



## **Vgrajena kuhalna plošča**

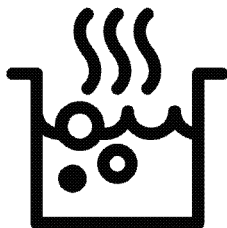
Navodila za uporabo

**Встраиваемая варочная поверхность**

Руководство пользователя

**Вбудована варильна панель**

Посібник користувача



HII64200FMTZG

**SL / RU / UK**

185.2620.62/R.AF/22.04.2021/3-3

7757189228

## Spoštovani kupec,

### **Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.**

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

**OPOMBA** Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

**1 Varnostna navodila 4**

Namen uporabe .....	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali .....	4
Varnost pri uporabi elektrike .....	5
Varnost pri transportu .....	6
Varnost pri namestitvi .....	6
Varnost pri uporabi .....	6
Opozorila glede temperature .....	7
Uporaba dodatkov .....	7
Varnost pri peki .....	7
Indukcija .....	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju .....	8

**2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 9**

Uredba glede odpadkov .....	9
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov	9
Odstranjevanje embalaže .....	9
Priporočila za varčevanje z energijo .....	9

**3 Vaša naprava 10**

Predstavitev izdelka .....	10
----------------------------	----

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba .....	10
Upravljanje kuhalne plošče .....	10
Splošne informacije kuhalne plošče .....	11
Tehnični podatki .....	12

**4 Pri prvi uporabi 13**

Prvo čiščenje .....	13
---------------------	----

**5 Uporaba plošče 14**

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče .....	14
Nadzorna plošča .....	17

**6 Splošne informacije o peki 26**







Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči .....	26
---	----

**7 Vzdrževanje in čiščenje 27**

Splošne informacije o čiščenju .....	27
Čiščenje kuhalne plošče .....	28
Čiščenje upravljalne plošče .....	28

**8 Odpravljanje težav 29**

# 1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
  - Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
  - Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
  - Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
  -  Namestitvev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
  -  Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
  -  Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
  -  Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.
-  **Namen uporabe**
- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
  - Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
  - **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
-  **Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**
- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
  - Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne

smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja

nevarnost poškodb in zalušitve.



## **Varnost pri uporabi elektrike**

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.

- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

### **Varnost pri transportu**

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledjte glede poškodb, nastalih med transportom.

### **Varnost pri namestitvi**

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.

### **Varnost pri uporabi**

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- **OPOZORILO:** Če je površina pečice počena, odklopite napravo od električnega omrežja, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.

- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Litoželezna, aluminijasta posoda ali posoda s poškodovanim ali grobim dnom lahko opraska stekleno površino. Ko jemljete posodo s kuhalne plošče, jo dvignite in je ne vlecite po površini.
- Če je površina kuhalne plošče vlažna, lahko tlak nastajajoče pare privzdiguje ali premika posodo na njej. Zato vedno poskrbite, da sta spodnja površina posode in površina kuhalne plošče suhi.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanjega časovnega stikala.

### **Opozorila glede temperature**

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se

ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.

- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara V pečici ne shranjujte drugih predmetov.

### **Uporaba dodatkov**

- **OPOZORILO:** Uporabite samo zaščitno prekrivalo za pečico, ki ga je zasnoval proizvajalec v skladu s standardi, določenimi s strani proizvajalca. Nepravilno zaščitno prekrivalo lahko tudi povzroči nezgode.

### **Varnost pri peki**

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdnih ali tekočih olj ne zapuščajte pečice brez nadzora, saj obstaja nevarnost požara. NIKOLI ne poskušajte gasiti z vodo. Samo odklopite napajanje naprave in pokrijte plamen s pokrovom ali ognjevarno odejo ipd.

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.

## **Indukcija**

- Električne kuhalne plošče vašega štedilnika so opremljene z indukcijsko tehnologijo. Na indukcijskih ploščah, ki vam prihranijo čas in energijo, je treba uporabljati posodo, primerno za indukcijske plošče. V nasprotnem kuhalna plošča ne bo delovala. Za podrobne informacije glejte razdelek Izbira posode. ,
- Ker indukcijska kuhalna plošča ustvarja magnetno polje, lahko škoduje osebam, ki uporabljajo medicinske pripomočke, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.
- Po uporabi izključite kuhalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kuhalno površino, saj lahko postanejo vroči.

- Med dolgo in intenzivno uporabo lahko kovinski predmeti, shranjeni v predalu pod štedilnikom, postanejo vroči. Ne shranjujte kovinskih predmetov v predalu pod pečico.
- Ne postavljajte elektronskih naprav, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki ali računalniki, na indukcijsko kuhalno ploščo. Naprave se lahko poškodujejo.

