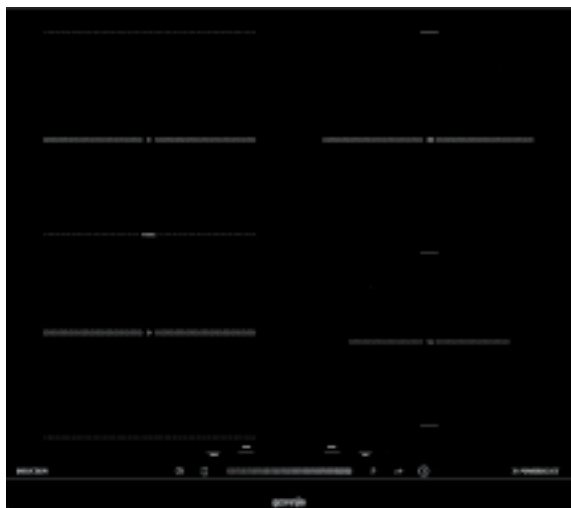




Індукційна варильна поверхня

**ISC645BSC**



**gorenje**

**Вітаємо** із придбанням нової індукційної варильної поверхні.

Рекомендуємо приділити деякий час ознайомленню з цією Інструкцією з експлуатації/ Інструкцією зі встановлення, щоб зрозуміти, як правильно її встановлювати та експлуатувати.

Поради щодо встановлення, див. у розділі про встановлення.

Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки та зберігайте цю Інструкцію /Інструкцію зі встановлення для подальшого використання.

## **Застереження щодо безпеки**

Для нас важлива ваша безпека. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням варильної поверхні.

### **Встановлення**

#### **Небезпека ураження електричним струмом**

- Перед проведенням будь-яких робіт або технічного обслуговування приладу відключіть його від електромережі.
- Підключення до робочої системи є важливим і обов'язковим.
- Будь-які роботи з побутовою електропроводкою повинні здійснюватися лише кваліфікованим електриком.
- Недотримання цих порад може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

#### **Важливі інструкції з безпеки**

- Уважно прочитайте ці інструкції перед встановленням або використанням приладу.
- Забороняється ставити будь-які займісті матеріали або вироби на поверхню приладу.
- Будь ласка, повідомте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення приладу, оскільки це може зменшити витрати на його встановлення.
- Щоб уникнути небезпеки, прилад слід встановлювати відповідно до цих інструкцій щодо встановлення.
- Встановлювати цей прилад має право лише кваліфікований працівник.
- Цей прилад слід підключати до електромережі, обладнаної ізоляційним вимикачем, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Неправильне встановлення приладу може призвести до визнання недійсними будь-яких претензій щодо гарантії або відповідальності.

## **Експлуатація та технічне обслуговування**

### **Небезпека ураження електричним струмом**

- Не готуйте на зламаній або потрісканій варильній поверхні. Якщо варильна поверхня зламалася або на ній з'явилися тріщини, негайно від'єднайте прилад від електромережі (вимкніть настінний вимикач) та зверніться до кваліфікованого техника.
- Перед очищенням або технічним обслуговуванням вимкніть варильну поверхню, витягнувши електровилку з розетки.
- Недотримання цих порад може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

### **Загроза для здоров'я**

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
- Однак особи з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантами (такими як інсулінові помпи) повинні проконсультуватися з лікарем або виробником імплантів перед використанням цього приладу, щоб переконатися, що їхні імпланти не зазнають впливу електромагнітного поля.
- Недотримання цієї поради може стати причиною смерті.

### **Небезпека гарячої поверхні**

- Під час використання зовнішні частини цього приладу нагріваються, тому можуть стати причиною опіків.
- Поки скляна індукційна поверхня не охолоне, намагайтеся не торкатися її частинами тіла, одягом або будь-яким іншим предметом, крім відповідного приладдя для приготування їжі.
- Остерігайтеся: наявні на тілі намагнічувані металеві предмети можуть стати гарячими поблизу варильної поверхні. Це не стосується золотих або срібних прикрас.
- Тримайте дітей подалі.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструлі не нависають над іншими увімкненими конфорками. Не дозволяйте дітям торкатися ручок.
- Недотримання цієї поради може стати причиною опіків і ошпарювання.

### **Загроза порізатися**

- Якщо відкрити захисну кришку скребка для варильної поверхні, оголюється гостре лезо. Використовуйте його з надзвичайною обережністю і завжди зберігайте в безпечному і недоступному для дітей місці.
- Недотримання правил обережності може призвести до травм або порізів.

