



Płyta kuchenna do zabudowy

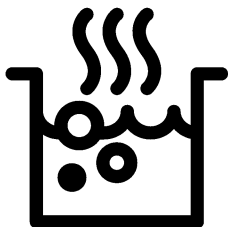
Instrukcja użytkowania

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Плоча за вградување

Упатство за корисникот



HII64200FMTW

PL / RU / MK

185.2617.73/R.AH/8.03.2021/4-1

7757189227

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	6
Bezpieczeństwo montażu	6
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	8
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

**2 Instrukcje dotyczące
środowiska 10**

Przepisy dotyczące odpadów.....	10
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	10
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	10
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	10

3 Produkt 11

Wprowadzenie produktu	11
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	12
Sterowanie płytą	12
Ogólne informacje o płycie	13
Specyfikacje techniczne	14

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie.....	15
---------------------------	----

**5 Jak używać płyty kuchennej
16**

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	16
Panel sterowania	20

**6 Ogólne informacje dotyczące
pieczenia. 29**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	29
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja30

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	30
Czyszczenie płyty	31
Czyszczenie panelu sterowania	31

8 Rozwiązywanie problemów32

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnej ostrożności i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w

- wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z

- dalej od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
 - Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać

wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłączyć urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.



Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia piekarnika jest pęknięta należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Ciśnienie par z powierzchni piekarnika i wilgoć mogą powodować przesuwanie się garnka lub przeskakiwanie. Z tego powodu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnia kuchenki są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno kłaść na piekarniku żadnych opakowań.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać tylko opakowania przeznaczonego do przechowywania w piekarniku zaprojektowanego przez producenta lub wyprodukowanego zgodnie ze standardami określonymi przez producenta. Niewłaściwe przechowywanie

w piekarniku może spowodować uszkodzenie.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pieczenia w stałym lub płynnym oleju wyjmowanie z piekarnika jest niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz produkt od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub pokrywą przeciwpożarową (itp.).
- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.

Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane pola grzewcze piekarnika są wyposażone w zaawansowaną technologię

„indukcyjną”. Na płytach indukcyjnych, które oszczędzają czas i energię, należy stosować naczynia odpowiednie do tego typu płyt, w przeciwnym razie nie będą działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.

- Ponieważ kuchenka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod piekarnikiem mogą się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie należy przechowywać

metalowych przedmiotów w szufladach pod piekarnikiem.

- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

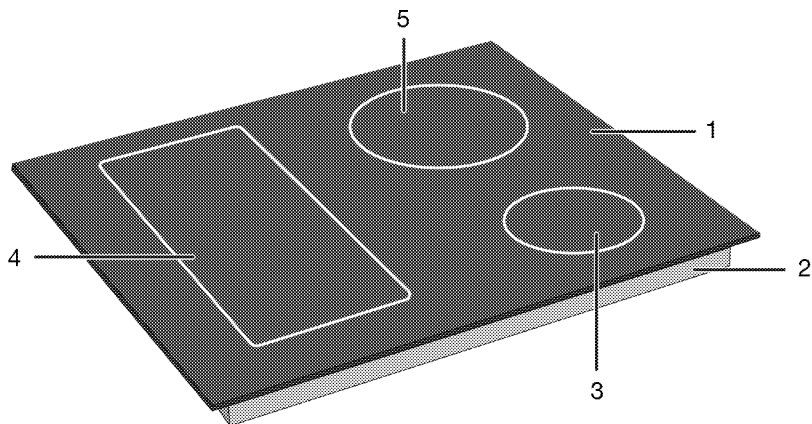
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patełni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj piekarnik i podstawy garnka w czystości. Zanieczyszczenia zmniejszają przenoszenie ciepła między obszarem gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



1 Szklana powierzchnia do gotowania

2 Dolna obudowa

3 Indukcyjna strefa gotowania

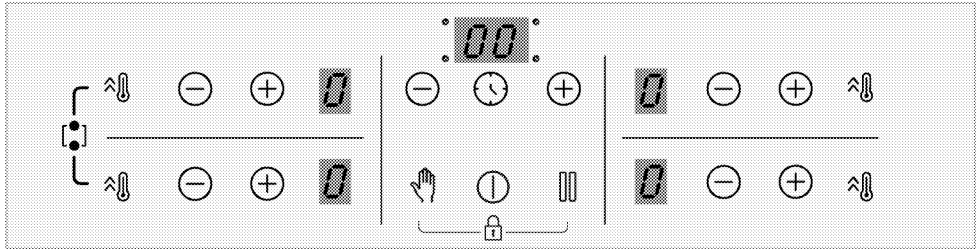
4 Indukcyjna strefa gotowania

5 Indukcyjna strefa gotowania







Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.



Sterowanie płytą

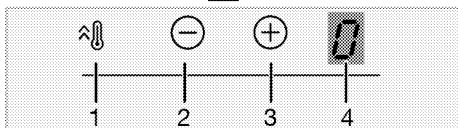
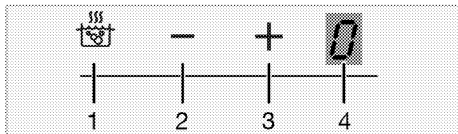


Przyciski

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Przycisk czasu
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
-  : Przycisk blokady czyszczenia
-  : Przycisk STOP
-  : Przycisk zmniejszania
-  : Przycisk zwiększania

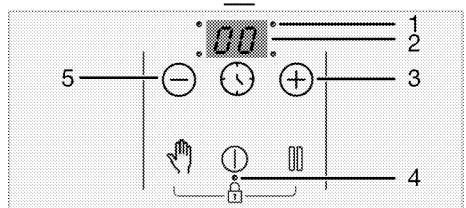
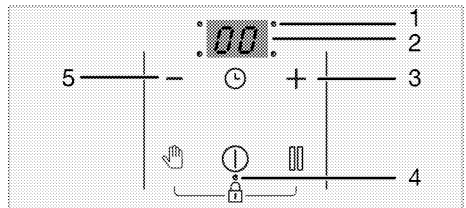
Symbole

-  : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
-  : Symbol włączonej blokady



Wyświetlacz strefy gotowania

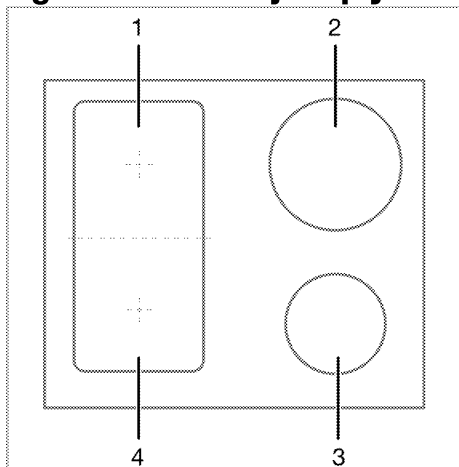
- 1 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 2 Przycisk skrócenia temperatury
- 3 Przycisk wydłużenia temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania



Wskaźnik programatora czasowego.

- 1 Diody LED punktu pracy timera
- 2 Wskaźnik programatora czasowego.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 Diody LED punktu działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o szerokich (flexi) powierzchniach. Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	52 mm*/580 mm/510 mm
Wymiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7200 W

Painiki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000W / Booster: 2300 W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000W / Booster: 2300 W
Prawy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1600 W / Booster: 1800 W
Prawy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2000 W / Booster: 2300 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

- i** W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
- i** Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2.Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na piekarniku, ponieważ mogą spaść na urządzenie. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczka, mogą uszkodzić piekarnik. Nie używaj zepsutego piekarnika. Woda może przedostać się przez pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. są widoczne pęknięcia) należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Nie stawiaj plastikowych garnków/patelni na urządzeniu, ponieważ mogą się stopić. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby

postawić gamek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki/patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a elektromagnes znajdujący się tuż pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowy korpus garnków/patelni nagrzewa się dzięki pobieraniu energii z pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.

- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia

bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię

gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Rozmiar garnków/patelni powinien odpowiadać polu grzejnemu. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

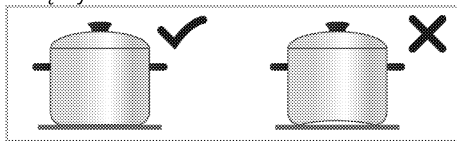
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

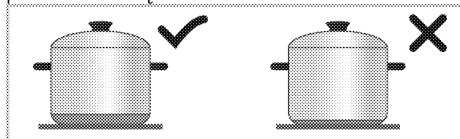
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

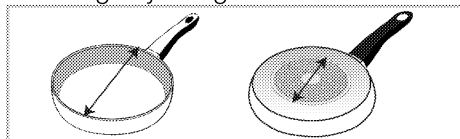


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię

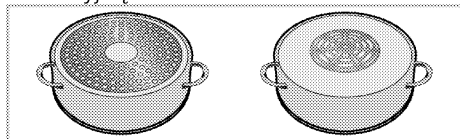
gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną.



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "L" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej

włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

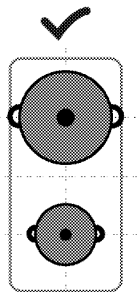
Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

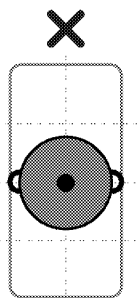
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania

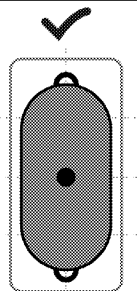


Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelnię. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.



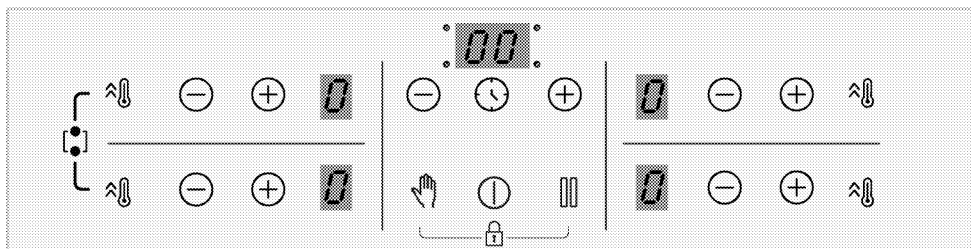
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.

Panel sterowania

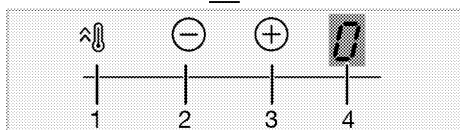
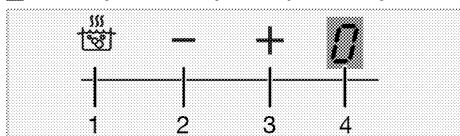


Przyciski

- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Przycisk czasu
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Przycisk blokady czyszczenia
- : Przycisk STOP
- : Przycisk zmniejszania
- : Przycisk zwiększania

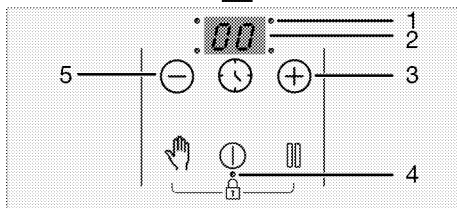
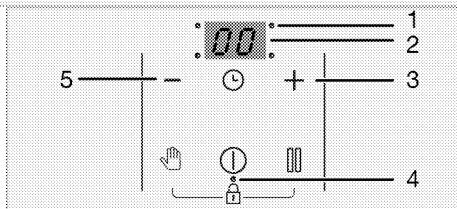
Symbol

- : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Symbol włączonej blokady



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 2 Przycisk skrócenia temperatury
- 3 Przycisk wydłużenia temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania



Wskaźnik programatora czasowego.

