можливих дисплеїв та повідомлень, що відображаються на приладі.
<i>Використання</i>	18	У цьому розділі міститься інформація про використання модуля індукції й відведення та керування ними. Тут також наведено рекомендації щодо використовуваного кухонного посуду та інформацію про режими потужності приготування.

Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою

ВИТЯЖКОЮ

Продовження таблиці з попередньої сторінки

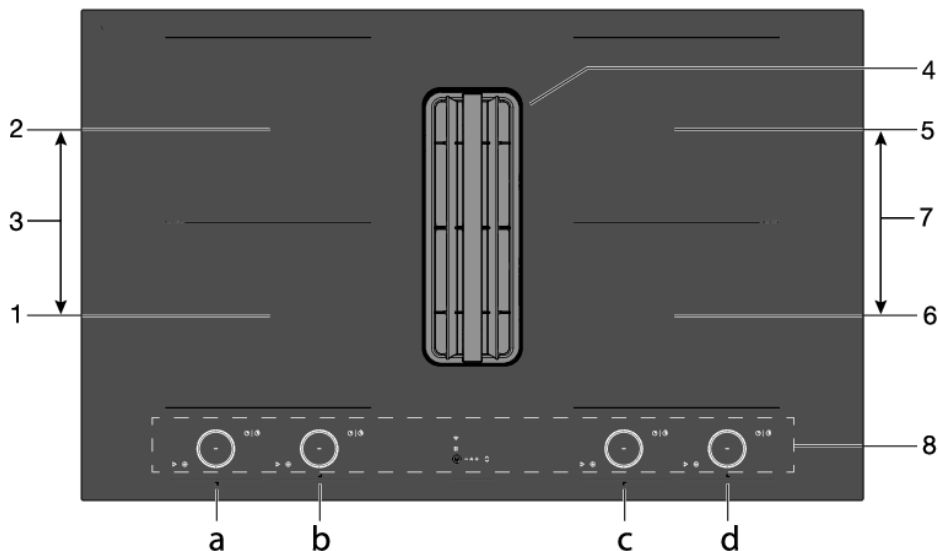
Розділ	Стор.	Призначення
<i>Використання</i>	26	У цьому розділі наведено покрокову інформацію щодо експлуатації приладу. Ці кроки містять ілюстрації, що складаються з двох схем: лівої та правої. На лівій схемі показана дія (яку кнопку натискати), а на правій — відповідь приладу.
<i>ConnectLife та Wi-Fi</i>	41	Якщо вам потрібно підключити прилад до мережі Wi-Fi свого будинку, див. цей розділ. У ньому також описані способи використання програми ConnectLife , а також наведено інформацію щодо оновлення вбудованого програмного забезпечення приладу.
<i>Налаштування</i>	44	Ви маєте змогу повністю налаштувати цю індукційну варильну поверхню відповідно до власних потреб. Можна налаштувати декілька параметрів. Цей розділ також містить інформацію про параметри для фахівців з установа.
<i>Технічне обслуговування</i>	49	Тут наведено інформацію щодо чищення та технічного обслуговування вашого приладу.
<i>Пошук і усунення несправностей</i>	53	Якщо прилад не працює належним чином або на ньому відображаються незрозумілі повідомлення, див. цей розділ.
Технічні дані	58	У цьому розділі наведено технічні дані та специфікації щодо вашого приладу.
<i>Зауваження щодо захисту довкілля</i>	60	У цьому розділі наведено інформацію з приводу пакування та відповідальної утилізації приладу після завершення строку його служби.
<i>Встановлення</i>	61	Цей розділ призначений для фахівців з установа. Цей прилад може встановлювати тільки кваліфікований спеціаліст.

Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою

ВИТЯЖКОЮ

Опис

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



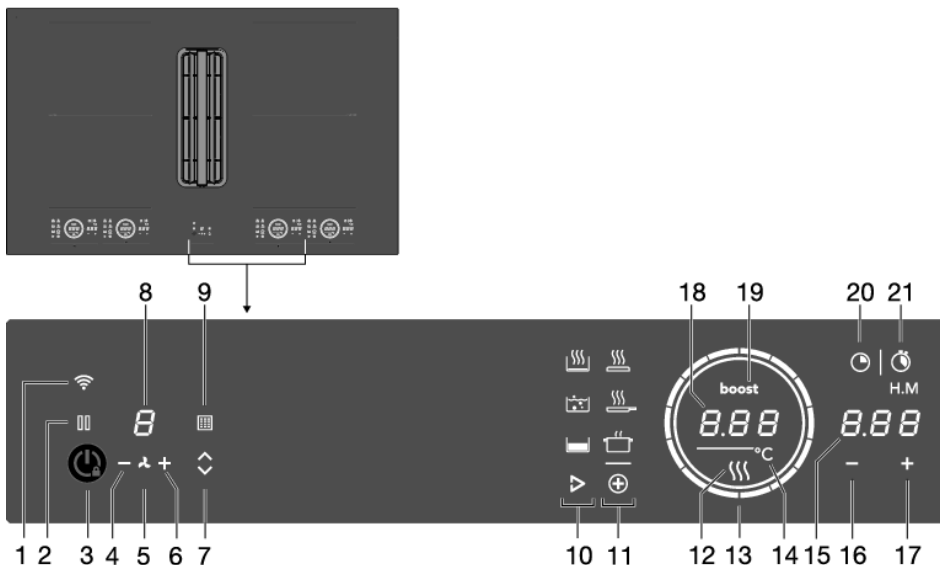
1. Індукційна мостова конфорка Bridge Induction 18 × 22 см / макс. 2,3 кВт / макс. 3,7 кВт (з підвищенням потужності) — керування за допомогою панелі а.
2. Індукційна мостова конфорка Bridge Induction 18 × 22 см / макс. 2,3 кВт / макс. 3,7 кВт (з підвищенням потужності) — керування за допомогою панелі b.
3. Керування підключеними конфорками Bridge Induction (1 і 2) здійснюється клавішею «а».
4. Витяжка
5. Індукційна мостова конфорка Bridge Induction 18 × 22 см / макс. 2,3 кВт / макс. 3,7 кВт (з підвищенням потужності) — керування за допомогою панелі d.
6. Індукційна мостова конфорка Bridge Induction 18 × 22 см / макс. 2,3 кВт / макс. 3,7 кВт (з підвищенням потужності) — керування за допомогою панелі с.
7. Керування підключеними конфорками Bridge Induction (5 і 6) здійснюється клавішею «с».
8. Панель керування (відображається тільки за ввімкнення варильної поверхні)

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

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

Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою витяжкою

Панель керування







1. Wi-Fi / сенсорна клавіша підключення
2. Клавіша «Пауза»
3. Сенсорна клавіша увімкнення/вимкнення та режиму захисту від дітей
4. - (мінус) сенсорна клавіша для зменшення потужності витяжки
5. Індикація увімкнення/вимкнення витяжки
6. + (плюс) сенсорна клавіша для збільшення потужності витяжки
7. Сенсорна клавіша підняття або опускання колони
8. Відображення потужності витяжки
9. Індикатор фільтра, що позначає необхідність очищення жирових фільтрів або заміни фільтра системи циркуляції / сенсорна клавіша для скидання індикатора фільтра
10. Сенсорна клавіша для запуску програм Celsius°Cooking™ (наявність залежить від типу приладу)
11. Сенсорна клавіша для запуску програм PLUS
12. Позначення залишкового тепла
13. Повзунковий регулятор (12 налаштувань) / індикація режиму очікування варильної поверхні
14. Індикація градусів за Цельсієм для програм Celsius°Cooking™ та PLUS.
15. Функція відображення часу
16. Сенсорна клавіша налаштування часу – (мінус)
17. Сенсорна клавіша налаштування часу + (плюс)
18. Відображення налаштувань приготування / відображення текстової інформації
19. Індикатор режиму підсилення
20. Сенсорна клавіша таймера зворотного відліку

Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою

ВИТЯЖКОЮ

21. Сенсорна клавіша для відображення часу приготування — секундомір



Пояснення щодо функцій сенсорних кнопок

Сенсорна кнопка/повзунк	Опис (див. розділ «Використання»)
 Увімкнення/вимкнення	<p>Увімкнення/вимкнення варильної поверхні</p> <p>Кнопка увімкнення/вимкнення відповідає за увімкнення та вимкнення приладу. Залежно від параметра Synchro Stop вона може вимикати тільки варильну поверхню або й витяжку.</p> <ul style="list-style-type: none">• Параметр Synchro Stop увімкнено (за замовчуванням): прилад вимикається (варильна поверхня та витяжка).• Synchro Stop вимкнено: вимкнеться лише частина варильної поверхні. Вимкніть витяжний модуль, встановивши рівень витягування на 0 (або ввімкнувши режим Air-Dry).
	<p>Захист від дітей</p> <p>Конфорки можна заблокувати, щоб запобігти їх випадковому увімкненню. Торкніться кнопки увімкнення/вимкнення й утримуйте її протягом 3 секунд.</p>
 Повзунковий регулятор (12 налаштувань)	<p>Внутрішнє коло повзунка</p> <ul style="list-style-type: none">• Індикація увімкнення варильної поверхні• Якщо варильну поверхню вимкнено, а принаймні одна з конфорок все ще гаряча, внутрішнє коло залишатиметься підсвіченим. Коли температура варильної поверхні стане нижчою за 65 °C, внутрішнє коло також вимкнеться.
	<p>Зовнішнє коло повзунка</p> <ul style="list-style-type: none">• Налаштування рівнів потужності конфорок.• Налаштування температури для функцій Celsius°Cooking™ та PLUS.
 Пауза	<p>Пауза</p> <p>Функцію призупинення можна використовувати для призупинення роботи всієї варильної поверхні тривалістю не більше 10 хвилин. Це дає змогу безпечно очистити варильну поверхню без скидання параметрів.</p>
 Wi-Fi	<p>Wi-Fi</p> <p>Варильну поверхню оснащено модулем Wi-Fi, за допомогою якого її можна підключати до мобільного пристрою, як-от смартфона або планшета. Це дає змогу стежити за станом варильної поверхні з мобільного пристрою. З міркувань безпеки можливість дистанційно керувати, вмикати та вимикати варильну поверхню відсутня. Заборонено використовувати функцію моніторингу з мобільного пристрою замість безпосереднього нагляду за процесом приготування на варильній поверхні.</p>









Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою

ВИТЯЖКОЮ

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Сенсорна кнопка/повзунок	Опис (див. розділ «Використання»)
 Таймер зворотного відліку	Таймер зворотного відліку Таймер зворотного відліку полегшує процес приготування за рахунок налаштування часу приготування для вибраної конфорки. Коли встановлений на таймері час мине, конфорка автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться кнопки таймера зворотного відліку, або він вимкнеться автоматично через певний час. Можна налаштувати таймер зворотного відліку окремо для кожної конфорки.
 Секундомір	Дисплей тривалості готування — секундомір Можна використовувати секундомір, щоб стежити за часом неперервного готування за допомогою вибраної конфорки. Він автоматично розпочинає відлік часу на фоні.

Пояснення щодо функцій програми

Програма	Опис (див. розділ «Використання»)
 Celsius°Cooking™ Візуально визначається тільки посуд Celsius°Cooking™ або датчик.	 Розігрівання та смаження Ця програма створена для швидкого нагрівання до високих температур. Можна досягти високих температур дна посуду. Перед запуском цієї програми завжди додавайте олію або масло. Для безпечного приготування не перевищуйте точку утворення кіптяви використаної олії.
	 Варіння/приготування за допомогою води Ця програма дає змогу досить швидко закип'ятити воду. Перед початком завжди додавайте 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.
 PLUS (автоматичні програми приготування)	 Гриль Цю функцію можна використовувати тільки на об'єднаних конфорках Bridge Induction, які разом утворюють велику конфорку. Гриль оптимізований для аксесуарів ASKO для індукційних приладів, як-от пластини грилю або тепан-які. Але він також працюватиме й з іншим посудом — можливо, з гіршою точністю.
	 Смаження/приготування вок За допомогою цієї функції можна готувати овочі, рибу, бекон, м'ясо, смажити картоплю або яйця на маслі чи олії.
	 Розігрівання/підтримання тепла Завдяки цій функції можна, наприклад, розтоплювати шоколад (45 °C), підтримувати страву теплою (70 °C), тушувати (94 °C) або доводити до кипіння (100 °C).

Ваша індукційна варильна поверхня із вбудованою

ВИТЯЖКОЮ

Функція повернення налаштувань варильної поверхні

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.

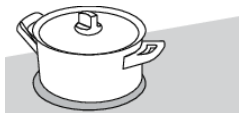
Функція переміщення посуду

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 відображатимуться скопійовані налаштування. Після підтвердження попередню конфорку буде вимкнено.

Позначення на дисплеї

На дисплеї	Статус
—	Рівень потужності конфорки «0».
12	Рівень потужності, встановлений для конфорки (1 = низький, 12 = високий).
boost	Функцію підсилення увімкнено.
L	Функцію блокування увімкнено; панель керування заблоковано.
⋈	Індикатор залишкового тепла: Варильну поверхню оснащено індикатором залишкового тепла для кожної конфорки, щоб користувач міг знати, яка з конфорок залишається гарячою після вимкнення. Хоча варильна поверхня вимкнена, індикатор залишатиметься увімкненим до охолодження конфорки. Не торкайтеся цих конфорок за увімкненого індикатора. ⚠ ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ! Небезпечно! Є загроза отримання опіків.
E	Код помилки; див. розділ «Пошук і усунення несправностей».
— °C	Індикація градусів за Цельсієм для програм Celsius°Cooking™ та PLUS.
📊	Індикатор фільтра (і сенсорна клавіша) для очищення жирових фільтрів або заміни фільтра системи циркуляції. Аби скинути індикатор фільтра, утримуйте кнопку 2 секунди.
🌀	Індикація відведення <ul style="list-style-type: none">Постійне підсвічування: систему відведення увімкнено.Якщо індикатор затемнено: витяжку вимкнено чи увімкнено режим Air-Dry, або увімкнено функцію Synchro Control (автоматичне керування витяжкою).