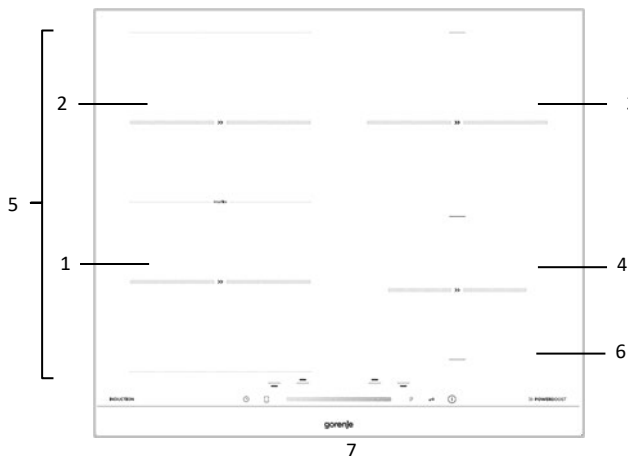
## **Важливі інструкції з безпеки**

- Під час використання ніколи не залишайте прилад без нагляду. Страва, що википіла на варильну поверхню, може задимитися, а якщо страва містить жир, то при википанні він може зайнятися.
- Ніколи не використовуйте прилад як робочу або складську поверхню.
- Ніколи не залишайте на приладі жодних предметів або посуду.
- Не розміщуйте та не залишайте поруч із приладом будь-які намагнічуванні предмети (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри), оскільки на них може вплинути створюване приладом електромагнітне поле.
- Ніколи не використовуйте прилад для обігрівання приміщення.
- Після використання завжди вимикайте конфорки та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику (наприклад, за допомогою сенсорних кнопок). Не покладайтеся на функцію виявлення каstrулі, щоб вимкнути зони приготування їжі, коли знімаєте каstrулі.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом або сидіти, стояти чи залазити на нього.
- Не зберігайте предмети, які цікавлять дітей, у шухлядах над приладом.
- Якщо дитина вилізе на варильну поверхню, вона може отримати серйозні травми.
- Не залишайте дітей наодинці або без нагляду в зоні, де використовується прилад.
- Діти або особи з інвалідністю, яка обмежує їхню можливість користуватися приладом, повинні звернутися до відповідальної та компетентної особи, яка зможе навчити їх користуватися приладом. Інструктор повинен переконатися, що його підопічні можуть користуватися приладом без небезпеки для себе або свого оточення.
- Не ремонтуйте та не замінюйте жодну частину приладу, окрім випадків, коли це спеціально рекомендовано в інструкції. Усе інше обслуговування повинен виконувати кваліфікований технік.
- Не використовуйте пароочисник для очищення варильної поверхні.
- Не кладіть і не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.
- Не ставайте ногами на варильну поверхню.
- Не використовуйте посуд з зазубреними краями, не перетягуйте посуд по поверхні індукційного скла, оскільки він може подряпати скло.
- Не використовуйте дротяні щітки, будь-які інші жорсткі абразивні засоби для очищення варильної поверхні, оскільки вони можуть подряпати індукційне скло.

- Якщо кабель живлення пошкоджений, лише кваліфікований технік має право його замінити.
- Цей прилад призначений для використання в побуті та подібних сферах застосування, таких як: - кухня для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах; - фермерські будинки; - клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу; - готелі типу "ліжко та сніданок".
- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям бавитися приладом. Не слід доручати чищення приладу й догляд за ним дітям без нагляду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Страва з вмістом жиру або олії, яка без нагляду готується на варильній поверхні, може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.
- Не можна класти на варильну поверхню металеві речі, як-от ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть сильно нагрітися.
- Після використання не покладайтеся на детектор посуду, а вимкніть варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування.
- Цей прилад не розраховано на експлуатацію разом із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- **УВАГА!** Приготування їжі необхідно контролювати. Якщо страва готується швидко, за нею слід постійно стежити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для запобігання перекиданню приладу необхідно встановити такий стабілізатор. Див. інструкцію зі встановлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Використовуйте обмежувачі для варильної поверхні, виключно спроектовані виробником варильного обладнання чи вказані виробником варильного обладнання в інструкції з експлуатації як придатні, або ж обмежувачі для варильної поверхні, встановлені на приладі. Використання невідповідних обмежувачів може призвести до нещасних випадків.

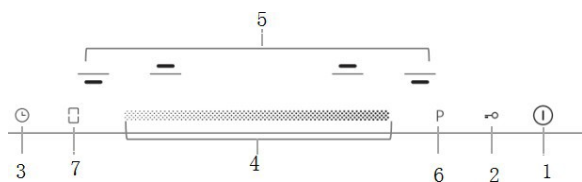
## Огляд виробу

### Вид зверху



1. Конфорка: 190x190 мм  
1800 Вт / 2100 Вт (P)
2. Конфорка: 190x190 мм  
1800 Вт / 2100 Вт (P)
3. Конфорка: Ø210 мм  
2 000 Вт / 2 600 Вт (P)
4. Конфорка: Ø160 мм  
1 600 Вт / 1 800 Вт (P)
5. Конфорка довільного розміру, 3000  
Вт / 3400 Вт (P)
6. Скляна панель
7. Панель керування

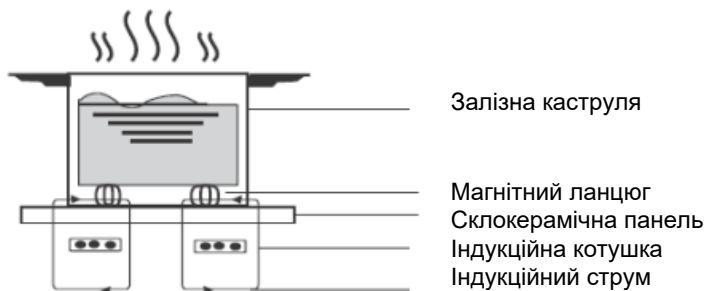
## Панель керування



1. Керування  
УВІМКНЕННЯМ/ВИМКНЕННЯМ
2. Керування блокуванням доступу дітей
3. Керування таймером
4. Елементи керування, що регулюють  
потужність / таймер
5. Вибір конфорки
6. Елемент керування підсиленням
7. Кнопка активації та вимкнення  
конфорки довільного розміру

## Трішки про приготування завдяки індукції

Приготування завдяки індукційним хвилям – це безпечна, передова, ефективна та економна технологія приготування їжі. Вона працює завдяки електромагнітним хвилям, що генерують тепло безпосередньо в каструлі, а не опосередковано через нагрівання поверхні скла. Скло стає гарячим тільки тому, що каструля врешті-решт розігріває його.

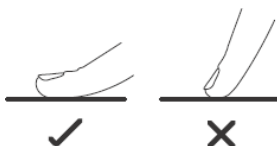


## Перед використанням нової варильної поверхні зробіть наступне:

- Прочитайте цей посібник, звернувши особливу увагу на розділ "Застереження щодо безпеки".
- Зніміть усю захисну плівку з індукційної варильної поверхні.


## Використання сенсорних елементів керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому на них не потрібно тиснути.
- Елементи керування реагують на дотик, тому на них не потрібно тиснути.
- Ви чутимете звуковий сигнал при кожному дотику.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі і не накріті сторонніми предметами (наприклад, посудом або ганчіркою). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу елементів керування.



## Вибір потрібного посуду



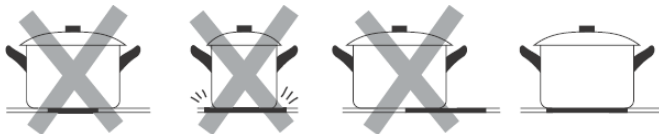
- Використовуйте лише посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі. Використовуйте лише посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі.
- Щоб перевірити, чи підходить кухонний посуд для індукційних поверхонь, проведіть тест з використанням магніту. - Встановіть магніт на днище каструлі. Якщо магніт причепився, каструля придатна для індукційних поверхонь.
- Якщо у вас немає магніту:
  1. Налийте в каструлю, яку ви хочете перевірити, трішки води.
  2. Якщо  на дисплеї не блимає, а вода нагрівається, каструля підходить.
- Посуд, виготовлений з наступних матеріалів, не підходить для індукційних поверхонь: однорідна нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітного днища, скло, дерево, порцеляна, кераміка та посуд з глини.