## **Varnost pri vzdrževanju in čiščenju**

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Sol, ostanki sladkorja na dnu pekačev ali drugi delci lahko povzročijo praske in razpoke na steklu. Preden vstavite posodo, preverite, ali je dno posode čisto. Steklokeramična plošča naj bo vedno čista.



## 2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

### Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

#### Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

### Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

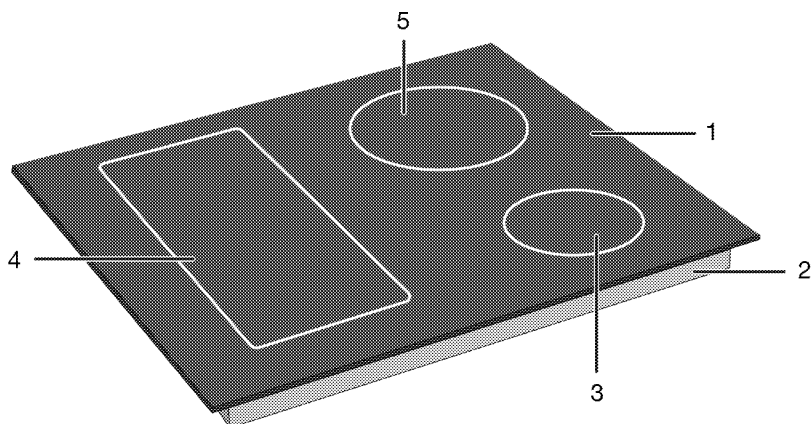
### Priporočila za varčevanje z energijo

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Uporabite lonce in kozice s pokrovi, njihova velikost naj bo primerna za posamezno kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posod imejte vselej čista. Umazanija zmanjšuje prestop toplote med kuhalnim mestom in dnom posode.

## 3 Vaša naprava

### Predstavitev izdelka

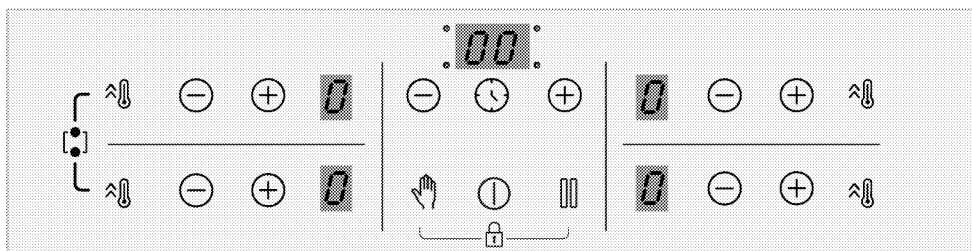


- |   |                           |   |                           |
|---|---------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Steklena kuhalna površina | 4 | Indukcijsko kuhavno mesto |
| 2 | Nižje ohišje              | 5 | Indukcijsko kuhavno mesto |
| 3 | Indukcijsko kuhavno mesto |   |                           |

### Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

#### Upravljanje kuhalne plošče

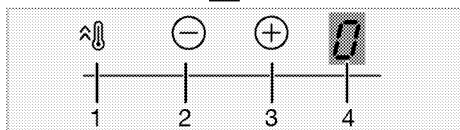
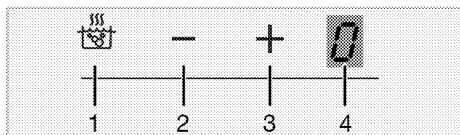


#### Tipke

- ⓘ : Tipka za vklop/izklop
- 🕒 : Tipka časovnika
- 🔥 : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelna moč (booster)
- 👉 : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- 🛑 : Tipka za zaustavitev
- ⊕ : Tipka za povečevanje
- ⊖ : Tipka za zmanjševanje

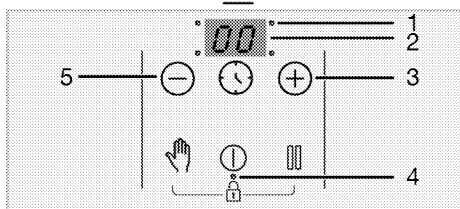
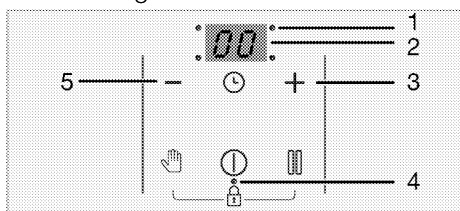
#### Simboli

- ⦿ : Simbol za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- 🔒 : Simbol za zaklepanje