Готування на індукційній варильній поверхні

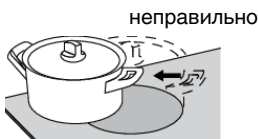


Готування на індукційній варильній поверхні дуже швидке

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.



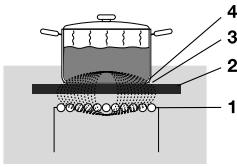
💡 ІНФОРМАЦІЯ!

- 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.

Робота сенсорних кнопок і повзунків

- Якщо ви звикли до роботи з іншими елементами керування (поворотного типу), знадобиться деякий час, щоб звикнути до використання сенсорних елементів керування. Для максимальної ефективності помістіть кінчик вашого пальця на елемент керування.
- Сенсорні кнопки реагують лише на легке натискання кінчиком пальця. Не торкайтесь елементів керування будь-якими іншими предметами.
- Для керування варильної поверхні використовується повзунок. 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 світлитиметься на повну потужність.
- Не використовуйте жодні предмети для керування повзунком.

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.

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.

Чистота

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

Безпека

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

Якщо прибрати посуд, конфорка швидко охолоне.

Розподіл потужності конфорок

Залежно від моделі варильної поверхні конфорки можуть впливати одна на одну при роботі. Якщо одночасно увімкнено кілька конфорок, доступна потужність розподіляється між ними автоматично.

Якщо досягнуто максимальної потужності при налаштуванні кількох рівнів приготування, налаштування потужності однієї або кількох конфорок буде автоматично знижено до максимально можливого рівня. Про це свідчитиме миготіння відповідного елемента керування.

Використання

Звуки під час роботи індукційної варильної поверхні

- **Клацання**

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

- **Звуки, які видає посуд**

Посуд може дещо шуміти під час приготування. 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.

- **Звуки, які видає 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 дзигчання. Вентилятор продовжує роботу протягом кількох хвилин після вимкнення варильної поверхні.

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!

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
Міцний емальований	Порцеляна
Емальований чавунний	Мідь
	Пластик
	Алюміній

УВАГА!

Будьте обережні з посудом з емальованої тонколистової сталі.

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

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 менше 12 см. Найефективніше використовувати посуд із таким самим діаметром, як і конфорка. Якщо посуд замалий, конфорка не працюватиме.

Снороварки

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

Варильну поверхню оснащено функцією гриля (залежить від моделі), під час роботи якої потрібно використовувати спеціальну пластину. Ця функція підтримує ідеальну температуру пластини грилю.

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.

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

Використання витяжки

Витяжку обладнано рухомою колоною. Якщо колона перебуває в піднятому положенні, витяжка ефективніше вловлюватиме пар, особливо за використання високого посуду.

- Колона має два положення: опущене й підняте. Положення колони можна змінити за допомогою кнопки її підняття/опускання. За замовчуванням колона автоматично піднімається під час роботи індукційної варильної поверхні. Ці параметри можна змінити в меню *Налаштування*.
- Зміна параметра витяжки за допомогою кнопок «-» (мінус) і «+» (плюс) для вентилятора (1–4 та режим підсилення).

Якщо встановити потужність витяжки на «0», вона вимкнеться або активується функція Air-Dry (за потреби). Щоб автоматично вимкати витяжку після вимкнення варильної поверхні, використовуйте функцію Synchro Stop.

Якщо торкнутися кнопки піднімання/опускання колони під час її руху, напрямку руху негайно буде змінено. Якщо руху вгору щось заважає (наприклад, якийсь предмет), напрямку руху буде змінено.

УВАГА!

Переконайтеся, що жоден предмет не заважає руху колони. Будь-який піднятий або нахилений предмет може пошкодити варильну поверхню та створити небезпеку (наприклад, проливання гарячого вмісту).

ПРИМІТКА!

Якщо не потрібно, щоб колона автоматично піднімалася за ввімкнення витяжки, вимкніть параметр Automatic raising of the tower («Підняти колону автоматично»). Див. розділ «Налаштування».

Якщо варильну поверхню вимкнено (вручну або автоматично) за перебування колони в піднятому положенні, колона автоматично опуститься.

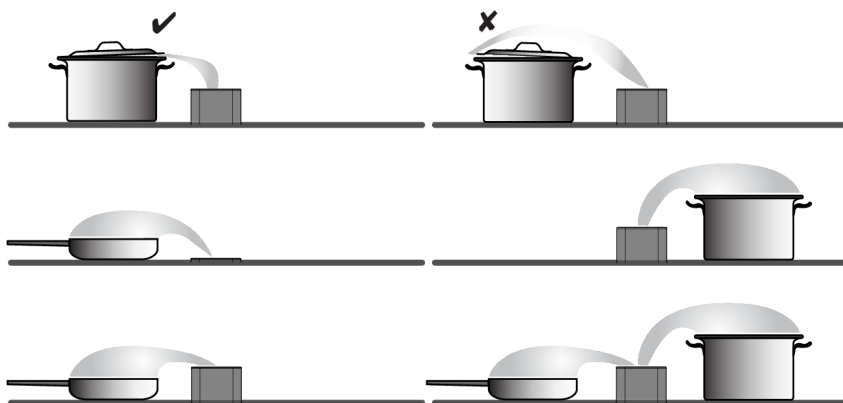
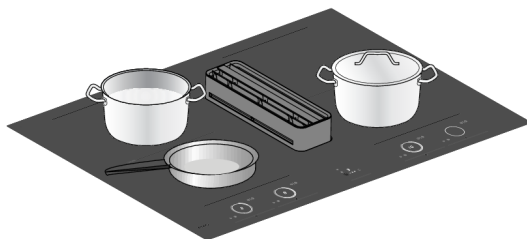
Автоматичне відведення

Витяжка має три налаштування автоматичного відведення (див. розділ «Налаштування»):

- **Функція Synchro Control:** При роботі з конфоркою здійснюється автоматичне керування витяжкою (що вище рівень потужності конфорки, то вища потужність витяжки). Функція Synchro Control перевизначає функцію Synchro Start.
- **Функція Synchro Start:** Система відведення вмикається за фіксованої настройки при роботі конфорки. Фіксовану настройку можна встановити в меню налаштувань.
- **Synchro Stop:** Витяжний модуль автоматично вимикається та за необхідності встановлюється на функцію Air-Dry після вимкнення варильної поверхні.

Використання

Розміщення посуду й кришок



Рекомендуємо розташовувати посуд якомога ближче до колони, у межах конфорок. Якщо використовуєте кришку, розмістіть її на посуді у привідкритому положенні та отвором до колони. Це забезпечить оптимальний рівень відведення.

ПОРАДА!

Переваги використання кришки:

- Тепло залишається всередині посуду, а отже, вміст досягне потрібної температури швидше. Завдяки цьому споживання електроенергії також знизиться.
- Більшість випарів від приготування конденсуюватиметься на кришці, що знизить потребу у всмоктуванні (вологого) повітря. Так забезпечуватиметься повільніше накопичення вологи під час рециркуляції. Це також означає, що буде менше шуму.

Для максимальної ефективності використовуйте колону в піднятому положенні, особливо у разі використання високого посуду.

Функція Air-Dry

Функція Air-Dry забезпечує просушування каналів відведення та жирових фільтрів. Після 10 хвилин роботи функція Air-Dry автоматично вимикається.

Індикатор чистоти жирового фільтра

Витяжку обладнано індикатором фільтра. Коли виникає необхідність очищення жирових фільтрів, цей індикатор починає миготіти. Можна налаштувати три рівні інтенсивності використання, які визначатимуть інтервал очищення жирових фільтрів. Обравши правильний рівень інтенсивності використання на основі кулінарних звичок, користувачу не доведеться очищати фільтри зайвий раз.

Потрібні інтервали очищення жирових фільтрів див. в таблиці нижче.

Індикація	Інтенсивність використання	Очищення фільтра через (год):
L1	Приготування їжі за використання невеликої кількості жиру й олії.	40
L2 (за замовчуванням)	Приготування їжі за використання помірної кількості жиру й олії.	20
L3	Приготування їжі за використання великої кількості жиру й олії.	10
off	Посібник: Фільтри можна очищувати будь-коли (до отримання сигналу від індикатора фільтра) Після цього індикатор фільтра можна скинути. Примітка. Після очищення фільтрів завжди скидайте індикатор фільтра. Якщо для індикатора фільтра встановлено параметр off («вимк.»), він вмикатиметься, тільки якщо фільтри не очищувались упродовж тривалого часу.	40

Замініть індикатор фільтра системи рециркуляції

Витяжку обладнано індикатором фільтра. Коли потрібно замінити фільтр системи рециркуляції, цей індикатор і літера «r» на дисплеї починають миготіти.

Інтервал заміни фільтра для системи рециркуляції становить 300 годин експлуатації. Див. п. «Заміна фільтра системи рециркуляції» в розділі «Технічне обслуговування».

Використання

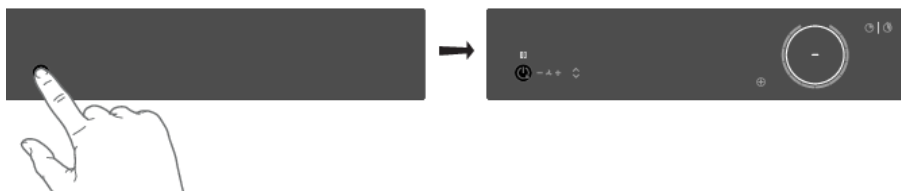
Початок підготовки

Доступні три режими готування:

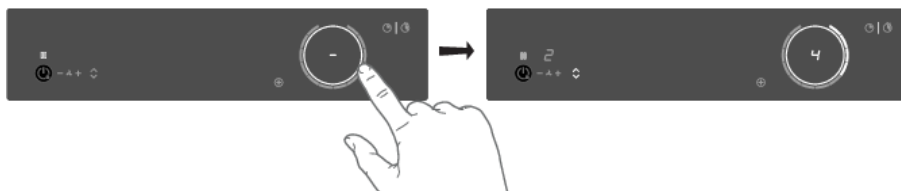
1. Стандартне приготування з рівнями потужності.
2. Готування за допомогою меню PLUS «ПЛЮС».
3. Приготування за допомогою програми Celsius°Cooking™ за рахунок вимірювання температури посуду (доступно залежно від моделі).

Стандартне приготування

1. Поставте посуд на конфорку.
2. Щоб увімкнути варильну поверхню, торкніться кнопки ввімкнення та вимкнення.



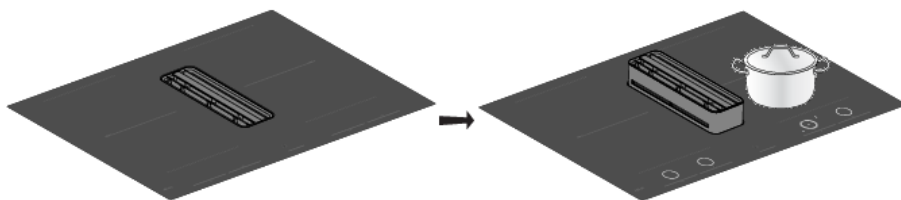
- Звуковий сигнал пролунає один раз.
 - Внутрішні кільця почнуть світитися.
 - Усі повзунки почнуть світитися, потім вони поступово згаснуть. Підсвічування повзунка залишиться тільки для вибраної конфорки, на яку ви поставили посуд.
3. Щоб установити потрібне налаштування, проведіть пальцем по повзунку (за годинниковою стрілкою) або торкніться повзункового регулятора.



- Конфорка автоматично вмикається із заданим рівнем потужності.

⚠ УВАГА!

Залежно від налаштувань колона автоматично піднімається або опускається.



4. Проведіть пальцем по повзунковому регулятору або торкніться його, щоб установити більшу або меншу потужність.
 - *Кожна конфорка має 12 рівнів потужності. Також є режим «підсилення».*
5. Щоб вимкнути конфорку, приберіть посуд або торкніться повзунка та утримуйте палець на ньому впродовж 3 секунд.

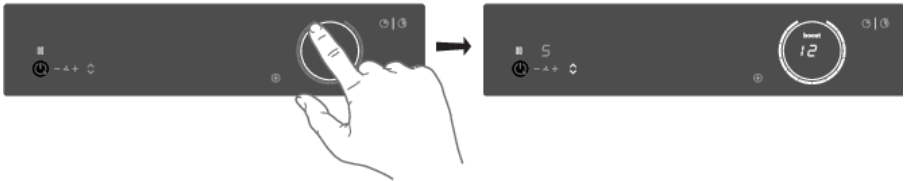
ПРИМІТКА!

Якщо протягом 60 секунд не ввімкнута жодна з конфорок, варильна поверхня вимкнеться.

Підсилення

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

1. Поставте посуд на конфорку.
2. Щоб встановити режим підсилення, торкніться рівня 12 на повзунку або проведіть пальцем до рівня 12. Якщо режим Auto Boost («Автоматичне підсилення») вимкнено, двічі торкніться рівня 12 (див. розділ «Налаштування»).



- *На дисплеї відобразиться «12» і «boost».*
 - *Якщо режим Auto Boost («Автоматичне підсилення») увімкнено, активація режиму підсилення здійснюється автоматично за обрання рівня потужності 12 (див. розділ «Налаштування»).*
3. Щоб вимкнути режим підсилення для вибраної конфорки, натисніть рівень 12 на повзунку ще раз.

ПРИМІТКА!

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

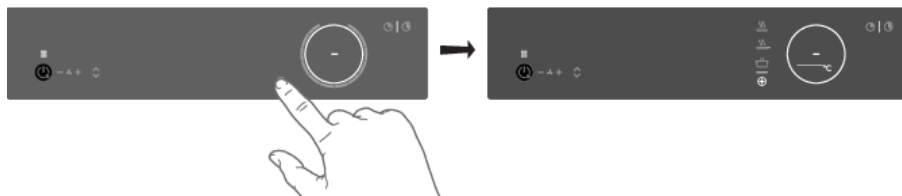
За відсутності належного посуду на конфорці встановлене значення температури блиматиме. За хвилину конфорка вимкнеться.