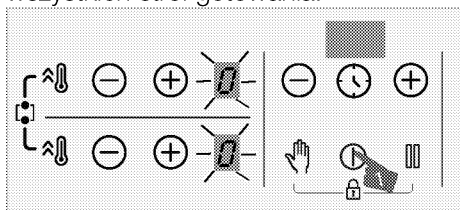
- 1 Dioda LED punktu pracy timera
- 2 Wskaźnik programatora czasowego.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 Dioda LED punktu działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
- i** Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.
- i** Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.
- i** To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Włączanie płyty:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①. „0” pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



Wyłączanie strefy gotowania:

Aktywną strefę gotowania można wyłączać na 3 różne sposoby:

1. **Dotykając przycisku ①**
Dotknij przycisku ①.
2. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**

Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na „0”.

3. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

4. Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków \ominus/\oplus wybranej strefy gotowania

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków \ominus/\oplus .

- i** Jeżeli po wyłączeniu strefy gotowania widoczny jest symbol „H” lub „h”, oznacza to, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

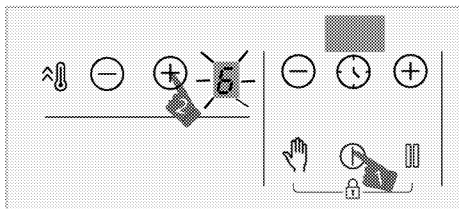
Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania miga symbol „H”, oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h” oznaczający niższą temperaturę.

- i** Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wyreguluj żadaną temperaturę, dotykając przycisków strefy \ominus/\oplus .



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

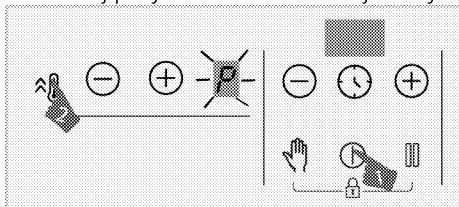
i Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji Booster. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.



Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Dotknij przycisku  właściwej strefy.



» Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „P”. Funkcja Booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):



Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku  lub .

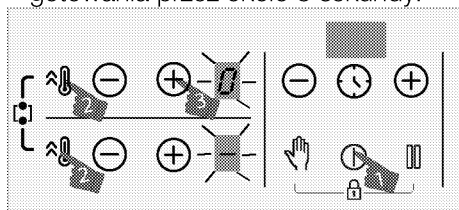
Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.


Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:



Pola indukcyjne połączone są w pary pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij , aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



» „0” pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania.  pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

3. Dotknij przycisków / lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od „0” do „9”.

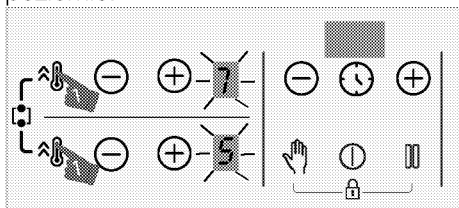
i Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami \ominus/\oplus lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami \ominus/\oplus lewej przedniej strefy gotowania.

i Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

» Strefa gotowania zaczyna działać.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania

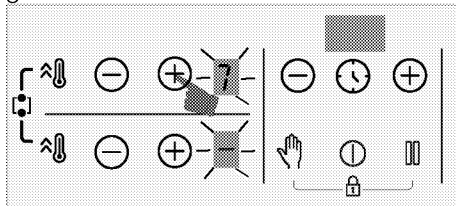
Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski ⌘ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

» Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



» Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków \ominus/\oplus lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

i Jeśli dotkniesz przycisku ⌘ lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:



1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.



2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się **00**.

3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków \ominus/\oplus dowolnej lewej strefy gotowania**

Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków / jakiegokolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.


4. **Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy**


Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków  i  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płytce. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.



Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku  i przytrzymaj go, aż **rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku .

Wyłączanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.



 Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku  i przytrzymaj go, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.


Blokada dostępu dzieci


Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania.

Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).



Włączanie blokady dostępu dzieci


1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się „L”, a kropka dziesiąta przycisku  zaświeci się.

 Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”.

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.



» Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, a lampka przycisku  zgaśnie.


Blokada przycisków



Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.

 W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków kasuje się.

Włączanie blokady przycisków


1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiąta przycisku  zaświeci się po miganii.

i Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiąta przycisku , sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy zablokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku bez wyłączenia blokady przycisków na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków




1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i , aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

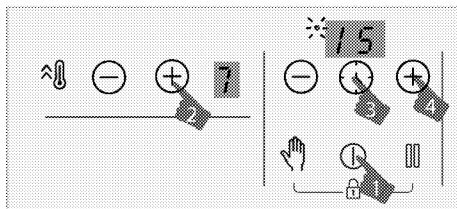
» Lampka przycisku  zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.




Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba obserwować płyty przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.


Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków / strefy.



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol „00” oraz kropka dziesiąta wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków / czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiąta.
6. Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

i Jeżeli ustawiono więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałego czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiąta dla tej strefy. Kropki dziesiąte innych stref świecą ciągle.

i Po dotknięciu przycisku  wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.

i Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.

i Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączysz czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy.

Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do „00”:

1. Dotykaj przycisków \ominus/\oplus czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość „00”.

» Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków \ominus/\oplus właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków \ominus/\oplus właściwej strefy.

» Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

i Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie „0” , czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref gotowania do poziomu minimum (poziom 1).

i Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie on dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku \square . Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol " \square " pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.
2. Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku \square .

Funkcja zarządzania mocą

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 8 poziomów funkcji zarządzania mocą.






Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

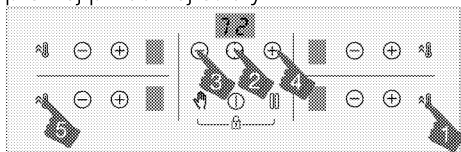
Wskaźnik zarządzania mocą	Moc całkowita
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Aby zmienić całkowitą moc;


1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.

Wyłącz płytę, ponownie dotykając przycisku ①.

2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku  prawej strefy przedniej, przycisku , przycisku wyłącznika czasowego , przycisku wyłącznika czasowego  i wreszcie przycisku prawej przedniej strefy .



3. Ustawiony poziom zarządzania mocą zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.

4. Dotknij przycisku , aby przełączać między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.

5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku ① i wyłącz płytę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

i Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

i Jeśli podczas zmiany poziomu mocy zostanie dotknięty przycisk inny niż podana sekwencja, ustawienia nie można wprowadzić. Musisz powtórzyć kroki od początku, aby dokonać ustawienia.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

i Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

i Płyta indukcyjna może pracować pulsacyjnie, szczególnie gdy moc pola ustawiona jest w przedziale 1 – 7. Nie jest to awaria urządzenia.

System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony. Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu

temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy. Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączania

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (wzmacniacz)	10 minut (*)
(*) Po 10 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zapewniające ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec wykipieniu zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.

i Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.

i Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nie napełniaj patelni więcej niż jedną trzecią oleju. Nie zostawiaj patelni podczas nagrzewania się oleju. Rozgrzany olej stwarza ryzyko pożaru. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrą szmatką. Gdy będzie już to możliwe wyłącz urządzenie i wezwij straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotymane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Gotowanie:

- Kwaśne zabrudzenia, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej, mogą powodować trwałe zabrudzenia kuchenek i elementów palników, wszelkie przelewane płyny należy wyczyścić natychmiast po ostygnięciu kuchenki poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętkiem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (ziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

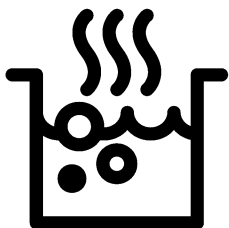
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.








Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

<u>1</u>	<u>Инструкции по технике безопасности</u>	<u>4</u>
	Цель использования.....	4
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
	Электробезопасность.....	6
	Безопасность при транспортировке.....	7
	Меры безопасности во время монтажа	7
	Безопасность использования.....	7
	Предупреждения о температуре.....	8
	Использование аксессуаров.....	9
	Безопасность во время приготовления	9
	Индукция.....	9
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	10
<u>2</u>	<u>Руководство по окружающей среде</u>	<u>11</u>
	Регламент утилизации отходов.....	11
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	11
	Утилизация упаковочных материалов	11
	Советы по энергосбережению.....	11
<u>3</u>	<u>Регулирование отходов</u>	<u>13</u>
	Принципы работы устройства.....	13
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	14
	Управление варочной панелью.....	14
	Общая информация о плите.....	15
	Технические характеристики.....	16
<u>4</u>	<u>Первая эксплуатация</u>	<u>17</u>
	Первая очистка.....	17
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации варочной панели</u>	<u>18</u>
	Общая информация по использованию плиты.....	18
	Панель управления.....	22
<u>6</u>	<u>Общая информация по приготовлению</u>	<u>32</u>
	Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью.....	32
<u>7</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>33</u>
	Информация по общей чистке.....	33
	Очистка варочной панели.....	34
	Очистка панели управления.....	34
<u>8</u>	<u>Устранение неполадок</u>	<u>36</u>

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
- В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
- Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
- Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
-  Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
-  Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
-  Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
-  Не выполняйте технические модификации устройства.
-  Цель использования
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с


ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.

- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.




Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

 **Безопасность при транспортировке**


- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

 **Меры безопасности во время монтажа**

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи


источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).

- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.

 **Безопасность использования**


- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность духовки треснула, отсоедините устройство от сети во избежание риска поражения электрическим током.

- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
 - Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
 - Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
 - Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите их по поверхности.
 - Давление пара с поверхности духовки и влажность могут вызвать соскальзывание или соскакивание горшка. По этой причине всегда убеждайтесь в том, чтобы дно кастрюли и поверхность плиты всегда были сухими.
 - Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.
-  Предупреждения о температуре
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
 - Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возникновения пожара: Не кладите в духовку какие-либо материалы для хранения.

 Использование аксессуаров

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Используйте только футляр для хранения в духовке, разработанный производителем устройства либо изготовленный в соответствии со стандартами, указанными производителем. Неправильное хранение в духовке может привести к несчастным случаям.

 Безопасность во время приготовления

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении с использованием твердого или жидкого масла существует опасность выхода масла из духовки, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите

устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной крышкой (и т. п.).

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

 Индукция

- Электрические конфорки вашей духовки оснащены передовой технологией «Индукции». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходящую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли». ,
- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые

используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.

- После использования убирайте конфорку из панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться в конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под духовкой, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под духовкой.
- Не кладите электронные приборы, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционную плиту. Ваши

устройства могут быть повреждены.



- Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки
- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
 - Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
 - Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
 - Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Советы по энергосбережению

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

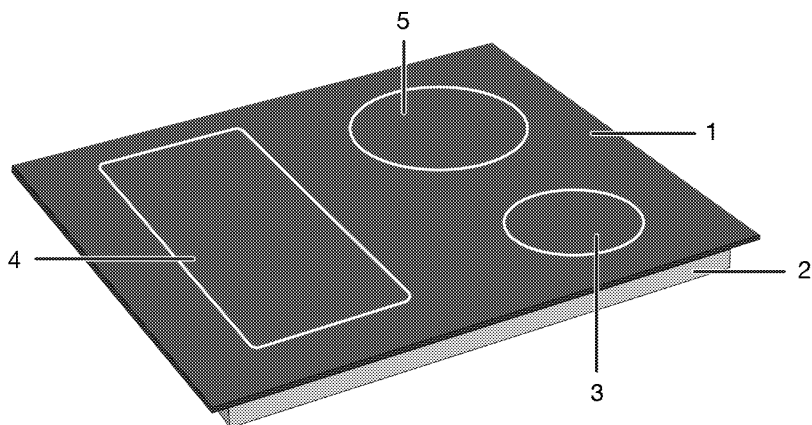
- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для

ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.

- Держите зоны приготовления в духовке и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства

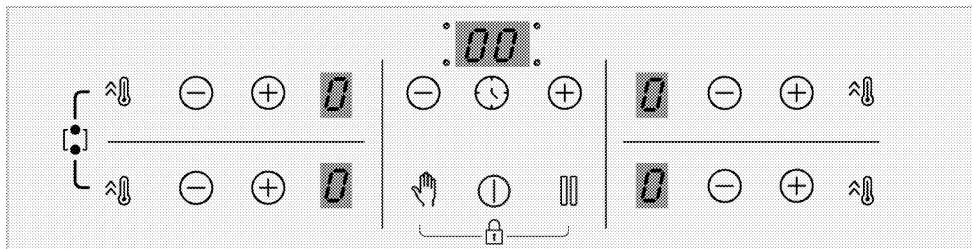


- 1 Стеклопанель варочная поверхность
- 2 Нижний корпус
- 3 Индукционная варочная зона
- 4 Индукционная варочная зона
- 5 Индукционная варочная зона








Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.



Управление варочной панелью

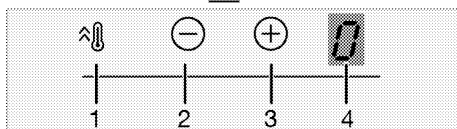
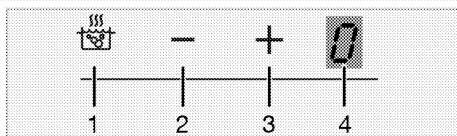


Кнопки

-  : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
-  : Кнопка блокировки очистки
-  : Кнопка остановки
-  : Кнопка "Увеличить"
-  : Кнопка "Уменьшить"

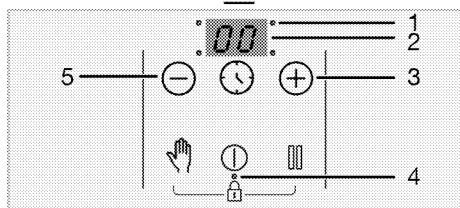
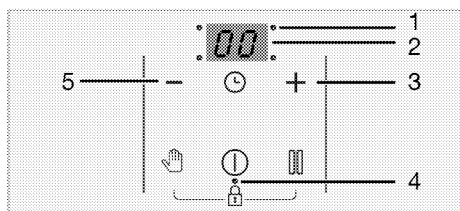
Символы

-  : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности
-  : Символ блокировки кнопок



Дисплей варочной зоны

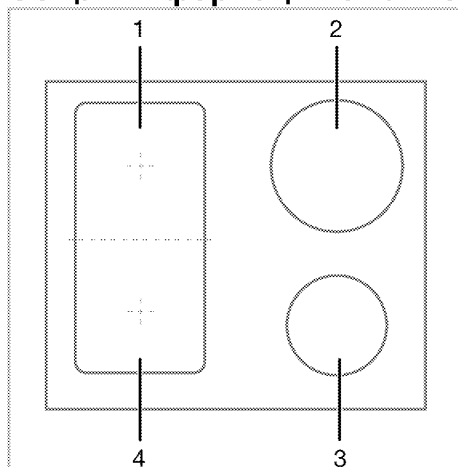
- 1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры
- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны



Индикатор таймера

- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

Общая информация о плите



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона
- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона
- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными поверхностями с широкими поверхностями (гибкие поверхности). Вы можете использовать эту варочную поверхность как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходящих кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».

Технические характеристики

Общие параметры




Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	52 мм*/580 мм/510 мм
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт

Горелки

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Питание	1600 Вт / Бустер: 1800 Вт
Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Питание	2000 Вт / Бустер: 2300 Вт

Степень защиты IP 44

- * Высота конфорки, указанная в технической таблице, является высотой крышки основания устройства.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию плиты

Предупреждения общего характера

- Не допускайте падения каких-либо предметов на духовку. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить духовку. Не используйте духовки с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), немедленно выключите изделие, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. The pots and the appliance may be damaged.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные панели без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- Не ставьте пластиковые кастрюли/сковороды на прибор, так как они могут расплавиться. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из

кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.

- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой горелке, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Цепь замыкается, когда на нее ставят кастрюли/сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электромагнит прямо под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлический корпус кастрюль/сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклопанель нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

Индукционные плиты обладают некоторыми преимуществами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклянная варочная поверхность

не нагревается напрямую. Она чистится легче.

- Приготовление пищи будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.
- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пищи.
- Тот факт, что передача тепла прекращается и поверхность для приготовления пищи не нагревается напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не

кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.

- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень готовки или выключить плиту.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления только с вашей индукционной плитой. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Размер кастрюль/сковородок должен соответствовать размеру индукционной плиты. Предлагаемые размеры перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали

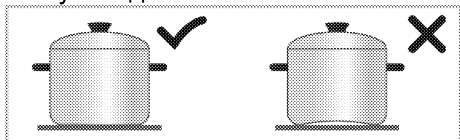
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

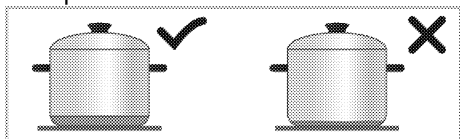
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.

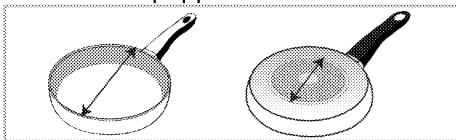


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.

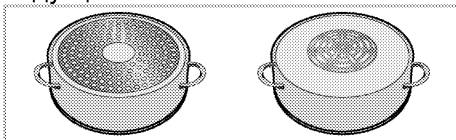


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только

эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными панелями. Таким образом, варочная панель должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной плитой.



Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пищи на индукционной плите, используя следующие методы.

1. Он совместим, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Он совместим, если "E" не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную плиту и включаете ее.

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс 145
180	мин 100 - макс 180
210	мин 140 - макс 210
240	мин 140 - макс 240
280	мин 125 - макс 280
320	мин 125 - макс 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

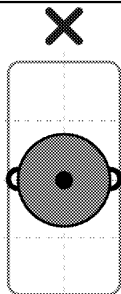
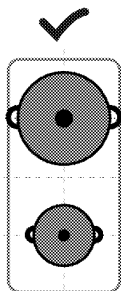
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

Ваша плита оборудована варочными поверхностями с широкими поверхностями (гибкие поверхности). Вы можете использовать эту варочную поверхность как отдельные плиты независимо друг от друга для ваших небольших

кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

В виде двух независимых конфорок

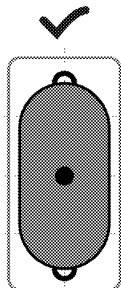
Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородам и. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



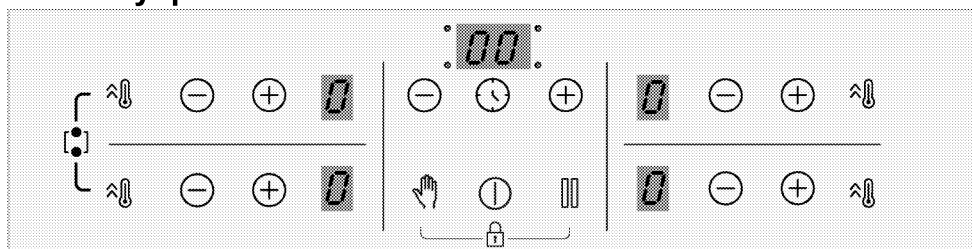
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр конфорки.

В виде одной конфорки

При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру конфорки.



Панель управления

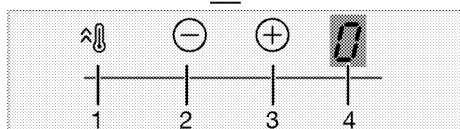
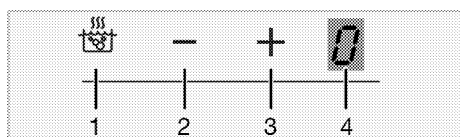


Кнопки

- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка таймера
- : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка "Увеличить"
- : Кнопка "Уменьшить"

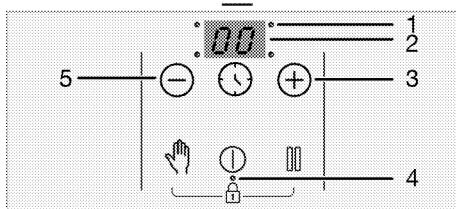
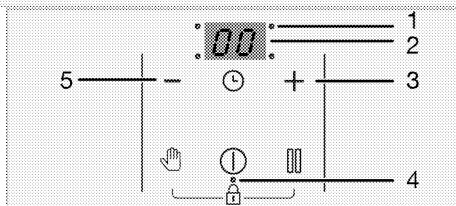
Символы

- : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности
- : Символ блокировки кнопок



Дисплей варочной зоны

- 1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры
- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны



Индикатор таймера

- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

Общие предупреждения для панели управления


i Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

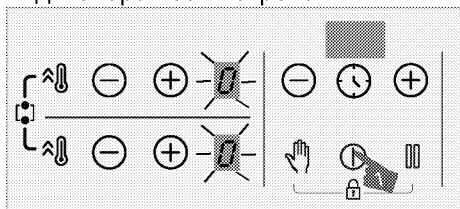
i Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Включение варочной панели:

1. Варочная панель включается кнопкой .


«0» отображается на всех индикаторах зон нагрева.



Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **С помощью кнопки** 

Коснитесь кнопки .

2. **Понижением температуры до «0»**



Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».

3. При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева.

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится «0» или «00».

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

4. С помощью одновременного нажатия кнопок / для нужной зоны нагрева

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки /.


i Если символ «Н» или «h» отображается на индикаторе зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

Индикатор остаточного тепла

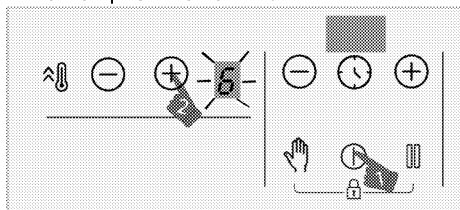
Если на индикаторе зоны нагрева вспыхивает символ «Н», это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», это означает, что зона нагрева уже немного остыла.

i При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой .

2. Установите нужную температуру с помощью кнопок \ominus/\oplus .



» Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

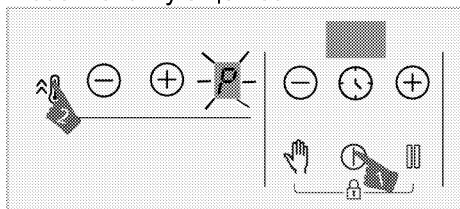
i Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.

Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой Ⓢ .
2. Коснитесь кнопки ⌂ соответствующей зоны.



» Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной

мощности, на индикаторе зоны появится символ «P». Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку \ominus или ⌂ .

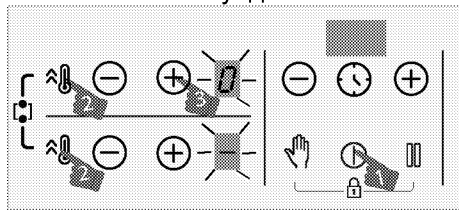
Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:

Если одна зона установлена на режим ускорения, а затем другая зона, расположенная в том же вертикальном направлении, устанавливается на уровень больше 6 (7, 8 и 9), то первая зона снижается до уровня 9, а другая зона может быть установлена на уровень, превышающий 6 (7, 8 и 9). Если вторая зона установлена на режим ускорения, первая зона опустится до уровня 6.

Включение большой зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки Ⓢ , чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте одновременно кнопки ⌂ обеих зон в течение 3 секунд.



» На индикаторе левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра «0», символ \ominus появится на

индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

3. С помощью кнопок \ominus/\oplus левой задней зоны нагрева установите температуру от «0» до «9».

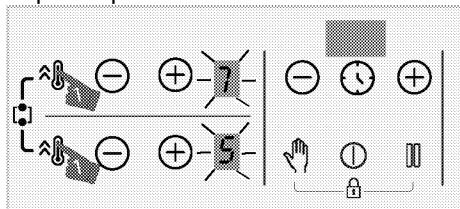
i После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопок \ominus/\oplus левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки \ominus/\oplus левой передней зоны нагрева.

i В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

» Зона нагрева начнет работать.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

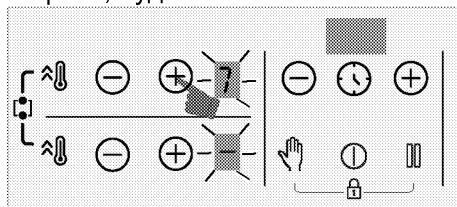
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



1. Чтобы включить большую зону нагрева во время работы одной или двух левых зон нагрева, удерживайте одновременно кнопки \ominus/\oplus обеих зон в течение 3 секунд.

» На индикаторе левой задней зоны нагрева появится значение температуры последней выбранной зоны, и включится большая зона нагрева.

» Совмещенные зоны нагрева продолжают работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая была настроена первой перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



» Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки \ominus/\oplus левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

i Если вы коснетесь кнопки \ominus/\oplus левой зоны нагрева во время работы большой зоны нагрева, зоны нагрева будут работать в режиме ускоренного разогрева.

Выключение больших зон нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:



1. Уменьшением установки температуры до «0»

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».


2. При помощи функции выключения по таймеру для большой зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На индикаторе левой зоны нагрева появится 0, а на индикаторе таймера появится 00.

3. Одновременным нажатием кнопки / любой из левых зон нагрева

При одновременном нажатии кнопок / любой из левых зон нагрева произойдёт разделение и выключение зон нагрева.


4. С помощью одновременного нажатия кнопок обеих зон нагрева в течение 3 секунд


Зоны нагрева выключатся при одновременном нажатии на кнопки  в течение 3 секунд.

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления. В течение этого времени изделие не будет потреблять электроэнергию.



Установка блокировки для чистки

1. При включении любой зоны нагрева нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

На индикаторе таймера варочной панели начнется обратный отсчёт с 20. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме кнопки .

Отмена блокировки для чистки



Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, и блокировка для чистки автоматически отключится.


 Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.


Блокировка от детей

На время, пока варочная панель выключена, на ней можно установить защиту от случайного включения зон нагрева детьми. Включать и выключать блокировку от детей можно только при выключенных зонах нагрева (в режиме ожидания).



Включение блокировки от детей


1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка от детей. На индикаторах всех зон нагрева на некоторое время появится символ «L», и включится десятичная точка кнопки .

 Если нажать любую кнопку при активной блокировке от детей, прозвучат два звуковых сигнала, и начнет вспыхивать на всех индикаторах зон нагрева символ «L».

Отключение блокировки от доступа детей

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.



» Функция блокировки от детей будет выключена, а на всех индикаторах зон нагрева будет вспыхивать символ «L», и погаснет подсветка кнопки .


Блокировка кнопок



Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

i Режим блокировки кнопок отключается при сбое питания.



Включение блокировки кнопок


1.Нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка кнопки и десятичная точка кнопки  после вспышивания.

i Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. При включенной блокировке кнопок будет работать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать десятичная точка кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Если выключить варочную панель при активной блокировке кнопок, необходимо выключить блокировку, чтобы можно было включить панель снова. Если коснуться какой-либо другой кнопки без выключения блокировки кнопок, начнет мигать символ «L» на всех индикаторах зон нагрева, означающий, что блокировка не выключена. Выключите блокировку кнопок, чтобы снова включить варочную панель.

Выключение блокировки кнопок




1.Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

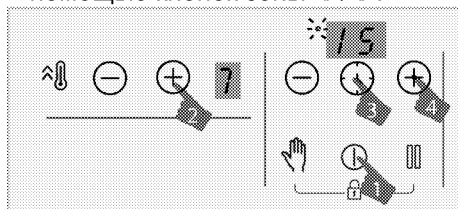
» Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.




Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи. Не придется наблюдать за варочной панелью в процессе приготовления. По окончании заданного периода времени зона нагрева выключится автоматически.


Включение таймера

- 1.Включите варочную панель, нажав кнопку .
- 2.Установите нужную температуру с помощью кнопок зоны /.



- 3.Активируйте таймер нажатием кнопки . На индикаторе таймера будет вспыхивать символ «00» и десятичная точка выбранной зоны.
- 4.Установите нужное время, касаясь кнопки таймера /.
- 5.Через 10 секунд настройка вступит в силу. На индикаторе таймера будет вспыхивать десятичная точка выбранной зоны.
- 6.Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

i Если установлено несколько периодов таймера для различных зон, на индикаторе таймера отображается таймер зоны с минимальным периодом, для этой зоны вспыхивает десятичная точка. Десятичные точки других зон горят постоянно.

i Оставшееся время приготовления можно увидеть, прикоснувшись к кнопке  любой зоны нагрева. При каждом касании меняется настройка таймера зоны. В заключение снова отображается минимальное заданное время таймера.

i Таймер невозможно настроить, не выбрав зону нагрева и ее значение температуры

i Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

Отключение таймера


По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. Если не нажимать кнопку, звуковой сигнал прервется через несколько минут.

Преждевременное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную.

Таймер можно досрочно отключать двумя способами.



Отключение таймера соответствующей зоны путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Нажимайте кнопки таймера , пока на индикаторе зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры «00».

» Десятичная точка соответствующей зоны будет

светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок

1. Одновременно коснитесь кнопок   соответствующей зоны.

» Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

i После этого температура соответствующей зоны будет равняться «0» с уровнем таймера.


Пауза

С помощью этой функции рабочую температуру зон нагрева можно уменьшить до минимального значения (уровень 1).

i Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.

1. Во время работы любой зоны нагрева прикоснитесь к кнопке .

Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ "□".

2. Чтобы снова возобновить работу выключенных зон нагрева с предыдущими настройками, коснитесь кнопки .








Функция управления питанием

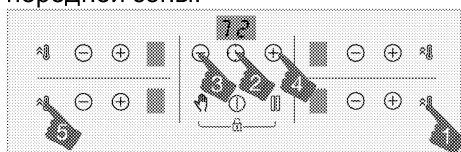
Ваше прибор оснащен функцией полного управления питанием. С помощью этой функции вы можете изменить общую мощность, которую может потреблять мультиварка. Для функции управления питанием доступно 8 уровней.



Функция управления питанием - общие уровни мощности, которые можно установить

Индикатор дисплея управления питанием	Общая мощность
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Чтобы изменить общую мощность:

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке . Выключите мультитварку, снова коснувшись кнопки .
2. Затем нажмите соответственно кнопку  правой передней зоны, кнопку , кнопку таймера , кнопку таймера  и, в последнюю очередь, кнопку  правой передней зоны.



3. Установленный уровень управления питанием отобразится на дисплее таймера.
4. Нажимайте кнопку , чтобы переключаться между уровнями и устанавливать значение общей мощности, которое вы хотите задать.
5. Подтвердите настройку, нажав кнопку , и выключите мультитварку. Установленное вами значение общей мощности будет активировано.

i Уровни температуры, которые вы можете задать конфоркам, могут варьироваться в зависимости от установленного уровня общей мощности. Уровень температуры, подаваемый на конфорку, автоматически снизится в соответствии с настройкой мощности мультитварки. Это не является неисправностью.

i Если при изменении уровня мощности нажимать кнопки, отличные от указанной последовательности, настройка не будет выполнена. Чтобы выполнить настройку, вам нужно повторить шаги с самого начала.

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

Принцип действия: Индукционная варочная панель непосредственно нагревает варочную посуду. Поэтому она имеет много преимуществ по сравнению с другими типами варочной панели. Она работает более эффективно, а ее поверхность меньше нагревается. Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.

i Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь зоны нагрева диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

i Продукт может запускаться и останавливаться, когда он работает на уровнях от 1 до 7, особенно с посудой небольшого диаметра и когда воды мало. Это не вина.

Система автоматического выключения

Панель управления мультиваркой оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период. Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры	Периоды автоматического выключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минут
P (ускоренный разогрев)	10 минут (*)
(*) Через 10 минут варочная панель переключится на уровень 9	

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена несколькими датчиками защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- Рабочая зона нагрева может выключиться.
- Выбранный уровень может уменьшиться с более высокого до уровня 7.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «E».

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить

достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

i Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.

i Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью

- Никогда не заливайте в кастрюлю больше трети масла. Не уходите при нагревании масла. Чрезмерно нагретое масло представляет опасность пожара. Никогда не пытайтесь тушить водой возможный пожар! Когда масло загорится, накройте его противопожарным одеялом или влажной тканью. Когда будет безопасно, выключите духовку и вызовите пожарную охрану.
- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что горшок, который вы используете, сухой, и держите его крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».

7 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Для конфорок:

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на плитах и компонентах горелок. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Стекланные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы.

Они могут повредить стеклянную поверхность.

- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую

ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.

- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.

- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении конфорки. >>> *Отключите прибор от автоматического выключателя. Подождите не менее 20 секунд, а затем снова подключите.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей духовке остыть.*
- неподходящая кастрюля. >>> *Проверьте кастрюлю.*

На дисплее зоны приготовления появляется символ.