Prikaz kuhalnega mesta

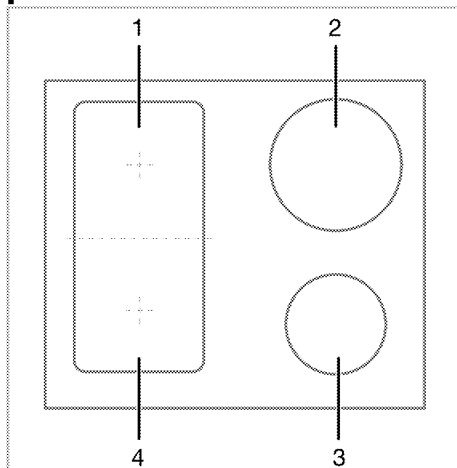
- 1 Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelna moč (booster)
- 2 Tipka za zmanjšanje temperature
- 3 Tipka za povečanje temperature
- 4 Prikaz temperature posameznega kuhalnega mesta



Indikator časovnika

- 1 Lučka LED za prikaz delovanja časovnika
- 2 Indikator časovnika
- 3 Tipka za povečanje časa
- 4 Lučka LED za prikaz delovanja zaklepanja tipk/varovala za otroke
- 5 Tipka za zmanjšanje časa

## Splošne informacije kuhalne plošče



- 1 Zadaj levo - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 2 Zadaj desno - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 3 Spredaj desno - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 4 Spredaj levo - Indukcijsko kuhhalno mesto

Vaša štedilnik je opremljen s kuhlalnimi polji s široko površino (površine Flexi). To kuhhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhhalna polja, ki so neodvisna druga od druge. Za ta kuhhalna polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kuhhalno polje pri kuhanju z velikimi posodami. Uporaba ustreznih posod za ta kuhhalna polja in funkcija kombiniranja so opisane v razdelku "Kako uporabljati kuhhalno ploščo".

## Tehnični podatki




### Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	52 mm*/580 mm/510 mm
Vgradne mere kuhalne plošče (višina x širina x globina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napetost in frekvenca	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije	maks. 7200 W

### Čorliniki

Zadaj levo	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	180 mm
Moč	2000W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W
Spredaj levo	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	180 mm
Moč	2000W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W
Spredaj desno	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	145 mm
Moč	1600 W / Booster (hitro predgrevanje): 1800 W
Zadaj desno	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	210 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W

\* Višina kuhalne plošče, navedena v tabeli tehničnih podatkov, je merjena od osnove do zgornje površine pokrova.

-  Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.
-  Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.
-  Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

## 4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

### Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

**OPOMBA** Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

**OPOMBA** Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba plošče

### Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

#### Splošna opozorila

- Ne dovolite, da na pečico padejo kakršnikoli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solnice, lahko pečico poškodujejo. Ne uporabljajte razpokanih pečin. Skozi te razpoke lahko pronica voda in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pokličite pooblaščen servis, da izdelek izključite iz vtiča, da zmanjšate nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opravlilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Dajte primerno količino hrane v posode in poneve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika/polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku;

ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

#### Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklена površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

#### Prednosti kuhanja z indukcijo

Indukcijske kuhalne plošče ponujajo nekatere prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posode/ponve.

- Hrana, ki se med kuhanjem izlije, ne zgori hitro, saj se steklena kuhalna površina ne segreje neposredno. Lažje se čisti.
- Kuhanje je hitrejše, saj toplota nastaja neposredno na posodah/ponvah. Tako se prihrani čas in energijo glede na druge vrste kuhalnih plošč.
- Ker se toplota oddaja neposredno v posode/ponve, ni toplotnih izgub in se tako zagotavlja funkcionalnejše kuhanje.
- Zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami med kuhanjem, saj se, ko posode/ponve odstranite s kuhalne površine, prenos toplote ustavi in se kuhalna površina ne segreva neposredno.

#### Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno

količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).

- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.
- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponev se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

### Posode/poneve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/poneve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/poneve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

### Primerne posode/poneve:

- Litoželezne posode/poneve
- Posode/poneve iz emajliranega jekla

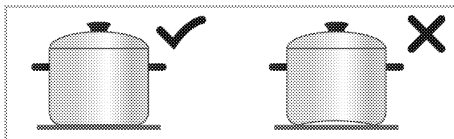
- Posode/poneve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

### Neprimerne posode/poneve:

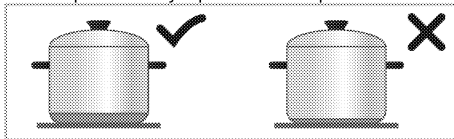
- Aluminijaste posode/poneve
- Bakrene posode/poneve
- Posode/poneve iz medenine
- Steklene posode/poneve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

