



## Placa encastrável

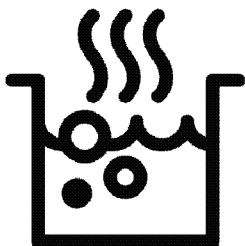
Manual do utilizador

## Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

## Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



HII 64200 FMT

PT / RU / KK

185.2622.05/R.AB/30.01.2023/7-6

7757189216



PAPEL RECICLADO E  
RECICLÁVEL

## Caro Cliente,

### Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

**OBSERVAÇÃO** Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

**1 Instruções de segurança 4**

|                                                                        |   |
|------------------------------------------------------------------------|---|
| Finalidade do uso .....                                                | 4 |
| Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação..... | 4 |
| Segurança elétrica .....                                               | 5 |
| Segurança no transporte .....                                          | 6 |
| Segurança da instalação .....                                          | 7 |
| Segurança durante a utilização.....                                    | 7 |
| Advertências da temperatura.....                                       | 8 |
| Uso de acessórios.....                                                 | 8 |
| Segurança na cozedura .....                                            | 8 |
| Indução.....                                                           | 9 |
| Segurança da manutenção e limpeza.....                                 | 9 |

**2 Instruções ambientais 10**

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Regulamentação de resíduos.....                                  | 10 |
| Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos ..... | 10 |
| Eliminação do material da embalagem ...                          | 10 |
| Recomendações para poupança de energia .....                     | 10 |

**3 O seu produto 11**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Apresentação do produto ..... | 11 |
|-------------------------------|----|

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Informação geral acerca da placa..... | 11 |
| Especificações técnicas.....          | 12 |

**4 Primeira utilização 13**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Primeira limpeza ..... | 13 |
|------------------------|----|

**5 Como utilizar a placa 14**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Informação geral acerca da utilização da placa ..... | 14 |
| Painel de controlo.....                              | 17 |

**6 Informação geral acerca da cozedura 25**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa ..... | 25 |
|----------------------------------------------------------|----|

**7 Manutenção e cuidados 26**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Informações gerais de limpeza..... | 26 |
| Limpar a placa.....                | 27 |
| Limpar o painel de controlo.....   | 27 |

**8 Resolução de problemas 28**

## **I Instruções de segurança**

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
  - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
  - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
  - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
  - **⚠**A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
  - **⚠** Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
  - **⚠** Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
  - **⚠** Não realizar modificações técnicas no produto.
- ⚠ Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
  - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- ⚠ Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**
- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com

falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.

- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de

modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.

- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.



### **Segurança elétrica**

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local

facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.

- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção "Especificações Técnicas".
- Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou

danificados ou cabos de extensão.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- (Se o seu produto tiver um plugue)
- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
  - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.
  - Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.



### **Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de

- bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



### **Segurança da instalação**

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.



### **Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.

- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- A pressão do vapor acumulado devido à

condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das painelas estejam sempre secos.

- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.

### **Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.

### **Uso de acessórios**

- **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas protecções da placa

concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

### **Segurança na cozedura**

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.



## **Indução**

- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Para informação detalhada, consultar a secção "Seleção de recipiente".
- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.
- Os itens de metal armazenados em gavetas sob

o fogão podem ficar muito quentes durante o uso prolongado e intensivo. Não guarde objetos de metal em gavetas sob o fogão.

- Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.

## **Segurança da manutenção e limpeza**

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

## 2 Instruções ambientais

### Regulamentação de resíduos

#### Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

#### Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

### Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

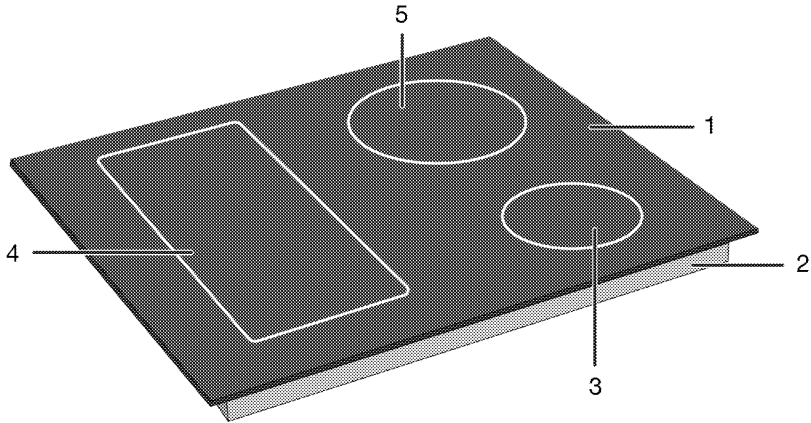
### Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Mantenha as superfícies de cozimento do fogão e as bases das panelas limpas. A sujeira reduz a transferência de calor entre a área de cozimento e a base da panela.

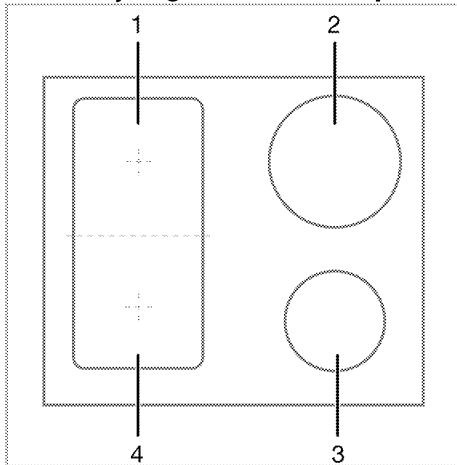
### 3 O seu produto

#### Apresentação do produto



- 1 Superfície de cozedura de vidro
- 2 Compartimento inferior
- 3 Zona de cozinhar de indução
- 4 Zona de cozinhar de indução
- 5 Zona de cozinhar de indução

#### Informação geral acerca da placa



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 2 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 3 Frontal direita - Zona de cozinhar de indução
- 4 Frontal esquerda - Zona de cozinhar de indução

A sua placa está equipada com placas de cozinhar com superfícies largas (superfícies Flexi). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes. Deve usar os recipientes apropriados para estas zonas de cozedura e a função de combinação está descrita na secção "Como usar a placa".

## Especificações técnicas

### Especificações gerais

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)       | 52 mm*/580 mm/510 mm(Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação anexada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.) |
| Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)           | 560 (+2) mm /490 (+2) mm                                                                                                                                                                       |
| Tensão / Frequência                                               | 1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz                                                                                                                                                         |
| Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>                                                                                                                                                         |
| Consumo total de energia                                          | máx. 7200 W                                                                                                                                                                                    |

### Queimadores

|                   |                                           |
|-------------------|-------------------------------------------|
| Traseira esquerda | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 180 mm                                    |
| Potência          | 2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W  |
| Frontal esquerda  | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 180 mm                                    |
| Potência          | 2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W  |
| Frontal direita   | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 145 mm                                    |
| Potência          | 1600 W / Acelerador de ventilação: 1800 W |
| Traseira esquerda | <b>Zona de cozinhar de indução</b>        |
| Dimensão          | 210 mm                                    |
| Potência          | 2000 W / Acelerador de ventilação: 2300 W |

\* A altura da placa especificada na tabela técnica é a altura da tampa da base do produto.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

## **4** Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.

### **Primeira limpeza**

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

**OBSERVAÇÃO** A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO** Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

## 5 Como utilizar a placa

### Informação geral acerca da utilização da placa

#### Advertências gerais

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

#### Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por

indução é colocada nele e um sistema eletrônico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

#### Vantagens de cozinhar com indução

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto, economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.
- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

#### Para um funcionamento seguro:

- Não selecionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos antiaderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa

podem reduzir o nível de cozadura ou desligar a placa.

- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozadura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

### Panelas/recipientes para cozinhar

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

### Panelas/recipientes adequadas:

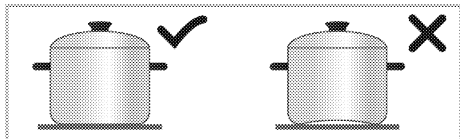
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

### Panelas/recipientes não adequadas:

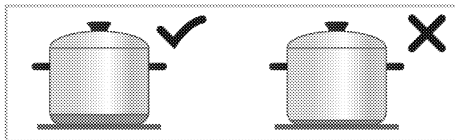
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

### Recomendações:

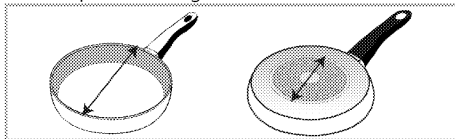
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



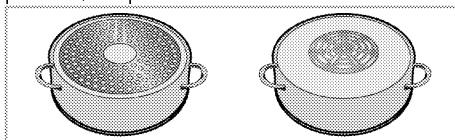
- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozadura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



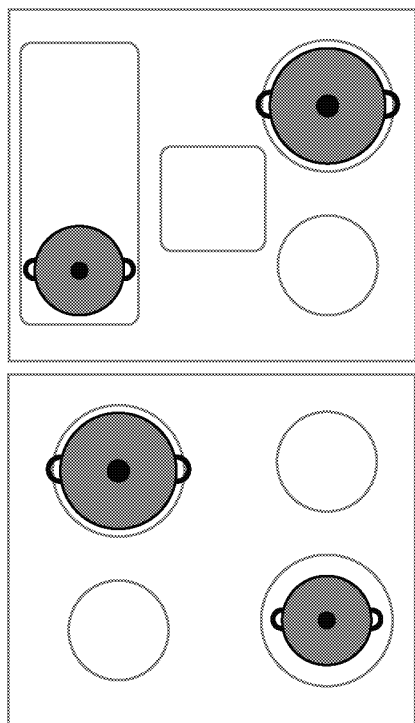
- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozadura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozadura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



- i** A distribuição igual dos recipientes de cozinha nos queimadores direito, esquerdo e central para a seleção dos queimadores afeta positivamente o desempenho de cozadura enquanto estiver a cozinhar várias refeições nas placas de indução.



### Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se "L" não pisca quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

### Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

| Diâmetro da zona de cozedura - mm                 | Diâmetro do recipiente - mm   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|
| 145                                               | min. 100 - máx 145            |
| 180                                               | min. 100 - máx 180            |
| 210                                               | min. 140 - máx 210            |
| 240                                               | min. 140 - máx 240            |
| 280                                               | min. 125 - máx 280            |
| 320                                               | min. 125 - máx 320            |
| Zona de cozedura com superfície grande (flexível) | largura 230 - comprimento 390 |

A deteção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a deteção

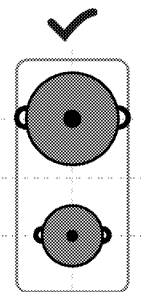
das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima. O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

### Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas panelas/recipientes menores. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes.

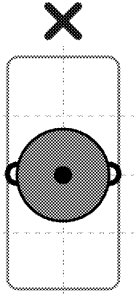
#### Como duas zonas de cozedura independentes

As zonas de cozedura com superfície grande têm duas zonas de cozedura, frontal e traseira. Pode usar estas zonas como duas zonas de cozedura independentes para diferentes níveis de temperatura com duas panelas/recipientes para cozinhar diferentes. Colocar as panelas/recipientes para cozinhar centrando as zonas de cozedura separadas.



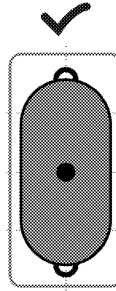


### Como duas zonas de cozedura independentes



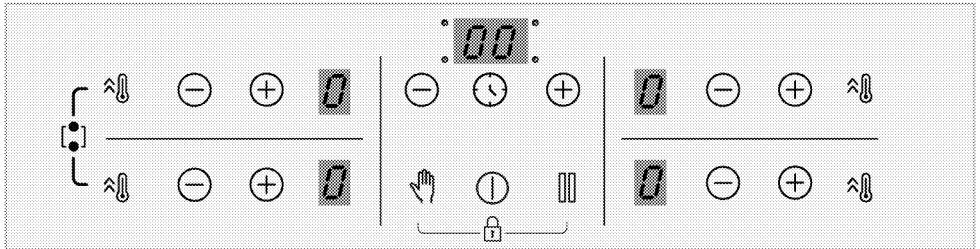
Para cozinhar com uma única panela/recipiente, colocar no centro da zona de cozedura frontal ou traseira. Não colocar as panelas/recipientes no centro da zona de cozedura.

### Como uma zona de cozedura individual



Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

### Painel de controlo

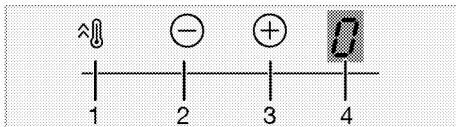
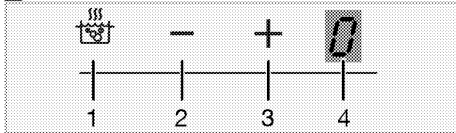


#### Teclas

- : Tecla ligar/desligar
- : Tecla temporizador
- : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- : Tecla bloqueio de limpeza
- : Tecla parar
- : Tecla para aumentar
- : Tecla para diminuir

#### Símbolos

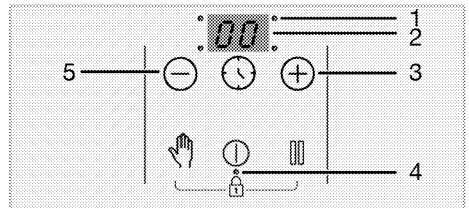
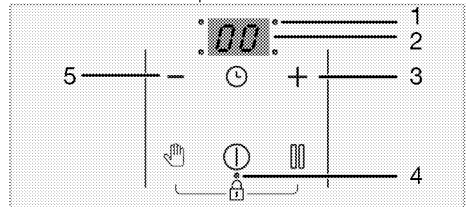
- : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande
- : Símbolo de bloqueio de teclas



#### Visor da zona de cozedura

- 1 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura

- 4 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente




#### Indicador do temporizador

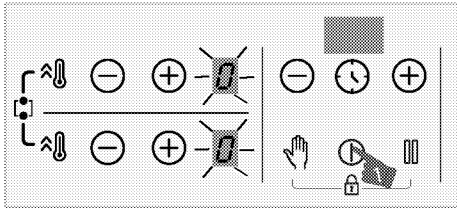
- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

## Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- i** Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.
- i** Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.
- i** A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.
- i** O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.