Використання

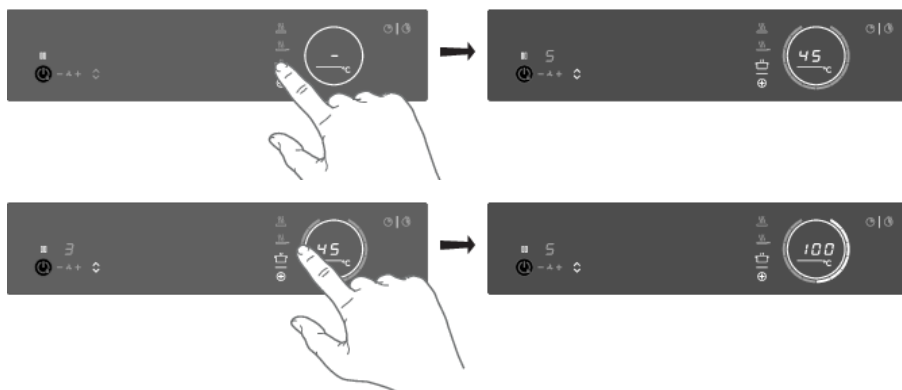
⊕ Готування за допомогою меню «ПЛЮС»

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

1. Торкніться клавіші меню PLUS, щоб відобразити програми: підтримання тепла/розігрівання, смаження/приготування вок і гриль.
 - При виборі програми Grill («Гриль») потрібно використовувати пластини грилю, що ставляться на дві суміжні конфорки.



2. Виберіть потрібну програму та діапазон температури, торкнувшись відповідного символу. Для навігації в меню або вибору температури можна також використовувати довгі натискання відповідної кнопки.



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.

ПРИМІТКА!

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

Підтримання тепла та розігрівання

Температура (°C)	Використання
45	розтоплювання шоколаду
70	розігрівання/підтримання тепла
94	тушкування овочів
100	швидке кип'ятіння продуктів або рідини

Смаження/приготування вок

Температура (°C)	Використання
140 / 160	риба, бекон, смажені яйця, овочі на маслі
180 / 200	шніцель, ковбаси, печена картопля
220	вок

Гриль

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

Гриль оптимізований для аксесуарів ASKO для індукційних приладів, як-от пластини грилю або тепан-які. Він також працюватиме й з іншим посудом — можливо, з гіршою точністю.

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

Датчик, що вимірює температуру під час готування за використання програм у меню PLUS, розміщується у скляній поверхні під посудом. Це є причиною відхилення між заданим значенням і фактичною температурою вмісту посуду. Температура вмісту посуду також залежить від таких факторів, як тип посуду, кількість рідини, наявність чи відсутність кришки на посуді.

ПРИМІТКА!

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.

ПРИМІТКА!

Починаючи зі 100 °C, програма нагріватиме посуд поетапно з різним рівнем потужності за таймером. Задана температура позначає приблизний діапазон температури, який можна досягти. Процес готування необхідно контролювати.

Використання

ПРИМІТКА!

Для більшої точності рекомендовано використовувати посуд Celsius°Cooking™, як-от сковорідки, професійні каструлі, зонд, з окремими відповідними функціями (див. розділ 'Готування із Celsius°Cooking™').

ПРИМІТКА!

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

Готування із Celsius°Cooking™

Вступ

Вас вітає Celsius°Cooking™.

Програми Celsius°Cooking™ розроблено у співпраці з Hestan Cue. У вашій новій індукційній варильній поверхні передбачені інтелектуальні функції й програми, що полегшують готування їжі.

Щоб дізнатися про ці функції й скористатися всіма можливостями Celsius°Cooking™, можна також придбати додаткове обладнання, яке допоможе отримати повний контроль над температурою та часом приготування.

Додаткові аксесуари входять в комплект поставки деяких моделей.

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



зонд



сковорода



професійна каструля

Дізнайтеся більше на www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

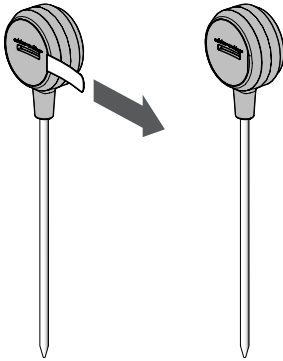
► Приготування страв із посудом Celsius°Cooking™ та програмами

Цей параметр передбачає приготування страв за допомогою посуду Celsius°Cooking™ (сковорода або каструля), який постійно вимірює температуру в посуді, або температурного зонда Celsius°Cooking™. Усі вони використовують підключення Bluetooth™ для надсилання на варильну поверхню інформації про температуру.

Підготовка системи

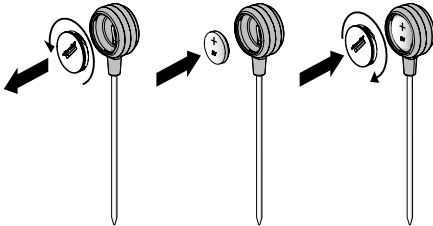
Перед початком приготування переконайтеся, що всі підготовчі кроки виконано. В іншому разі ви можете зіткнутися з труднощами або ненавмисно пошкодити систему.

Використання Celsius°Cooking™ завжди забезпечує правильну температуру посуду, яка потрібна для приготування їжі.



Підготовка зонда Celsius°Cooking™

1. Витягніть захисну плівку батарейки з корпусу зонда Celsius°Cooking™.
2. Тепер зонд Celsius°Cooking™ готовий до використання. За потреби замініть батарейку.



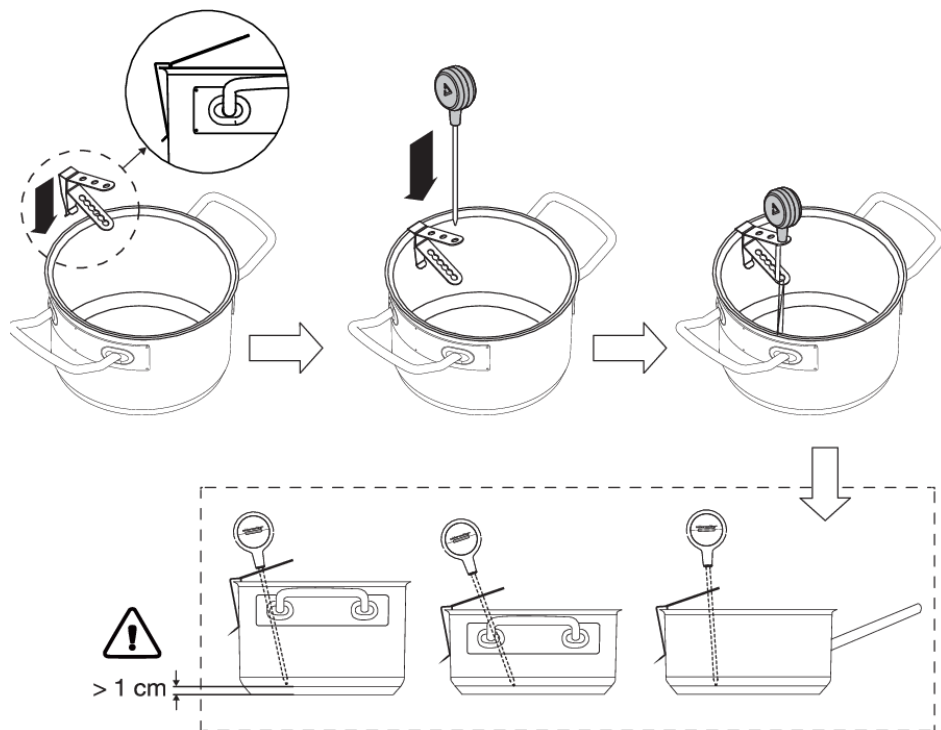
Встановлення батарейки в зонд Celsius°Cooking™

1. Відкрутіть і зніміть кришку батарейки, замініть батарейку (спочатку вставляється мінусовий (-) контакт).
2. Установіть кришку батарейки на місце. Не затягуйте гвинти занадто сильно.

Вставте зонд Celsius°Cooking™ у посуд

Зонд Celsius°Cooking™ можна використовувати з різними типами й розмірами посуду. Завдяки використанню підвісного кронштейна з отворами різного діаметра зонд можна підвішувати в різних положеннях.

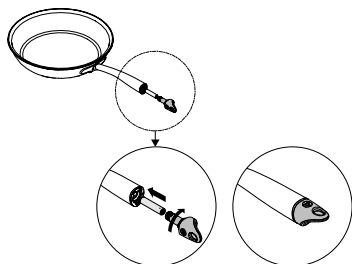
Використання



1. Установіть підвісний кронштейн на край посуду.
2. Зверху підвісного кронштейна вставте зонд.

ПРИМІТКА!

- Залиште відстань не менше 1 см між дном посуду та точкою вимірювання зонда.
- Якщо зв'язок між посудом і варильною поверхнею нестабільний, причиною може бути виснаження батареї. У таких випадках батарею рекомендується замінити.



Нухонний посуд Celsius°Cooking™

1. Вставте батарейку AAA в ручку посуду (спочатку вставляється мінусовий (-) контакт).
2. Вставте кінчик ручки в ручку посуду та поверніть його на чверть оберта, щоб закріпити.

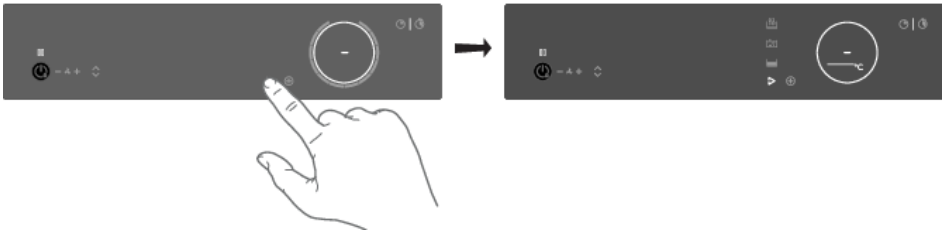
ПРИМІТКА!

Не змінюйте ковпачки ручки професійної каструлі (31620) і сковороди (31619).

Призначення посуду для конфорки

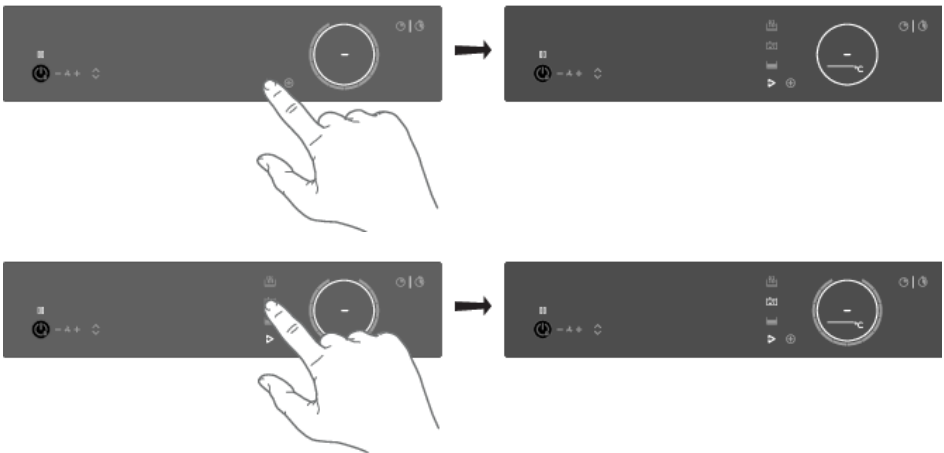
Увімкніть варильну поверхню та дочекайтеся завершення анімації запуску.

Поставте на потрібну конфорку посуд Celsius°Cooking™ або звичайний посуд із встановленим зондом Celsius°Cooking™. Після того як система визначить його присутність, швидко двічі торкніться зонда в кінчику ручки або корпусу датчика, щоб активувати його. Відразу після цього почне світитися кнопка режиму Celsius°Cooking™. Щоб мати змогу призначити зонд, кнопка режиму Celsius°Cooking™ підсвічується над кожною конфоркою. Натисніть кнопку режиму Celsius°Cooking™ потрібної конфорки. Відкриється меню Celsius°Cooking™. Щоб закрити його, натисніть на кнопку ще раз.

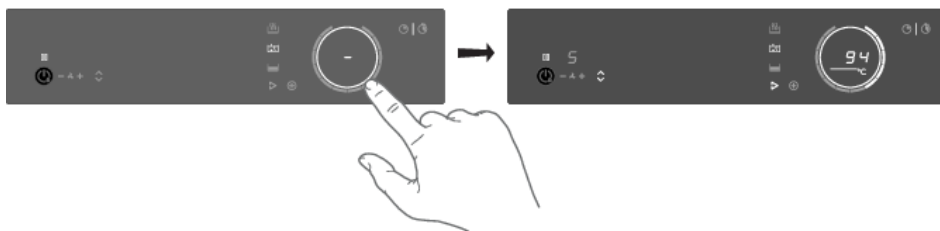


Готування за допомогою вбудованих програм Celsius°Cooking™

Варильна поверхня постачається з інтегрованими програмами Celsius°Cooking™, оптимізованими для посуду Celsius°Cooking™. У відкритому меню можна вибрати три різні способи приготування в різних діапазонах температур. Якщо використовується зонд, то показано тільки два доступних способи Celsius°Cooking™. Використовуйте той, який відповідає вашим потребам:



Використання



Розігрівання та смаження

Ця програма створена для швидкого нагрівання до високих температур. Можна досягти високих температур дна посуду. Перед запуском цієї програми завжди додавайте олію або масло. Для безпечного приготування не перевищуйте точку утворення кіптяви використаної олії.

Варіння або приготування за допомогою води

Ця програма дає змогу досить швидко закип'ятити воду. Перед початком завжди додавайте воду.

Повільне приготування або су-від

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 Celsius°Cooking™, торкніться його.

ІНФОРМАЦІЯ!

Перед розміщенням посуду Celsius°Cooking™ переконайтеся, що прилад вже ввімкнено. Це дозволить системі чітко визначити його положення.

ПОРАДА!

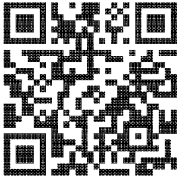
Якщо на конфорці виявлено зонд Celsius°Cooking™, його можна використовувати як термометр. На дисплеї відображається значення температури (замість рівня потужності). Під час зміни рівнів потужності вони тимчасово відображаються замість фактичної температури.