### Priporočila:

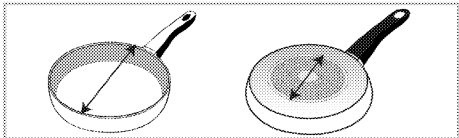
- Uporabljajte le posode/poneve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



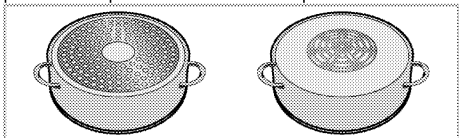
- Uporabljajte le posode/poneve s tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponev se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuharno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatero posode/ponve imajo dno, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posod/ponev se morda ne segrejejo dovolj ali pa jih indukcijsko kuhhalno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.



### Test posod/ponev

S spodnjimi metodami preizkusite, ali je vaš lonec združljiv z indukcijsko ploščo.

1. Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
2. Združljiv je, če "L" ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhhalno polje in vklopite kuhhalno ploščo.

### Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kuhhalno mesto s široko površino (flexi)	širina 230 - dolžina 390

Zaznavanje kuhhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagnetna na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja posod/ponev bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev

Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno

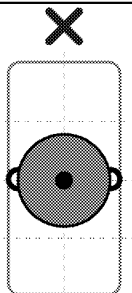
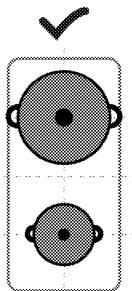
stopnjo večje kuhhališče. Uporaba večjega kuhhališča ne povzroči zapravljanja energije na indukcijskih kuhhalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

### Kuhhalno polje s široko površino (flexi)

Vaša kuhhalna plošča je opremljena s kuhhalnimi polji s široko površino (površine Flexi). To kuhhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhhalna polja, ki so neodvisna druga od druge za vaše manjše posode/ponve. Za ta kuhhalne polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kuhhalno polje pri kuhanju z velikimi posodami.

#### Kot dve neodvisni kuhhalni polji

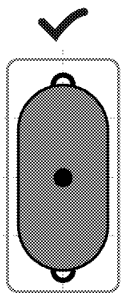
Kuhhalna polja s široko površino imajo dve kuhhalni polji, spredaj in zadaj. Ta polja lahko uporabite kot neodvisna kuhhalna polja za dve različni stopnji temperature z dvema različnima posodama/ponvama. Posode/ponve postavite na sredino vsakega kuhhalnih polj.



Za kuhanje z eno posodo/ponev jo postavite na sredino med sprednjim in zadnjim kuhhalnim poljem. Ne postavite posode/ponve na sredino kuhhalnega polja.

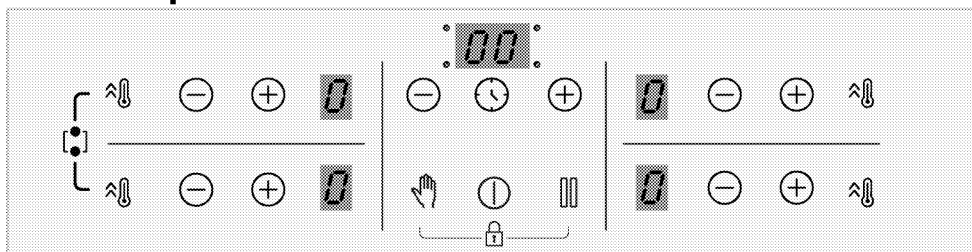


## Kot eno samo kuhalno polje



Za kuhanje z veliko posodo/ponev, postavite posodo/ponev tako, da pokrije sredino obeh kuhalnih polj in je na sredini združenega kuhalnega polja.

## Nadzorna plošča

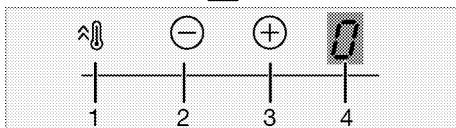
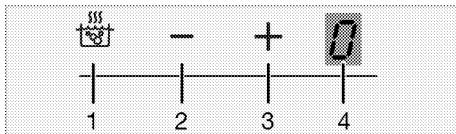


### Tipke

- ⓘ : Tipka za vklop/izklop
- 🕒 : Tipka časovnika
- 🔥 : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelni moč (booster)
- 👉 : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- 🛑 : Tipka za zaustavitev
- ⊕ : Tipka za povečevanje
- ⊖ : Tipka za zmanjševanje