- Вы не поместили кастрюлю в активную зону приготовления. >>> **Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.**
- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*
- Кастрюля либо зона приготовления перегреты. >>> *Дайте им остыть.*

Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

- Возможно, закончилось время приготовления для выбранной зоны приготовления. >>> *Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей духовке остыть.*
- Возможно, сенсорную панель управления покрывает физический объект. >>> *Уберите объект с панели.*

Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока электроника в плита не остынет до подходящей температуры.

Шум от мультиварки во время приготовления

Во время процесса приготовления могут быть доноситься некоторые звуки из мультиварки. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Мультиварка оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звук треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонный сосуд сделан из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне мультиварки используются для приготовления с разными уровнями приготовления.

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная мультитварка перегрета.	Выключите индукционную мультитварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультитварки опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультитварки.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную мультитарку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультитарки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультитарке.	Выключите индукционную мультитарку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультитарки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

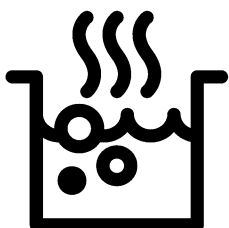
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



Плоча за вградување

Упатство за корисникот



МК

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот! Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.




Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Упатства за безбедно користење	4
Цел и намена.....	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња.....	5
Безбедност при електричното поврзување.....	5
Безбедност при транспорт.....	6
Безбедност при инсталирањето.....	7
Безбедно користење.....	7
Предупредувања за температурата.....	8
Употреба на додатоците.....	8
Безбедност при готвењето.....	8
Индукција.....	9
Безбедност при одржување и чистење.....	9
2 Упатства за зачувување на животната средина	11
Регулирање на отпадот.....	11
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот.....	11
Фрлање на материјалот за пакување.....	11
Совети за заштеда на енергија.....	11
3 Вашиот производ	12
Запознавање со производот.....	12
Вовед и намена на контролната табла на производот.....	12
Контрола на плотната.....	12
Општи информации за плотната.....	13
Технички спецификации.....	14
4 Прва употреба	15
Прво чистење.....	15
5 Како Се Користи Плочата	16
Општи информации за употребата на плотната.....	16
Контролна табла.....	19
6 Општи информации за готвењето	30
Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните.....	30
7 Одржување и грижа	31
Општи информации за чистење.....	31
Чистење на плотната.....	32
Чистење на контролната табла.....	32
8 Решавање проблеми	33

1 Упатства за безбедно користење


- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
 - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
 - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
 - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
 - **▲** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
 - **▲** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
 - **▲** Не се обидувајте да поправате и да заменуваате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
 - **▲** Не правете технички измени на производот.
- ! Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
 - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.

 Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и

миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.

- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- Свртете ги настрана дршките на тенџерињата и тавчињата за децата да не ги дофатат и да се изгорат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.

 Безбедност при електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го

користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.

- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува,


гмечи и допира до извор на топлина.

- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.




Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.

 **Безбедност при инсталирањето**

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.

 **Безбедно користење**

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.
- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината на рерната е

пукната, исклучете го производот од електричната мрежа за да не дојде до електричен удар.

- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Леано железо, алуминиум или садови за готвење со оштетено/рапаво дно може да ја изгребат стаклената површина. Кога ги префрлате садовите во кои готвите, секогаш кревајте ги наместо да ги лизгате на површината.
- Притисокот од пареата од површината на рерната и влагата можат да предизвикаат тенџерето

да се лизга или да потскокнува. Затоа водете сметка дното на тенџерето и површината на шпоретот секогаш да бидат суви.

- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или со надворешен часовник.



Предупредувања за температурата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастно лице.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Опасност од пожар: Не складирајте никакви работи во рерната.



Употреба на додатоците

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Користете само кутија за

складирање во рерна од производителот на овој производ или изработен според стандардите наведени од производителот.

Несоодветна кутија за складирање во рерна може да предизвика незгоди.



Безбедност при готвењето

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Мора да се запази процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се надгледуваат.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

При готвење со тврди или течни маснотии опасно е да се оддалечувате од рерната бидејќи може да дојде до пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го згасите огнот со вода; Исклучете го производот од струјната мрежа, а потоа покријте ги пламењата со ќебе или со огноотпорно ќебе (и сл.)

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи

температури и може да се запали кога е изложен на врели површини, предизвикувајќи пожар.



Индукција

- Електрично управуваните рингли на шпоретот се опремени со напредна индукциска технологија. Врз плотните со индукција, кои заштедуваат време и енергија, мора да се користат садови за готвење погодни за готвење на индукција; во спротивно плотните нема да работат. За подетални информации видете го делот "Избор на тенџериња".
- Бидејќи индукциските шпорети создаваат магнетно поле, тоа може да има штетно влијание врз лицата кои користат медицински уреди како што се пејсмејкери или инсулински пумпи.
- По употребата исклучете ја плотната од нејзината контролна табла, а не се потпирајте на сензорот за садови.
- Метални предмети како што се ножеви, вилушки,

лажици и капаци не треба да се ставаат врз плотната бидејќи ќе се загреат.

- Металните предмети што се чуваат во фиоките под рерната може да се загреат при долгото и интензивно работење на рерната. Не чувајте метални предмети во фиоките под рерната.
- Не ставајте електронски производи, како што се телефони, таблети, компјутери на индукцискиот шпорет. Вашите производи може да се оштетени.



Безбедност при

одржување и чистење

- Почекајте производот да се излади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не го чистете производот со прскање или истурање вода врз него! Тоа може да предизвика електричен удар!
- Не го чистете производот со средства за чистење на пареа бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

- Солта, остатоците од шеќер на дното на садите или истите честички на стаклените површини можат да предизвикаат стаклото да се изгребе и да пукне.

Дното на садите за готвење треба да биде сосема чисти пред да ги ставите во рерната. Површините од стаклена керамика треба да бидат чисти.

2 Упатства за зачувување на животната средина

Регулирање на отпадот Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведено од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

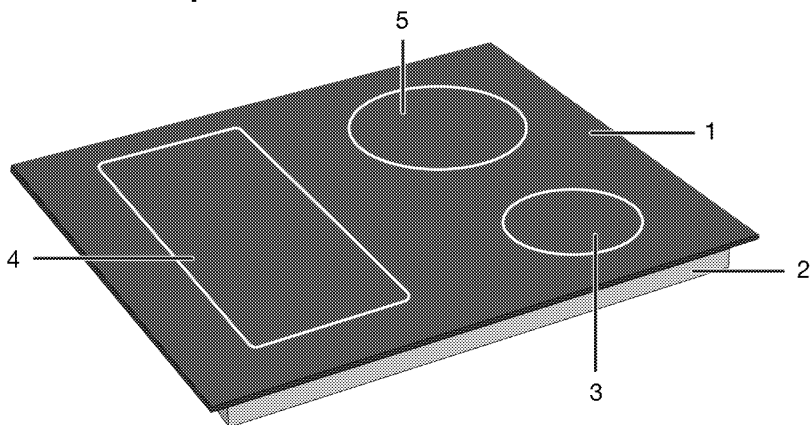
Совети за заштеда на енергија

Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Користете тавчиња/тенџериња со димензии и капак што одговараат на ринглата. Секогаш избирајте тенџериња со соодветни димензии за јадењата што ги готвите. За садови со несоодветни димензии се троши повеќе од потребната енергија.
- Одржувајте ги чисти површините за готвење на рерната и долните површини на тенџерињата. Нечистотијата го намалува пренесувањето на топлината помеѓу површината за готвење и дното на тенџерето.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот

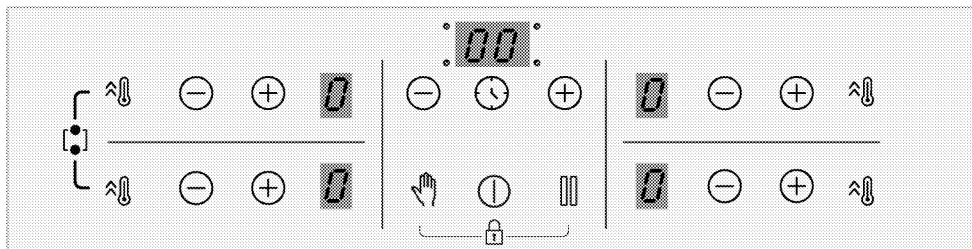


- 1 Стаклена површина за готвење
- 2 Ниско кукиште
- 3 Зона за индукциско готвење
- 4 Зона за индукциско готвење
- 5 Зона за индукциско готвење

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на плотната



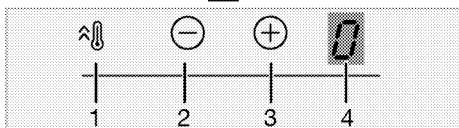
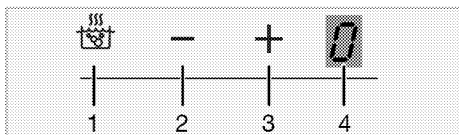
Копчиња

- : Копче за вклучување/исклучување
- : Копче за тајмерот
- : Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)
- : Копче за заклучување заради чистење
- : Копче за исклучување

- : Копче за покачување
- : Копче за намалување

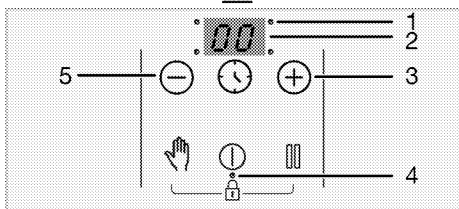
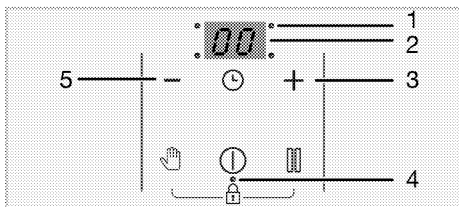
Симболи

- : Симбол за комбинирање на широка површина на зоната за готвење
- : Симбол за заклучување со клуч



Дисплеј за зоната за готвење

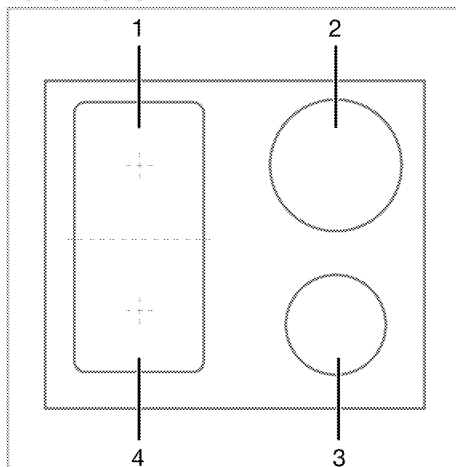
- 1 Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока мокност (брзо загревање)
- 2 Копче за намалување на температурата
- 3 Копче за покачување на температурата
- 4 Индикатор на температурата на соодветната зона за готвење



Индикатор на тајмерот

- 1 Оперативна LED светилка за тајмерот
- 2 Индикатор на тајмерот
- 3 Копче за покачување на тајмерот
- 4 Оперативна LED светилка за копчето за заклучување/заклучување за деца
- 5 Копче за намалување на тајмерот

Општи информации за плотната



- 1 Позади лево - Зона за индукциско готвење
- 2 Позади десно - Зона за индукциско готвење
- 3 Напред десно - Зона за индукциско готвење
- 4 Напред лево - Зона за индукциско готвење

Вашиот шпорет е опремен со плотни за готвење со широки површини (флекси површини). Може да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плотни независни една од друга. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење. Употребата на соодветни садови за готвење на овие зони и ракувањето со функцијата за комбинирање се опишани во делот "Како да се користи плотната".