### Ligar a placa:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla .  
"0" aparece no visor de todas as zonas de cozedura.





### Desligar a zona de cozedura:

Uma zona de cozedura ativa pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

1. **Ao pressionar a tecla** .  
Pressione a tecla .
2. **Ao reduzir a temperatura para nível "0"**;  
Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível "0".
3. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida**;

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" irão aparecer no visor correspondente. Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

### 4. Ao tocar simultaneamente nas teclas / de zona para a zona de cozedura pretendida;

Pode desligar a zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas  / .




- i** Se "H" ou "h" estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

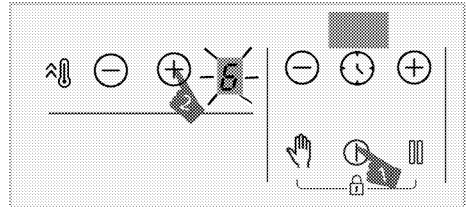
### Indicador de calor residual

Se o símbolo "H" estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h", o que significa que está menos quente.

- i** Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

### Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla .
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas  /  de zona.





» A zona de cozedura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.

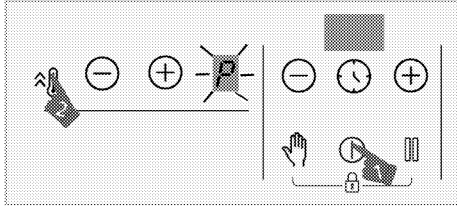
- i** A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

### Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.



#### Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla .
2. Pressione a tecla  da respetiva zona.



» A zona de cozedura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo "P" vai aparecer no visor da zona de cozedura. A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".

#### Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):



Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla  ou .

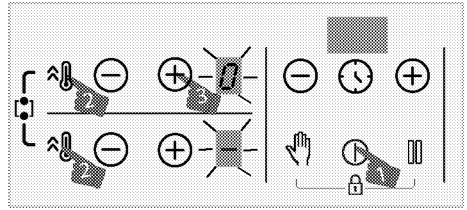
A zona de cozedura desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".


#### Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:



Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.





#### Ligar a zona de cozedura da superfície ampla

1. Pressionar  para ligar a placa.
2. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla, pressione simultaneamente as teclas  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.



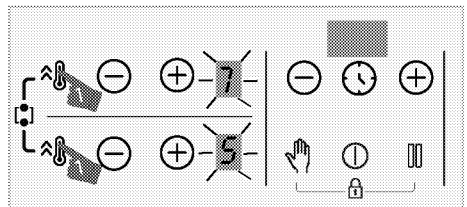
» "0" vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda.  vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte frontal direita e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.


3. Pressione as teclas / na zona de cozedura da parte traseira esquerda para definir a temperatura entre "0" e "9".

**i** Uma vez ativada a zona de cozedura da superfície ampla, a temperatura pode ser definida com as teclas / da zona de cozedura da parte traseira esquerda. Não pode definir a temperatura ao usar as teclas / da zona de cozedura da parte frontal esquerda.

**i** As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

» A zona de cozedura começa a funcionar. Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente ao mesmo nível.

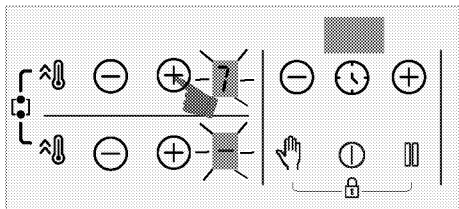


1. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão ativas, pressione simultaneamente as teclas  de

ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

» O valor da temperatura da última zona de cozedura selecionada vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.

» As zonas de cozedura combinadas continuam a funcionar com o valor da temperatura e do temporizador (se disponível) na zona de cozedura da parte esquerda que selecionou. O valor da zona de cozedura da parte esquerda que foi selecionado antes das zonas de cozedura combinadas será cancelado.



» Para alterar a temperatura, pressione as teclas  $\ominus/\oplus$  da zona de cozedura da parte traseira esquerda e defina a temperatura pretendida.

**i** Se pressionar a tecla  $\mathbb{A}$  da zona de cozedura da parte esquerda enquanto a zona de cozedura da superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura irão funcionar no nível booster.

### Desligar as zonas de cozedura da superfície ampla

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 4 modos diferentes:

#### 1. Ao reduzir a temperatura para o nível "0"

Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".

#### 2. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura da superfície ampla

Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. **0** aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e **00** aparecerá no visor do temporizador.

#### 3. Ao pressionar simultaneamente as teclas $\ominus/\oplus$ de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda

Se pressionar simultaneamente as teclas  $\ominus/\oplus$  de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

#### 4. Ao pressionar simultaneamente as teclas $\mathbb{A}$ de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos

As zonas de cozedura irão desligar, se pressionar simultaneamente as teclas  $\mathbb{A}$  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

### Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

#### Activar o bloqueio para limpeza

1. Mantenha pressionada a tecla  $\mathbb{A}$  até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada. Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionando durante este período, exceto a tecla  $\text{⌚}$ .

#### Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza. A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.

**i** Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla  $\mathbb{A}$  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.

### Bloqueio para crianças

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

#### Ativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  $\mathbb{A}$  e  $\mathbb{B}$  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.

O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo "L" será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla será ligado.

**i** Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.

### Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas e até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.

» A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla desliga.

### Bloqueio de teclas

Pode ativar o bloqueio de teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

**i** O bloqueio de teclas será cancelado em caso de falha elétrica.

### Ativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas e até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.

O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla será ligado após piscar.

**i** Apenas pode ativar o bloqueio de teclas em modo de funcionamento. Apenas a tecla estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se pressiona qualquer outro botão sem desativar o bloqueio de teclas, o símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura, para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Desativar o bloqueio de teclas para ligar novamente a placa.

### Desativar o bloqueio de teclas

1. Pressione simultaneamente ambas as teclas e até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.

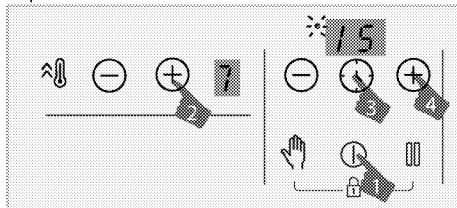
» A luz da tecla vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.

### Função do temporizador

Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.


### Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla .  
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas / da zona.



3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla . O símbolo "00" e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.  
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas / do temporizador.  
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.  
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

**i** Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.

**i** Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla  de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.

**i** O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura

**i** O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

### Desativar o temporizador



Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

### Desativar antecipadamente o temporizador



Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada.

Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:

### Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":

1. Pressionar as teclas / do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.  
» O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

### Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas / da zona correspondente:




1. Pressione simultaneamente as teclas / da zona correspondente.  
» O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

**i** Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será "0" também com o nível do temporizador.

### Função de paragem

Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível1) através desta função.

**i** Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a paragem.

1. Pressione a tecla  quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar. Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo "" irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.
2. Pressione novamente a tecla  para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.








### Função de gestão da potência

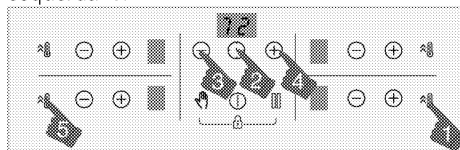
O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.



Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

| Indicador do visor de gestão de potência | Potência total |
|------------------------------------------|----------------|
| 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         |

Para alterar a potência total:

1. Desligar o forno tocando a tecla . Desligar o placa tocando novamente a tecla .
2. Depois tocar respetivamente a tecla  da zona frontal direita, a tecla , a tecla do temporizador , a tecla do temporizador  e finalmente a tecla da área frontal esquerda .



3. O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
4. Tocar a tecla  para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
5. Confirmar a definição tocando na tecla  e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.

**i** Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.

**i** Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

### Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

**Princípios de funcionamento:** Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura.

Consequentemente, tem várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.

**i** A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.

**i** O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

### Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona d aplaca desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado. O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura.

A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

**Tabela - 1:** Períodos de desligamento automático

| Nível de temperatura                               | Períodos de desligamento automático - horas |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 0                                                  | 0                                           |
| 1                                                  | 6                                           |
| 2                                                  | 6                                           |
| 3                                                  | 5                                           |
| 4                                                  | 5                                           |
| 5                                                  | 4                                           |
| 6                                                  | 1,5                                         |
| 7                                                  | 1,5                                         |
| 8                                                  | 1,5                                         |
| 9                                                  | 30 minutos                                  |
| P (Booster)                                        | 10 minutos (*)                              |
| (*) A placa descerá para o nível 9 após 10 minutos |                                             |

### Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:


- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.


### **Sistema de segurança contra derrames**

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso "E" aparece no indicador durante este período.

### **Ajuste preciso da potência**

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

 Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.

 Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.



## 6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

### Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.
- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção "Instruções ambientais".
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

## 7 Manutenção e cuidados

### Informações gerais de limpeza

#### **▲ Advertências gerais**

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pó de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### **Para o fogão:**

- Sujeira ácida como leite, extrato de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores / chapas. Limpe todos os líquidos que transbordaram imediatamente após resfriar o fogão, desligando-o.

### Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

### Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue

devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.

- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

### **Limpar a placa**

#### **Superfície de cozedura de vidro**

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melado devem ser limpos

de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.

- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

### **Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

### O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*
- Se o visor não acender quando ligar novamente a placa. >>> *Desligar o aparelho no disjuntor. Aguardar um mínimo de 20 segundos e depois voltar a ligar o mesmo.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O recipiente utilizado para a cozedura não é adequado. >>> *Verificar o recipiente.*

### O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.

- Não colocou o recipiente na zona de cozedura ativa. >>> **Verificar se está algum recipiente na zona de cozedura.**
- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*
- O recipiente ou a zona de cozedura estão sobreaquecidos. >>> *Permitir que ambos arrefeçam.*

### A zona de cozedura selecionada desliga-se rapidamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura na zona de cozedura selecionada pode ter terminado. >>> *Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar a mesma.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O painel tátil de controlo pode estar tapado por um objeto. >>> *Remover o objeto que está sobre o painel.*

### O recipiente não fica quente ainda que a zona de cozedura esteja quente.

- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*

### O ventilador de arrefecimento continua a funcionar apesar de a placa estar desligada.

- Isto não é uma avaria. O ventilador de arrefecimento irá continuar a funcionar até que os elementos eletrónicos da placa arrefeçam a uma temperatura adequada.

### Ruído da placa durante a cozedura

Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

### Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

## Códigos de erro/motivos e soluções possíveis - Para fogão

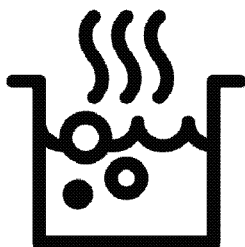
| Códigos de erro      | Motivos do erro                                                                                                                                      | Soluções possíveis                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26         | A placa de indução sobreaquece.                                                                                                                      | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.                                                                      |
| E 46                 | Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos.<br>É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor. | O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa.<br>O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.                                                                            |
| E 47                 | Não é usado um recipiente de indução adequado.                                                                                                       | O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.                                                                                                                 |
| E 1 - E 15           | Erro de comunicação na zona da placa de indução.                                                                                                     | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                                    |
| E 16 - E 21          | Erro do sensor da temperatura na placa de indução.                                                                                                   | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                                    |
| E 23<br>E 24         | Erro do software na zona da placa de indução.                                                                                                        | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                                    |
| E 25                 | Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.                                                                                     | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                                    |
| E 31 - E 45          | Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.                                                                                          | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                                    |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Erro do sensor na zona da placa de indução.                                                                                                          | O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.                                                    |
| E 52 - E 57          | Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.                                                                                             | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites.<br>Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |





# Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И  
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ  
БУМАГА

## 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.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)  
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445

Сюглюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции





**1 Инструкции по технике безопасности 4**

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| 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 .....                                     | 8  |
| Предупреждения о температуре .....                                   | 9  |
| Использование аксессуаров .....                                      | 9  |
| Безопасность во время приготовления .....                            | 9  |
| Индукция .....                                                       | 10 |
| Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки ..... | 10 |

**2 Руководство по окружающей среде 12**

|                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Регламент утилизации отходов .....                                                                                                                  | 12 |
| Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования ..... | 12 |
| Утилизация упаковочных материалов .....                                                                                                             | 12 |
| Советы по энергосбережению .....                                                                                                                    | 12 |

**3 Регулирование отходов 13**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Принципы работы устройства ..... | 13 |
| Общая информация о плите .....   | 13 |
| Технические характеристики ..... | 14 |

**4 Первая эксплуатация 15**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Первая очистка ..... | 15 |
|----------------------|----|

**5 Правила эксплуатации варочной панели 16**

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Общая информация по использованию плиты ..... | 16 |
| Панель управления .....                       | 19 |

**6 Общая информация по приготовлению 27**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью ..... | 27 |
|--------------------------------------------------------------------|----|

**7 Уход и техническое обслуживание 28**


|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Информация по общей чистке ..... | 28 |
| Очистка варочной панели .....    | 29 |
| Очистка панели управления .....  | 29 |

**8 Устранение неполадок 30**

## **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.

- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



### **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.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- 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.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



## **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 треснула, выключите устройство во избежание 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, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно

кастрюль 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 пожара: не храните предметы на конфорках.