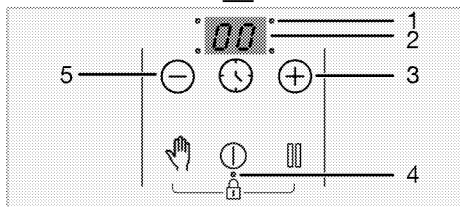
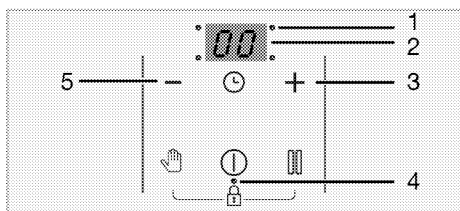
### Simboli

- 🔥 : Simbol za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- 🔒 : Simbol za zaklepanje



### Prikaz kuhalnega mesta

- 1 Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelni moč (booster)
- 2 Tipka za zmanjšanje temperature
- 3 Tipka za povečanje temperature
- 4 Prikaz temperature posameznega kuhalnega mesta



Indikator časovnika

- 1 Lučka LED za prikaz delovanja časovnika
- 2 Indikator časovnika
- 3 Tipka za povečanje časa
- 4 Lučka LED za prikaz delovanja zaklepanja tipk/varovala za otroke
- 5 Tipka za zmanjšanje časa

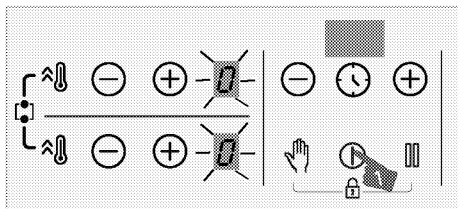
## Splošna opozorila za nadzorno ploščo

- i** Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na nadzorni plošči na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.
- i** Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.
- i** Če v 10 sekundah ne izvedete nobenega dejanja, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.
- i** Če se daljše časovno obdobje ne dotaknete nobene tipke, se bo izdelek zaradi varnostnih razlogov izklopil.

## Vklop plošče:

1. Ploščo vklopite z dotikom tipke.

»0« se pojavi na zaslonu za vsa kuhalna mesta.



## Izklop kuhalnega mesta:

Vklopljeno kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načine:

1. Z dotikom tipke  
Dotaknite se tipke.
2. Z znižanjem temperature na stopnjo »0«.

Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate nastavev temperature na raven »0«.

3. Z uporabo funkcije za izklop časovnika za zeleno kuhalno mesto.

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Simbol »0« ali »00« se bo prikazal na ustreznih zaslonih.

Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni signal utišate s pritiskom katere koli tipke na nadzorni plošči.

4. S hkratnim dotikom kuhalnega mesta / tipk za zeleno kuhalno mesto.

Ustrezno kuhalno mesto izklopite s / hkratnim dotikom tipk.

- i** Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol »H« ali »h«, ko je kuhalno mesto izklopljeno, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.




## Kazalec preostale toplote

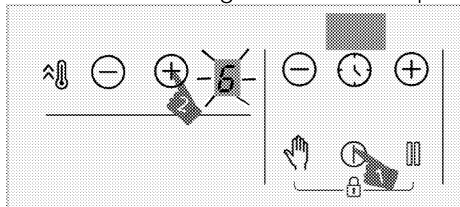
Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol »H«, to pomeni, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino hrane tople. Simbol bo

hitro preklopil na simbol »h«, kar pomeni, da je plošča manj vroča.

**i** Ob izklopu elektrike kazalnik preostale toplote ne bo svetil in uporabnika ne bo posvaril pred vročimi kuhalnimi mesti.

### Nastavitev stopnje temperature

1. Ploščo vklopite z dotikom  tipke.
2. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta / tipk.



» Ustrezno kuhalno mesto bo začelo delovati pri nastavljeni temperaturi.

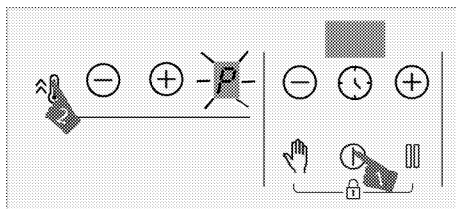
**i** Zunanji del kuhalnega območja indukcijskega kuhališča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kuhalnim območjem indukcijskega kuhališča, velikim 280 mm), se vklopi šele, ko na kuhalno območje položite dovolj veliko kozico in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

### Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK)

Za hitro segrevanje lahko uporabite funkcijo ojačevalnika. Funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.



### Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK):

1. Ploščo vklopite z dotikom  tipke.
2. Dotaknite se  tipke ustreznega kuhalnega mesta.



» Izbrano kuhalno mesto bo delovalo z največjo močjo, simbol »P« pa bo prikazan na zaslonu kuhalnega mesta. Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji »9«.