Технички спецификации




Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	52 mm*/580 mm/510 mm
Димензии за инсталирање на шпоретот	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Волтажа/фреквенција	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	макс. 7200 W

Рингли

Позади лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2000W / Брзо загревање: 2300 W
Напред лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2000W / Брзо загревање: 2300 W
Напред десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	145 mm
Струја	1600 W / Брзо загревање: 1800 W
Позади десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	210 mm
Струја	2000 W / Брзо загревање: 2300 W

* Висината на шпоретот што е наведена во табелата со технички спецификации се однесува на висината од основата до капакот на производот.

-  Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.
-  Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.
-  Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

ЗАБЕЛЕШКА Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Внимавајте да не паднат никакви предмети врз шпоретот. Дури и мали предмети, како што се соларничиња, може да го оштетат шпоретот. Не ги користете плотните што се испукани. Низ пукнатините може да протече вода и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на било кој начин (на пр., има видливи пукнатини), веднаш исклучете го апаратот за да го намалите ризикот од електричен удар.
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.
- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ќе го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- Не ставајте пластични садови врз апаратот бидејќи може да се стопат. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.
- Ставајте доволно количество храна во садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капаците од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.

- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

Принцип на работа на индукциската плотна

Индукциската плотна е како отворено струјно коло. Колото се затвора кога садовите погодни за индукциско готвење ќе се стават врз неа и еден електромагнет што се наоѓа веднаш под стаклената површина ќе создаде магнетно поле. Металното тело на садовите за готвење се загрева со помош на енергијата што ја зема од ова магнетно поле. Така, топлината не се создава на површината на плотната туку директно на садовите што се врз неа. Стаклената површина се загрева со топлината на садовите за готвење.

Предности на готвењето со индукција

- Индукциските плотни имаат некои предности бидејќи топлината се пренесува директно на садовите за готвење.
- Храната што ќе претече за време на готвењето не гори брзо бидејќи стаклената површина за готвење не е загреана. Полесно се чисти.
 - Храната ќе се зготви побрзо бидејќи топлината се создава директно на садовите за готвење. Така се заштедува време и енергија во однос на другите видови плотни.
 - Бидејќи топлината им се пренесува директно на садовите за

готвење, нема загуба на топлина и се постигнуваат подобри резултати од готвењето.

- Поради тоа што пренесувањето на топлината запира и површината за готвење не се загрева директно кога садовите за готвење ќе се тргнат од површината за готвење, готвењето е побезбедно бидејќи се намалува можноста за евентуални несреќи при готвењето.

За безбедно работење:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садони за готвење премачкани со сосема малку масло или ги користите без масло (тефлон).
- Не ја користете стаклената површина за готвење како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Не ставајте врз плотната метални предмети, како што е прибор за јадење или капак од тенџере, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш се ставајте врз индукциската зона храна завиткана во алуминиумска фолија.
- Магнетните предмети како што се кредитните картички или селотејпите чувајте ги подалеку од плотната додека таа работи.
- Ако под плотната има релна и таа работи, сензорите на плотната може да го намалат нивото на готвење или да ја исклучат плотната.
- Плотната има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се дадени во следните делови. Меѓутоа, ако готвите со тенџериња со тенко дно, тие многу брзо ќе се

загреат и дното на тенџерето може да се стопи и да ја оштети површината за готвење пред да се активира системот за автоматско исклучување.

Садови за готвење

Треба да користите феромагнетни, квалитетни садони за готвење на кои стои етикета или ознака дека се погодни само за индукциско готвење со вашата индукциска плотна. Општо земено, колку повисока е содржината на железо, толку подобро ќе биде готвењето со тие садони. Големината на садоните за готвење треба да одговара на индукциската зона. Подолу се наведени препорачаните димензии.

Погодни садони за готвење:

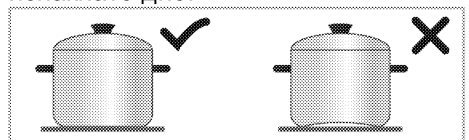
- Садони од леано железо
- Садони од емајлиран челик
- Садони од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садони за готвење:

- Алуминиумски садони
- Бакарни садони
- Бронзени садони
- Стаклени садони
- Глинени садони
- Керамика и порцелан

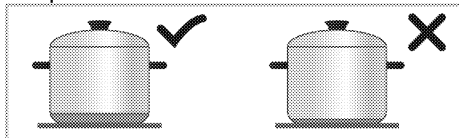
Препораки:

- Користете само садони за готвење со рамно дно. Не користете садони за готвење со вдлабнато или испакнато дно.

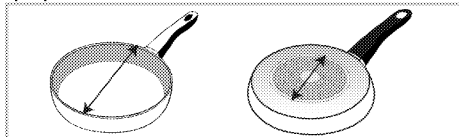


- Користете само садони за готвење со дебело, обработено дно. Ако користите садони за готвење со

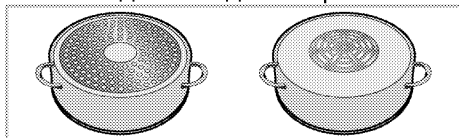
тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на садот може да се стопи и да ја оштети површината за готвење и апаратот пред да се активира системот за автоматско исклучување. Острите рабови може да ја изгребат површината.



- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индукциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови за готвење. Затоа, плотната за готвење треба да се избере во склад со големината на феромагнетното поле.



- Некои садови за готвење имаат дно што содржи неферомагнетни материјали како што е алуминиумот. Овие видови садови може да не се загреат како што треба и индукциската плотна може воопшто да не ги детектира.



Проверка на садовите за готвење

Со помош на следниве методи проверете дали садот со кој готвите

е погоден за готвење на индукциска плотна.

1. Садот е погоден ако неговото дно содржи магнет.
2. Садот е погоден ако симболот "L" не трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

Препорачана големина на садовите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
Зона за готвење со широка (флекси) површина	ширина 230 - должина 390

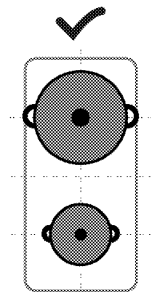
Детектирањето на садовите за готвење од страна на индукциските плотни зависи од пречникот и од материјалот на феромагнетот на дното на садот. За добро детектирање на садовите за готвење и за ефикасно готвење, тие треба да се изберат врз основа на големината на плотната. Погоре е наведено која димензија на садови за готвење се препорачува за одредена димензија на плотната.

Однесувањето на вриење може да варира во зависност од видовите на садот, големината на садот и големината на зоната за готвење. За похомогено однесување на вриење, може да се користи една чекор поголема зона за готвење. Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индукциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

Зона за готвење со широка (флекси) површина

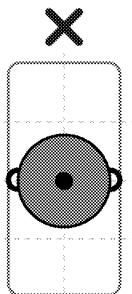
Вашиот шпорет е опремен со грејни плотни со широка површина (флекси површини). Можете да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плотни независни една од друга кога готвите со помали садови за готвење. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење.

Како две независни зони за готвење



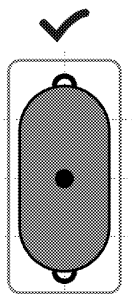
Зоните за готвење со широка површина имаат две зони за готвење, предна и задна. Може да ги користите овие зони како две независни зони за готвење за различни нивоа на температура со два различни сада за готвење. Поставете ги садовите за готвење на тој начин што ќе ги центрирате одвоените зони за готвење.

Како две независни зони за готвење



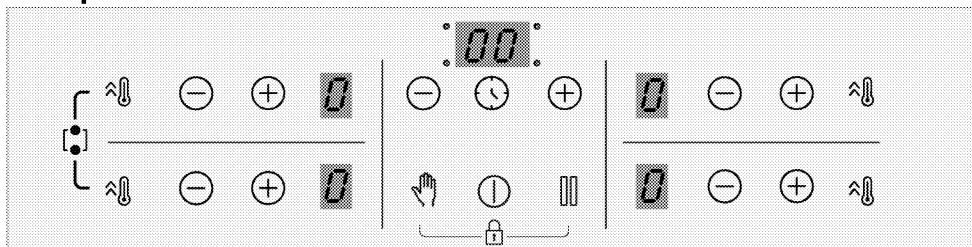
За да готвите само со еден сад, ставете го во центарот на предната или задната зона за готвење. Не ги ставајте садовите за готвење во центарот на зоната за готвење.

Како единечна зона за готвење



Кога готвите со големи садови, поставете го садот на таков начин што ќе ги покрие центрите на двете зони за готвење и ќе биде центриран на зоната за готвење.

Контролна табла

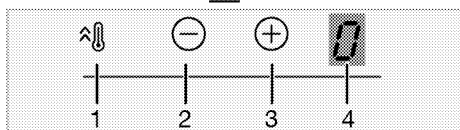
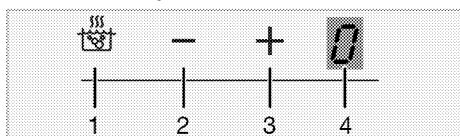


Копчиња

- : Копче за вклучување/исклучување
- : Копче за тајмерот
- : Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)
- : Копче за заклучување заради чистење
- : Копче за исклучување
- : Копче за покачување
- : Копче за намалување

Симболи

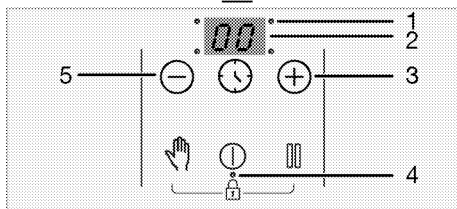
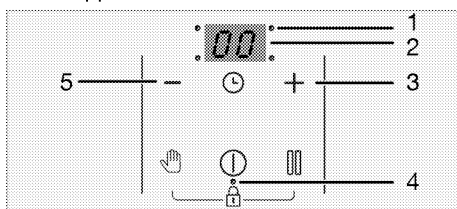
- : Симбол за комбинирање на широка површина на зоната за готвење
- : Симбол за заклучување со клуч



Дисплеј за зоната за готвење

- 1 Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)
- 2 Копче за намалување на температурата

- 3 Копче за покачување на температурата
- 4 Индикатор на температурата на соодветната зона за готвење



Индикатор на тајмерот

- 1 Оперативна LED светилка за тајмерот
- 2 Индикатор на тајмерот
- 3 Копче за покачување на тајмерот
- 4 Оперативна LED светилка за копчето за заклучување/заклучување за деца
- 5 Копче за намалување на тајмерот

Општи предупредувања за контролната табла

i Овој производ се контролира со контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

i Секогаш одржувајте го контролниот панел чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.

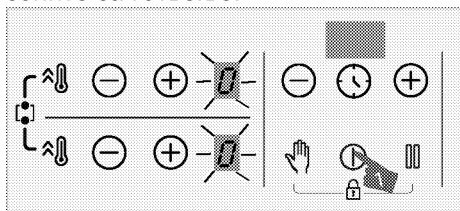
i Ако ништо не притиснете во рок од 10 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

i Производот автоматски се исклучува од безбедносни причини ако подолго време не притиснете на некое копче.