### **Использование аксессуаров**

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только

защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.



### **Безопасность во время приготовления**

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить

такое пламя водой;  
следует выключить  
устройство и накрыть  
огонь, например, крышкой  
или противопожарным  
покрытием.

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



### **Индукция**

- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор

инсулина или  
кардиостимулятор.

- 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 помешаться в конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под варочной панелью, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью.
- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры. Ваш продукт может быть поврежден.



### **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.

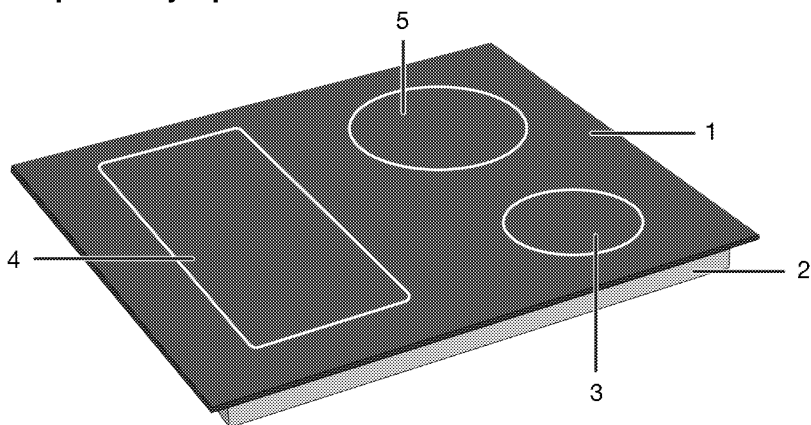
### Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. 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.
- Следите за чистотой поверхностей варочной панели и дна кастрюль. Грязь снижает теплопередачу между конфоркой и дном кастрюли.

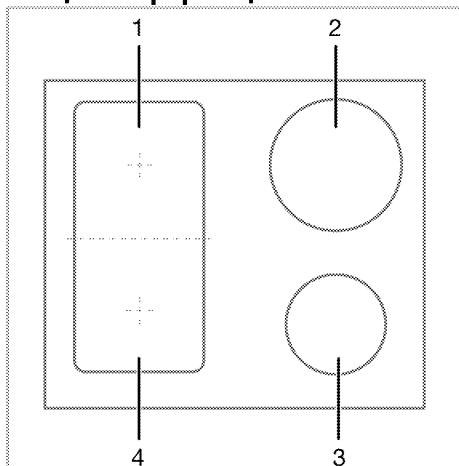
### 3 Регулирование отходов

#### Принципы работы устройства



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

#### 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 (поверхности Flexi). 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(Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.) |
| 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 2,5 мм <sup>2</sup>                                                                                                                                                                       |
| Общая потребляемая мощность                                                 | макс. 7200 Вт                                                                                                                                                                                               |

### Горелки

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

### Класс защиты - I

#### 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 позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, 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.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- 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. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлическое основание 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. Стеклянная поверхность 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 готовности 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. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые размеры перечислены ниже.

### Подходящие кастрюли/сковороды:

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

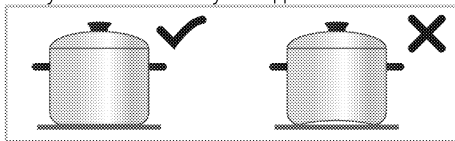
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

### Неподходящие кастрюли/сковороды:

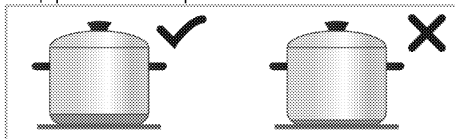
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стеклянные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

### Рекомендации:

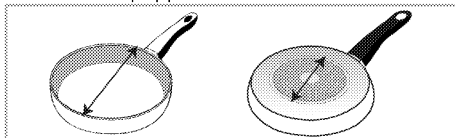
- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.



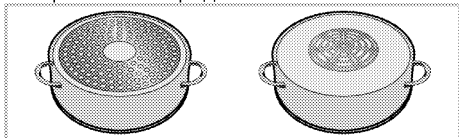
- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые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



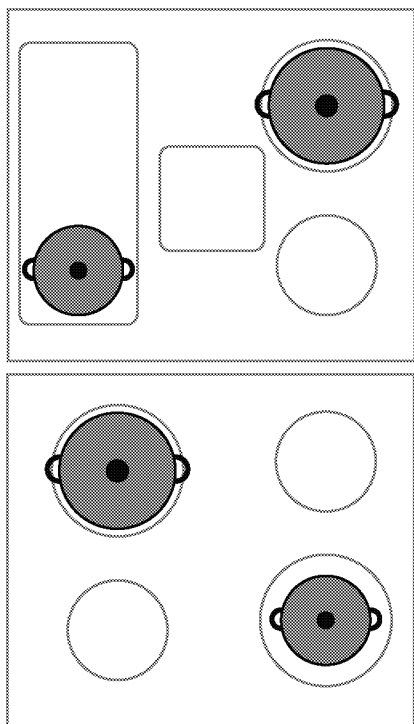
- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться 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. В некоторых случаях может появиться предупреждение о плохой кастрюле/сковороде.



**i** Равномерное распределение посуды справа и слева и на центральных конфорках положительно влияет на эффективность приготовления при готовке нескольких блюд на индукционных плитах.



### 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 "L" 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.

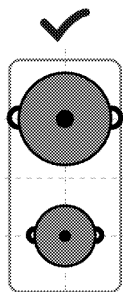
### Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

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



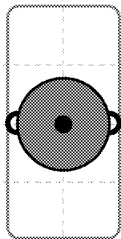
операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

### В виде двух независимых конфорок



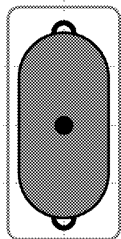
Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разной уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородами. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.

### В виде двух независимых конфорок



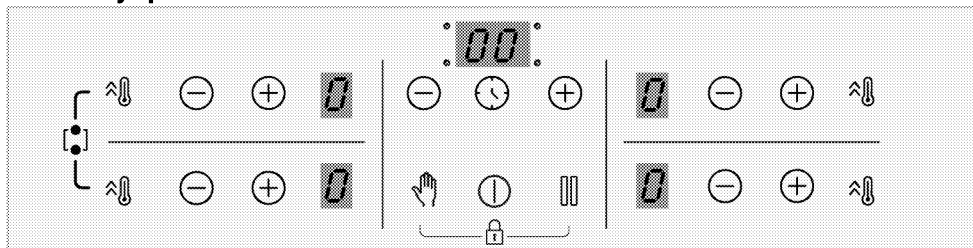
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр конфорки.

### 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

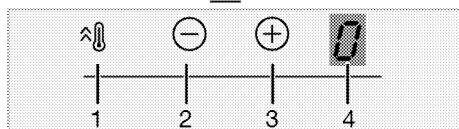
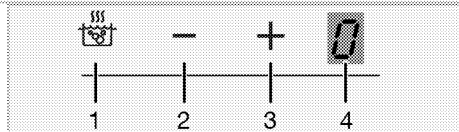


### Кнопки

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

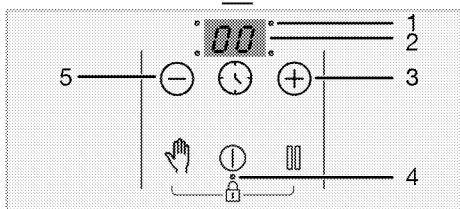
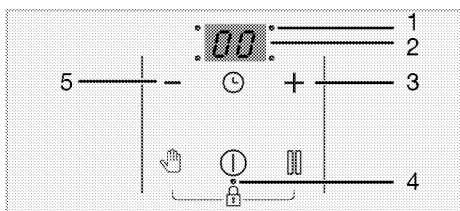
### Символы

- : 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

#### 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.

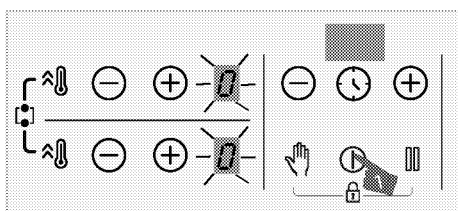
**i** Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

**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

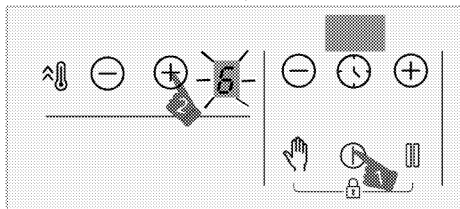
Если на индикаторе зоны нагрева вспыхивает символ «Н», это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», это означает, что зона нагрева уже немного остыла.

**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.

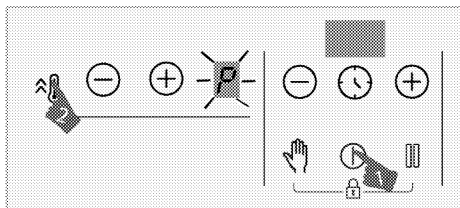
**i** Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

### 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  $\textcircled{1}$ .
2. Коснитесь кнопки  $\textcircled{\text{P}}$  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  $\textcircled{\text{P}}$ .

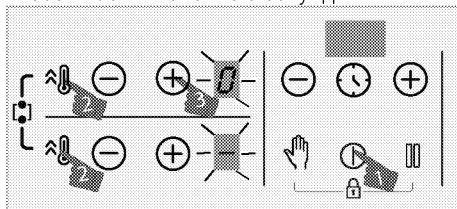
Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

### 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  $\textcircled{1}$ , чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте одновременно кнопки  $\textcircled{\text{P}}$  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».

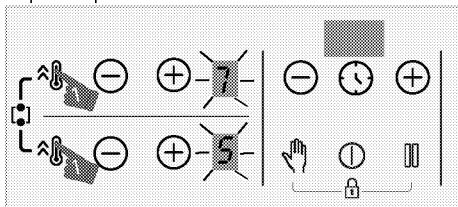
**i** После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопок  $\ominus/\oplus$  левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки  $\ominus/\oplus$  левой передней зоны нагрева.

**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**

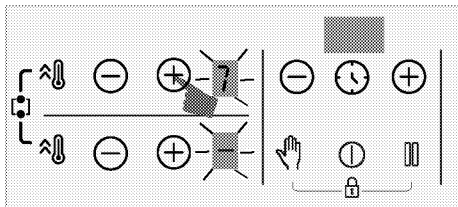
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.





1. Чтобы включить большую зону нагрева во время работы одной или двух левых зон нагрева, удерживайте одновременно кнопки  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 продолжат 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 / левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

**i** Если вы коснетесь кнопки  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 кнопок  /  любой из левых зон нагрева**

При одновременном нажатии кнопок / любой из левых зон нагрева произойдет 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 отсчет 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.


**i** 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 .

**i** 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 кнопок и десятичная точка кнопки  после вспыхивания.

**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.

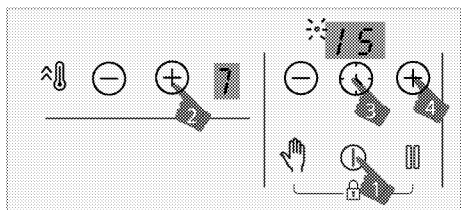
### Таймер

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 кнопок 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.

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.

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.

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

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.

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).

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

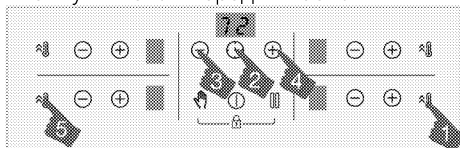
Ваше прибор оснащен функцией полного управления питанием. С помощью этой функции вы можете изменить общую


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 мультиварку, снова коснувшись кнопки .
2. Затем нажмите соответственно кнопку  правой передней зоны, кнопку , кнопку таймера , кнопку таймера  и, в последнюю очередь, кнопку  левая передняя зона.



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 мультиварку. 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 мультиварки. 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 вода 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 конфорок 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

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- 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».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

## 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 варочной панели:**

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок / конфорок. Удалите любые вытекшие

жидкости сразу после охлаждения варочной панели, 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.