Виявлення відсутності зонда

Якщо виняти зонд під час приготування, варильна поверхня це помітить і припинить нагрівання. Якщо вставити зонд назад, підтвердьте його наявність самостійно, торкнувшись кнопки режиму Celsius°Cooking™, або поверхня виявить його автоматично.

Ця функція може також увімкнутися, якщо, наприклад, додати холодну воду до каstrулі!

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 шефиня, 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 і 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

Зону, якою керує Celsius°Cooking™, можна вимкнути, установивши для неї нульову (0) температуру. На дисплеї відобразиться риска. Як варіант, щоб повністю деактивувати режим Celsius°Cooking™, торкніться й утримуйте повзунок або клавішу Celsius°Cooking™ в зоні, яку необхідно вимкнути, не менше 3 секунд.

ІНФОРМАЦІЯ!

Коли для регулювання температури вмісту всередині каструлі (наприклад, води або супу) використовується зонд Celsius°Cooking™, температура посуду Celsius°Cooking™ вимірюється на дні каструлі. Через це завжди існує розбіжність між заданою та фактичною температурою вмісту посуду. Наприклад, якщо потрібно довести до кипіння рідину в посуді Celsius°Cooking™, можливо, що для досягнення точки кипіння знадобиться встановити вищу температуру. Крім того, досягнення точки кипіння також залежить від того, чи закритий посуд кришкою, та обсягу рідини. До того ж регулярне помішування покращує цей процес, навіть під час готування з використанням зонда.

Конфорка Bridge Induction

Зони, сумісні з функцією Bridge Induction, можна об'єднувати. Таким чином утворюється одна велика варильна зона, за допомогою якої можна готувати, наприклад, у різному посуді за однакової потужності або в одній великій сковороді для риби.

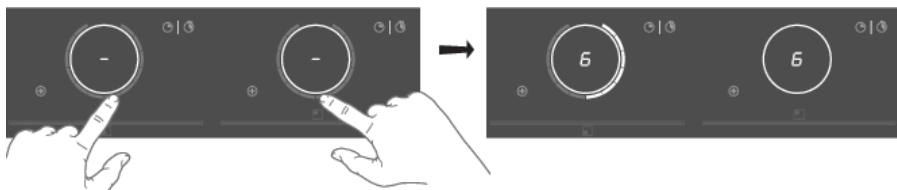
- Функція розпізнавання положення посуду активується автоматично після ввімкнення приладу. Коли посуд ставлять на варильну поверхню, функція розпізнавання визначає його положення й автоматично об'єднує зони нагріву залежно від розміру посуду (лише якщо варильна поверхня вже була ввімкнена).

Використання

- 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.

Підключення зон, сумісних із функцією Bridge Induction

1. Поставте великий посуд на дві конфорки так, щоб він добре накрив їх обидві.
 - Якщо активна функція **brd** (автоматичне підключення), зони об'єднуються автоматично (див. розділ «Налаштування»).
2. Торкніться повзунків обох зон нагріву, розташованих ліворуч або праворуч.



- Рівень потужності або температура відображається одночасно на обох з'єднаних зонах нагріву.
3. За допомогою повзунка передньої зони нагріву задайте потрібні параметри готування для сполучених із нею зон.
 4. Торкніться обох повзунків ще раз, щоб роз'єднати зони нагріву.

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 «Пауза».

- Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Потужність усіх активних конфорок знизиться до рівня 2.



- Усі функції таймера призупинено.
- Кнопка «Пауза» почне світитися.
- Не працюватимуть жодні клавіші, крім клавіші «Пауза» та увімкнення/вимкнення.

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

Програми Celsius°Cooking™ не можна призупинити, адже вони працюють автоматично.

Вимкнення призупинення

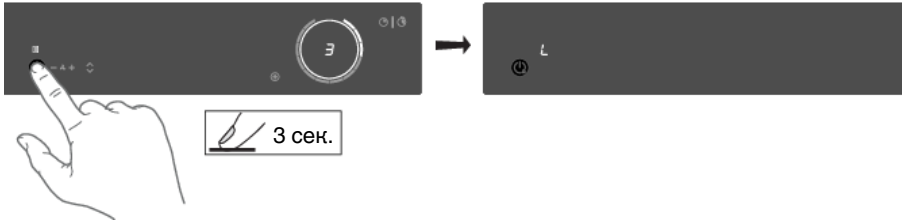
Протягом 10 хвилин торкніться клавіші «Пауза» ще раз.

- *Варильна поверхня продовжить працювати з такими самими налаштуваннями.*

Захист від дітей

Конфорки можна заблокувати, щоб запобігти їх випадковому ввімкненню.

1. Щоб увімкнути варильну поверхню, торкніться кнопки ввімкнення та вимкнення.
2. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення й утримуйте її приблизно протягом 3 секунд.



- *На дисплеї з'являється позначка L, а елементи керування варильною поверхнею блокуються.*
3. Для розблокування елементів керування дотримуйтесь аналогічного порядку дій.
 - *При натисканні та утримуванні кнопки ввімкнення/вимкнення на дисплеї з'являється і потім зникає позначка L. Елементи керування розблоковуються.*

Функції таймера

Кожна зона нагріву має два таймери: таймер зворотного відліку та секундомір (таймер прямого відліку).



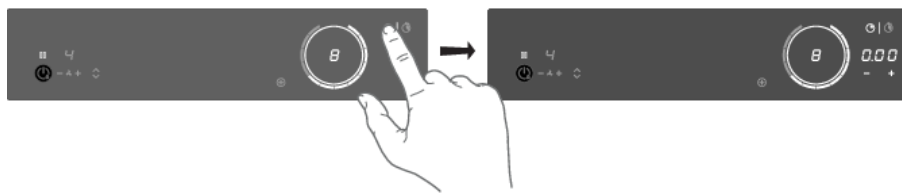
Таймер зворотного відліку

Таймер зворотного відліку полегшує процес приготування за рахунок налаштування часу приготування для вибраної конфорки. Коли встановлений на таймері час мине, конфорка автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться кнопки таймера зворотного відліку, або він вимкнеться автоматично через певний час. Можна налаштувати таймер зворотного відліку окремо для кожної конфорки.

Встановлення таймера зворотного відліку

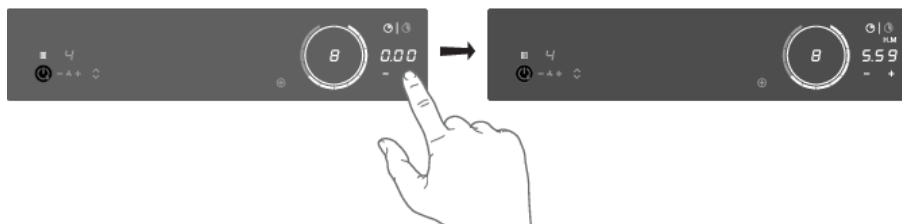
1. Торкніться клавіші таймера зворотного відліку для потрібної активної зони нагріву.

Використання



- Ця клавіша почне світитися, а на дисплеї цієї зони відобразиться «000».

2. Сенсорними кнопками «+» (плюс) і «-» (мінус) установіть потрібний час приготування.



- Для збільшення часу в годинах торкніться клавіші «-». Торкніться клавіші «+», щоб збільшити час у хвилинах. Потім за потреби зменште час у хвилинах за допомогою кнопки «-».
- Якщо час не буде вказано протягом п'яти секунд, таймер зворотного відліку вимкнеться.

3. За потреби повторіть цю процедуру, щоб задати таймер зворотного відліку для іншої активної зони нагріву.

- Коли ввімкнуто програму Celsius[®] Cooking™, таймер починає зворотний відлік часу до досягнення програмою потрібної температури.

ПОРАДА!

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

Вимкнення таймера зворотного відліку

Торкніться й утримуйте клавішу таймера зворотного відліку потрібної активної зони нагріву.

- Таймер вимкнено.
- 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, торкніться клавіші таймера зворотного відліку або заберіть посуд із зони нагріву.



Дисплей тривалості готування — секундомір

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

Торкніться кнопки секундоміра.

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

Використання витяжного модуля

За замовчуванням витяжний модуль працює в режимі синхронізованого керування (Synchro Control, див. пункт «Автоматична витяжка» в розділі «Використання»). У режимі Synchro Control індикатори/клавіші витяжного модуля слабо підсвічені. Робота витяжки регулюється відповідно до використання зон нагріву. П'ятий рівень (форсована витяжка) у режимі Synchro Control також застосовується тимчасово. Коли витяжний модуль починає працювати, колона автоматично піднімається (якщо ввімкнено параметр «Автоматичне підіймання колони»).

ПРИМІТКА!

Якщо не потрібно, щоб колона автоматично піднімалася за ввімкнення витяжки, вимкніть параметр Automatic raising of the tower («Підняти колону автоматично»). Див. розділ «Налаштування».

Ручне регулювання інтенсивності витяжки:

1. Щоб запустити витяжку, торкніться клавіші «+» (плюс).
 - Колона підніметься (якщо ввімкнено параметр «Автоматичне підіймання колони»).



2. За допомогою клавіш «+» і «-» виберіть потрібний рівень інтенсивності витяжки.
 - Передбачено 4 рівні інтенсивності витяжки й форсований режим (рівень 5).
 - Щоб одразу перейти у форсований режим, утримуйте клавішу «+».
 - За 10 хвилин витяжний модуль автоматично вийде з форсованого режиму і встановить 4-й рівень інтенсивності.

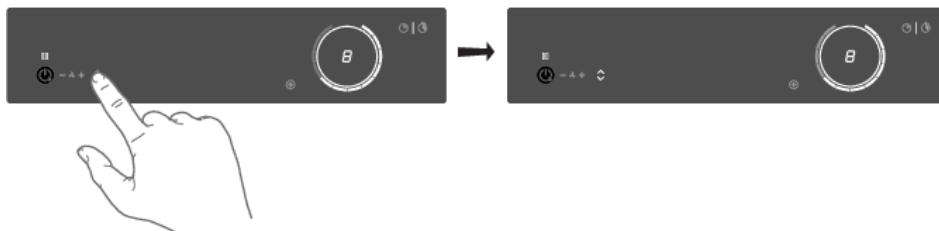
ПРИМІТКА!

Щоб скасувати режим Synchro Control, просто торкніться клавіші «-» або «+». Якщо режим Synchro Control було скасовано, щоб установити автоматичне керування витяжним модулем (тобто повернути режим Synchro Control), одночасно торкніться сенсорних клавіш «+» і «-».

Використання

Підймання або опускання колони вручну:

Торкніться клавіші зі стрілками «Вгору/вниз».



- Колона підніметься.
- Кожне наступне торкання цієї клавіші змінює напрямок руху колони на протилежний. Якщо щось перешкоджає підйманню колони, вона знову опускається.

Функція Air-Dry

Функція Air-Dry автоматично вмикається в момент вимкнення витяжного модуля. Якщо конфорку вже вимкнено, функція Air-Dry автоматично вмикається в момент, коли вимикається (шляхом встановлення рівня витягування на 0) витяжний модуль.

Щоб активувати функцію Air-Dry під час приготування, утримуйте клавішу «←» протягом 3 секунд.

10 хв

3 сек.

- Індикатор витяжного модуля циклічно миготить (слабо підсвічений)
- Щоб вимкнути функцію Air-Dry, торкніться й утримуйте клавішу «←» протягом 2 секунд.
- За 10 хвилин функція Air-Dry вимикається автоматично.



Програма ConnectLife і підключення до мережі Wi-Fi

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

Програма доступна в магазинах 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 того, щоб контролювати статус варильної поверхні й оновлювати вбудоване ПЗ (див. розділ «*ConnectLife та Wi-Fi*»).


Прямі посилання на різні магазини можна знайти в додатку ConnectLife у розділі www.connectlife.io/getstarted, а додаткову інформацію про систему, підтримку, доступні функції та додаткові параметри – в розділі www.connectlife.io.

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

Налаштування

- Переконайтеся, що ви знаєте назву/SSID та пароль мережі Wi-Fi маршрутизатора¹⁾.
- 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.
- Функція Bluetooth на вашому смартфоні або планшеті ввімкнена.



- Установіть програму  **ConnectLife** на мобільному пристрої. Проскануйте QR-код, щоб знайти її.
- Запустіть програму. Зареєструйтесь у програмі, якщо у вас ще немає облікового запису.
- Увійдіть у систему за допомогою свого облікового запису.
- 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. У додатку ConnectLife перейдіть у меню «Додати пристрій» (Add device) і виберіть потрібний тип пристрою. Потім відскануйте QR-код (його можна знайти на паспортній таблиці приладу; також можна ввести AUID/SN-код вручну).

Дотримуйтесь інструкцій у програмі ConnectLife.

Активованій на мобільному пристрої обліковий запис, що використовується для налаштування підключення, автоматично з'єднується з хмарою. Якщо потрібно з'єднати інший обліковий запис,

¹⁾ ПРИМІТКА. Підтримуються лише мережі 2,4 ГГц

ConnectLife та Wi-Fi

наприклад, на мобільному пристрої іншого користувача, див. пункт «З'єднання додаткового користувача».

З міркувань безпеки зв'язок із варильною поверхнею дозволений лише користувачам, які з'єдналися з приладом.

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 увімкнено.

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

Налаштування підключення

1. Виберіть варіант «C» у меню «Wi-Fi».
 - *Connection Setup Mode (Режим налаштування підключення) буде увімкнено протягом 5 хвилин.*
 - *Заблимає символ «C», а кнопки «+» (плюс) і «-» (мінус) буде вимкнено.*
2. У мобільній програмі розпочніть процес «Додати прилади» і дотримуйтесь інструкцій щодо налаштування мережі.

З'єднання додаткового користувача

Щоб з'єднати додаткового користувача, потрібно налаштувати підключення й підключити варильну поверхню до хмари (кнопка «Wi-Fi» постійно світиться).

1. Виберіть варіант «P» у меню «Wi-Fi».
 - *Pairing Mode (Режим з'єднання) буде увімкнено протягом 3 хвилин.*
 - *Заблимає кнопка «Wi-Fi», а кнопки «+» (плюс) і «-» (мінус) буде вимкнено.*
2. У мобільній програмі розпочніть процес «Додати прилади» і дотримуйтесь інструкцій щодо з'єднання пристрою.