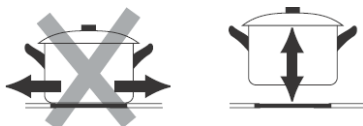
Не використовуйте посуд із зазубреними краями або з вигнутим днищем.



Переконайтеся, що днище каструлі гладке, рівно стоїть на скляній поверхні і його розмір відповідає розміру конфорки. Використовуйте каструлі, діаметр яких дорівнює діаметру конфорки. Якщо використовувати каструлю трішки більшого діаметру, ефективність використання енергії буде максимальною. Якщо використовувати каструлю меншого діаметра, ефективність може виявитися нижчою за очікувану. Завжди ставте каструлю у центр конфорки.



Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні – не тягніть їх по поверхні, інакше вони можуть подряпати скло.





## Розміри каструль

Межі конфорки автоматично адаптовані до діаметра каструлі. Однак мінімальний діаметр днища каструлі повинен відповідати діаметру конфорки. Щоб отримати найбільш ефективний результат роботи варильної поверхні, ставте каструлю по центрі конфорки.

### Діаметр днища індукційного посуду

Конфорка	Мінімум (мм)
160 мм	120
190 мм	150
210 мм	160
Конфорка довільного розміру	200

## Використання варильної поверхні

### ВСТАНОВЛЕННЯ МАКСИМАЛЬНОЇ ЗАГАПОТУЖНОСТІ ПРИЛАДУ

Індукційна варильна поверхня оснащена системою управління електроживленням. Максимальна потужність варильної поверхні обмежена до 7200 Вт.

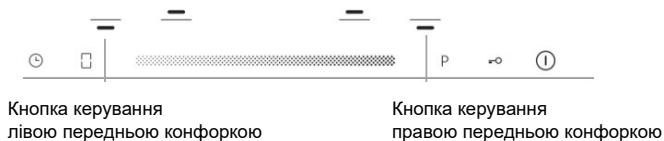
Це значення можна зменшити до 2300 Вт, 2800 Вт, 3000 Вт або 3700 Вт.

Коли активне обмеження загальної потужності, потужність кожної конфорки можна збільшувати лише до тих пір, поки загальна потужність не досягне межі.

1. щоб активувати керування живленням, розблокуйте прилад і одночасно натисніть ліву передню та праву передню кнопки керування конфорками на 3 секунди.
2. при активованому управлінні енергоспоживанням на світлодіодному дисплеї таймера відображається поточна максимальна потужність - наприклад, якщо на дисплеї таймера відображається 7.2, це означає, що максимальна межа потужності приладу становить 7200 Вт.
3. Для того щоб встановити новий максимальний рівень потужності:
  - a. Натисніть на піктограму таймера - на дисплеї таймера почне блимати поточний ліміт максимальної потужності
  - b. Натисніть праву передню кнопку керування зоною нагріву, щоб вибрати нову бажану межу потужності.

При натисканні правої передньої кнопки управління зоною нагріву будуть відображатися різні значення максимальної потужності - значення будуть кружляти при натисканні кнопки: 2.3 > 2.8 > 3.0 > 3.7 > 7.2 > 2.3 > ...

(2300 W > 2800 W > 3000 W > 3700 W > 7200 W > 2300 W > ...



Після вибору нового значення максимальної потужності збережіть нове налаштування, натиснувши кнопку таймера. На дисплеї таймера протягом декількох секунд відображається "Pn". Встановлено нове значення максимальної потужності. Якщо встановлено меншу максимальну загальну потужність, неможливо встановити високий рівень потужності на всіх конфорках одночасно.

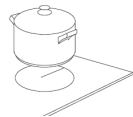
**Нотатки:** Якщо користувач бажає скинути максимальну загальну потужність приладу, необхідно відключити прилад від мережі електроживлення і знову підключити його до мережі.

## Приготування їжі:

1. Після вибору режиму керування потужністю торкніться кнопки керування ON/OFF (УВИМК./ВИМК.). Один раз пролунає звуковий сигнал і на всіх дисплеях відобразатимуться позначки " – " або " – " – ", що вказує на те, що індукційна варильна поверхня перейшла в режим очікування.

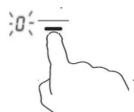


2. Поставте відповідну каструлю на конфорку, яку ви бажаєте використовувати.

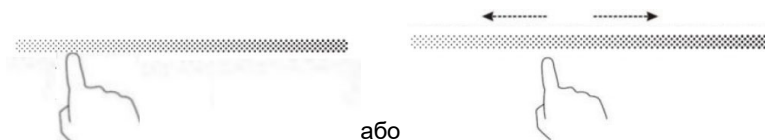


- Переконайтеся, що днище каструлі та поверхня конфорки чисті та сухі.

3. Якщо торкнутися кнопки вибирання конфорки, і на індикаторі поруч із кнопкою блиматиме "0"



#### 4. Відрегулюйте потужність приготування за допомогою повзунка



- Якщо не відрегулювати потужність приготування впродовж хвилини, пристрій автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде повторити увімкнення з кроку 1.
- Під час приготування змінити потужність можна в будь-який момент.
- Якщо посунути повзунок справа наліво, потужність покроково зменшується до 0.
- Якщо посунути повзунок зліва направо, потужність покроково збільшується до 9.

#### Якщо на дисплеї блимає налаштуваннями режиму нагрівання

Це означає що:

- каструля стоїть не на тій конфорці, або
- каструля, яку ви використовуєте, непридатна для індукційних варильних поверхонь, або
- каструля занадто маленька чи неправильно відцентрована на конфорці.

Якщо каструля не стоїть на конфорці, варильна поверхня не нагрівається.

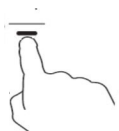
Якщо каструля не стоїть на конфорці, сигнальний екран вимикається через 1 хвилину.

#### Вказівки з використання конфорок

Потужність всієї варильної поверхні можна встановити на максимальну. Якщо дві конфорки ввімкнені, то для того, щоб не перевищувалася максимальна потужність, електронний датчик автоматично знижує рівень нагрівання однієї з них.

## Після закінчення приготування

1. Натисніть кнопку вибору конфорки, яку потрібно вимкнути.



2. Щоб вимкнути конфорку, прокрутіть вниз до позначки "0".

Переконайтеся, що на дисплеї відображається "0"



3. Повністю вимкніть варильну поверхню, натиснувши перемикач ON / OFF (УВИМК./ВИМК.).