Вклучување на плочата:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.

„0“ се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



Исклучување на зоната за готвење:

Активна зона за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:

1. Со допирање на ① копчето.

Допрете го копчето ①.

2. Со спуштање на нивото на температурата на „0“:

Зоната за готвење можете да ја исклучите ако ја ставите температурата на „0“.

3. Преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење;

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење за којашто е вклучен. „0“ и „00“ ќе се појават на соодветните прикази. Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

4. Со истовремено допирање на копчињата \ominus/\oplus за посакуваната зона за готвење;

Зоната за готвење можете да ја исклучите ако истовремено ги допрете копчињата \ominus/\oplus .

i Ако се појават „Н“ или „h“ на приказот за зоната за готвење откако таа била исклучена, тоа значи дека зоната за готвење е уште жешка. Не допирајте ги зоните за готвење.

Индикатор за преостаната топлина

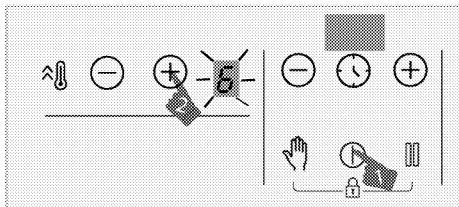
Ако „Н“ трепка на приказот за зоната за готвење, тоа значи дека плочата е уште жешка и дека може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во „h“, што значи дека зоната е помалку жешка.

i Кога ќе се исклучи струјата, индикаторот за преостаната топлина нема да засвети и нема да го предупреди корисникот за врелите зони за готвење.

Приспособување на температурата

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.

2. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата \ominus/\oplus за зоната за готвење.



» Зоната за готвење ќе почне да работи според поставената температура.

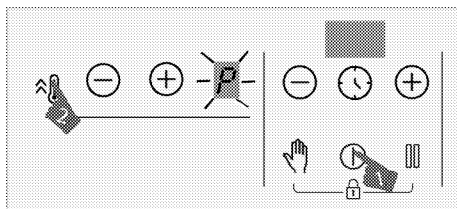
i Надворешниот дел на зоната за готвење од 280 мм на индукциската плоча (ако производот е опремен со зона за готвење од 280 мм на индукциската плоча) се активира само ако тенџерето е доволно големо да ја покрие зоната за готвење кога ќе се стави врз зоната за готвење, а температурата е поставена на ниво поголемо од 8.

Поставување висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ)

Може да ја користите функцијата на засилување на зоната за брзо да загреете нешто. Сепак, оваа функција не се препорачува за подолго готвење. Функцијата на засилување може да не е достапна за сите зони за готвење.

Избирање на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето $\textcircled{1}$.
2. Допрете го копчето \textcircled{P} за дадената зона.



» Избраната зона за готвење ќе работи на максимална моќност и симболот „P“ ќе се појави на приказот за зоната за готвење. Зоната за готвење продолжува да работи без засилувачот и ќе функционира на ниво „9“.

Предвремено исклучување на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

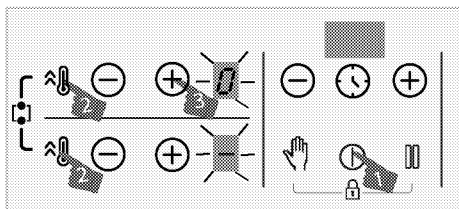
Може да ја исклучите високата моќност во кое време сакате со допирање на копчето \ominus или \textcircled{P} . Зоната за готвење продолжува да работи без засилувачот и ќе функционира на ниво „9“.

Принципот на работа на 2 зони коишто се лоцирана во истата вертикална насока:

Ако една зона е поставена на ниво на засилувач, а потоа другата којашто е лоцирана во истата вертикална насока е поставена на ниво поголемо од 6 (7, 8 и 9), првата зона паѓа на ниво 9, а другата зона може да се постави на ниво поголемо од 6 (7, 8 и 9). Ако втората зона е поставена на зона на засилувач, првата зона паѓа на ниво 6.

Вклучување на зона за готвење со широка површина

1. Допрете на $\textcircled{1}$ за да ја вклучете плочата.
2. За да ја исклучите зоната за готвење со широка површина, држете го истовремено копчето \textcircled{P} за двете зони за готвење во траење од околу 3 секунди.



» Ќе се појави „0“ на приказот на задната лева зона за готвење. ⊖ ќе се појави на приказот на предната лева зона за готвење и ќе се активира широка површина.

3. Допрете на копчињата ⊖/+ на задната лева зона за готвење за да ја поставите температурата меѓу „0“ и „9“.

i Штом широка површина биде активирана на зоната за готвење, температурата може да се поставува со копчињата ⊖/+ на левата задна зона за готвење. Не можете да ја поставувате температурата со помош на копчињата ⊖/+ на предната лева зона за готвење.

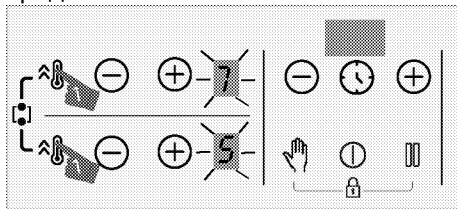
i Широките зони за готвење на левата страна се објаснети како во примерот. Ако има широка зона за готвење и на десната страна на плочата, истите упатства се однесуваат и на таа зона.


» Зоната за готвење се вклучува.

Вклучување на зоната за готвење со широка површина додека работат една или двете други зони одлево

Може да ги комбинирате двете зони за готвење со активирање на зоната за готвење со широка површина додека работат едната или двете зони за готвење одлево. На тој начин може да искористите

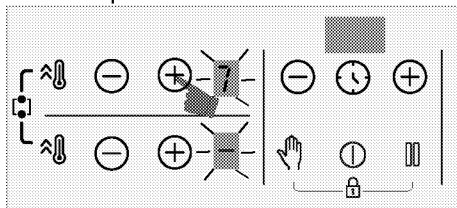
поширока зона за готвење со истите вредности.




1. За да ја исклучите зоната за готвење со широка површина додека се активни една или две од левите зони за готвење, држете го истовремено копчето  за двете зони за готвење во траење од околу 3 секунди.

» Температурната вредност на последно избраната зона за готвење ќе се појави на приказот на задната лева зона за готвење и ќе се активира широка површина.

» Комбинираната зона за готвење ќе продолжи да работи со вредностите за температурата и тајмерот (ако има) на избраната зона за готвење одлево. Ќе се откаже вредноста на зоната за готвење одлево којашто била избрана пред да се комбинираат зоните за готвење.



» За да ја смените температурата, допрете на копчињата ⊖/+ на задната лева зона за готвење и поставете ја посакуваната температура.

i Ако допрете на копчето  за левата зона за готвење додека е активна широка површина, зоните за готвење ќе работат на ниво на засилувач.

Исклучување на зоните за готвење со широка површина

Зоната за готвење со широка површина може да се исклучи на 4 различни начини:

1. Со спуштање на нивото на температурата на „0“:

Може да исклучите зона за готвење со широка површина со спуштање на нивото на температурата на „0“.

2. Преку опцијата за исклучување со тајмер на саканата зона за готвење со широка површина

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење со широка површина за којашто е поставен. **0** ќе се појави на приказот за зоната за готвење, а одлево ќе се појави **00** на приказот за тајмерот.

3. Со истовремено допирање на копчињата \ominus/\oplus за која било од зоните за готвење одлево

Ако истовремено ги допрете копчињата \ominus/\oplus на зоните за готвење одлево, зоните се раздвојуваат и исклучуваат.

4. Со притискање на копчето ⏏ за двете зони за готвење во траење од околу 3 секунди

Зоните за готвење се исклучуваат ако ги притиснете копчињата ⏏ за двете зони за готвење истовремено во траење од околу 3 секунди.

Заклучување за чистење

Заклучувањето за чистење спречува вклучување на сите копчиња на контролниот панел 20 секунди додека плочата е вклучена за да може корисникот да исчисти набрзина. Производот нема да троши струја за време на тој период.

Активирање на заклучувањето за чистење

1. Допрете го и држете го копчето ⏏ додека **не се слушне единичен**

звучен сигнал кога е вклучена некоја од зоните за готвење.

Се појавува одбројување од 20 на приказот за тајмерот. Ниедно од копчињата на контролниот панел нема да биде функционално за време на овој период освен копчето ⏏ .

Деактивирање на заклучувањето за чистење

Нема потреба да притиснете ниедно копче за да го деактивирате заклучувањето за чистење. Плочата ќе испушти звучен сигнал по 20 секунди и заклучувањето за чистење ќе се деактивира автоматски.

i Ако сакате да го деактивирате заклучувањето за чистење порано, допрете го и држете го копчето ⏏ додека **не слушнете звук** од два тона.

Заштита за деца

Кога се исклучени зоните за готвење, може да ја заштитите плочата со заштитата за деца за да спречите деца да ги вклучуваат зоните за готвење. Можете да ја активирате или деактивирате заштитата за деца само кога се исклучени зоните за готвење (во режим на мирување).



Активирање на заштитата за деца


1. Допрете ги и држете ги копчињата ⏏ и ⏏ истовремено сè додека **не се слушне единичен звучен сигнал** кога плочата е во режим на мирување.

Заштитата за деца ќе се активира. Ќе се покаже „L“ на приказот за сите зони за готвење на кратко и ќе се вклучи и децималната точка на копчето ⏏ .

i Ако се притисне кое било копче додека е активна заштитата за деца, ќе се чујат два сигнала и ќе трепка „L“ на приказот за сите зони за готвење.

Деактивирање на заштитата за деца

1. Допрете ги и држете ги копчињата  и  истовремено сè додека **не слушнете два сигнала** кога плочата е активна заштитата за деца.



» Функцијата за заштита на деца ќе се деактивира. Ќе трепка „L“ на приказот за сите зони за готвење и ќе се изгасне светилката за на копчето .


Блокада за копчиња



Може да заклучите копчињата за да избегнете менување на функциите по грешка додека работи плочата.

i Заштитата за копчињата ќе се откаже ако снема струја.



Активирање на блокадата за копчињата


1. Допрете ги и држете ги копчињата  и  истовремено сè додека **не слушне единичен звучен сигнал**.

Ќе се активира блокада за копчињата и ќе се вклучи и децималната точка на копчето  по трепкањето.

i Може да ја активирате заштитата за копчињата само во режимот за работа. Кога е активирана заштитата за копчињата, само копчето  ќе биде функционално. Кога ќе допрете кое било копче, децималната точка за копчето  ќе трепка за да се посочи дека е активна блокадата за копчињата. Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, мора да ја деактивирате блокадата на копчињата за да можете повторно да ја вклучите плочата. Ако допрете на кое било копче без да ја деактивирате блокадата, ќе трепка „L“ на сите зони за готвење за да се посочи дека е активна блокадата за копчињата. Деактивирајте ја блокадата за копчињата за повторно да ја вклучите плочата.

Деактивирање на блокадата за копчињата


1. Допрете ги и држете ги копчињата  и  истовремено сè додека **не слушнете два сигнала** кога плочата е активна.