Від'єднання всіх користувачів

Щоб з'єднати додаткового користувача, потрібно налаштувати підключення й підключити варильну поверхню до хмари (кнопка «Wi-Fi» постійно світиться).

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, який дає змогу отримувати оновлення вбудованого ПЗ (наприклад, оновлення, які покращують роботу або безпеку приладу). Для цього необхідно, щоб варильна поверхня була підключена до хмари й сполучена із зареєстрованим обліковим записом користувача в додатку **ConnectLife**. Якщо ці умови ще не виконано, див. розділ «*ConnectLife та Wi-Fi*».

Коли з'являється нова версія вбудованого ПЗ, вам надходить повідомлення в додатку **ConnectLife**. Дотримуйтеся наведених у ньому вказівок.

Для оновлення необхідно, щоб у меню налаштувань (див. розділ «*Налаштування*») варильної поверхні для параметра **FoA** було встановлено значення **ON** (УВИМК.). Цим ви підтверджуєте свою присутність поряд із варильною поверхнею. За 90 хвилин для цього параметра автоматично повертається значення **OFF** (ВИМК.).

Увімкнувши параметр **FoA** на варильній поверхні, запустить процедуру оновлення в додатку **ConnectLife**. Варильна поверхня вимкнеться. Індикатором процесу оновлення є миготіння символу Wi-Fi. Залежно від конфігурації процес оновлення може тривати 15–60 хвилин.

ПРИМІТКА!

Під час оновлення варильною поверхнею не можна користуватися. Варильна поверхня декілька разів перезавантажиться й періодично не реагуватиме на дії користувача. Під час оновлення не повинно перериватися живлення та підключення до мережі Wi-Fi.

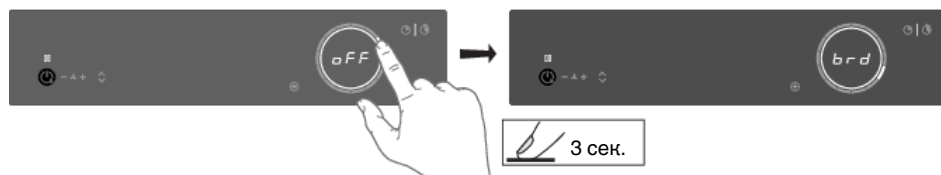
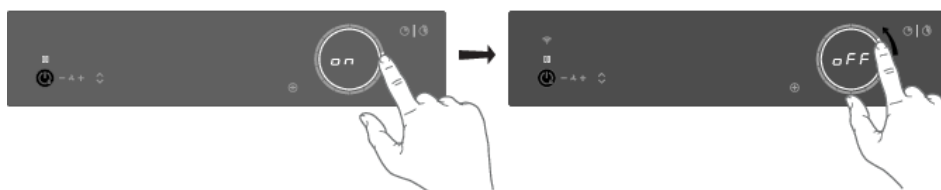
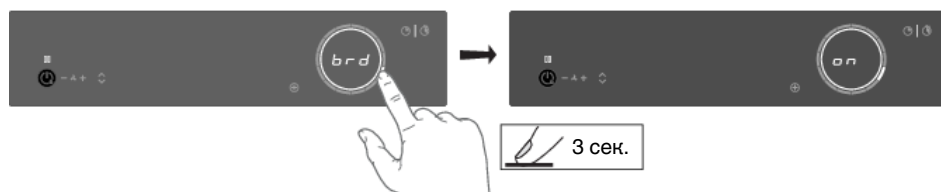
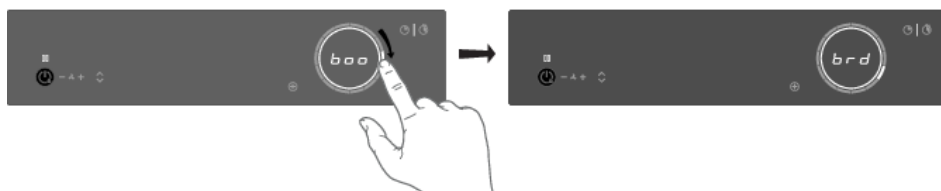
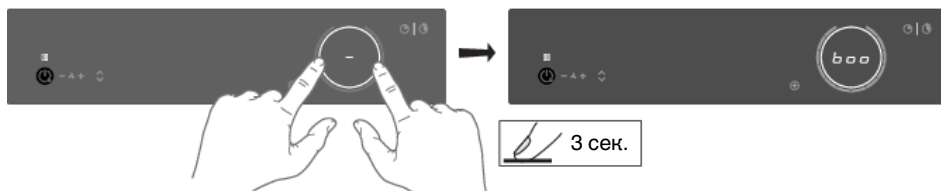
У разі збою оновлення варильна поверхня залишиться на попередній версії вбудованого ПЗ і працюватиме як зазвичай. Трохи зачекайте й повторіть спробу. Якщо й надалі не вдається виконати оновлення, зверніться за допомогою до відділу обслуговування.

Якщо варильна поверхня не реагує на дії користувача після оновлення, можливо, що оновлення ще не завершилось. Дочекайтеся завершення оновлення. Якщо варильна поверхня й надалі не реагує, зверніться за допомогою до відділу обслуговування.

Налаштування

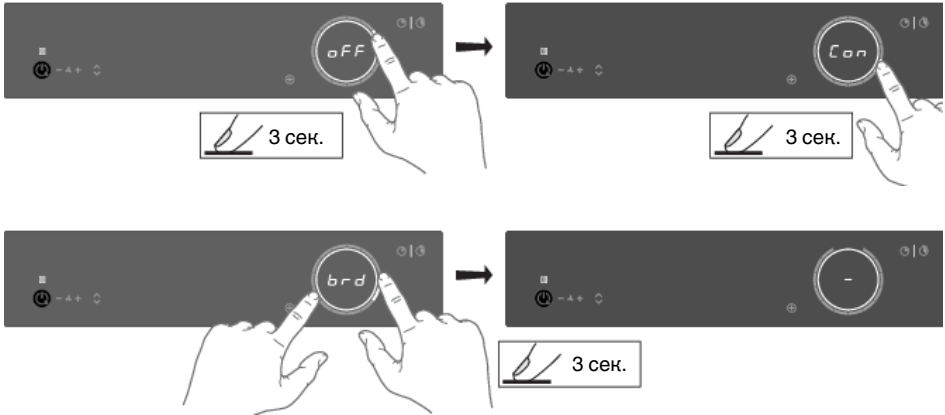
Ви можете відрегулювати роботу цієї індукційної варильної поверхні згідно з вашими потребами. Для цього доступні різноманітні налаштування.

Коли на конфорках немає посуду, торкніться будь-якого кільця двома пальцями й утримуйте його протягом 3 секунд. Тепер можна вибирати 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!

Щоб уникнути ненавмисного регулювання значення «Con- connected power», у разі зміни параметрів налаштування Con їх потрібно буде підтвердити, натиснувши й утримуючи повзунок протягом 3 секунд. Якщо ви не підтвердите зміни, їх не буде збережено!



Для виходу з меню, торкніться двома пальцями в будь-якій точці повзунка й утримуйте їх протягом 3 секунд.

Нижче зазначено доступні параметри (залежить від моделі).

<p>boo - Auto boost Автоматичне ввімкнення підсилення потужності</p>	<p>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.</p>
<p>brd - Auto bridge Автоматичне об'єднання</p>	<p>Коли поверхня ввімкнена, у разі виявлення нової каstrулі або сковороди у двох зонах нагріву, сумісних із функцією Bridge Induction, ці зони автоматично об'єднуються в одну велику. У вимкненому стані зони нагріву необхідно об'єднувати вручну, торкнувшись повзунків обох зон Bridge Induction одночасно.</p>
<p>rEC – 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>Ati – Auto timer Автоматичний таймер секундоміра</p>	<p>Якщо ввімкнути це налаштування, секундомір (таймер прямого відліку) починає відлік часу на фоні за активації конфорки. Якщо вимкнути це налаштування, секундомір необхідно буде вмикати вручну; він починатиме відлік зі значення 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Автоматичне блокування від дітей</p>	<p>Якщо ввімкнути це налаштування, варильна поверхня автоматично блокуватиметься щоразу після вимкнення.</p>

Налаштування

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Snd - Sound volume Рівень гучності	Доступні 4 варіанти налаштування гучності: L3 (високий рівень), L2 (середній рівень), L1 (низький рівень), «ВИМК.» (лише сигнали про помилку та тривогу).
SEn - Key sensitiveness Реагування клавіш	У реагування клавіш є 3 різних варіанти швидкості: L3 (висока), L2 (середня), L1 (низька).
hSt - Synchro Start Рівень Synchro Start	Цей параметр автоматично запускає витяжний модуль під час кожного ввімкнення індукційної варильної поверхні. Після активації будь-якої зони нагріву витяжка запускається автоматично зі швидкістю, яка залежить від вибраних параметрів приладу.
hSc - Synchro Control Рівень реагування Synchro Control	Цей параметр дозволяє індукційній варильній поверхні керувати витяжним модулем. Витяжний модуль автоматично ввімкнеться при ввімкненні конфорки. Рівень витягування визначається відповідно до найбільшої потужності ввімкнених конфорок. Функцію Synchro Control можна скасувати натисканням клавіш «+» (плюс) і «-» (мінус), а потім повторно ввімкнути, одночасно натиснувши ці клавіші. Рівень реагування можна встановити на: L3 (високий), L2 (середній), L1 (низький), off (вимк.)
hSP - Synchro Stop Synchro Stop, функція вимкнення витяжного модуля	Цей параметр задає можливість автоматичного вимкнення витяжного модуля в разі вимкнення приладу, за потреби з активацією функції Air-Dry. Якщо на варильній поверхні залишається гарячий посуд, функція Air-Dry за потреби ввімкнеться з вищою потужністю, доки всі зони нагріву не охолонуть. Після цього функція Air-Dry продовжить роботу в нормальному 10-хвилинному циклі з 1-м рівнем інтенсивності витяжки.
Ato - Automatic raising of the tower Автоматичне підіймання колони	Вимкніть цей параметр, якщо немає потреби в тому, щоб колона автоматично піднімалася, коли запускається витяжний модуль.
rCi - Recirculation filter фільтр рециркуляції	Увімкніть цей параметр, якщо встановлено фільтр рециркуляції. Доступні 2 варіанти налаштування: off (вимк.) — (за замовчуванням) Car — фільтр рециркуляції
GrF - Clean grease filters indicator Індикатор чистих жирових фільтрів	Виберіть це значення, якщо необхідна індикація очищення фільтра. Доступні 4 варіанти налаштування: Off — вручну L1 — невеликі обсяги приготування й смаження L2 — середні обсяги приготування й смаження на грилі (стандарт) L3 — смаження, приготування на грилі та вок
btP - 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.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

<p>btC - Bluetooth clear Скасування підключень до пристроїв через Bluetooth</p>	<p>Щоб відключити всі пристрої, з'єднані через Bluetooth, задайте для цього параметра значення «Clr». Усі пристрої, з'єднані через Bluetooth, буде відключено.</p>
<p>Fir - Display firmware version Версія програмного забезпечення</p>	<p>Відображення поточних версій програмного забезпечення варильної поверхні. Версія програмного інтерфейсу користувача та версія програмного забезпечення Celsius°Cooking™ буде показана по черзі.</p>
<p>FoA - Firmware update over the air Оновлення вбудованого ПЗ через Wi-Fi</p>	<p>Щоб отримувати оновлення вбудованого ПЗ варильної панелі, необхідно сполучити її за допомогою мобільного додатка. Ви отримаєте сповіщення або можете перевірити наявні оновлення вбудованого ПЗ у меню мобільного додатка.</p> <p>Щоб розпочати оновлення вбудованого ПЗ у мобільному додатку, увімкніть цей параметр, щоб підтвердити вашу присутність поряд із варильною панеллю. Додаткові відомості див. у розділі «ConnectLife та Wi-Fi». За 10 хвилин цей параметр автоматично вимикається.</p>
<p>Con - Connection power Обмежувач (підключення до електромережі)</p>	<p>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.</p> <p>Доступний такий цифровий формат налаштування: «X.XX». Число зліва від крапки позначає кількість підключених фаз, число справа — струм за фазу в амперах.</p> <p>ПРИМІТКА!</p> <p>Щоб уникнути ненавмисного регулювання значення «Connected power», у разі зміни параметрів налаштування Con їх потрібно буде підтвердити, натиснувши й утримуючи повзунок протягом 3 секунд. Якщо ви не підтвердите зміни, їх не буде збережено!</p> <p>⚠ УВАГА!</p> <p>Прилад має бути завжди встановлено відповідно до фактичних або нижчих характеристик електричних кабелів чи автоматичних вимикачів. Це налаштування може здійснювати лише фахівець.</p>
<p>rES - Factory reset Скидання на заводські налаштування</p>	<p>Відновлення налаштувань за умовчанням.</p>

Налаштування

Продовження таблиці з попередньої сторінки

dE - Demo mode Демонстраційний режим для демонстраційних залів дилерів	У демонстраційному режимі прилад працюватиме як зазвичай, без можливості нагрівати посуд. Якщо вибрано цей режим, після ввімкнення приладу на дисплеї відобразиться індикатор «d». За відсутності жодних дій користувача прилад автоматично вимикається за 10 хвилин.
--	---

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 витяжного модуля

УВАГА!