### Звертайте увагу на індикатор залишкового тепла гарячих поверхонь

Літера "H" вказує на ще гарячу на дотик конфорку. Вона зникне, коли поверхня її охолоне до безпечної температури. Звертайте увагу на цю позначку, якщо бажаєте заощадити на електроенергії. Якщо потрібно підігріти іншу каструлю, поставте її на ще гарячу конфорку.

## Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти їхньому ненавмисному вмиканню (наприклад, діти можуть випадково увімкнути конфорки).
- Ви можете заблокувати усі елементи керування, окрім кнопки ON/OFF (УВИМК./ВИМК.).

### Щоб заблокувати елементи керування

Торкніться елемента керування "блокування від дітей" =0 . На індикаторі таймера відобразиться позначка « Lo »

## Щоб розблокувати елементи керування

1. Переконайтеся, що варильну поверхню увімкнено.
2. Торкніться та утримуйте деякий час елемент керування "блокування від дітей" =0 .
3. Тепер ви можете почати використовувати варильну поверхню.



Коли варильна поверхня перебуває в режимі блокування, всі елементи керування вимкнені за винятком кнопки ON/OFF (УВИМК./ВИМК.), яка використовується для вимкнення індукційної варильної поверхні в екстреному випадку. Щоб продовжити використовувати варильну поверхню, її необхідно розблокувати.

## Використання таймера

Таймер використовується для того, щоб:

- Налаштувати час вимкнення однієї конфорки;
- Налаштувати час вимкнення декількох конфорок;
- Таймер можна встановити на 99 хвилин.

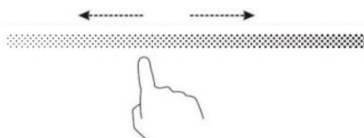


## Налаштування таймера на вимкнення однієї конфорки

1. Коли вибираєте режим приготування, торкніться конфорки, яку повинен вимкнути таймер, і вкажіть час вимикання (наприклад, 25 хвилин).



2. Встановлення часу за допомогою повзунка



3. Якщо торкнутися елемента керування таймером, з'являться миготливі цифри за замовчуванням «00» та «0». Ви можете пересунути повзунок від 0 до 5, потім знову торкнутися елемента керування таймером, миготливу цифру «0» зсунути на «2»,



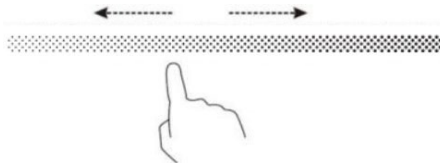
щоб встановити годинник, після чого з'явиться цифра «25».



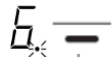
Якщо вказаний час перевищує 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до 0 хвилин.

**Порада** : натисніть кнопку керування таймером один раз, щоб збільшити або зменшити налаштування на 1 хвилину.

4. Порада: натисніть кнопку керування таймером двічі, щоб збільшити або зменшити налаштування на 10 хвилин.



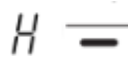
5. Після встановлення таймера відлік почнеться негайно. На дисплеї відобразиться час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.



**Примітка** : Червона точка біля індикатора потужності вказує на вибрану конфорку.

6. Виберіть конфорку, для якої хочете вимкнути таймер, посуňte повзунок, щоб вимкнути таймер, після чого з'явиться «00».

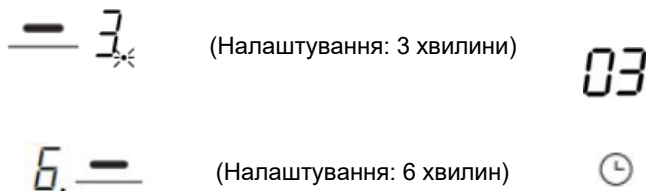
Коли заданий таймером час закінчується, конфорка вимикається автоматично і з'являється позначка "H".



Якщо індикація роботи інших конфорок світиться, це означає, що вони продовжують працювати в нормальному режимі.

## Налаштування часу вимкнення декількох конфорок

Якщо ви використовуєте цю функцію для більш ніж однієї конфорки, індикатор таймера покаже найкоротший час (наприклад, конфорка 2 - час приготування - 3 хвилини, конфорка 3 - час приготування - 6 хвилин, відповідно індикатор таймера покаже «3»).



**Примітка.** Червона крапка, що світиться біля індикатора рівня потужності, вказує на вибрану конфорку.

Якщо потрібно перевірити встановлений час для іншої конфорки, натисніть кнопку, щоб вибрати іншу конфорку. Таймер покаже встановлений час для цієї конфорки.



Коли заданий таймером час приготування закінчиться, відповідна конфорка автоматично вимкнеться і з'явиться позначка «H».

— H

**Примітка:** Якщо хочете змінити налаштування часу таймера після його запускання, повторіть процедуру з кроку 1.

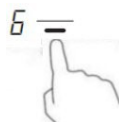
## Використання режиму Boost (Підсилення

## потужності)

"Підсилення потужності" – це режим, активування якого призводить до нагрівання конфорки на більшій потужності протягом 5 хвилин (максимум). Так ви зможете приготувати страву швидше за рахунок підсилення потужності нагрівання.

### Використання режиму підсилення потужності для швидшого приготування.

1. Торкніться конфорки, яку ви хочете перевести в режим підсиленої потужності. Поруч із кнопкою блимає індикатор.



2. Якщо натиснути кнопку Boost (Підсилення потужності), конфорка перемикається в підсилений режим потужності (максимальної потужності). На дисплеї потужності відображається позначка "P", що вказує на те, що конфорка працює в режимі підсиленої потужності.

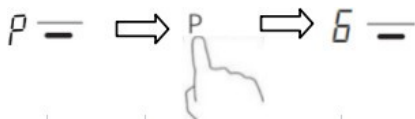


3. Режим підсиленої потужності вмикається на 5 хвилин. Через 5 хвилин рівень потужності повернеться до позначки 9.





Якщо необхідно скасувати підсилення потужності на 5 хвилин, спочатку виберіть конфорку, а потім натисніть кнопку Boost (Підсилення потужності). Рівень потужності повернеться до рівня, встановленого перед активацією режиму підсилення потужності.

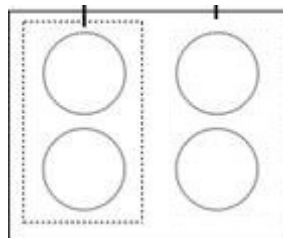


### Обмеження використання режиму Boost (P) (Підсилення потужності)

Потужність всієї варильної поверхні можна встановити на максимальну. Якщо активовано режим підсилення потужності, то для того, щоб не перевищувалася максимальна потужність, електронний датчик автоматично знижує рівень нагрівання однієї з конфорок.