#### **Стеклопачные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки 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 средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- 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.
- **Звуки 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 - Для плиты

| Коды ошибок  | Причины ошибки                                                                                                                                                           | Возможные решения                                                                                                                                                     |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26 | Индукционная мультиварка перегрета.                                                                                                                                      | Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опускается ниже установленных пределов. |
| E 46         | Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд.<br>На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара. | Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты.<br>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 мультиварке.                                                                                                                                 | Выключите индукционную мультиварку 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 мультиварке.                                                                                                                   | Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.                      |

| Коды ошибок          | Причины ошибки                                                     | Возможные решения                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 23<br>E 24         | Программная ошибка<br>индукционной мультиварки.                    | Выключите индукционную<br>мультиварку и снова включите ее<br>через 30 секунд. Обратитесь в<br>официальный дилерский центр, если<br>проблема вновь возникнет.                                                                                                          |
| E 25                 | Ошибка работы вентилятора в<br>индукционной мультиварке.           | Выключите индукционную<br>мультиварку и снова включите ее<br>через 30 секунд. Обратитесь в<br>официальный дилерский центр, если<br>проблема вновь возникнет.                                                                                                          |
| E 31 - E 45          | Ошибка оборудования<br>электронной платы<br>индукционной конфорки. | Выключите индукционную<br>мультиварку и снова включите ее<br>через 30 секунд. Обратитесь в<br>официальный дилерский центр, если<br>проблема вновь возникнет.                                                                                                          |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Ошибка датчика индукционной<br>мультиварки.                        | Сенсорное оборудование должно<br>быть совместимо с условиями<br>эксплуатации. Обратитесь в<br>официальный дилерский центр, если<br>проблема вновь возникнет.                                                                                                          |
| E 52 - E 57          | Ошибка высокой температуры<br>в индукционной мультиварке.          | Выключите индукционную<br>мультиварку и подождите, пока она<br>остынет. Ошибка должна быть<br>устранена, когда температура<br>мультиварки опустится ниже<br>установленных пределов.<br>Обратитесь в официальный<br>дилерский центр, если проблема<br>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.

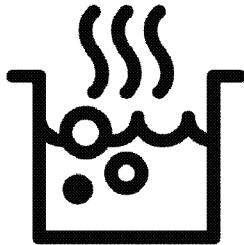
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую  
линию  
8-800-200-23-56.

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.

# beko

## Кірістірілген темір пеш Пайдаланушы нұсқаулығы



КК



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ  
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ  
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

## Құрметті тұтынушы,

### Өнімді қолданар алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

Beiko өнімді таңдағаныңызға рахмет. Біз жоғары сапа мен технологиямен жасалған өніміңіз сізге ең жақсы тиімділікті ұсынғанын қалаймыз. Мұны істеу үшін өнімді пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама ретінде сақтаңыз. Егер сіз өнімді басқа біреуге берсеңіз, онымен бірге нұсқаулықты беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерге назар аударыңыз. Осылайша сіз өзіңізді және өніміңізді туындауы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Егер сіз өнімді басқа біреуге берсеңіз, онымен бірге нұсқаулықты беріңіз.

Пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер бар:



Өлімге немесе жарақатқа әкелуі мүмкін қауіп.

**ЕСКЕРТПЕ** Өнімге немесе оның қоршаған ортаға материалдық зиян келтіруі мүмкін қауіп.



Ыстық беттермен жанасу салдарынан күйіп қалу қаупі бар.



Маңызды ақпарат немесе пайдалы пайдалану кеңестері.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY





**1 Қауіпсіздік нұсқаулары 4**

Қолдану мақсаты..... 4  
 Бала, осал адам және үй жануарларының  
 қауіпсіздігі..... 4  
 Электр қауіпсіздігі ..... 5  
 Тасымалдау қауіпсіздігі..... 6  
 Орнату қауіпсіздігі ..... 7  
 Қолдану қауіпсіздігі..... 7  
 Температура туралы ескертулер..... 8  
 Аксессуарларды пайдалану..... 8  
 Пісіру қауіпсіздігі..... 8  
 Индукция..... 8

**2 Экологиялық нұсқаулар 10**

Қалдықтарды реттеу ..... 10  
 Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE  
 директивасының талаптарына  
 сәйкестік ..... 10  
 Орама материалдарын тастау..... 10  
 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар  
 ..... 10

**3 Сіздің өніміңіз 11**

Плита туралы жалпы ақпарат..... 11

**4 Бірінші қолдану 13**

Бірінші тазалау..... 13

**5 Кемпіректі қолдану жолы 14**

Плитаны пайдалану туралы жалпы  
 ақпарат..... 14  
 Басқару тақтасы..... 18

**6 Пісіру туралы жалпы ақпарат 26**

Плитамен әзірлеу туралы жалпы  
 ескертулер..... 26

**7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 27**

Тазалау туралы жалпы ақпарат ..... 27  
 Плитаны тазалау..... 28  
 Басқару тақтасын тазалау..... 28

**8 Ақаулық себебін іздеу және түзету 29**

## 1 Қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл бөлімде жарақат алу немесе материалдық зақымдану қаупін болдырмауға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары бар.
  - Егер өнім басқа адамға берілсе немесе екінші қолдан пайдаланылса, пайдалану нұсқаулығы, өнім жапсырмалары, басқа да тиісті құжаттар мен керек-жарақтар өніммен бірге жеткізілуі керек.
  - Біздің компания осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде орын алуы мүмкін кез келген зақым үшін жауапты емес.
  - Осы нұсқауларды орындамау кез келген кепілдікті жарамсыз етеді.
  - **⚠** Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашан өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы көрсеткен тұлға орындаңыз.
  - **⚠** Түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен керек-жарақтарды ғана пайдаланыңыз.
  - **⚠** Пайдалану нұсқаулығында анық көрсетілмесе, өнімнің кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға әрекеттенбеңіз.
  - **⚠** Өнімге техникалық өзгерістер енгізбеңіз.
- ⚠ Қолдану мақсаты**
- Бұл өнім үйде пайдалануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамсыз.
  - Өнімді бақшаларда, балкондарда немесе басқа сыртқы ортада қолданбаңыз. Құрылғы дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы үй шаруашылығында және қызметкерлердің асханаларында пайдалануға арналған.
  - **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін пайдалану керек. Оны әртүрлі мақсаттарда, мысалы, бөлмені жылыту үшін қолдануға болмайды.
- ⚠ Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі**
- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған

немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағаланса немесе қауіпсіз пайдалану және қауіптер туралы оқытылады болса, пайдалана алады. өнім.

- Балаларға өніммен ойнауға болмайды. Тазалауды және пайдаланушыға техникалық қызмет көрсетуді, егер оларды қадағалайтын адам болмаса, балалар орындамауы керек.
- Бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) оларды бақылауда ұстамайынша немесе қажетті нұсқауларды алмайынша пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау керек.
- Электрлік өнімдер балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарларымен ойнауға, үстіне шығуға немесе өнімге кіруге болмайды.

- Өнімге балалардың қолы жете алатын заттарды қоймаңыз.
- Кәстрөлдер мен табалардың тұтқасын балалар ұстап алып, күйіп қалмас үшін үстелдің бүйіріне бұраңыз..
- **ЕСКЕРТУ:** Қолдану кезінде өнімнің қол жетімді беттері ыстық болады. Балаларды өнімнен алыс ұстаңыз.
- Орам материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.
- (Егер өнімде штепсель болса) Балалардың қауіпсіздігі үшін өнімді қоқысқа тастамас бұрын қуат ашасын ажыратып, өнімді жұмыс істемейтін етіп қойыңыз..



### **Электр қауіпсіздігі**

- Өнімді түр жапсырмасында көрсетілген ағымдағы көрсеткіштерге сәйкес сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электрикке жүргізіңіз. Өнімді жергілікті/ұлттық ережелерге сәйкес жерге

тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.

- Бұйымның ашасы немесе электр қосылымы оңай қол жететін жерде болуы керек (пештің жалыны оған әсер етпейтін жерде). Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электр ережелеріне сәйкес және желіден барлық полюстерді бөлетін механизм (сақтандырғыш, ажыратқыш, ажыратқыш және т.б.) болуы керек.
- Орнату, жөндеу және тасымалдау кезінде өнімді розеткаға қосуға болмайды.
- Өнімді түр жапсырмасында көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өнімде қорек сымы болмаса) Тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат сымын өнімнің астына және артына кептеліп алмаңыз. Қуат сымына ауыр зат қоймаңыз. Қуат сымы майыспауы, жаншылуы және кез келген жылу көзіне тиіп кетпеуі керек.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған

кабельдерді немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.

- Қуат сымы зақымдалған болса, ықтимал қауіптердің алдын алу үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсететін тұлға ауыстыруы керек.
- (Егер өнімде штепсель болса)
- Өнімді бос, розеткасынан шыққан, сынған, лас, майлы, су тию қаупі бар розеткаға қоспаңыз (мысалы, есептегіштен су ағып кетуі мүмкін).
- Штепсельді дымқыл қолмен ұстамаңыз! Ажырату үшін сымнан ұстамаңыз, әрқашан ашадан ұстаңыз.
- Доғаны болдырмау үшін өнімнің ашасының розеткаға мықтап жалғанғанын тексеріңіз.



### **Тасымалдау қауіпсіздігі**

- Өнімді тасымалдау алдында өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау қажет болғанда, оны көпіршікті орама материалымен немесе қалың картонмен орап, мықтап жабыстырыңыз. Өнімнің алынбалы немесе жылжымалы бөліктерінің және бұйымның зақымдалуын болдырмау

үшін өнімді таспамен мықтап бекітіңіз.

- Тасымалдау кезінде орын алуы мүмкін кез келген зақым бар-жоғын өнімнің жалпы көрінісін тексеріңіз.



### **Орнату қауіпсіздігі**

- Өнімді орнатпас бұрын бұйымның зақымдалуын тексеріңіз. Өнім зақымдалған болса, оны орнатпаңыз.
- Өнімді жылу көздеріне (радиаторлар, пештер, т.б.) жақын орнатпаңыз.
- Өнімнің айналасындағы барлық желдету арналарын ашық ұстаңыз.



### **Қолдану қауіпсіздігі**

- Әрбір пайдаланудан кейін өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны ажыратыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.
- Ақаулы немесе зақымдалған өнімді пайдаланбаңыз. Бар болса, өнімнің электр/газ қосылымдарын ажыратып, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Егер беті жарылған болса, электр

тогының соғу мүмкіндігін болдырмау үшін

құрылғыны өшіріңіз.

- Еш нәрсеге жету үшін немесе басқа себептермен өнімнің үстіне шықпаңыз.
- Өнімді есірткі қабылдау және/немесе алкогольді пайдалану сияқты пікіріңізге әсер етуі мүмкін жағдайларда пайдаланбаңыз.
- Пісіру аймағында сақталатын тұтанғыш заттар өртенуі мүмкін. Тұтанғыш заттарды пісіру аймағында ешқашан сақтамаңыз.
- Астыңғы бөліктері зақымдалған / кедір-бұдырлы шойын, алюминий немесе ыдыс шыны бетін сызып тастауы мүмкін. Ыдыстарды ауыстырған кезде әрқашан ыдыстарды көтеріңіз, бетінде сырғып кетпеңіз.
- Плита бетіндегі немесе кастрөлдің түбіндегі ылғалдың әсерінен пайда болатын бу қысымы кәстрөлдің қозғалуына себеп болуы мүмкін. Сондықтан плитаның беті мен кастрюльдердің түбі

әрқашан құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

- Бұл өнім қашықтан басқару құралымен немесе сыртқы сағатпен пайдалануға жарамайды.



### **Температура туралы ескертулер**

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім жұмыс істеп тұрғанда, ашық бөліктер ыстық болады. Өнімге және қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. 8 жасқа толмаған балаларды ересек адамсыз өнімге жақындатпау керек.
- Өнімнің жанына жанғыш/жарылғыш материалдарды қоймаңыз, себебі ол жұмыс істеп тұрғанда жиектері ыстық болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.



### **Аксессуарларды пайдалану**

- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру құрылғысының өндірушісі әзірлеген немесе құрылғының өндірушісі пайдалану нұсқаулығында сәйкес келетін немесе құрылғыға кіріктірілген плита қорғағыштарын ғана пайдаланыңыз. Сәйкес емес

күзетшілерді пайдалану жазатайым оқиғаларға әкелуі мүмкін.



### **Пісіру қауіпсіздігі**

- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процестерін үнемі қадағалау керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Unattended пеште май немесе май қосып пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз, бірақ құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды жабыңыз, мысалы. қақпақпен немесе өрт көрпемен.
- Тамақта алкогольді қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, ыстық беттерге әсер еткенде өртеніп, өрт тудыруы мүмкін..



### **Индукция**

- Ыстық плиталар «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақытты да, ақшаны да үнемдейтін индукциялық пешті индукциялық пісіруге жарамды кәстрөлдермен пайдалану керек; әйтпесе

конфоркалар жұмыс істемейді. Егжей-тегжейлі ақпаратты «Кэстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.

- Индукциялық плиталар магнит өрісін тудыратындықтан, олар инсулин помпасы немесе кардиостимулятор сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін конфорканы басқару панелінен жабыңыз, кастрюль сенсорына сенбеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды конфоркаға қоюға болмайды, себебі олар қызып кетеді.
- Плитаның астындағы жәшіктерде сақталған металл заттар ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Металл заттарды плитаның астындағы жәшіктерде сақтамаңыз.
- Индукциялық плитаның үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты электрондық өнімдерді қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.