Витяжний модуль слід регулярно чистити. Зверніть уваги, що шпильки, на яких установлена колона, потребують очищення після кожного використання

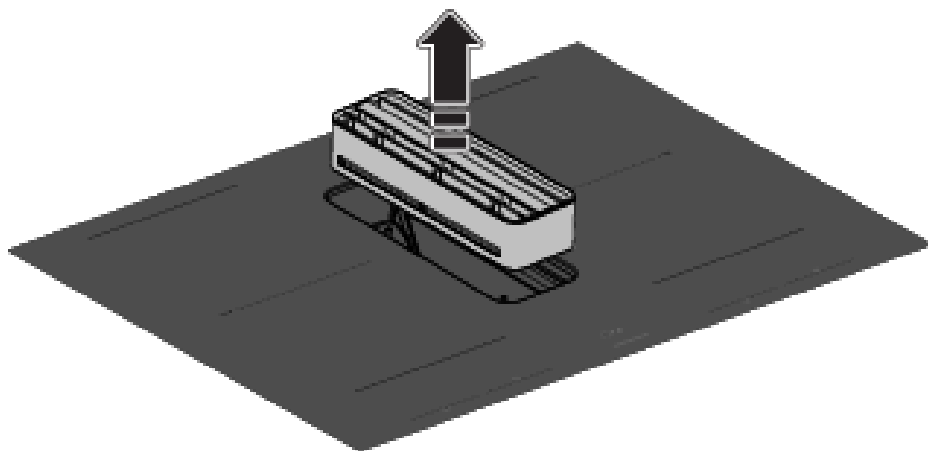
Не використовуйте для чищення абразивні засоби. Не використовуйте засоби, які містять спирт!

Недотримання інструкцій щодо чищення приладу або заміни фільтрів може призвести до пожежі. Обов'язково дотримуйтесь інструкцій! Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу або виникнення пожежі внаслідок некваліфікованого обслуговування чи невиконання інструкцій із техніки безпеки, наведених вище.

Технічне обслуговування

Очищення колони

Зніміть колону.



Щоденно промивайте колону теплою водою з-під крана. Щотижня мийте колону з додавання невеликої кількості засобу для миття посуду. Колону також можна мити в посудомийній машині.

Скляне оздоблення не стійке до падіння або ударів.

УВАГА!

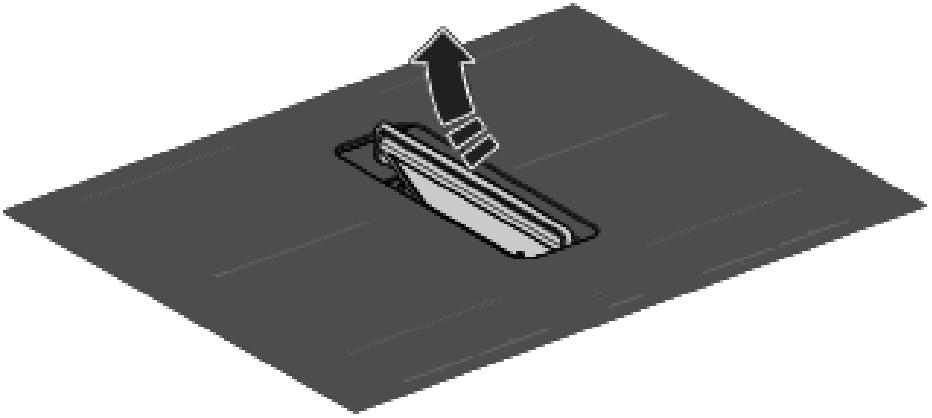
Замініть колону, якщо її скляне оздоблення пошкоджене. Гострі краї на зовнішньому покритті можуть спричинити травми.

ПОРАДА!

Нижня частина колони позначена стрілкою. Колона оптимально стикується з склом, коли стрілка вказує назад.

Чищення жирових фільтрів

Вийміть жирові фільтри з витяжного модуля. За потреби металеві фільтри можна витягнути з їх пластикової рамки.



Після спрацювання індикатора забруднення фільтра металеві фільтри необхідно очистити вручну або в посудомийній машині за низької температури та за скороченою програмою. Не кладіть пластикові рамки до посудомийної машини окремо, без металевих жирових фільтрів. Налаштування для чищення фільтрів див. у розділі «Налаштування».

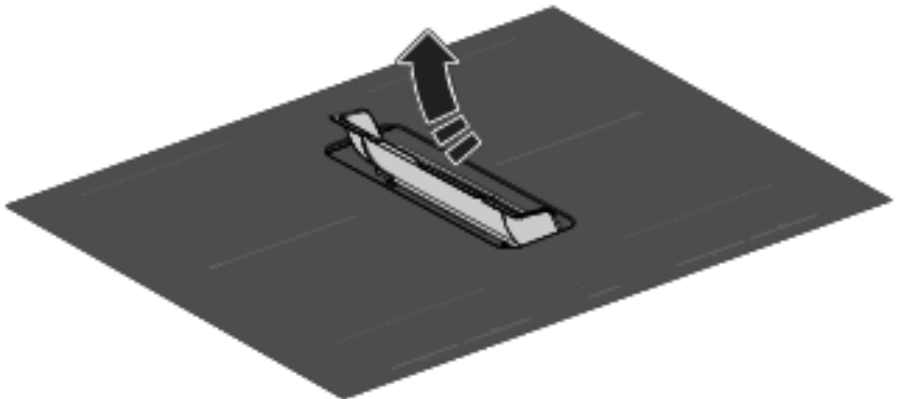
ПРИМІТКА!

Перш ніж встановлювати жирові фільтри на місце, необхідно ретельно висушити їх.

Очищення резервуарів для конденсату

Рекомендується що два тижні перевіряти резервуари для конденсату й зливати з них рідину.

1. Вийміть резервуари для конденсату на вході вивідного патрубку за допомогою ручок.
 - *Увага! Перш ніж виймати резервуари для конденсату, спочатку зніміть фільтри.*



2. Злийте рідину з резервуарів для конденсату й очистьте їх теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду або в посудомийній машині.
3. Протріть витяжний модуль усередині вологою тканиною.

Індикація забруднення фільтра

Забруднення жирового фільтра та фільтра рециркуляції

Жирові фільтри необхідно очищати, лише коли світитись відповідний індикатор. Якщо спрацювання індикатора фільтра супроводжується позначкою «г» на дисплеї, замініть фільтр рециркуляції.

Жировий фільтр

Через 10, 20 або 40 годин роботи (залежно від інтенсивності використання) вмикається індикатор забруднення жирового фільтра.

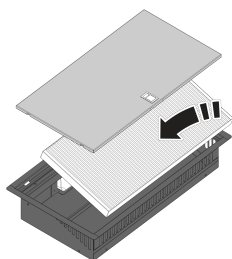
- Це означає, що слід очистити жирові фільтри.
- Скиньте індикатор забруднення фільтра, утримуючи натиснутою кнопку індикатора фільтра протягом 2 секунд.

Фільтр рециркуляції (у відповідному режимі)

Після 300 годин роботи (фільтра рециркуляції) починає світитись індикатор забруднення відповідного фільтра, і на дисплеї відображається літера «г».

- Замініть фільтр рециркуляції.
- Скиньте індикатор забруднення фільтра, утримуючи натиснутою кнопку індикатора фільтра протягом 2 секунд.

Заміна фільтра рециркуляції (за наявності відповідного блока)



Блок рециркуляції з фільтром розташований під нижньою стінкою шафи й доступний з кухонної шафи.

1. Відкрийте або вийміть нижню шухляду кухонної шафи.
2. Зніміть кришку блока рециркуляції.
3. Вийміть фільтр.
4. Установіть новий фільтр стрілкою (див. збоку фільтра) вгору.
5. Установіть на місце кришку блока рециркуляції та закрийте (вставте на місце) шухляду.
6. Скиньте індикатор забруднення фільтра, утримуючи натиснутою кнопку індикатора фільтра протягом 2 секунд.

ПОРАДА!

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

Загальні

ПРИМІТКА!

Якщо ви помітили тріщину на скляній поверхні (навіть невелику), негайно вимкніть варильну поверхню й від'єднайте її від електроживлення (вийміть штепсельну вилку з розетки).

Після цього зверніться у відділ обслуговування.

Таблиця усунення несправностей і помилок

Якщо варильна поверхня працює неналежним чином, це не завжди означає, що вона несправна. Перевірте пункти, зазначені в таблиці нижче, або відвідайте наш вебсайт, щоб отримати додаткову інформацію.

Індукційні конфорки

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час першого ввімкнення варильної поверхні на дисплеях відображаються символи.	Це стандартний процес налаштування.	Звичайне функціонування.
Вентилятор продовжує роботу протягом кількох хвилин після вимкнення варильної поверхні.	Варильна поверхня охолоджується.	Звичайне функціонування.
Під час кількох перших разів використання варильної поверхні помітний незвичний запах.	Новий пристрій прогрівається.	Це нормальне явище. Запах зникне після кількох використань. Провітріть кухню.
У варильній поверхні чути клацання.	Це спричиняється обмежувачем потужності на передній і задній конфорках. Тихе клацання також можна почути в режимі низької потужності.	Звичайне функціонування.
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.
Під час приготування їжі посуд створює шум.	Це спричиняється 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.
Конфорку ввімкнуто, але дисплей продовжує блимати.	Посуд не підходить для приготування їжі на індукційній варильній поверхні або його діаметр менший за 12 см.	Використовуйте придатний посуд (див. розділ «Використання»).

Пошук і усунення несправностей

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Конфорка раптово припиняє роботу, і лунає сигнал.	Попередньо встановлений час минув.	Вимкніть сигнал за допомогою кнопки «+» або «-» на таймері.
Конфорка не працює, а на дисплеї нічого не відображається.	Немає електропостачання через пошкодження шнура живлення або неправильне підключення.	Перевірте запобіжники або перемикач підключення до електромережі (якщо немає штепселя).
Конфорка вимикається ненавмисно та відображається індикатор гарячої конфорки.	Конфорка перегрілася.	Після того, як варильна поверхня охолоне, приготування можна продовжити.
Запобіжник перегорає відразу після ввімкнення плити.	Прилад підключено неналежним чином.	Перевірте підключення до електромережі.
Клавіша Celsius°Cooking™ блимає разом із клавішею вибору способу приготування й дисплеєм.	Посуд Celsius°Cooking™ розташований не в потрібній зоні нагріву.	Приберіть посуд і знову призначте зону нагріву.
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.
Під час використання датчика клавіша встановлення способу приготування Celsius°Cooking™ 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.	Поверніть на місце зонд або повторно помістіть його в посуд — якщо зонд автоматично не розпізнається, натисніть клавішу вибору способу приготування.
Склокерамічна поверхня пошкоджена.		Вийміть штепсельну вилку з розетки. Зверніться до спеціаліста з монтажу. Зверніть увагу! Не викидайте ушкоджену склокерамічну панель в сміттевий бак для скла, віднесіть її в місцевий центр з утилізації відходів.

Витяжка

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Утруднений рух колони / колона утворює забагато шуму.	Шпильки, на які спирається колона, забруднені.	Очистьте шпильки колони.

Пошук і усунення несправностей

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
У процесі вимкнення варильної поверхні витяжний модуль продовжує працювати на рівнях 1, 2 або 3, а індикатор витяжки циклічно миготить.	Працює функція Air-Dry. Ця функція забезпечує продувку й просушування витяжних каналів і жирових фільтрів після завершення використання приладу.	Функція Air-Dry не передбачає налаштування. Проте якщо вимкнути параметр Synchro Stop, функція Air-Dry спрацюватиме, лише якщо встановлено 1-й рівень інтенсивності витяжки.

Коди помилок

Код помилки	Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
E03	На дисплеї відображається «E03».	Панель керування забруднена або на ній є вода.	Очистьте панель керування.
E2	На дисплеї відображається «E2».	На конфорці нагрівався пустий посуд.	Зачекайте, поки конфорка охолоне, або наповніть посуд продуктами.
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.
E7	Після налаштування підключення до мережі Wi-Fi на екрані відображається помилка E7.	Не вдалося підключитися до мережі Wi-Fi.	Спробуйте ще раз підключити пристрій до мережі. Переконайтеся, що нові пристрої можуть підключатися до мережі (наприклад, вимкнена фільтрація MAC-адрес).
E8	На дисплеї з'явиться позначка E8.	Вентилятор заблоковано (наприклад, якимось предметом у шухляді).	Розблокуйте вентилятор; від'єднайте прилад від електромережі на 10 секунд.
E65	На дисплеї відображається код «E65», а клавіша Celsius°Cooking™ блимає.	Сторонній посуд (не серії Celsius°Cooking™) не підтримується.	Використовуйте посуд Celsius°Cooking™.
E66	Відображається помилка E66, а також блимає клавіша Celsius°Cooking™.	Не знайдено посуд Celsius°Cooking™ (розряджена батарея, поза межами діапазону досяжності тощо).	Замініть елемент живлення.

Пошук і усунення несправностей

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Код помилки	Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
E67	Відображається помилка E67, а також блимає клавіша Celsius°Cooking™.	Відсутній посуд Celsius°Cooking™.	Якщо кришка на ручці встановлена правильно, замініть елемент живлення.
Витяжка			
E80	На дисплеї відображається «E80».	Не відчинене вікно, на якому встановлено датчик вікна.	Відчиніть вікно, щоб мати змогу користуватися витяжним модулем, або зупиніть індикацію, торкнувшись клавіші «←» або «+» (світяться).

ПРИМІТКА!

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

Пошук і усунення несправностей із підключенням через Wi-Fi

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Значок Wi-Fi не відображається.	Wi-F вимкнено.	Вимкніть варильну поверхню, потім торкніться клавіші ввімкнення/вимкнення й утримуйте її протягом 5 секунд.
Не вдалося підключитися до мережі Wi-Fi.	Проблеми з домашньою мережею.	Перевірте, чи сигнал домашньої мережі сильний і чи є інтернет-підключення.
Під час процесу налаштування підключення не відображається домашня мережа.	Домашня мережа не працює на частоті 2,4 ГГц, мережу приховано або рівень сигналу занадто слабкий.	Перевірте параметри мережі. Налаштуйте частоту 2,4 ГГц і відображення мережі. Якщо сигнал занадто слабкий, спробуйте пересунути мережевий маршрутизатор ближче до приладу.
Варильна поверхня відображається в мобільному додатку як відключена	Wi-Fi вимкнено, або виникли проблеми з домашньою мережею.	Переконайтеся, що Wi-Fi увімкнено, а в домашній мережі є інтернет-підключення. У разі потреби повторіть процес налаштування підключення.