### 4 конфорки поділяються на дві групи (a) і (b).

Група «a»      Група «b»



*Конфорка довільного розміру  
на варильній поверхні*

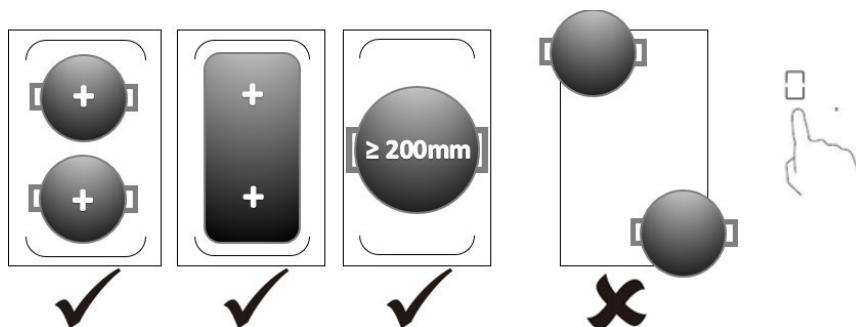
Конфорка довільного розміру – Група а

- Цю зону можна використовувати як велику конфорку або як дві окремі конфорки в будь-який час залежно від потреб.
- Конфорка довільного розміру складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо. Коли використовують одну зону, посуд для приготування їжі можна переміщати з одного боку на інший, зберігаючи рівень потужності усієї зони. Нагрівання припиняється тоді, коли датчики не виявляють

посуд.

- Важливо: Переконайтеся, що каструля розташована по центру незалежної зони нагрівання. Якщо ви використовуєте великі каструлі, овальний, прямокутний або широкий посуд, ставте його чітко на хрестики двох зон.

### **Приклади належного і неналежного розташування:**



#### **Збільшена конфорка**

- Щоб увімкнути збільшення розміру конфорки, натисніть кнопку.
- Кнопками керування відрегулюйте потужність.
- Натисніть кнопку знову і вимкніть/деактивуйте конфорку довільного розміру як дві незалежні зони нагрівання. Зони нагрівання працюватимуть незалежно одна від одної.

## **Захист від перегрівання**

Вбудований датчик температури може контролювати температуру всередині індукційної варильної поверхні. Якщо температура підвищується вище норми, індукційна варильна поверхня автоматично припиняє роботу.

## **Виявлення дрібних предметів**

Коли на варильній поверхні залишається немагнітна каструля (наприклад, алюмінієва), каструля малого розміру або якийсь інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделка, ключ), через 1 хвилину варильна поверхня автоматично переходить в режим очікування. Вентилятор продовжуватиме процес охолодження індукційної варильної поверхні ще впродовж 1 хвилини.

## Автоматичне вимкнення

Автоматичне вимкнення – це функція захисту варильної поверхні. Вона вмикається автоматично, якщо ви забули вимкнути конфорку. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Робочий таймер за замовчуванням (година)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Особам з кардіостимулятором слід проконсультуватися з лікарем перед використанням цього пристрою.

## Рекомендації щодо процесу приготування



Смажачи, будьте обережні, оскільки олія та жир дуже швидко нагріваються, особливо якщо встановлено велику потужність. При надзвичайно високій температурі олія і жир можуть зайнятися і спричинити пожежу.

## Поради щодо процесу приготування

- Коли страва починає закипати, зменшіть температуру.
- Якщо накрити каструлю кришкою, тепло утримується всередині, відповідно зменшується час приготування страви і заощаджується електроенергія.
- Намагайтеся наливати менше рідини або жиру, щоб зменшити час приготування.
- Почніть готувати на високій потужності і зменшіть її, коли страва прогріється.

## Томління, приготування рису

- Томління відбувається нижче температури кипіння, близько 85°C, коли бульбашки лише зрідка піднімаються на поверхню наявної в каструлі рідини. Це ключовий момент приготування смачних супів і ніжних рагу, тому що смаки розгортаються без надмірного нагрівання. Також варто готувати соуси на яечній основі та борошновмісні соуси при температурі, нижче температури кипіння.
- Деякі страви, включаючи приготування рису методом абсорбції, потрібно готувати при температурі, трішки вищій за саму низьку. Так страва буде готова

протягом рекомендованого часу.

### **Смажений стейк**

Як приготувати смачні соковиті стейки:

1. Перед приготуванням дайте м'ясу постояти при кімнатній температурі приблизно 20 хвилин.
2. Нагрійте сковороду з грубим дном.
3. Змастіть стейк олією з двох сторін. Налийте невелику кількість олії в гарячу сковороду, потім покладіть туди м'ясо.
4. Під час приготування переверніть стейк лише один раз. Точний час приготування буде залежати від товщини стейку і від того, як ви хочете його приготувати. Час може варіюватися від 2 до 8 хвилин для кожної сторони. Натисніть на стейк, щоб перевірити ступінь його готовності - чим він твердіший, тим сильніше він просмажений.
5. Залиште стейк на теплій тарілці на кілька хвилин, щоб він відійшов і став ніжним перед подачею.

### **Смаження з перемішуванням**

1. Візьміть сковороду-вок або звичайну велику сковороду з плоским дном.
2. Підготуйте всі інгредієнти та начиння. Смаження з перемішуванням відбувається швидко. Якщо необхідно приготувати страву у великому об'ємі, розділіть суміш на декілька порцій.
3. Швидко розігрійте сковороду, додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його в сторону і тримайте в теплі.
5. Обсмажте овочі, помішуючи їх. Доведіть овочі до напівготовності, зменшіть потужність, покладіть готове м'ясо на сковороду і додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, переконайтеся, що вони нагріваються.
7. Подавати відразу.