## **Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі**

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді бу тазартқыштарымен тазаламаңыз, себебі электр тоғының соғуы мүмкін.
- Ыдыстың түбіндегі тұз, қант қалдықтары немесе әйнек бетіндегі мұндай бөлшектер әйнектің тырнауына және сынуына әкелуі мүмкін. Ыдысты қоймас бұрын түбінің таза екеніне көз жеткізіңіз. Шыны керамикалық бетін таза ұстаңыз.

## 2 Экологиялық нұсқаулар

### Қалдықтарды реттеу Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік



Бұл өнім EО WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар.

Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз. Пайдаланылған құралды тиісті түрде жою қоршаған ортаға және адам денсаулығына жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі.

### RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EО RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

### Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын

балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

### Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

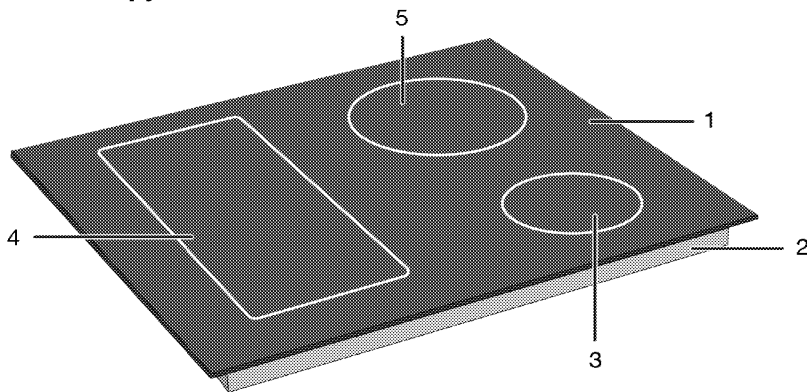
EУ 66/2014 бойынша энергия тиімділігі туралы ақпарат өніммен бірге берілген кестеден таңдау болады. Келесі ұсыныстар өнімді экологиялық және энергияны үнемдейтін жолмен пайдалануға көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Ұзақ пісіру үшін өнімді пісірудің аяқталу уақытынан 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Енді жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20 пайызға дейін үнемдеуге болады.
- Ыстық плитаға сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/қастрөлдерді пайдаланыңыз. Тағамдарыңыз үшін әрқашан дұрыс өлшемді кастрюльді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер үшін қажетті мөлшерден көп энергия қажет.
- Пісіру беті мен кәстрөл табанын таза ұстаңыз. Кір пісіру алаңы мен кәстрөл негізі арасындағы жылу алмасуды азайтады.



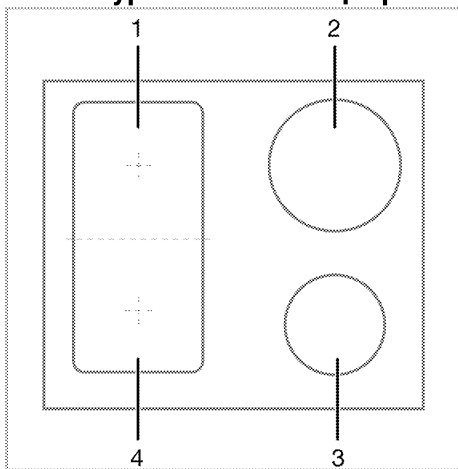
### 3 Сіздің өніміңіз

#### Өнімді таныстыру



- 1 Шыны әзірлеу беті
- 2 Төменгі корпус
- 3 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 4 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 5 Индукциялық әзірлеу аймағы

#### Плита туралы жалпы ақпарат



- 1 Артта сол жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 2 Артқы оң жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 3 Алдыңғы оң жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 4 Алдыңғы сол жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы

Сіздің плитаңыз кең беттері бар плитаны пісіру беттерімен жабдықталған (Flexi беттері). Юл әзірлеу бетін бір біріне тәуелсіз жеке плата аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу кәстрөлдері арқылы оларды әзірлеу әрекеттеріне арналған бір әзірлеу бетіне түрлендіре аласыз. Осы әзірлеу аймақтары үшін тиісті кәстрөлдерді пайдалану және тіркесім функциясы «Плитаны пайдалану жолы» бөлімінде сипатталған.

## Техникалық сипаттамалар

### General specifications

|                                                                     |                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product external dimensions<br>(height/width/depth)                 | 52 мм*/580 мм/510 мм(Өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағышпен бірге келетін модельдер үшін ені мен тереңдігін өлшеуді осы өлшемдерге қарағанда 10 мм артық деп санаңыз.) |
| Hob installation dimensions (width/depth)                           | 560 (+2) мм /490 (+2) мм                                                                                                                                                                  |
| Voltage / frequency                                                 | 1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц                                                                                                                                                    |
| Cable type and cross section used / suitable for use in the product | мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 мм <sup>2</sup>                                                                                                                                                    |
| Total power consumption                                             | макс. 7200 Вт                                                                                                                                                                             |

### Burners

|                              |                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------|
| Артта сол жақ<br>Dimension   | <b>Индукциялық әзірлеу аймағы</b><br>180 мм |
| Power                        | 2000Вт / Күшейткіш: 2300 Вт                 |
| Алдыңғы сол жақ<br>Dimension | <b>Индукциялық әзірлеу аймағы</b><br>180 мм |
| Power                        | 2000Вт / Күшейткіш: 2300 Вт                 |
| Алдыңғы оң жақ<br>Dimension  | <b>Индукциялық әзірлеу аймағы</b><br>145 мм |
| Power                        | 1600 Вт / Күшейткіш: 1800 Вт                |
| Артқы оң жақ<br>Dimension    | <b>Индукциялық әзірлеу аймағы</b><br>210 мм |
| Power                        | 2000 Вт / Күшейткіш: 2300 Вт                |

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 Бірінші қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын келесі бөлімдерде келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

### Бірінші тазалау

1. Барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз және шүберекпен құрғатыңыз.

**ЕСКЕРТПЕ** Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

**ЕСКЕРТПЕ** Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

## 5 Кемпіректі қолдану жолы

### Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

#### Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Тұз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.
- Әр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кастрюльдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.
- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.

- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

#### Индукциялық пештің жұмыс принципі

Индукциялық плита ашық тізбекке ұқсайды. Тізбек оған индукциялық пісіруге жарайтын ыдыс-аяқ / ыдыс орнатылған кезде және әйнек бетінен төмен электронды жүйе магнит өрісін тудырғанда аяқталады. Кәстрөлдердің / ыдыстардың металл негізі осы магнит өрісінен энергия алу арқылы қызады. Осылайша, жылу плитаның бетінде емес, тікелей оның үстіндегі кәстрөлдерде/табаларда пайда болады. Шыны бет әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының қызуымен қызады.

#### Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

- Индукциялық плиталар кейбір артықшылықтарды ұсынады, өйткені жылу тікелей әзірлеу кәстрөлдеріне/табаларына беріледі.
- Әзірлеу кезінде асып кететін тағамдар тез жанбайды, өйткені тікелей шыны әзірлеу беті қыздырылмайды. Ол оңайырақ тазаланады.
  - Әзірлеу жылдамырақ болады, өйткені жылу тікелей әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында туындайды. Осылайша, ол плитаның басқа түрлерімен салыстырғанда уақыт пен энергияны үнемдейді.
  - Жылу тікелей әзірлеу кәстрөлдеріне/табаларына берілетіндіктен, жылу шығыны болмайды және бұл әзірлеуді тиімдірек етеді.
  - Әзірлеу кәстрөлдері/табалары әзірлеу бетінен алынған кезде жылу берудің тоқтайтыны және әзірлеу бетінің тікелей қызбайтыны әзірлеу кезінде

болуы мүмкін сәтсіз жағдайлардан қауіпсіздеу пайдалануды қамтамасыз етеді.

### Қауіпсіз жұмыс үшін:

- Майдың аз мөлшері жағылған немесе майсыз пайдаланылатын (тефлон түрі) жабыспайтын әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын пайдаланғанда, жоғары қыздыру деңгейлерін таңдамаңыз.
- Шыны әзірлеу бетін бірдеңе қоюға болатын бет ретінде немесе кесетін бет ретінде пайдаланбаңыз.
- Ас үй құралдары немесе кәстрөл қақпақтары сияқты металл заттарды плитаға қоймаңыз, олар қызып кетуі мүмкін.
- Әзірлеу үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз. Алюминий фольгаға оралған тағамды индукциялық аймаққа ешқашан қоймаңыз.
- Несие карталары немесе таспалар сияқты магниттік заттарды жұмыс істеп тұрғанында плитадан алыс ұстаңыз.
- Егер плитаның астында тұппапеш бар болса және жұмыс істеп тұрса, плитадағы датчиктер әзірлеу деңгейін төмендетуі немесе плитаны өшіруі мүмкін.
- Плитада автоматты өшіру жүйесі бар. Бұл жүйе туралы толық ақпарат келесі бөлімдерде берілген. Алайда, әзірлеу үшін түбі жіңішке кәстрөлдерді пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады, ал ыдыстың түбі балқып, автоматты өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін.

### Әзірлеу кәстрөлдері/табалары

Индукциялық плитада индукциялық әзірлеумен үйлесімді екендігі туралы жапсырмасы немесе ескертуі бар ферромагниттік, сапалы әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын ғана пайдалану керек. Әдетте, темір құрамы неғұрлым жоғарырақ болса, әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының жұмысы соғұрлым жақсырақ болады. Пісіруге арналған кәстрөлдердің / кәстрөлдердің негізгі диаметрі индукциялық аймаққа

сәйкес келуі керек. Ұсынылған өлшемдер төменде тізілген.

### Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

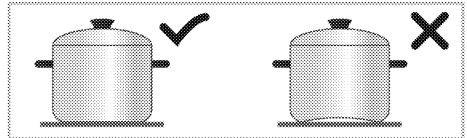
- Құйылған темірден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесімді екенін көрсететін этикеткасы немесе ескертуі бар)

### Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

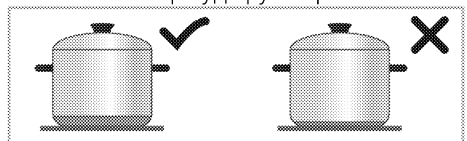
- Алюминий кәстрөлдер/табалар
- Мыстан жасалған кәстрөлдер/табалар
- Жезден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Шыны кәстрөлдер/табалар
- Қыш бұйымдар
- Керамика және фарфор

### Ұсыныстар:

- Түбі тегіс әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын ғана пайдаланыңыз. Дөңес немесе ойыс түптері бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.

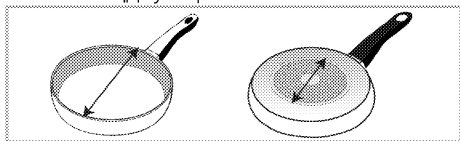


- Тек түптері қалың, өңделген әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбі жіңішке кәстрөлдерді пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады және ыдыстың түбі еріп, автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін. Үшкір жиектер бетте сызаттар тудыруы мүмкін.

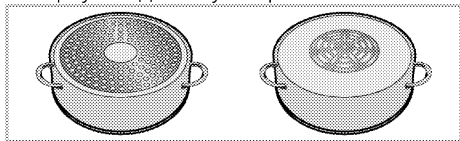


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі

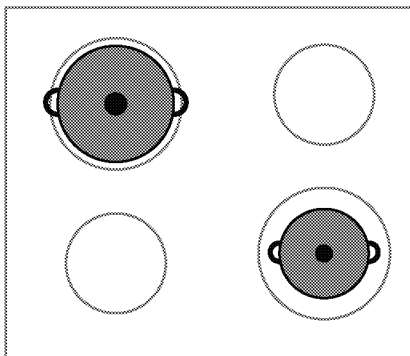
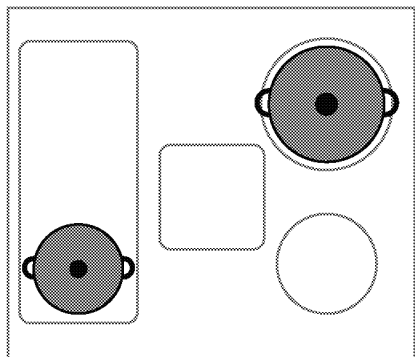
үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы мүмкін. Осылайша, әзірлеу плитасын ферромагниттік өрістің өлшеміне сәйкес таңдау керек.



- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды қамтитын түбі болады. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының бұл түрлері жеткілікті мөлшерде қыздырылмауы немесе индукциялық плита оларды мүлде анықтамауы мүмкін. Кейбір жағдайларда жаман кәстрөлдерінде/табаларында туралы ескерту пайда болуы мүмкін.



- i** Ас пісіру беттерін таңдауға арналған оң және сол жақтағы ыдыстарды және ортадағы ас пісіру беттерін тең бөлу индукциялық ас пісіру беттері бірнеше тағамды пісірген кезде пісіру өнімділігіне оң әсер етеді.



### Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру

Төмендегі әдістерді пайдаланып, кәстрөліңіз индукциялық плитада әзірлеумен үйлесімді екенін тексеріңіз.

1. Кәстрөл түбінде магнит болса, ол үйлесімді.
2. Егер кәстрөлді индукциялық плитаға қойып, плитаны қосқан кезде "L" жыпылықтамаса, ол үйлесімді.

### Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

| Пісіру аймағының диаметрі - мм   | Кәстрөлдің диаметрі - 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      |
| Беті кең (икемді) әзірлеу аймағы | ені 230 - ұзындығы 390   |

Индукциялық плиталардың әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын анықтауы кәстрөлдердің/табалардың түбіндегі ферромагниттің диаметрі мен материалына байланысты. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының анықталуын қамтамасыз ету және тиімді әзірлеуге қол жеткізу үшін әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын плитаның өлшеміне сәйкес таңдау керек. Плита өлшемдеріне ұсынылған әзірлеу кәстрөлдері/табалары өлшемдері жоғарыда келтірілген.

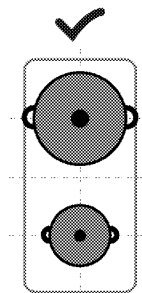
Қайнау әрекеті кәстрөлдің түріне, кәстрөлдің мөлшері мен пісіру алаңының мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Біртекті қайнату үшін бір сатылы үлкен пісіру алаңын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңын пайдалану индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

### **Беті кең әзірлеу аймағы (икемді)**

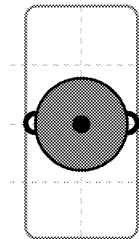
Плитаңыз кең бетті плитаның әзірлеу беттерімен (икемді беттер) жабдықталған. Кішірек әзірлеу кәстрөлдері/табалары үшін бұл әзірлеу бетін бір-бірінен тәуелсіз жеке плита аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу кәстрөлдері арқылы оларды әзірлеу әрекеттеріне арналған бір әзірлеу бетіне түрлендіре аласыз.

### **Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде**

Беті кең әзірлеу аймақтарының екі әзірлеу аймағы бар: алдыңғы және артқы. Бұл аймақтарды екі әртүрлі әзірлеу кәстрөлдері/табалары бар әртүрлі температура деңгейлері үшін екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде пайдалануға болады. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын бөлек әзірлеу аймақтарының ортасына орналастырыңыз.

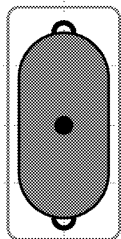


### **Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде**



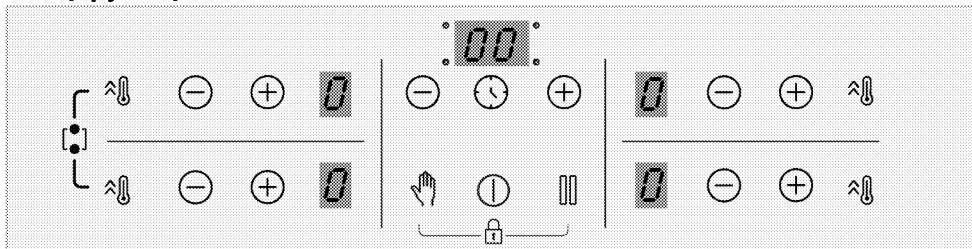
Бір кәстрөлмен/табамен әзірлеу әрекеті үшін алдыңғы немесе артқы әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын әзірлеу аймағының ортасына қоймаңыз.

### **Бір әзірлеу аймағы ретінде**



Үлкен кәстрөлдерде/табаларда әзірлеу әрекеттері үшін кәстрөлдерді/табаларды әзірлеу аймақтарының орталарын жауып тұратындай етіп және әзірлеу аймағының ортасында болатындай етіп қойыңыз.

## Басқару тақтасы

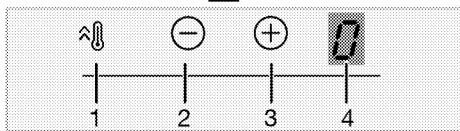
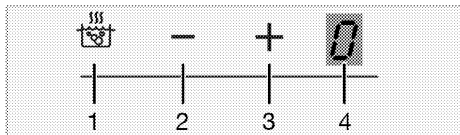


### Пернелер

- : Қосу/өшіру пернесі
- : Таймер пернесі
- : Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі
- : Тазалау құлпы пернесі
- : Тоқтату пернесі
- : Арттыру пернесі
- : Азайту пернесі

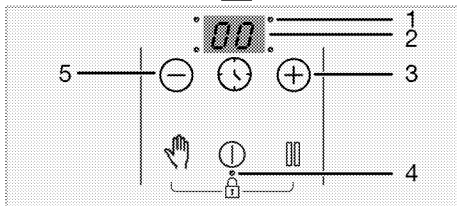
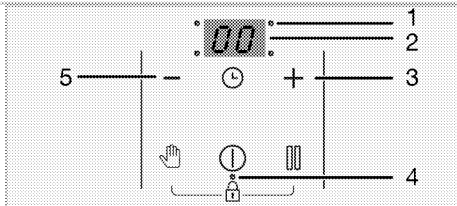
### Таңбалар

- : Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім таңбасы
- : Пернелер құлпы таңбасы



### Әзірлеу аймағын көрсету

- 1 Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі
- 2 Температураны азайту пернесі
- 3 Температураны арттыру пернесі
- 4 Қатысты әзірлеу аймағының температура индикаторы



### Таймер индикаторы

- 1 Таймер үшін жұмыс нүктесі жарық диоды
- 2 Таймер индикаторы
- 3 Таймерді арттыру пернесі
- 4 Пернелер құлпы/балалар құлпы үшін жұмыс нүктесі жарық диоды
- 5 Таймерді азайту пернесі



## Басқару панеліне арналған жалпы ескертулер

**i** Бұл өнім сенсорлық басқару панелімен басқарылады. Сенсорлық басқару тақтасында жасаған әрбір әрекет дыбыстық сигнал арқылы расталады.

**i** Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Ылғал және ластанған беттің болуы функцияларда ақаулық тудыруы мүмкін.

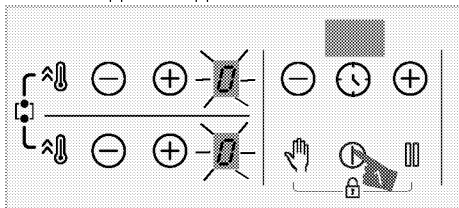
**i** 10 секунд ішінде ешбір әрекет орындалмаса, плита автоматты түрде күту режиміне оралады.

**i** Ұзақ уақыт ешбір пернеге қол тигізбесе, өнім қауіпсіздік мақсатында өздігінен өшеді.

## Плитаны қосу:

1. **ⓘ** пернесін басу арқылы плитаны қосыңыз.

Барлық пісіру алаңдарының дисплейінде «0» пайда болады.



## Пісіру алаңын өшіру:

Белсенді пісіру алаңын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **ⓘ** пернесін түрту арқылы

**ⓘ** пернесін түртіңіз.

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

3. **Температураны «0» деңгейіне түсіру арқылы;**

Уақыт аяқталған кезде таймер оған тағайындалған пісіру алаңын сөндіреді. Тиісті дисплейде «0» немесе «00» пайда болады.

Уақыт аяқталған кезде дыбыстық дабыл естіледі. Дыбыстық дабылды өшіру үшін басқару тақтасындағы кез келген пернені түртіңіз.

4. **Қажетті пісіру алаңы үшін аймақты  $\ominus/\oplus$  пернелерді бір уақытта басу арқылы;**

Тиісті пісіру алаңын оның  $\ominus/\oplus$  пернелерін бір уақытта басу арқылы өшіруге болады.

**i** Пісіру алаңы өшірілгеннен кейін «Н» немесе «h» қосулы болса, бұл пісіру алаңының әлі ыстық екенін білдіреді. Пісіру алаңдарына қол тигізбеңіз.

## Қалдық жылу көрсеткіші

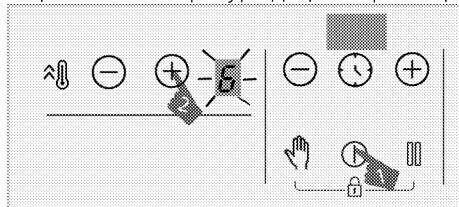
Пісіру алаңының дисплейінде «Н» таңбасы жыпылықтап тұрса, бұл плитаның әлі ыстық екенін білдіреді және оны аз мөлшерде тағамды жылы ұстау үшін пайдалануға болады. Жақында таңба «h» таңбасына ауысады, бұл оның ыстық емес екенін білдіреді.

**i** Электр қуатын өшірген кезде қалдық қызу индикаторы жанбайды және пайдаланушыны ыстық пісіру алаңдарына қарсы ескертпейді.

## Температура деңгейін реттеу

1. **ⓘ** пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.

2. Аймақ  $\ominus/\oplus$  пернелерді түрту арқылы қажетті температура деңгейін реттеңіз.



» Тиісті пісіру алаңы орнатылған температура деңгейінде жұмыс істей бастайды.

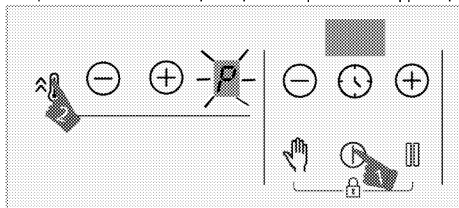
**i** 280 мм индукциялық плитаның пісіру аймағының сыртқы бөлігі (егер сіздің өніміңіз 280 мм индукциялық плита пісіру алаңымен жабдықталған болса) пісіру алаңына пісіру алаңын жабуға жеткілікті үлкен кастрюль қойылғанда және температура орнатылғанда ғана іске қосылады. 8-ден жоғары деңгейге дейін.

### Жоғары қуат параметрі (BOOSTER)

Жылдам қыздыру үшін күшейткіш функциясын пайдалануға болады. Дегенмен, бұл функция ұзақ уақыт пісіру үшін ұсынылмайды. Күшейткіш функциясы барлық пісіру алаңдарында болмауы мүмкін.

### Жоғары қуат параметрін таңдау (BOOSTER):

1. пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2. Қатысты аймақтың пернесін түртіңіз.



» Таңдалған пісіру алаңы максималды қуатпен жұмыс істейді және пісіру алаңының дисплейінде «P» таңбасы пайда болады. Пісіру алаңы күшейткіштен шығып, "9" деңгейінде жұмысын жалғастырады.

### Жоғары қуат параметрін (BOOSTER) мерзімінен бұрын өшіру:

Жоғары қуат параметрін кез келген уақытта немесе пернесін түрту арқылы өшіруге болады. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

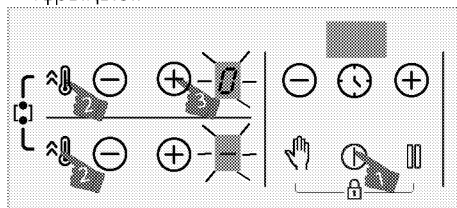
### Бір тік бағытта орналасқан 2 аймақтың жұмыс принципі:

Бір аймақ деңгей күшейткішіне орнатылса және 6-деңгейден (7, 8 және 9) үлкенірек бірдей тік бағытта орналасқан 20/КК

басқа аймаққа қарағанда бірінші аймақ 9-деңгейге төмендейді, ал басқа аймақты деңгейден үлкенірек орнатуға болады. 6 (7, 8 және 9). Екінші аймақ деңгей күшейткішіне орнатылған болса, бірінші аймақ 6-деңгейге төмендейді.

### Кең бетті пісіру алаңын қосу

1. Плитаны қосу үшін түймесін түртіңіз.
2. Кең бетті пісіру алаңын қосу үшін екі пісіру алаңының пернесін бір уақытта шамамен 3 секунд басып тұрыңыз..



- » Артқы сол жақтағы пісіру алаңының дисплейінде «0» пайда болады. Алдыңғы сол жақ пісіру алаңының дисплейінде пайда болады және кең бетті пісіру алаңы іске қосылады..
3. Температураны «0» мен «9» арасында орнату үшін артқы сол жақ пісіру алаңының / пернелерін басыңыз.

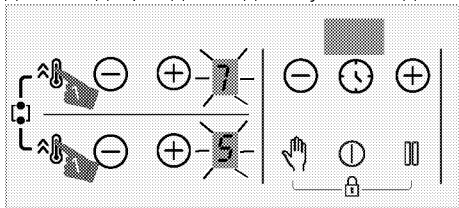
**i** Кең бетті пісіру алаңы іске қосылғаннан кейін, температураны сол жақтағы пісіру алаңының / пернелері арқылы орнатуға болады. Алдыңғы сол жақ пісіру алаңының / пернелерін пайдаланып температураны орнату мүмкін емес.

**i** Мысал ретінде беті кең сол жақ пісіру алаңдары түсіндіріледі. Егер плитаның оң жағында да кең бетті пісіру алаңы болса, дәл осындай нұсқаулар аталған пісіру алаңына қолданылады.

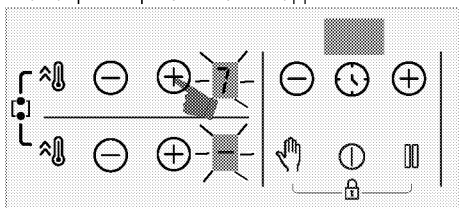
» Пісіру алаңы жұмыс істей бастайды.

## Сол жақ пісіру алаңдарының бірі немесе екеуі жұмыс істеп тұрғанда кең бетті пісіру алаңын қосу

Сол жақ пісіру алаңдарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда, кең бетті пісіру алаңын белсендіру арқылы екі пісіру алаңын біріктіруге болады. Осылайша, кеңірек пісіру алаңын дәл сол деңгейде пайдалануға болады.