Пошук і усунення несправностей

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Ознака	Можлива причина	Спосіб усунення
Інші проблеми з Wi-Fi.	Можливі різні причини.	Спочатку вимкніть і знов увімкніть Wi-Fi. Переконайтеся, що в домашній мережі є інтернет-підключення. У разі потреби повторіть процес налаштування підключення. Більше інформації щодо усунення несправностей див. на сайті www.connectlife.io або звертайтеся до відділу обслуговування.
Сталася помилка під час оновлення вбудованого ПЗ.	Втрачений зв'язок з Інтернетом або зникло електроживлення.	Перевірте наявність електроживлення та стабільного підключення до Інтернету й повторіть спробу. Якщо помилка не зникає, зверніться до відділу обслуговування.

Технічні дані

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

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

Позначення моделі	HIND854GF / HIND854MM
Торгова марка	ASKO
Тип варильної панелі	Індукційна варильна поверхня із вбудованою витяжкою
Кількість електричних конфорок або нагрівальних зон	4
Технологія нагрівання	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
Споживання енергії однією конфоркою або нагрівальною зоною на кг ($EC_{\text{електричний нагрів}}$), Вт-год/кг	188,8
Споживання енергії варильною поверхнею на кг (для електричних варильних поверхонь, призначених для країн ЄС), Вт-год/кг	188,8
Річне споживання електроенергії (AEC_{hood}) [кВт-год/рік]	28,3
Клас енергоефективності	A
Гідродинамічна ефективність (FDE_{hood}) [%]	28,6
Клас гідродинамічної ефективності	A
Ефективність фільтрації жиру (GFE_{hood}) [%]	95,7
Клас ефективності фільтрації жиру	A
Потік повітря на мінімальній і максимальній швидкості за звичайного використання [$m^3/\text{год}$]	213,8 - 449,4
Потік повітря в інтенсивному або форсованому режимі [$m^3/\text{год}$]	617,2
A-зважений рівень звукової потужності на мінімальній і максимальній швидкості за звичайного використання [дБ(A)]	44 - 60
A-зважений рівень звукової потужності в інтенсивному або форсованому режимі [дБ(A)]	68
Споживання електроенергії у вимкненому стані (P_o)	-

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Позначення моделі	НІНD854GF / НІНD854MM
Споживання електроенергії в режимі очікування (P_s) [Вт]	0,48 - 0,70 (WiFi)

Технічні дані продукту, виготовленого в ЄС

Позначення моделі	НІНD854GF / НІНD854MM
Коефіцієнт збільшення часу (f)	1
Індекс енергоефективності (EEl_{hood})	48,8
Швидкість потоку повітря, виміряна в точці оптимального ККД ($Q_{\text{вЕР}}$) [$\text{м}^3/\text{год}$]	346,8
Тиск повітря, виміряний у точці оптимального ККД ($P_{\text{вЕР}}$)	230
Вхідна потужність, виміряна в точці оптимального ККД ($W_{\text{вЕР}}$)	77,6

Відомості про відповідність

Тип радіообладнання	HSCIM — 1 модуль
Діапазон робочих частот	2402,0 - 2480,0 МГц
Максимальна вихідна потужність	<10 дБм (середнє розраховане значення EIRP)
Клас випромінювання	G1D

Тип радіообладнання	Модуль Wi-Fi
Діапазон робочих частот	2412 - 2472 МГц (16 каналів)
Максимальна вихідна потужність	17,7 дБм (середнє розраховане значення EIRP)
Максимальний коефіцієнт підсилення антени	2,7 дБі

ASKOцим документом засвідчує, що ця індукційна варильна поверхня з вбудованою витяжкою, включно з радіокомунікаційним обладнанням, відповідає вимогам директиви ЄС 2014/53/EU.

Повний текст декларації відповідності нормам ЄС доступний в Інтернеті за адресою: www.celsiuscooking.com/DoC.

Зауваження щодо захисту довкілля

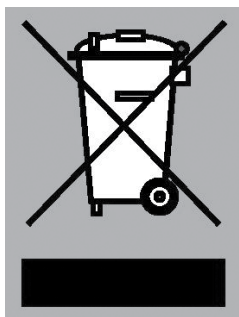
Утилізація приладу та пакування

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.

Безпека

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.

Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт від'єднайте прилад від електромережі.

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.

Перевірте прилад на наявність пошкоджень, що могли виникнути внаслідок транспортування. Не під'єднуйте прилад, якщо він пошкоджений.

Повітря не повинно виводитися в канал, призначений для вихлопних газів від приладів, що працюють на газі або іншому пальному (не стосується приладів, які виводять повітря лише назад у приміщення).

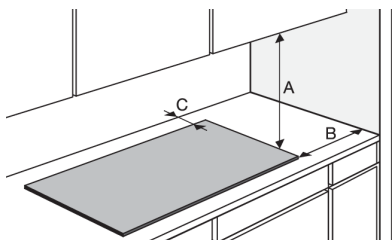
Витяжки та інші прилади, які відводять випаровування, що утворюються під час приготування їжі, можуть впливати на безпечність роботи обладнання, яке працює на газі або іншому пальному (включно з обладнанням, що знаходиться в інших приміщеннях), через зворотний потік продуктів згорання. Ці гази потенційно можуть призводити до отруєння чадним газом (монооксидом вуглецю). Після встановлення витяжки або іншого аналогічного обладнання уповноважений спеціаліст повинен перевірити належну роботу приладів, оснащених газоходами, і засвідчити, що продукти згорання не потрапляють у приміщення внаслідок зворотної тяги.

Повітря має відводитися відповідно до вимог місцевих нормативних документів.

Встановлення

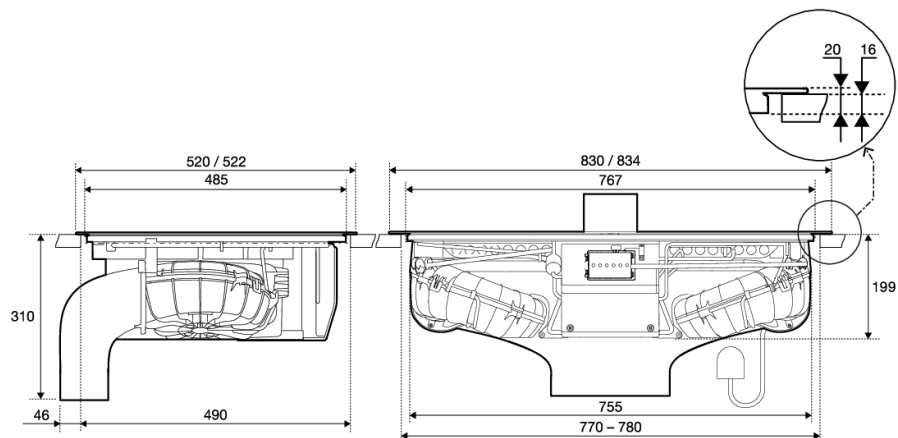
Підготовка до встановлення

Вільний простір навколо приладу

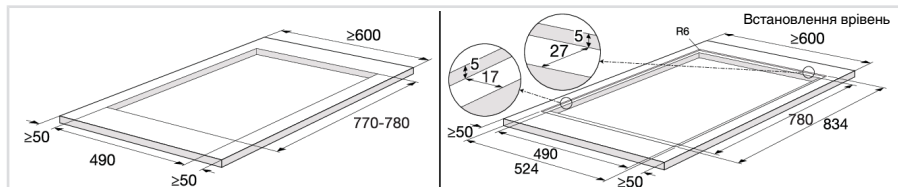


A	min. 550 мм
B	min. 40 мм
C	min. 35 мм

Габарити приладу

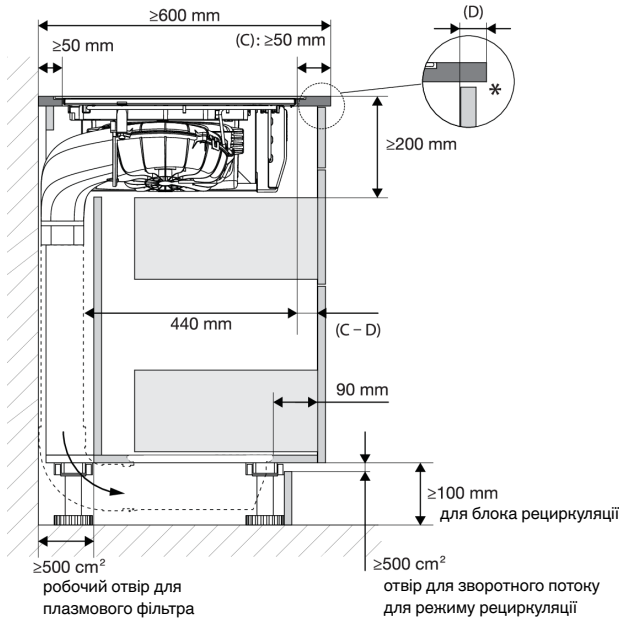


Виріз на робочій поверхні



Прилади без декоративних рамок можна встановлювати врівень зі стільницею.

Розміри кухонної шафи



ПРИМІТКА!

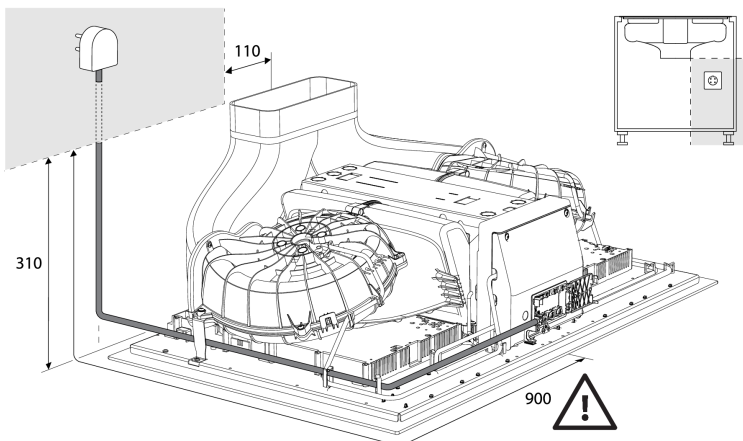
- * Для оптимальної роботи варильної поверхні рекомендується залишати вентиляційний проміжок ≥ 6 мм.
- Мінімальна ширина шафи: 800 мм.
- Для встановлення й технічного обслуговування задня панель має бути знімною.
- За рециркуляції може підвищитися вологість. Тому необхідно забезпечити вхідний отвір площею принаймні 500 кв. см, а поверхні зрізу потрібно зробити вологостійкими.
- Зверніть увагу, що за рециркуляції конденсат може утворюватися, якщо кухонні меблі встановлено біля стіни або на підлозі без ізоляції. За потреби виберіть інший набір для рециркуляції зі встановленням у плінтусі.
- Точка підключення шнура живлення розташована в передній частині приладу. Щоб шнур живлення дістав до точки, призначеної для розетки, позаду приладу, його довжина має бути не менше 900 мм.
- 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 °C.
- Встановлюйте варильну поверхню виключно на плоскій робочій поверхні.

Підключення до електромережі

- Цей прилад необхідно заземлити.

Встановлення

- Електричне з'єднання слід виконувати згідно з вимогами державних та місцевих нормативних документів.
- Перед установкою переконайтеся, що технічні характеристики (напруга й частота) відповідають характеристикам місцевої електромережі (напруга та частота), а засоби підключення приладу сумісні з нею.
- Напруга, частота, потужність та країна, для якої призначено прилад, указані на його паспортній табличці.
- 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 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.
- Використовуйте затверджений шнур із належними діаметрами жил, що підходить до вашої конфігурації. Ізоляція шнура має витримувати температуру принаймні 70 °С, тому бажано обрати виріб 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!

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.

ПРИМІТКА!

Точка підключення шнура живлення розташована в передній частині приладу. Щоб шнур живлення дістав до точки, призначеної для розетки, позаду приладу, його довжина має бути не менше 900 мм.

Визначення характеристик наявного підключення до електромережі

ПРИМІТКА!

Перевірте напругу. Перш ніж підключати прилад, переконайтеся, що напруга, зазначена на паспортній таблиці, відповідає напрузі вашої електромережі. Напругу вашої електромережі має перевірити спеціаліст за допомогою належного вимірювального пристрою.

Перевірте напругу, як зазначено на схемах нижче.

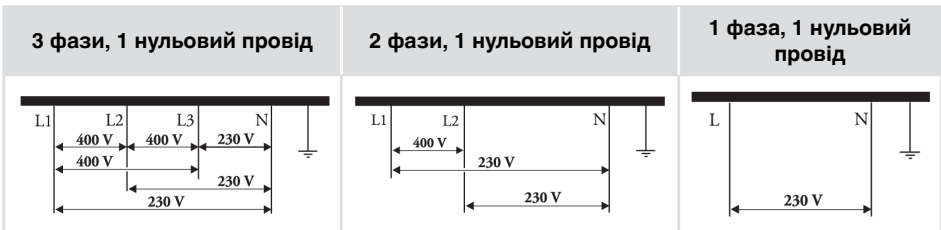
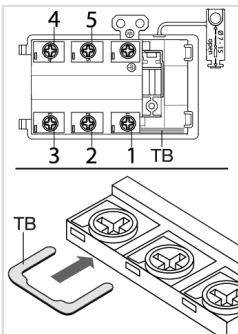


Схема підключення

ПРИМІТКА!

Див. схеми електричних підключень на передній панелі приладу.



1. Відкрийте кришку клемної коробки підключення.
2. Проведіть шнур живлення через компенсатор натягу (фіксатор), який запобігає витягненню шнура.
3. Під'єднайте проводи залежно від типу пристрою.
4. Виконайте необхідні з'єднання між клеммами за допомогою клемних перемичок, що входять до комплекту поставки. Клемні перемички розташовані в розподільній коробці.

Встановлення

Обмежувач

Відомості про налаштування цього параметра див. у розділі «Налаштування», графа «Параметр Cop — обмежувач струму». Цей параметр необхідно налаштувати до того, як ви ставите посуд на варильну поверхню або активуєте зону нагріву.

УВАГА!

Зареєстрований і кваліфікований спеціаліст із встановлення має налаштувати обмежувач згідно з вашим підключенням і автоматичними вимикачами. Уважно ознайомтеся з нормами безпеки й інструкціями з встановлення.

ПРИМІТКА!

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

Напругу між фазним і нульовим провідниками та напругу між фазними провідниками дивіться на схемах підключення.