## Налаштування інтенсивності нагрівання

Наведені нижче налаштування мають рекомендаційний характер. Точне налаштування залежатиме від кількох факторів, зокрема від посуду, в якому готують страву, та об'єму вихідних продуктів. Експериментуйте з індукційною варильною поверхнею, щоб визначити оптимальні налаштуванн


Налаштування інтенсивності нагрівання	Придатність
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• легке нагрівання невеликої порції страви</li><li>• плавлення шоколаду, масла та продуктів харчування, які швидко горять</li><li>• повільне томління</li><li>• повільне нагрівання</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• розігрівання</li><li>• швидке томління</li><li>• приготування рису</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• оладки</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пасерування</li><li>• приготування макаронів</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• смаження з перемішуванням</li><li>• обсмажування</li><li>• доведення супу до кипіння</li><li>• кип'ятіння води</li></ul>

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Повсякденне забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями, залишки їжі або сипучих продуктів без домішок цукру)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть варильну поверхню.</li> <li>2. Нанесіть миючий засіб для варильної поверхні, поки скло ще тепле (але не гаряче!)</li> <li>3. Змийте його водою і протріть насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником.</li> <li>4. Увімкніть варильну поверхню.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли ви увімкнете варильну поверхню, індикація "гаряча поверхня" буде відсутня, але конфорка все ще може бути гарячою! Будьте надзвичайно обережні.</li> <li>• Жорсткі дротяні щітки, деякі нейлонові щітки та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подрпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш очищувач або щітка для скляної поверхні.</li> <li>• Ніколи не залишайте залишки засобу для чищення на варильній поверхні: на склі можуть з'явитися плями.</li> </ul>
Залишки страви, що википіла чи витекла або залишки солодких страв на склі	<p>Негайно заберіть їх за допомогою кухонної лопатки або скребка, що підходить для індукційних скляних варильних поверхонь. Пам'ятайте що поверхня конфорки може бути гарячою:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть варильну поверхню, витягнувши електровилку з розетки</li> <li>2. Тримайте лопатку або скребок під кутом 30°, зіскребіть забруднення з прохолодної конфорки.</li> <li>3. Протріть або промийте забруднене місце ганчіркою для посуду або паперовим рушником.</li> <li>4. Виконайте дії, описані в кроках 2–4 пункту "Видалення повсякденного бруду із скляної поверхні" вище.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Витріть плями, що залишилися від плавленої чи солодкої страви або залишки страви, що розлилася, якнайшвидше. Якщо такі залишки охолонуть на склі, їх буде складно відтерти або ж вони можуть назавжди пошкодити скляну поверхню.</li> <li>• Небезпека порізатися: якщо відкрити захисну кришку скребка для варильної поверхні, оголюється гостре лезо. Використовуйте його з надзвичайною обережністю і завжди тримайте у недоступному для дітей місці.</li> </ul>
Якщо страва розлилася на сенсорні елементи керування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть варильну поверхню.</li> <li>2. Промокніть розлив</li> <li>3. Протріть елемент сенсорного керування чистою вологою губкою або ганчіркою.</li> <li>4. Витріть ділянку насухо паперовим рушником.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варильна поверхня може видавати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні елементи керування можуть не функціонувати, поки на них присутня рідина. Перш ніж знову увімкнути варильну поверхню, протріть її насухо.</li> </ul>

## Підказки та поради

Проблема	Можливі причини	Що робити
Індукційна варильна поверхня не вмикається.	Відсутнє електроживлення.	Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня підключена до джерела живлення і в тому, що вона увімкнена. Переконайтеся, що у вашому будинку або районі не відбулося аварійне вимкнення електропостачання. Якщо ви перевірили все, а проблема не зникла, зателефонуйте кваліфікованому техніку.
Сенсорні елементи керування не реагують на дотик.	Елементи керування заблоковані.	Розблокуйте елементи керування. Див. розділ: «Використання індукційної варильної поверхні» для отримання інструкцій.
Сенсорними елементами керування важко керувати.	Можливо, на елементах керування присутні залишки води або ви торкаєтесь їх кінчиком пальця.	Переконайтеся, що ділянка сенсорного керування суха: торкайтеся елементів керування суглобом зігнутого пальця.
Подряпини на склі.	Кухонний посуд з зазубреним дном.  Ви використовуєте непридатний, абразивний скребок або засіб для очищення.	Використовуйте посуд з плоским та гладким дном. Див. розділ "Вибір правильного посуду".  Див. розділ "Догляд та очищення".
Деякі каструлі видають звуки потрiскування або клацання.	Причиною цього може бути конструкція вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для посуду та не свідчить про несправність.
Індукційна варильна поверхня видає низький гучний шум при високій температурі.	Причина цього викликана технологією готування на індукційній варильній поверхні.	Це нормально, але шум повинен зменшитися або повністю зникнути, якщо зменшити температуру нагрівання.

<p>Чути шум вентилятора з-під панелі індукційної варильної поверхні.</p>	<p>Вентилятор охолодження, вбудований в індукційну варильну поверхню покликаний запобігти перегріванню електричних елементів. Він може продовжувати працювати навіть після того, як ви вимкнули індукційну варильну поверхню.</p>	<p>Це нормально і не потребує жодних дій. Не витягайте електровилку з розетки під час роботи вентилятора.</p>
<p>Панорами не нагріваються і  являються на дисплеї.</p>	<p>Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, оскільки вона не підходить для індукційного приготування.</p> <p>Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, оскільки вона занадто мала для конфорки або не встановлена на ній належним чином.</p>	<p>Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування. Див. розділ "Вибір правильного посуду".</p> <p>Відцентруйте каструлю та переконайтеся, що її днище відповідає розміру конфорки.</p>
<p>Індукційна варильна поверхня або конфорка несподівано вимкнулася, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай це одна або дві цифри на дисплеї таймера часу готування).</p>	<p>Технічна несправність.</p>	<p>Запишіть літери і цифри помилки, витягніть електровилку з розетки, щоб повністю відімкнути індукційну варильну поверхню від джерела живлення, зв'яжіться з кваліфікованим техніком.</p>

Ніколи не намагайтеся розібрати пристрій самостійно.

## Дисплей несправностей та перевірка

У випадку нестандартних умов роботи, індукційна варильна поверхня автоматично перейде в захисний стан і відобразить відповідні захисні коди:

Код помилки	Опис
<u>U</u>	Каструля відсутня, каструля не відповідає вимогам, будь ласка, використовуйте відповідну каструлю;
F3/F4	Спрацьовує датчик температури при несправності індукційної котушки



F9/FA	Спрацьовує датчик температури принесправності біполярного транзистора з ізольованим затвором.
E1/E2	Аномальна напруга живлення. Висока напруга (вище $270\pm 10$ В) Низька напруга (нижче $180\pm 10$ В)
E3	Спрацьовує захист у випадку пригоряння страви або високій температурі нагрівальної поверхні.
E5	Якщо вентилятор не працює або заблокований, він не може розсіювати тепло.
d0	Відмова каналного датчика температури (Внаслідок відмови каналний датчик температури не може визначити значення температури). Канальний датчик температури – це термістор, який розміщується всередині котушки індукційної варильної поверхні, зроблений з дроту і має грибоподібну форму; використовується для вимірювання температури.
O1	Індукційна котушка без гвинта або гвинт нещільно закручений.
E0	Помилка зв'язку між платою керування та головною платою

Вище наведено ознаки та способи перевірки поширених несправностей.