1. Сол жақ пісіру алаңдарының біреуі немесе екеуі белсенді кезде кең бетті пісіру алаңын қосу үшін екі пісіру алаңының пернесін бір уақытта шамамен 3 секунд басып тұрыңыз.
- » Соңғы таңдалған пісіру алаңының температура мәні артқы сол жақтағы пісіру алаңының дисплейінде пайда болады және кең бетті пісіру алаңы іске қосылады.
- » Аралас пісіру алаңдары сіз таңдаған сол жақ пісіру алаңының температурасы мен таймер (бар болса) мәнімен жұмысын жалғастырады. Пісіру аймақтарын біріктіру алдында бірінші рет орнатылған сол жақ пісіру алаңының мәні жойылады.



- » Температураны өзгерту үшін артқы сол жақ пісіру алаңының / пернелерін түртіп, қажетті температураны орнатыңыз.

Кең бетті пісіру алаңы белсенді кезде сол жақ пісіру алаңының түймесін түртсеңіз, пісіру алаңдары күшейткіш деңгейде жұмыс істейді..

## Кең бетті пісіру алаңдарын өшіру

Кең бетті пісіру алаңын 4 түрлі жолмен өшіруге болады:

### 1. Температураны «0» деңгейіне түсіру арқылы

Температура деңгейін «0» деңгейіне түсіру арқылы кең бетті пісіру алаңын өшіруге болады..

### 2. Кең бетті пісіру алаңы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы

Уақыт аяқталған кезде таймер кең бетті пісіру алаңын өшіреді. Сол жақ пісіру алаңының дисплейінде 0, ал таймер дисплейінде 00 пайда болады.

### 3. Сол жақ пісіру алаңдарының кез келгенінің / пернелерін бір уақытта басу арқылы

Сол жақ пісіру алаңдарының кез келгенінің / пернелерін бір уақытта түртсеңіз, пісіру алаңдары бөлініп, өшеді..

### 4. Екі пісіру алаңының пернесін бір уақытта шамамен 3 секунд басу арқылы

Екі пісіру алаңының пернелерін бір уақытта шамамен 3 секунд бассаңыз, пісіру алаңдары өшеді..

## Тазалау құлпы

Тазалау құлпы пайдаланушыға қысқа тазалауға мүмкіндік беру үшін плита қосулы кезде басқару панеліндегі барлық пернелердің 20 секунд жұмыс істеуіне жол бермейді. Осы уақыт бойы өнім ешқандай қуат алмайды.


## Тазалау құлпын іске қосу

1. Кез келген пісіру алаңы қосылған кезде бір сигнал дыбысы естілгенше пернесін түртіп, ұстап тұрыңыз. Плитаның таймер дисплейінде кері санақ 20-дан басталады. Осы кезеңде пернесін қоспағанда, панельдегі

пернелердің ешқайсысы жұмыс істемейді.

### Тазалау құлпын өшіру



Тазалау құлпын өшіру үшін кез келген пернені басу қажет емес. Плита 20 секундтан кейін дыбыстық сигнал береді және тазалау құлпы автоматты түрде өшеді.


**i** Тазалау құлпын ертерек ажыратқыңыз келсе, екі сигнал дыбысы естілгенше  пернесін түртіп, ұстап тұрыңыз.

### Балалар құлпы

Пісіру алаңдары өшірілгенде, балалардың пісіру алаңдарын қосуына жол бермеу үшін плитаны балалар құлпы арқылы қорғауға болады. Балалардан қорғауды тек пісіру алаңдары өшірілген кезде ғана қосуға немесе өшіруге болады (күту режимінде).



### Балалар құлпын белсендіру


1. Плита күту режимінде болғанда бір сигнал дыбысы естілгенше  және  пернелерінің екеуін бір уақытта түртіп, ұстап тұрыңыз..

Балалардан қорғау құлпы іске қосылады. «L» барлық пісіру алаңдарының дисплейінде біраз уақыт көрсетіледі және  пернесінің ондық нүктесі қосылады..

**i** Балалардан қорғау функциясы белсенді кезде кез келген перне басылса, екі сигнал дыбысы естіледі және барлық пісіру алаңдарының дисплейінде «L» жыпылықтайды.

### Балалар құлпын өшіру

1. Балалардан қорғау құлпы қосылу кезінде екі сигнал дыбысы шыққанша  және  пернелерін бір уақытта түртіп, ұстап тұрыңыз.



» Балалардан қорғау функциясы өшіріледі. Барлық пісіру алаңдарының дисплейінде «L» жыпылықтайды және  пернесінің шамы сөнеді.

### Перне құлпы


Плита жұмыс істеп тұрған кезде функциялардың қателікпен өзгертілуін болдырмау үшін перне құлпын белсендіруге болады.


**i** Қуат үзілген жағдайда пернелер құлпы болдырылмайды.

### Перне құлпын іске қосу




1. Бір сигнал дыбысы естілгенше  және  пернелерінің екеуін бір уақытта түртіп, ұстап тұрыңыз.

Перне құлпы іске қосылады және

жыпылықтағаннан кейін  пернесінің ондық нүктесі қосылады.

**i** Перне құлпын тек жұмыс режимінде қосуға болады. Перне құлпы белсенді болған кезде тек  пернесі жұмыс істейді. Кез келген басқа түймені түрткенде, кілттің ондық нүктесі жыпылықтап, перне құлпы белсенді екенін көрсетеді. Егер сіз пернелер құлыпталған кезде плитаны өшірсеңіз, плитаны қайта қосу мүмкіндігін алу үшін кілт құлпын ажырату керек. Перне құлпын өшірмей кез келген түймені түртсеңіз, барлық пісіру алаңдарының дисплейінде «L» жыпылықтап, перне құлпы белсенді екенін көрсетеді. Плитаны қайта қосу үшін перне құлпын ажыратыңыз.




### Перне құлпын өшіру

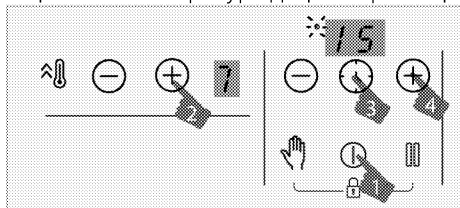
1. Перне құлпы белсенді кезде екі сигнал дыбысы естілгенше  және  пернелерінің екеуін бір уақытта түртіңіз. »  пернесінің шамы сөніп, басқару тақтасының құлпы ашылады.




### Таймер функциясы


Бұл функция пісіруді жеңілдетеді. Пісіру кезеңі бойына плитаны қараудың қажеті жоқ. Пісіру алаңы сіз орнатқан уақыт кезеңінің соңында автоматты түрде өшеді.



## Таймерді іске қосу


1.  пернесін басу арқылы плитаны қосыңыз.
2. Аймақ / пернелерді түрту арқылы қажетті температура деңгейін реттеңіз.




3.  пернесін түрту арқылы таймерді іске қосыңыз. Таймер дисплейінде «00» таңбасы және таңдалған аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды.
4. Таймерді / пернелерді басу арқылы қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
5. 10 секундтан кейін параметр іске қосылады. Таңдалған аймақтың ондық нүктесі таймер дисплейінде жыпылықтайды.
6. Басқа пісіру алаңдарының таймерлерін орнату үшін жоғарыда түсіндірілген процесті қайталаңыз.

 Әртүрлі аймақтарға бірнеше таймер мәні орнатылса, таймер дисплейінде ең аз таймер мәні бар аймақ таймері көрсетіледі және сол аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды. Басқа аймақтардың ондық нүктелері үздіксіз жанады.

 Қалған пісіру уақытын барлық пісіру алаңының  түймесін түрту арқылы көруге болады. Әрбір түрту үшін аймақ таймерінің әртүрлі мәні көрсетіледі. Соңында ең аз таймер мәні қайтадан көрсетіледі.

 Таймерді пісіру алаңын және оның температура мәнін таңдамай орнату мүмкін емес

 Таймерді тек жұмыс істеп тұрған пісіру алаңдары үшін орнатуға болады.

## Таймерді өшіру



Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін плита автоматты түрде өшеді және дыбыстық сигнал береді. Дыбыстық сигнал дыбысын өшіру үшін кез келген пернені басыңыз. Ешбір пернені баспасаңыз, сигнал дыбысы бірнеше минуттан кейін өшеді.

## Таймерлерді ертерек өшіру



Таймерді ертерек ажыратсаңыз, плита сөнгенше орнатылған температурада жұмысын жалғастырады.


Таймерді екі түрлі жолмен ертерек өшіруге болады:

### Қатысты аймақ үшін таймерді оның мәнін «00» мәніне түсіру арқылы өшіру:

1. Таймер қосулы пісіру алаңының дисплейінде «00» пайда болғанша таймер / пернелерді түртіңіз.
- » Қатысты аймақтың ондық нүкте таңбасы біржола өшеді және таймер тоқтатылады.


### Қатысты аймақ / пернелерді бір уақытта түрту арқылы қатысты аймақ үшін таймерді өшіру:


1. Қатысты аймақты / пернелерді бір уақытта түртіңіз.
- » Қатысты аймақтың ондық нүкте таңбасы біржола өшеді және таймер тоқтатылады.


 Осы қадамнан кейін тиісті аймақтың температура деңгейі таймер деңгейімен бірге «0» болады.


## Тоқтату функциясы

Осы функция арқылы пісіру алаңдарының жұмыс температурасын ең төменгі деңгейге (1-деңгей) төмендетуге болады.

 Таймер кез келген пісіру алаңына орнатылса, ол тоқтау кезінде жұмысын жалғастырады.

1. Кез келген пісіру алаңдары жұмыс істеп тұрғанда  пернесін түртіңіз. Барлық жұмыс істейтін пісіру алаңдары ең төменгі деңгейде жұмыс істейді (1-

деңгей). Белсенді пісіру алаңдарының дисплейінде «» белгісі пайда болады.

2. Барлық пісіру алаңдарын бұрынғы параметрлерімен қайта пайдалану үшін  пернесін қайтадан түртіңіз.








### Қуатты басқару функциясы

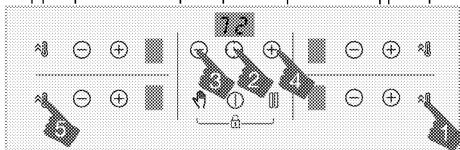
Құрылғыңыз қуатты басқару функциясымен жабдықталған. Осы функцияның көмегімен пештің тұтынуы мүмкін жалпы қуатты өзгертуге болады. Қуатты басқару функциясы үшін 8 деңгей қолжетімді.



Қуатты басқару функциясы - Орнатылуы мүмкін жалпы қуат деңгейлері


| Қуатты басқару дисплей индикаторы | Жалпы қуат |
|-----------------------------------|------------|
| 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    |


Жалпы қуатты өзгерту үшін;

1.  пернесін басу арқылы плитаны қосыңыз.  түймесін қайтадан түрту арқылы плитаны өшіріңіз.
2. Содан кейін тиісінше оң жақ алдыңғы аймақтың  пернесін,  пернесін, таймердің  пернесін, таймердің  пернесін және ең соңында сол жақ алдыңғы аймақтың  пернесін түртіңіз.




3. Орнатылған қуатты басқару деңгейі таймер дисплейінде көрсетіледі.
4. Деңгейлер арасында ауысу және орнатқыңыз келетін жалпы қуат мәнін орнату үшін  пернесін түртіңіз.
5.  пернесін түрту арқылы параметрді растаңыз және плитаны өшіріңіз. Сіз орнатқан жалпы қуат мәні іске қосылады.


 Плитаға тағайындауға болатын температура деңгейлері орнатылған жалпы қуат деңгейіне байланысты өзгеруі мүмкін. Плитаға берілген температура деңгейі пеш орындайтын қуат параметріне сәйкес автоматты түрде төмендейді. Бұл қате емес.

 Қуат деңгейін өзгерту кезінде көрсетілген реттіліктен басқа перне басылса, параметрді жасау мүмкін емес. Параметрді жасау үшін қадамдарды басынан бастап қайталау керек.

### Индукциялық пісіру алаңдарын қауіпсіз және тиімді пайдалану

**Жұмыс істеу принциптері:** Индукциялық плита негізінен пісіру ыдысын тікелей қыздырады. Сондықтан оның басқа плита түрлерімен салыстырғанда көптеген артықшылықтары бар. Ол тиімдірек жұмыс істейді және плитаның беті суық болады. Индукциялық плита максималды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ететін жоғары қауіпсіздік жүйелерімен жабдықталған.

 Плитаны үлгіге байланысты диаметрі 145, 180, 210 және 280 мм болатын индукциялық пісіру алаңдарымен жабдықтауға болады. Әрбір пісіру алаңы индукция мүмкіндігінің арқасында оған қойылған ыдысты автоматты түрде анықтайды. Энергия тек ыдыс пісіру алаңына тиген жерде ғана өндіріледі және осылайша ең аз қуат тұтынуға қол жеткізіледі.

 Өнім 1-ден 7-ге дейінгі деңгейлерде жұмыс істеп тұрғанда, әсіресе диаметрі аз ыдыстармен және су майы аз болған кезде тоқтап қалуы мүмкін. Бұл кінә емес.