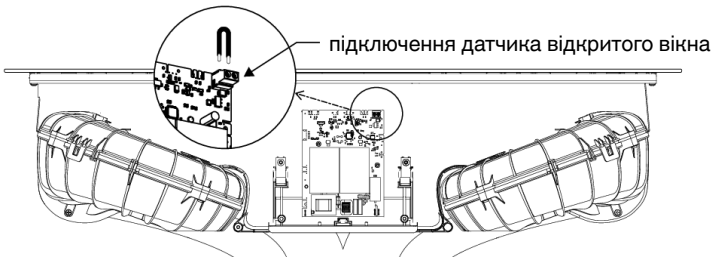
Для наведених нижче значень обмежувача струму, які повинні відповідати характеристикам автоматичних вимикачів, поперечний переріз жили шнура живлення має становити не менше 1,5 мм².

Налаштування обмежувача струму	Тип підключення	Тип кабелю живлення	Кількість жил і площа поперечного перерізу кабелю живлення
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 фази, 1 нульовий провід	H05V2V2-F	5 x 1,5 мм ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 фази, 1 нульовий провід	H05V2V2-F	4 x 1,5 мм ²
2 x 32 A	2 фази, 1 нульовий провід	H05V2V2-F	4 x 4,0 мм ²
1x48 A / 1x35 A	1 фаза, 1 нульовий провід	H05V2V2-F	3 x 6,0 мм ²
1x32 A / 1x25 A	1 фаза, 1 нульовий провід	H05V2V2-F	3 x 4,0 мм ²
1x20 A	1 фаза, 1 нульовий провід	H05V2V2-F	3 x 2,5 мм ²
1x16 A	1 фаза, 1 нульовий провід	H05V2V2-F	3 x 1,5 мм ²

Підключення датчика відкритого вікна

Якщо потрібно встановити віконний датчик, рекомендовано вибрати датчик типу FDS 100. Датчик має бути з безпотенційним контактом, типу NO (нормально відкритий). Його необхідно підключити до відповідного порту на блоці керування двигуна (MCU), розташованому в корпусі на передній частині приладу. Для підключення віконного датчика рекомендовано

використовувати шнур типу H05VV-F, площею 2 x 0,5 кв. мм (або подібний). Без віконного датчика сполучний провід замикатиме електричний контур.

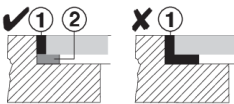


1. Вкрутіть гвинти й зніміть кришку на корпусі блока керування електродвигуном (MCU).
2. Зніміть перемичку на контактах датчика.
3. Під'єднайте жили проводу до контактів датчика.
4. Зафіксуйте провід наявним кабельним затискачем.
5. Під'єднайте жили проводу до датчика вікна в такий спосіб, щоб у разі зачинення вікна контакт розмикався (див. інструкцію, що надається в комплекті з датчиком вікна).

Встановлення приладу

Прилад можна встановлювати тільки в термо- й водостійку стільницю, як-от виготовлену з натурального каменю (мармуру, граніту) або цільного дерева (краї вздовж вирізу потрібно загерметизувати). Щоб встановити прилад у стільницю з кераміки, дерева або скла, потрібна додаткова дерев'яна рамка. Прилад постачається без рамки. Встановлювати прилад у стільниці, виготовлені з інших матеріалів, можна тільки після консультації з їх виробниками й отримання їхньої згоди. Розмір внутрішнього основного блока має бути принаймні таким самим, як внутрішній виріз для приладу. Це дасть змогу легко знімати прилад зі стільниці. Прикріпіть ущільнювальну стрічку по периметру дна скляної панелі.

Установіть прилад (див. розділ «Встановлення») і під'єднайте його до електромережі (див. інструкцію з підключення приладу). Перш ніж ущільнювати поверхню, перевірте справність приладу. Заповніть канавку між приладом і робочою поверхнею силіконовим герметиком. Використовуйте термостійкий герметик (він повинен витримувати принаймні 160 °С). Розкладьте силіконовий герметик допомогою спеціального знаряддя. Дотримуйтеся інструкцій із використання силіконового герметика, яким користуєтеся. Не вмикайте прилад, поки силіконовий герметик повністю не висохне.

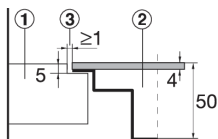


1. Силіконовий герметик 2. Ущільнювальна стрічка

ПРИМІТКА!

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

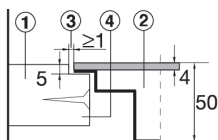
Встановлення



Кам'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

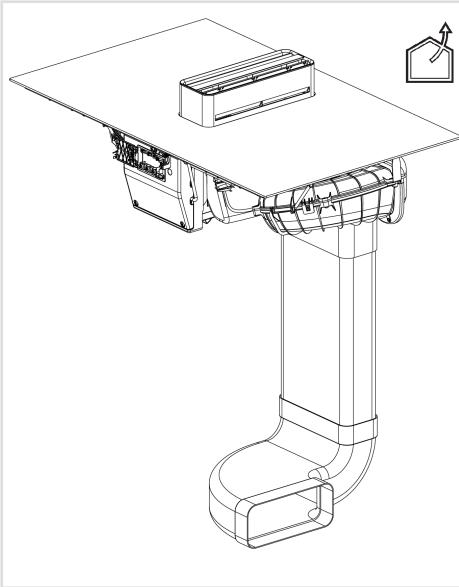
1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір
4. Дерев'яна рамка товщиною 16 мм

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.

Вбудована

Цей пристрій можна підключати до різноманітних витяжних систем:

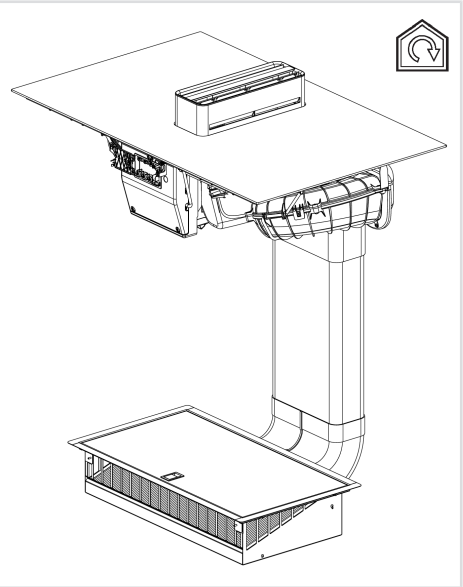


До вентиляційного каналу (витяжного отвору)

Після очищення за допомогою жирових фільтрів всмоктане повітря виводиться назовні через кілька патрубків (продаються окремо).

Необхідні деталі:

- Елемент з'єднання (HD2001)
- Витяжний повітровід (HD1001)
- Вертикальне/горизонтальне коліно



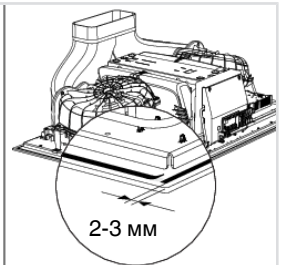
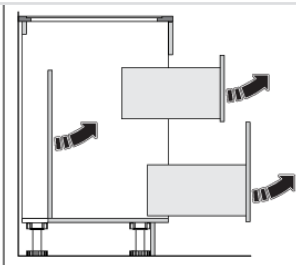
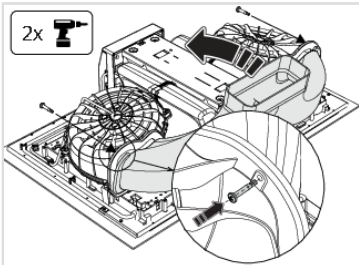
До фільтра системи рециркуляції

Після очищення за допомогою жирових фільтрів і фільтра для дезодорації або тонкого очищення всмоктане повітря повертається назад у приміщення.

Необхідні деталі:

- Рециркуляційний комплект, включаючи повітроводи (HR0016)
- Замініть комбінований фільтр запаху/дрібного пилю (HF3010)

Налаштування



1. Установіть У-подібний тракт на нижній край корпусу обох двигунів і нахиліть цей тракт угору.

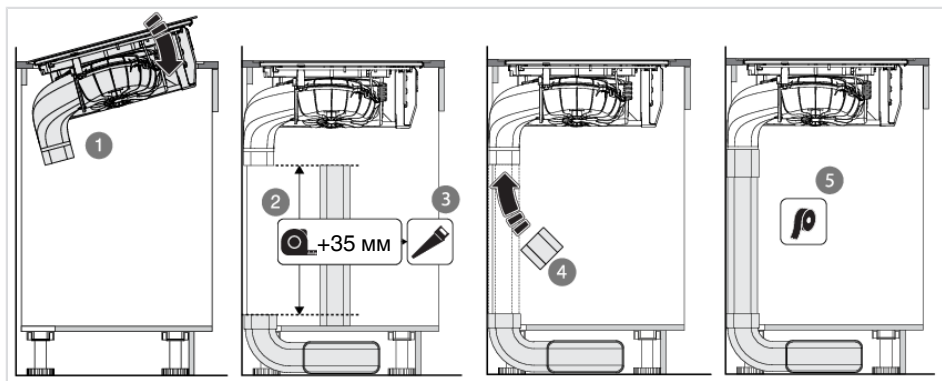
Встановлення

2. Прикріпіть У-подібний тракт до корпусів двигунів двома гвинтами.
3. Зніміть шухляди й задню стінку кухонної шафи
4. Перш ніж встановлювати прилад у кухонну стільницю, до нижньої сторони склокерамічної варильної поверхні слід прикріпити пінопластову прокладку, що входить у комплект.
5. Зніміть захисну плівку з прокладки.
6. 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.



Підключення до вентиляційного каналу (витяжного отвору)

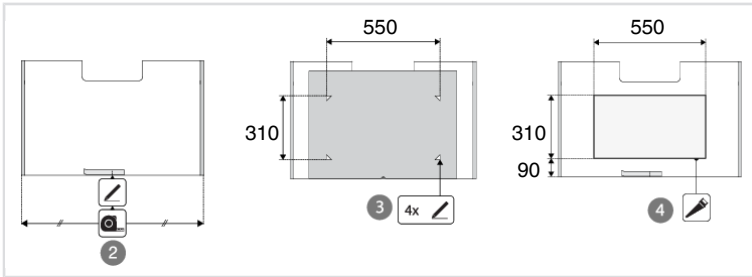


1. Помістіть прилад у виріз у робочій поверхні.
2. Виміряйте відстань, як показано на рисунку, і додайте до неї 35 мм.
3. Відріжте пласку секцію каналу по розміру.
4. Установіть муфту, плаский канал і комплект коліна Naber.
5. Герметизуйте з'єднання ущільнювальною стрічкою.

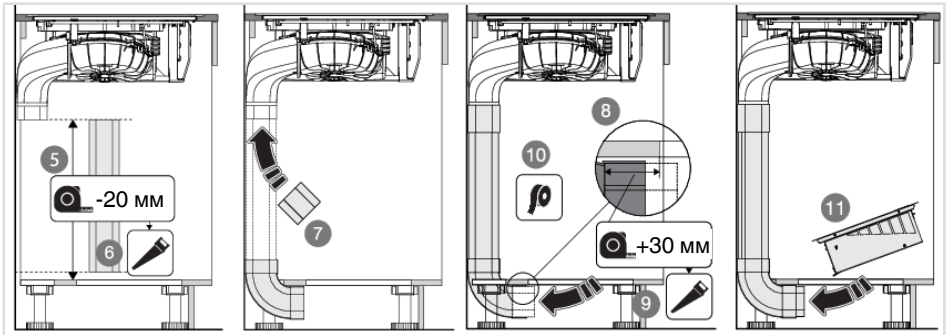
Перейдіть до кроку 16.



Підключення до фільтра системи рециркуляції

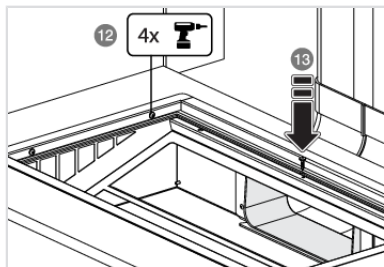


1. Помістіть прилад у виріз у робочій поверхні.
2. Позначте центр нижньої стінки шафи за допомогою смужки малярної стрічки.
3. Позначте кути вирізу за допомогою шаблона, який надається в комплекті.
4. Випиляйте виріз унизу шафи та зробіть поверхні зрізу вологостійкими.



5. Виміряйте відстань, як показано на рисунку, і відніміть від неї 20 мм.
6. Відріжте пласку секцію каналу по розміру.
7. Установіть муфту, вертикальне коліно й плаский канал.
8. Виміряйте відстань між вертикальним коліном і вирізом та додайте 30 мм.
9. Підріжте муфту по розміру. За потреби використовуйте для цього відрізану частину плаского каналу.
10. Герметизуйте з'єднання ущільнювальною стрічкою.
11. Установіть коробку.

Встановлення



12. Зніміть кришку з коробки й закріпіть її на місці гвинтами зсередини.
13. Зафіксуйте положення муфти гвинтом зверху. Попередньо просвердліть для гвинта отвір.
14. Установіть фільтр і кришку коробки.
15. Установіть фільтр системи рециркуляції та кришку.

Завершити встановлення

16. Підключіть прилад до електромережі з допомогою вилки. Розетка має бути заземлена. Номінальна напруга й частота, необхідні для приладу, вказані на його паспортній табличці/етикетці з основною інформацією.
17. Встановіть задню частину шафи й шухляди.
18. Встановіть резервуари для конденсату, фільтри й вежу у витяжний модуль.
19. Перевірте, чи правильно працює прилад.
20. Для встановлення врівень загерметизуйте варильну поверхню.

Зняття вбудованого приладу

Від'єднайте прилад від електромережі та вентиляційного каналу. За допомогою спеціального знаряддя зніміть силіконове ущільнення по краях панелі. Вийміть прилад, піднявши його спіднизу.

ПРИМІТКА!

Не намагайтеся зняти прилад, беручи його згори!

Ідентифікаційна картка приладу розташована в нижній частині приладу.

Приклейте ідентифікаційну картку приладу тут.

 **ASKO**

Inspired by Scandinavia

www.asko.com



926088-a11



Ми зберігаємо за собою право вносити зміни.