### Predčasen izklop nastavitve največje moči (OJAČEVALNIKA):

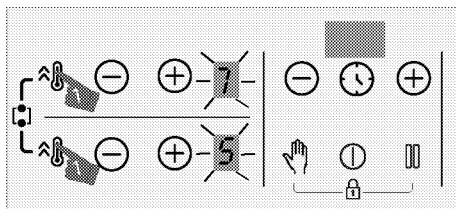
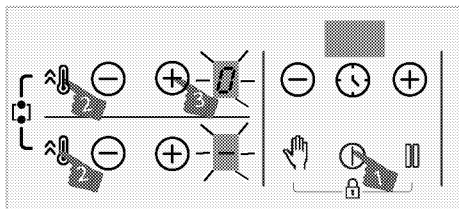
Nastavitev največje moči lahko kadar koli izklopite s pritiskom  ali  tipke. Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji »9«.

### Delovno načelo 2 kuhalnih mest, ki sta nastavljeni v enaki navpični smeri:

Če je eno kuhalno mesto nastavljeno na ojačevalnik stopnje in je drugo kuhalno mesto, ki je nastavljeno v enaki navpični smeri, nastavljeno višje od stopnje 6 (7, 8 in 9), se prvo kuhalno mesto zniža na stopnjo 9 in drugo kuhalno mesto je lahko nastavljeno na višje od stopnje 6 (7, 8 in 9). Če je drugo kuhalno mesto nastavljeno na stopnjo ojačevalnika, se prvo zniža na stopnjo 6.

### Vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta

1. Z dotikom  vklopite ploščo.
2. Za vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta  hkrati držite tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.



» **Symbol »0«** se bo prikazal na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta.  $\ominus$  se bo prikazal na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta in širokopovršinsko kuhhalno mesto bo vklopljeno.

3. Z dotikom  $\ominus/\oplus$  tipk zadnjega levega kuhalnega mesta nastavite stopnjo temperature med »0« in »9«.

**i** Ob vklopu širokopovršinskega kuhalnega mesta lahko stopnjo temperature nastavite s  $\ominus/\oplus$  tipkami zadnjega levega kuhalnega mesta. Stopnje temperature ne morete nastaviti s  $\ominus/\oplus$  tipkami sprednjega levega kuhalnega mesta.

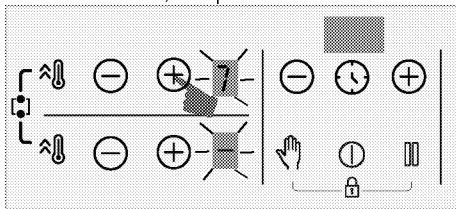
**i** Leva širokopovršinska kuhhalna mesta so razložena kot primer. Če je širokopovršinsko kuhhalno mesto tudi na desni strani plošče, veljajo za to kuhhalno mesto ista navodila.

» Kuhhalno mesto začne delovati. Med delovanjem enega ali obeh levih kuhhalnih mest lahko obe kuhhalni mesti združite z vklopom širokega površinskega kuhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhhalno mesto pri isti stopnji.

1. Za vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhhalnih mest  $\text{⌚}$  hkrati držite tipki obeh kuhhalnih mest za približno 3 sekunde.

» Stopnja temperature zadnjega izbranega kuhalnega mesta se bo prikazala na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta, s tem pa bo vklopljeno širokopovršinsko kuhhalno mesto.

» Združena kuhhalna mesta bodo nadaljevala z delovanjem ob vrednosti temperature in časovnika (če je na voljo) izbranega levega kuhalnega mesta. Vrednost levega kuhalnega mesta, ki je bila nastavljena pred združenjem kuhhalnih mest, bo preklicana.



» Če želite spremeniti temperaturo, se dotaknite  $\ominus/\oplus$  tipk zadnjega levega kuhalnega mesta in nastavite želeno stopnjo temperature.

**i** Če se  $\text{⌚}$  med delovanjem širokopovršinskega kuhalnega mesta dotaknete tipke za levo kuhhalno mesto, bodo kuhhalna mesta delovala pri stopnji delovanja ojačevalnika.

## Izklop širokopovršinskega kuhalnega mesta

Širokopovršinsko kuhalno mesto lahko izklopite na 4 različne načine:

### 1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.**

Širokopovršinsko kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na »0«.

### 2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za širokopovršinsko kuhalno mesto.**

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil širokopovršinsko kuhalno mesto. **0** se prikaže na zaslonu levega kuhalnega mesta. **00** se prikaže na zaslonu časovnika.