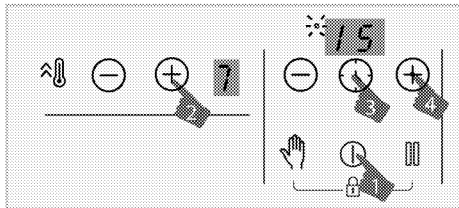
» Светилката на копчето  ќе се исклучи и контролниот панел ќе се отклучи.


Функција за тајмер

Оваа функција го олеснува готвењето. Нема да мора да внимавате на плочата за време на целиот период на готвење. Зоната за готвење ќе се исклучи автоматски по истекот на поставениот временски период.


Активирање на тајмерот

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .
2. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата \ominus/\oplus за зоната за готвење.



3. Активирајте го тајмерот со допирање на копчето . Символот „00“ и децималната точка на избраната зона ќе трепкаат на приказот за тајмерот.
4. Поставете го посакуваното времетраење со допирање на копчињата \ominus/\oplus за тајмерот.
5. Поставаката ќе се активира по 10 секунди. Децималната точка на избраната зона ќе трепка на приказот за тајмерот.
6. Повторете ги горепосочените постапки за да ги поставите тајмерите за другите зони за готвење.

i Ако повеќе од еден тајмер е поставен за различни зони, тајмерот за зоната којшто има најмало време е даден на приказот и трепка децималната точка за таа зона. Децималните точки за другите зони се осветлуваат постојано.

i Може да го гледате преостанатото време за готвење со допирање на копчето  за сите зони за готвење. Различна вредност на тајмерот се покажува со секое допирање. На крајот, повторно се прикажува минималното време на тајмерот.

i Не можете да го поставите тајмерот без да изберете зона за готвење и температура за неа

i Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што се вклучени.

Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучен сигнал. Притиснете на кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал. Ако не притиснете на некое копче, звучниот сигнал самиот ќе се исклучи по неколку минути.

Порано деактивирање на тајмерот

Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи.

Може да го деактивирате тајмерот на два различни начина:

Деактивирање на тајмерот со спуштање на вредноста за зоната на „00“:

1. Допрете ги копчињата \ominus/\oplus за тајмер сè додека не се појави „00“ на приказот за зоната за готвење за која е активиран тајмерот.

» Символот за децималната точка за зоната ќе се исклучи трајно и тајмерот ќе се откаже.

Деактивирање на тајмерот за зоната со истовремено допирање на копчињата \ominus/\oplus за зоната:



1. Деактивирање на тајмерот за зоната со истовремено допирање на копчињата \ominus/\oplus за зоната.
» Символот за децималната точка за зоната ќе се исклучи трајно и тајмерот ќе се откаже.

i По овој чекор, температурата за зоната ќе биде „0“ заедно со тајмерот.

Функција за застанување

Со помош на оваа функција можете да ја намалите работната температура на зоните за готвење на минималното ниво (ниво 1).

i Ако е поставен тајмерот за која било зона за готвење, тој ќе продолжи да работи и за време на застанувањето.

1. Допрете на копчето  кога работи која било од зоните за готвење. Сите зони за готвење што се вклучени ќе работат на минималното ниво (ниво 1). Ќе се појави символот "□" на приказот за активната зона за готвење.
2. Повторно допрете го копчето  за да ги рестартирате сите застанати зони за готвење со претходните поставки.




Функција за распоредување на моќноста

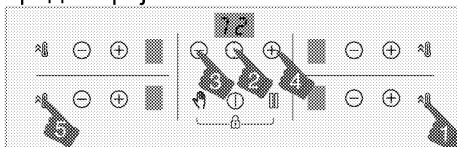
Вашиот уред е опремен со функција за распоредување на моќноста. Со оваа функција можете да ја промените вкупната моќност што ја влече шпоретот. Функцијата за распоредување на моќноста има 8 нивоа.


Функција за распоредување на моќноста - Нивоа на вкупната моќност што можат да се постават

Индикатор на дисплејот на распоредување на моќноста	Вкупна моќност
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

За да ја промените вкупната моќност:

1. Вклучете ја плотната со допирање на копчето \ominus . Исклучете ја плотната со допирање на копчето \oplus .
2. Потоа доприрајте ги соодветните копчиња  на десната предна грејна зона, копчето  на тајмерот, и на крајот копчето  на десната предна грејна зона.



3. На дисплејот на тајмерот е покажано нивото на распоредувањена моќноста што е поставено.
4. Допирајте го копчето  за да префрлате од едно на друго ниво и поставете ја вредноста на вкупната моќност што сакате да ја поставите.
5. Потврдете ја поставката со допирање на копчето \ominus и исклучете ја плотната. Вредноста на вкупната моќност што сте ја поставиле ќе биде активирана.

i Нивоата на температура што можеби сте ги поставиле за плотните може да се разликуваат во зависност од нивото на вкупната моќност што сте го поставиле. Нивото на температура што ѝ се обезбедува на плотната ќе биде автоматски намалено во зависност од поставката на моќноста што треба да ја изврши шпоретот. Не станува збор за грешка.

i Ако се допре друг клуч од наведената низа додека се менува нивото на напојувањето, поставката не може да се изврши. Треба да ги повторите чекорите од самиот почеток за да ја направите поставката.

Безбедна и ефикасна употреба на индукциските зони за готвење

Работни принципи: Индукциската плоча директно го грее садот. Според тоа, има доста предности споредено со другите типови на плочи. Работи поефикасно, а површината на плочата е ладна. Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.

i Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 мм во зависност од моделот. Секоја зона за готвење автоматски го открива дијаметарот на поставениот сад благодарение на функцијата на индукција. Се генерира енергија само каде садот доаѓа во контакт со зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

i Производот може да застане кога работи на ниво од 1 до 7, особено со прибор за готвење со мал дијаметар и кога маслото од вода е малку. Ова не е грешка.

Систем за автоматско исклучување

Контролата на шпоретот има систем за автоматско исклучување. Ако една или повеќе грејни зони се остават вклучени, грејната зона автоматски се исклучува по кратко време (Видете Табела-1). Ако таа плотна има тајмер, тогаш се исклучува и екранот на тајмерот. Временската граница за автоматско исклучување зависи од избраното ниво на температура. За ова температурно ниво е применето максимално времетраење. Корисникот може повторно да работи со грејната зоната по нејзиното автоматско исклучување како што е опишано погоре.

Табела-1: Периоди на автоматско исклучување

Ниво на температура	Периоди на автоматско исклучување - часови
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минути
P (засилувач)	10 минути (*)
(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 10 минути	

Заштита од прегревање

Плочата е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Следното може да се забележи во случај на прегревање:

- Зоните за готвење што работат можеби се исклучуваат.
- Избраното ниво може да се спушти на ниво 7 од повисоко ниво.

Систем за заштита од претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе го исклучи напојувањето веднаш и ќе ја исклучи плочата. Се покажува предупредувањето „E“ на индикаторот за време на овој период.

Прецизно поставување на моќноста

Индукциската плоча реагира на командите веднаш. Многу брзо ја менува моќноста. Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претече дури и да е еден миг пред претекување.

i Ако површината на контролниот панел на допир е изложена на интензивна пареа, целиот контролен систем може да се деактивира и да даде сигнал за грешка.

i Одржувајте ја чиста површината на контролниот панел на допир. Може да забележите погрешно работење.

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната.

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не ставајте масло повеќе од една третина од тавата. Не се оддалечувајте од тавата додека се загрева маслото. Прегреаното масло носи опасност од пожар. Никогаш не се обидувајте да згаснете оган со вода! Ако маслото ќе почне да гори, покријте го со огноотпорно ќебе или со мокра крпа. Кога ќе биде безбедно,

исклучете го шпоретот и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полака ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греее масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почekaјте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да горат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

За шпоретите:

- Нечистотиите што содржат киселини, како што се млеко, доматен сос и масло, може да остават трајни дамки на шпоретите и елементите на горилниците, затоа веднаш исчистите ги претечените течности кога шпоретот ќе се олади откако сте го исклучиле.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени

површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.

- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.
- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на

тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

За да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани во делот "Општи информации за чистење". За посебни случаи може да исчистите следејќи ги долунаведените информации.

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.
- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> *Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.*
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> *Проверете ја врската со штекерот.*
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> *Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.*
- Ако дисплејот не светнува кога повторно го вклучувате шпоретот. >>> *Исклучете го уредот од електричната мрежа. Почекајте најмалку 20 секунди и повторно вклучете го.*
- Активна е заштитата од прегревање. >>> *Почекајте шпоретот да се излади.*
- Садот за готвење не одговара. >>> *Проверете го садот.*

Симбол се појавува на дисплејот за зоната на готвење.

- Не сте го ставиле садот на активната зона на готвење. >>> **Проверете дали има сад на зоната на готвење.**
- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> *Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.*
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> *Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.*
- Садот или зоната на готвење се прегреани. >>> *Оставете да се изладат.*

Избраната зона на готвење одеднаш се исклучува додека работи.

- Времето на готвење за избраната зона на готвење можеби истекло. >>> *Можете да програмирате ново време на готвење или да завршите со готвењето.*
- Активна е заштитата од прегревање. >>> *Почекајте шпоретот да се излади.*
- Некој предмет можеби ја покрива контролната табла на допир. >>> *Тргнете го предметот од таблата.*

Садот не се загрева дури и кога работи зоната на готвење.

- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> *Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.*
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> *Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.*

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако шпоретот е исклучен.

- Тоа не значи дека се работи за дефект. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи сè додека електрониката во шпоретот не се излади до соодветна температура.

Звуци што доаѓаат од шпоретот за време на готвењето

Некои звуци може да се чујат од шпоретот додека се готви. Овие звуци се поради составот на садот за готвење. Овие звуци се сосема нормална појава, не значат дека шпоретот не работи исправно и тие се дел од индукциската технологија.

Евентуални звуци и причини за нив

- **Звук од вентилатор:** Шпоретот е опремен со вентилатор што се активира автоматски во зависност од температурата на апаратот. Вентилаторот има различни оперативни нивоа и работи на различни нивоа во зависност од температурата.
- **Тивко зуење како да работи трансформатор:** Ова се должи на природата на индукциската технологија. Додека топлината се пренесува директно до дното на садот за готвење, такво зуење може да се чуе во зависност од материјалот од кој е направен садот. Затоа, од различни садови за готвење може да се чујат различни звуци.
- **Потпукнување:** Причината за ова е структурата и материјалот на дното на садот за готвење. Потпукнување може да се чуе ако садот за готвење е направен од различни слоеви со различни материјали.
- **Завивање:** Овој звук може да се чуе кога две грејни зони на истата страна на шпоретот се користат за да се готви на различни нивоа на готвење.

Код на грешка/причини и можни решенија

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди. На контролната табла е ставен некој предмет или контролата е изложена на пареа.	Проблемот ќе се реши кога ќе ја тргнете раката од шпоретот. Проблемот ќе се реши кога ќе се исчисти контролната табла.
E 47	Не се користи сад погоден за индукциско готвење.	Грешката треба да се поправи кога ќе се користи сад погоден за индукциско готвење.

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 1 - E 15	Грешка во комуникацијата на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 16 - E 21	Грешка на сензорот за температура на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 - E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