Щоб уникнути будь-яких небезпек та пошкоджень індукційної варильної поверхні, будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно.

## Технічні характеристики

Варильна поверхня	ISC645BSC
Конфорки	4 конфорки
Напруга електроживлення	220-240V~50/60Гц
Нормативна електрична потужність	7 200 Вт
Розмір виробу Д×Ш×В (мм)	590X520X56
Розміри А×В (мм) після встановлення	560X490

Вага і розміри приблизні. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, ми можемо змінювати технічні характеристики та конструкцію без попереднього повідомлення.

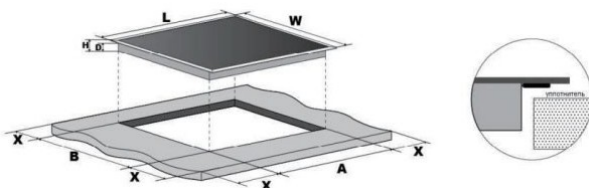
## Встановлення

### Необхідне обладнання для встановлення

Виріжте отвір відповідно до розмірів, показаних на кресленні.

Для належного встановлення та подальшого використання навколо отвору слід залишити бортик шириною мінімум 5 см.

Переконайтеся, що товщина стільниці становить не менше 30 мм. Обирайте стільниці з термостійких матеріалів, щоб уникнути деформації, спричиненої тепловим випромінюванням від конфорки. Як показано нижче:

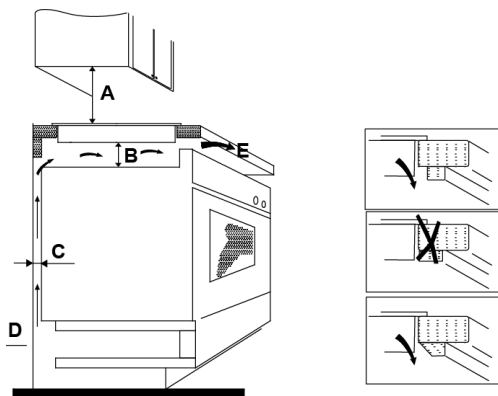


Модель	Д(мм)	Ш(мм)	В(мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х(мм)
IS645BSCC	590	520	56	52	560	490	50

За будь-яких обставин переконайтеся, що індукційна варильна поверхня добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не заблокований. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня перебуває в належному робочому стані. Як показано нижче



*Примітка:* Захисна відстань між нагрівальною плитою та шафою над плитою повинна бути не менше 500 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
Мін. 500	Мін. 20	Мін. 20	Повітрязабірник	Вентиляційний отвір 5 мм

## **Перед встановленням варильної поверхні переконайтеся в тому, що**

- стільниця квадратна і рівна, жодні конструктивні елементи не порушують вимог до передбачених отворів
- стільниця виготовлена з жаротривкого матеріалу
- якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, духовка має вбудований вентилятор охолодження
- встановлена варильна поверхня відповідає всім вимогам щодо передбачених отворів та чинним стандартам і нормам
- відповідний ізоляційний вимикач забезпечує повне відключення від електромережі, вбудований у постійну електропроводку, встановлений та розташований відповідно до місцевих правил та норм електропроводки.
- Ізоляційний вимикач повинен бути затвердженого типу, відстань між його розімкненими контактними полюсами повинна дорівнювати 3 мм (або між усіма активними [фазовими] провідниками, якщо місцеві правила електропроводки дозволяють таке варіювання вимог)
- ізоляційний вимикач легко доступний користувачеві встановленої варильної поверхні
- ви проконсультувалися з місцевими будівельними органами та підзаконними актами, якщо сумнівається у методиці встановлення
- на стінах довкола варильної поверхні встановлені жаротривкі та легкі для очищення покриття (наприклад, керамічна плитка).

## **Після встановленням варильної поверхні переконайтеся в тому, що**

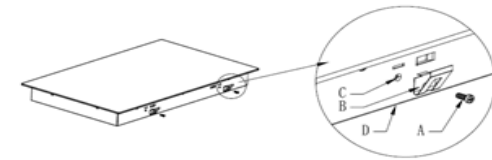
- дверцята шафок або шухляди не торкаються кабелю
- забезпечено адекватний приплив свіжого повітря ззовні тумби до основи варильної поверхні
- якщо варильна поверхня встановлена над шухлядою або шафою, нижче основи варильної поверхні передбачено теплозахисний бар'єр
- користувач може легко досягнути ізоляційного вимикача

## Перед встановленням кріпильних елементів

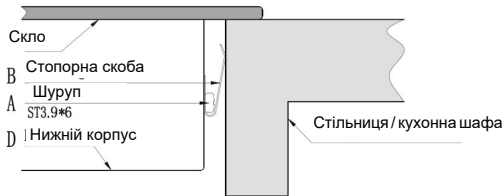
Пристрій слід класти на стійку, гладку поверхню (використовуйте упаковку). Не прикладайте зусилля до елементів керування, що виступають з варильної поверхні.

## Регулювання положення кріпильного елемента

1. Після встановлення закріпіть варильну поверхню на стільниці, прикрутивши 4 скоби на нижню частину варильної поверхні (див. малюнок).



2. Після встановлення закріпіть варильну поверхню на стільниці, прикрутивши 4 скоби на нижню частину варильної поверхні (див. малюнок).

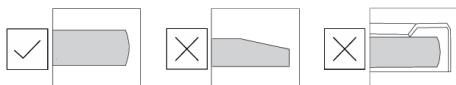


## Застереження

1. Індукційну плиту повинен встановлювати кваліфікований персонал або технічний працівник. Ми пропонуємо скористатися послугами наших професіоналів. Будь ласка, в жодному випадку не встановлюйте варильну поверхню самостійно.
2. Варильну поверхню не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для одягу, оскільки вологість може пошкодити електричну частину варильної поверхні.
3. Індукційну нагрівальну плиту слід встановлювати так, щоб забезпечити краще випромінювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стіна та зона нагрівання над поверхнею стільниці повинні витримувати теплонавантаження.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, ізоляційний шар та клей повинні бути стійкими до тепла.