### 3. **S hkratnim dotikom $\ominus/\oplus$ tipk katerega koli levega kuhalnega mesta.**

Če se hkrati dotaknete  $\ominus/\oplus$  tipk katerega koli levega kuhalnega mesta, se kuhalna mesta ločijo in izklopijo.

### 4. **S hkratnim držanjem $\hat{\text{H}}$ tipk obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.**

Kuhalna mesta se bodo izklopila, če hkrati držite  $\hat{\text{H}}$  tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.

## Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje za 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo na kratko očistite tudi kadar je vklopljena. V tem času izdelek ne bo omejil dovajanja napetosti.

## Vklop zaklepa za čiščenje

1. Pritisnite in držite  $\text{H}$  tipko, dokler **ne zaslišite zvočnega signala** ob vklopu katerega koli kuhalnega mesta.

20-sekundno odštevanje se začne na zaslonu časovnika plošče. V tem času nobena izmed tipk na plošči ne bo delovala, z izjemo  $\text{H}$  tipke.

## Izklop zaklepa za čiščenje

Za izklop zaklepa za čiščenje ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.

**i** Če želite predčasno preklicati zaklep za čiščenje, se dotaknite in držite  $\text{H}$  tipko, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**.

## Varnostni zaklep

Ko so kuhalna mesta izklopljena, lahko ploščo zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le, kadar so kuhalna mesta izklopljena (v načinu pripravljenosti).

## Vklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  $\text{H}$  in  $\text{H}$  tipki, dokler **ne zaslišite zvočnega signala**, kadar je plošča v načinu pripravljenosti.

Varnostni zaklep se vklopi. »L« se bo za nekaj časa prikazal na zaslonu vseh kuhalnih mest, decimalno ločilo  $\text{H}$  tipke pa bo zasvetila.

**i** Če pritisnete katero koli tipko, ko je varnostni zaklep vklopljen, boste zaslišali dva zvočna signala in »L« bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta.

## Izklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  $\text{H}$  in  $\text{H}$  tipki, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.



» Funkcija za varnostni zaklep se bo izklopila. »L« bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta, lučka  $\text{H}$  tipke pa bo ugasnila.


## Zaklep tipk



Zaklep tipkovnice lahko vklopite, da preprečite nenamerno spreminjanje funkcij med delovanjem plošče.

**i** Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka prekloče.




## Vklop zaklepa tipk

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite enega zvočnega** signala.

Vklopil se bo zaklep tipk, decimalno ločilo  tipke pa se bo po utripanju vklopilo.

**i** Zaklep tipk lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko je  zaklep tipk vklopljen, bo delovala le tipka. Ko se dotaknete katerega koli drugega gumba, začne utripati decimalno ločilo  tipke, ki nakazuje, da je zaklep tipk vklopljen. Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep tipk, da lahko ponovno vklopite ploščo. Z dotikom katerega koli drugega gumba brez izklopa zaklepa tipk bo na vseh kuhalnih mestih utripal simbol »L«, ki označuje, da je zaklep tipk vklopljen. Izklopite zaklep tipk, da ponovno vklopite ploščo.




## Izklop zaklepa tipk

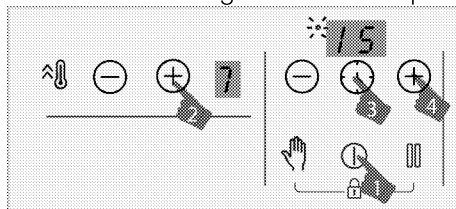
1. Dotaknite se hkrati  in  tipk, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen. » Lučka  tipke bo ugasnila in nadzorna plošča se bo odklenila.




## Funkcija časovnika

Ta funkcija vam olajša kuhanje. Kuhalne plošče vam ne bo treba preverjati ves čas kuhanja. Ob koncu časa, ki ste ga nastavili, se bo kuhalno mesto samodejno izklopilo.


## Vklop časovnika

1. Ploščo vklopite z dotikom  tipke.
2. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta  /  tipk.



3. Časovnik vklopite z dotikom  tipke. **Symbol »00«** in decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bosta utripala na zaslonu časovnika.
4. Želen čas nastavite z dotikom časovnika  /  tipk.
5. Nastavitev se bo vklopila po 10 sekundah. Decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bo utripalo na zaslonu časovnika.
6. Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.

**i** Če je na različnih kuhalnih mestih nastavljen več kot ena vrednost časovnika, se bo na zaslonu časovnika prikazal časovnik kuhalnega mesta z najnižjo vrednostjo, za to kuhalno območje pa bo utripalo decimalno ločilo. Decimalna ločila za druga kuhalna mesta bodo neprekinjeno svetila.