### Автоматты түрде өшіру жүйесі

Пісіруді басқару пультінде автоматты өшіру жүйесі бар. Бір немесе бірнеше

плита аймағы(лары) қосулы қалса, плита аймағы біраз уақыттан кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Плитаға таймер тағайындалған жағдайда, таймер экраны да өшеді.

Автоматты өшіру уақыты таңдалған температура деңгейіне байланысты. Бұл температура деңгейі үшін максималды жұмыс кезеңі қолданылады.

Плита аймағын пайдаланушы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде сөнгеннен кейін қайтадан басқара алады.

**Кесте-1:** Автоматты түрде өшіру кезеңдері

| Температура деңгейі                           | Автоматты түрде өшіру кезеңдері - сағат |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 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 (Booster )                                  | 10 минут (*)                            |
| (*) Плита 10 минуттан кейін 9 деңгейге түседі |                                         |

## Қызып кетуден қорғау

- Плита қызып кетуден қорғайтын кейбір сенсорлармен жабдықталған. Қызып кету жағдайында мыналарды байқауға болады:
- Жұмыс істейтін пісіру алаңы өшіп қалуы мүмкін.
- Таңдалған деңгей жоғары деңгейден 7 деңгейге дейін төмендеуі мүмкін.

## Толып кету қауіпсіздігі жүйесі

Сіздің плитаңыз толып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталған. Басқару панеліне төгілген су болса, жүйе дереу қуат қосылымын үзіп, плитаны өшіреді. Осы кезеңде индикаторда «E» ескертуі пайда болады.

## Нақты қуат параметрі

Индукциялық плита жұмыс принципі ретінде пәрмендерге бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Осылайша, сіз (құрамында су, сүт және т.б. бар) кастрюль толып кетуге жақын болса да, толып кетуден сақтай аласыз.

**i** Сенсорлық басқару панелінің беті қарқынды буға ұшыраса, бүкіл басқару жүйесі өшіп, қате сигналын беруі мүмкін.

**i** Сенсорлық басқару панелінің бетін таза ұстаңыз. Қате жұмыс байқалуы мүмкін.

## 6 Пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде тағамды дайындау және пісіру туралы кеңестер сипатталған.

### Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.
- Тағамдарды қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.
- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.
- Тамақ өнімдеріне арналған пісіру температурасы мен уақытының мәні рецeпт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер диапазон түрінде берілген.



## 7 Күту мен техникалық қызмет көрсету

### Тазалау туралы жалпы ақпарат

#### **▲ Жалпы ескертулер**

- Өнімді тазаламас бұрын салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге жағуға болмайды. Бұл тұрақты дақтарды тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны әр пайдаланудан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай тазаланады және құрылғы кейінірек қайтадан пайдаланылғанда бұл қалдықтар жанбайды. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі ұзарады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетті зақымдауы мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазалау кремдерін, қақ тазалағыштарды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін тазалау үшін арнайы тазалау заты қажет емес. Құрылғыны ыдыс сабынмен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе губкамен тазалаңыз және құрғақ микроталшықты матамен құрғатыңыз.
- Тазалаудан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, әзірлеу кезінде шашыраған тағамдарды дереу тазалаңыз.
- Құрылғының ешбір құрамдасын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

#### **Плита үшін:**

- Сүт, қызанақ пастасы және май сияқты қышқыл кірлер плиталар мен оттықтардың/пештердің компоненттерінде тұрақты дақтарды кетіруі мүмкін, плитаны суытып болғаннан кейін, ағып кеткен сұйықтықтарды бірден өшіріңіз.

### Тот баспайтын болаттан жасалған беттер

- Құрамында қышқыл немесе хлор бар тазалау заттарын тот баспайтын болаттан жасалған беттерді және тұтқаларды тазалау үшін пайдаланбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған беттің түсі уақыт өте келе өзгеруі мүмкін. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін тот баспайтын болаттан жасалған бетке қолайлы жуғыш затпен тазалаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған беттерге қолайлы жұмсақ сабынды шүберекпен және сұйық (сызат түсірмейтін) жуғыш затпен тазалаңыз, оны бір бағытта сүртіңіз.
- Тот баспайтын болаттан және шыныдан жасалған беттердегі әк, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен, дереу кетіріңіз. Дақтар ұзақ уақыттан кейін тот басуы мүмкін.

### Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалау кезінде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетті зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жууға арналған жуғыш затты, жылы суды және шыны беттерге арналған микроталшықты шүберекті пайдаланып тазалаңыз және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.
- Егер тазалаудан кейін қалдық жуғыш зат болса, оны салқын сумен сүртіңіз және таза және құрғақ микроталшықты матамен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетті зақымдауы мүмкін.
- Шыны беттегі кепкен қалдықтарды ешбір жағдайларда тісті пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас сызат түсіретін құралдармен тазалауға болмайды.
- Шыны беттегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сатылымда бар қақты кетіру затымен, сірке суы немесе

лимон шырыны сияқты қақтан тазарту затымен кетіруге болады.

- Егер бет қатты ласталса, даққа тазалау затын ысқышпен жағып, оның тиісті түрде жұмыс істеуі үшін ұзақ күтіңіз. Содан кейін шыны бетті дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
- Шыны беттегі өңсізденулер мен дақтар қалыпты болып табылады және ақаулар емес.

### **Пластикалық бөлшектер мен боялған беттер**

- Пластикалық бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз. Бұл беттерді зақымдауы мүмкін.
- Құрылғы құрамдастарының буындарының дымқыл және жуғыш затпен бірге қалмауын қадағалаңыз. Әйтпесе, бұл буындарда коррозия пайда болуы мүмкін.

### **Плитаны тазалау**

#### **Шыны әзірлеу беті**

Шыны әзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды

төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

- Күңгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күтпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны әзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.
- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

### **Басқару тақтасын тазалау**

- Тақталарды тетік басқару элементі арқылы тазалағанда, тақтаны және тетіктерді дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз және құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Басқару тақтасын тазалау үшін тетіктер мен астындағы нығыздағыштарды алмаңыз. Басқару тақтасы және тетіктер зақымдалуы мүмкін.
- Тот баспайтын тақталарды тетік басқару элементі арқылы тазалау кезінде тетіктердің айналасында тот баспайтын болатты тазалау заттарын пайдаланбаңыз. Тетіктердің айналасындағы индикаторлар өшуі мүмкін.
- Басқару тақталарын дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз және құрғақ шүберекпен кептіріңіз. Өнімде пернелер құлпы мүмкіндігі бар болса, басқару тақтасын тазалауды орындау алдында пернелер құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде дұрыс емес анықтау орын алуы мүмкін.

## **8 Ақаулық себепін іздеу және түзету**

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағанмен ақаулықты түзете алмасаңыз, уәкілетті қызмет көрсету агентімен немесе лицензиясы бар техникпен немесе өнімді сатып алған дилерден кеңес алыңыз. Ақаулы өнімді ешқашан өзіңіз жөндеуге әрекеттенбеңіз.

### **Өнім жұмыс істемейді**

- Ток сақтандырғышы ақаулы немесе істен шыққан. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қалпына келтіріңіз.
- Өнім (жерге қосылған) розеткаға қосылмаған. >>> Штепсельдік қосылымды тексеріңіз.
- Басқару тақтасындағы түймелер/тұтқалар/пернелер жұмыс істемейді. >>> Егер сіздің өніміңіз пернені құлыптау функциясымен жабдықталған болса, пернелерді құлыптау қосулы болуы мүмкін. Оны өшіріңіз.
- Плитаны қайта қосқанда дисплей жанбаса. >>> Құрылғыны автоматты ажыратқыштан ажыратыңыз. Кем дегенде 20 секунд күтіңіз, содан кейін оны қайта қосыңыз.
- Қызып кетуден қорғау белсенді. >>> Плитаның суытуына мүмкіндік беріңіз.
- Пісіруге арналған ыдыс жарамайды. >>> Кәстрөліңізді тексеріңіз.

### **«» белгішесі пісіру алаңының дисплейінде пайда болады**

- Сіз кәстрөлді белсенді пісіру алаңына қоймағансыз. >>> Пісіру алаңында кәстрөлдің бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кәстроль индукциялық пісірумен үйлесімді емес. >>> Кәстрөліңіздің индукциялық плитамен үйлесімділігін тексеріңіз.
- Пісіру кәстрөлінің ортасы дұрыс орнатылмаған немесе кәстрөлдің төменгі беті пісіру алаңы үшін жеткілікті кең емес. >>> Кәстрөлді жеткілікті кең таңдап, кәстрольді пісіру алаңының ортасына дұрыс қойыңыз.
- Пісіруге арналған кәстроль немесе пісіру алаңы қызып кеткен. >>> Олардың суытуына мүмкіндік беріңіз.

### **Таңдалған пісіру алаңы жұмыс кезінде кенеттен өшеді**

- Таңдалған пісіру алаңы үшін пісіру уақыты аяқталуы мүмкін. >>> Жаңа пісіру уақытын орнатуға немесе пісіруді аяқтауға болады.
- Қызып кетуден қорғау белсенді. >>> Плитаның суытуына мүмкіндік беріңіз.
- Сенсорлық басқару тақтасын нысан жауып тұрған болуы мүмкін. >>> Панельдегі нысанды алып тастаңыз.

### **Пісіру алаңы қосулы болса да, кәстрөл қызбайды**

- Сіздің кәстроль индукциялық пісірумен үйлесімді емес. >>> Кәстрөліңіздің индукциялық плитамен үйлесімділігін тексеріңіз.
- Пісіру кәстрөлінің ортасы дұрыс орнатылмаған немесе кәстрөлдің төменгі беті пісіру алаңы үшін жеткілікті кең емес. >>> Кәстрөлді жеткілікті кең таңдап, кәстрольді пісіру алаңының ортасына дұрыс қойыңыз.

### **Салқындату желдеткіші плита өшірілгенімен жұмысын жалғастырады**

- Бұл қате емес. Салқындату желдеткіші плитадағы электроника қолайлы температураға дейін суығанша жұмысын жалғастырады.

## Пісіру кезінде пештен шығатын шу

Пісіру кезінде пештен кейбір дыбыстар естілуі мүмкін. Бұл дыбыстар пісіру ыдысының құрамына байланысты. Бұл дыбыстар қалыпты, олар ақаулық емес және олар индукциялық технологияның бөлігі болып табылады.

### Ықтимал шулар мен себептері

- **Желдеткіш шуы:** Пісіру пеші құрылғының температурасына сәйкес автоматты түрде іске қосылатын желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға байланысты әртүрлі деңгейлерде жұмыс істейді.
- **Трансформатордың жұмыс шуы сияқты төмен дыбыс:** Бұл индукциялық технологияның табиғатына байланысты. Жылу пісіру ыдысының түбіне тікелей берілетіндіктен, мұндай дыбыстар пісіру ыдысының материалына сәйкес естілуі мүмкін. Осылайша, әртүрлі ыдыстармен әртүрлі шулар естілуі мүмкін.
- **Жарылған шу:** Мұның себебі - пісіруге арналған ыдыстың негізінің құрылымы мен материалы. Пісіруге арналған ыдыс әртүрлі материалдардан тұратын әртүрлі қабаттардан жасалған болса, жарылған дыбыс естілуі мүмкін.
- **Сыңылдаған шу:** Пештің бір жағындағы екі пісіру алаңы әртүрлі пісіру деңгейлерімен пісіру үшін пайдаланылған кезде ызылдаған дыбыс естілуі мүмкін.

## Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер - Плита үшін

| Қате кодтары         | Қате себептері                                                           | Ықтимал шешімдер                                                                                                                                                     |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26         | Индукциялық плита қызып кеткен.                                          | Индукциялық пешті өшіріп, суығанша күтіңіз. Қате плитаның температурасы шектен төмен түскенде шешіледі.                                                              |
| E 46                 | Бір немесе бірнеше пернелер 10 секундтан астам басылып тұрады.           | Қолыңызды плитадан алған кезде мәселе шешіледі.                                                                                                                      |
| E 47                 | Басқару панелінде нысан қалдырылған немесе басқару құралы бұға ұшыраған. | Басқару панелі тазаланған кезде мәселе шешіледі.                                                                                                                     |
| E 1 - E 15           | Индукциялық жылытуға жарамды кәстрөл пайдаланылмайды.                    | Қате индукциялық жылытуға жарамды кәстрюльді пайдаланған кезде жойылуы керек.                                                                                        |
| E 16 - E 21          | Индукциялық плитадағы байланыс қатесі.                                   | Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.                                            |
| E 23<br>E 24         | Индукциялық плитадағы температура сенсорының қатесі.                     | Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.                                            |
| E 25                 | Индукциялық плитадағы бағдарламалық құрал қатесі.                        | Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.                                            |
| E 31 - E 45          | Индукциялық плитадағы электронды тақтаның аппараттық ақауы.              | Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.                                            |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Индукциялық плитадағы сенсор қатесі.                                     | Сенсорлық жабдық жұмыс жағдайларына сәйкес болуы керек. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.                                                       |
| E 52 - E 57          | Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.                         | Индукциялық плитаны өшіріп, суығанша күтіңіз. Қате сенсордың температурасы шектерден төмен түскенде шешіледі. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз. |