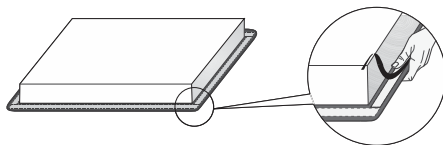
## Встановлення врівень зі стільницею

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

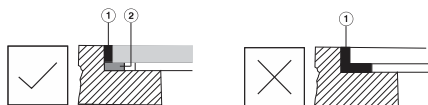


### Встановлення приладу

Прилад можна встановлювати тільки в термо- й водостійку стільницю, як-от виготовлену з натурального каменю (мармuru, 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.



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



1. Силіконовий герметик
2. Ущільнювача стрічка

### **⚠ УВАГА!**

Зверніть особливу увагу на розміри для вбудовання 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.

### Зняття вбудованого приладу

Від'єднайте прилад від електромережі. За допомогою спеціального знаряддя зніміть силіконовий ущільнювач по периметру. Зніміть прилад, піднявши його знизу.

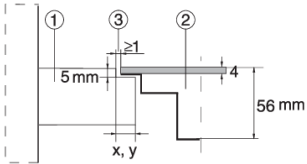
**⚠ УВАГА!**

Не намагайтеся зняти прилад, беручи його згори!

**⚠ УВАГА!**

Відповідальність за ремонт і обслуговування варильної поверхні несе виключно служба технічного обслуговування. Запитайте про повторний монтаж варильної поверхні, установленної врівень із робочою поверхнею, у постачальника свого кухонного обладнання.

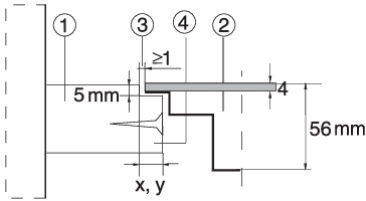
**Кам'яна стільниця**



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).

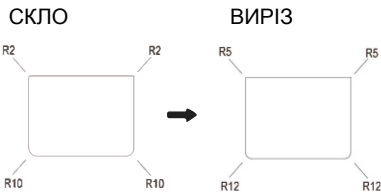
**Керамічна, дерев'яна або скляна стільниця**

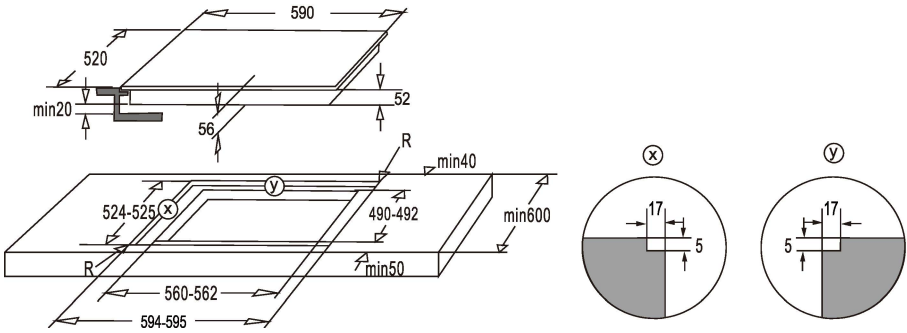


1. Стільниця
2. Прилад
3. Отвір
4. Дерев'яна рамка товщиною 16 мм.

З огляду на можливість похибки між розмірами склокерамічної поверхні приладу й вирізу в робочій поверхні отвір регулюється (мін. 2 мм). Установіть дерев'яну рамку на 5,5 мм нижче верхнього краю робочої поверхні (див. рис.).

Зважайте на кути країв скла (R10, R2) під час вирізання.





### **⚠ УВАГА!**

Якщо духовку розміщено під варильною панеллю, установленою врівень із робочою поверхнею, поверхня повинна мати товщину принаймні 40 мм.

## **Підключення варильної поверхні до електромережі**



Цю варильну поверхню повинна підключати до електромережі лише кваліфікована особа.

Перед підключенням варильної поверхні до електромережі переконайтеся в наступному:

1. систему побутової електропроводки можна використовувати для живлення варильної поверхні.
2. напруга відповідає значенню, вказаному на паспортній таблиці
3. ділянки кабелів живлення можуть витримувати навантаження, вказане на паспортній таблиці.

Щоб підключити варильну поверхню до електромережі, не використовуйте перехідники, перемикачі або розгалужуючі пристрої, оскільки вони можуть спричинити перегрів та пожежу.

Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин. Кабель слід розташувати так, щоб його температура не перевищувала 75°C в будь-якій точці.



Поцікавтеся в електрика, чи потрібно вносити якісь зміни в побутову електропроводку. Лише кваліфікований електрик має право вносити будь-які зміни.

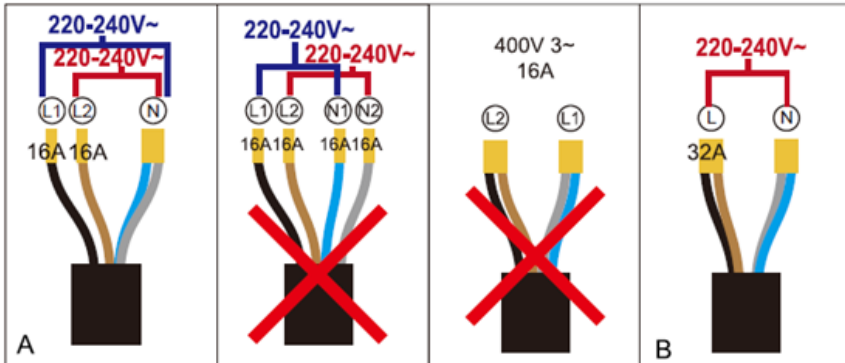
Ця варильна поверхня відноситься до приладів класу II. Прилади класу II мають два шари ізоляції. Подвійна ізоляція позбавляє від необхідності заземлення.

Нижче наведено символ приладу класу II, його можна знайти на паспортній таблиці



Джерело живлення повинно бути підключене відповідно до чинного стандарту або ж однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб підключення показано нижче.

**Характеристики лінії електроживлення: H07RN-F, 4\*1,5 мм<sup>2</sup>**



L1 = чорний  
L2 = Коричневий  
N = Синій і Сірий

L = чорний і Коричневий  
N = Синій і Сірий

**Двофазне підключення** – якщо ваша електрична мережа має 2 лінійних дроти та 1 нейтральний провід, підключіть прилад, як показано на схемі А.

**Однофазне підключення** – підключіть прилад, як показано на схемі В.