**i** Preostali čas kuhanja lahko vidite s ponovnim dotikom  tipke vseh kuhalnih mest. Po vsakem dotiku se prikaže vrednost drugega časovnika kuhalnega mesta. Na koncu se znova prikaže najmanjša vrednost časovnika.

**i** Časovnika ni mogoče nastaviti brez izbire kuhalnega mesta in njegove temperature.

**i** Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhalna mesta.

### Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočni signal. Zvočni signal ugasnete s pritiskom na katero koli tipko. Če ne pritisnete nobene tipke, se bo po nekaj minutah zvočni signal izklopil.

### Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča še naprej delovala z nastavljeno temperaturo, dokler je ne izklopite. Časovnik lahko predčasno izklopite na dva načina:

**Časovnik za ustrezno kuhavno mesto izklopite, tako da znižate njegovo vrednost na »00«.**

1. Dotaknite se tipk časovnika,  $\ominus/\oplus$  dokler se **simbol »00«** ne pojavi na zaslonu kuhalnega mesta z vklopljenim časovnikom.

» Simbol decimalnega ločila ustreznega kuhalnega mesta se bo trajno izklopil, časovnik pa bo preklican.

**Izklop časovnika za ustrezno kuhavno mesto s hkratnim dotikom  $\ominus/\oplus$  tipk ustreznega kuhalnega mesta:**

1. Tipk ustreznega kuhalnega mesta  $\ominus/\oplus$  se dotaknite hkrati.

» Simbol decimalnega ločila ustreznega kuhalnega mesta se bo trajno izklopil, časovnik pa bo preklican.

**i** Po tem koraku bo stopnja temperature ustreznega kuhalnega mesta **»0«**, skupaj s stopnjo časovnika.

### Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko znižate stopnjo delovne temperature kuhalnih mest na najnižjo (stopnja 1).

**i** Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhavno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.

1. Dotaknite se  $\square$  tipke, kadar deluje katero koli izmed kuhalnih mest.

Vsa delujoča kuhalna mesta bodo delovala na najmanjši stopnji (stopnja 1). **"□"** Simbol se bo pojavil na zaslonu delujočih kuhalnih mest.

2. Dotaknite se  $\square$  tipke znova, da ponovno zaženete vsa kuhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

### Funkcija upravljanja moči

Vaša naprava je opremljena s funkcijo upravljanja moči. S to funkcijo lahko spremenite skupno moč kuhalne plošče. Za funkcijo upravljanja moči je na voljo 8 stopenj.

Funkcija upravljanja moči - stopnje skupne moči, ki jih je mogoče nastaviti

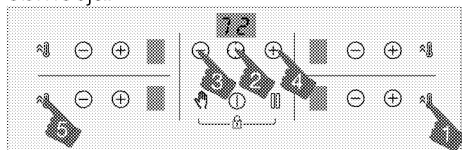
Indikator prikaza upravljanja moči	Skupna moč
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW



Za spremembo skupne moči;

1. Kuhavno polje vklopite s pritiskom na tipko  $\textcircled{1}$ . Kuhavno polje izklopite s ponovnim pritiskom na tipko  $\textcircled{1}$ .

2. Nato se dotaknite tipke  $\textcircled{\wedge}$  desnega sprednjega območja, tipke  $\textcircled{\ominus}$  časovnika, tipke  $\textcircled{\oplus}$  časovnika,

nazadnje desne tipke  sprednjega območja.



3. Nastavljena stopnja upravljanja moči je prikazana na zaslonu časovnika.
4. Pritisnite tipko  za preklop med stopnjami in nastavev skupne vrednosti moči, ki jo želite nastaviti.
5. Potrdite nastavev s pritiskom na tipko  in izključite kuhhalno ploščo. Vključi se celotna vrednost moči, ki ste jo nastavili.

**i** Stopnje temperature, ki jih lahko določite na kuhhalnih poljih, se lahko razlikujejo glede na nastavljeno skupno moč. Stopnja temperature kuhhalnega polja se samodejno zniža glede na nastavev moči, ki jo izvede kuhhalna ploščo. To ni napaka.

**i** Če se med spreminjanjem stopnje moči dotaknete tipke, ki ni določeno zaporedje, nastavev ni mogoče izvesti. Za nastavev morate ponoviti korake od začetka.

## Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhhalnih mest

**Načini delovanja:** Indukcijska ploščo neposredno po principu segreva kuhhalno posodo. Tako ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina ploščo je hladnejša.

Indukcijska ploščo ima izjemen varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo možno varnost uporabe.

**i** Ploščo je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto samodejno zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhhalnega mesta, zato je dosežena najmanjša poraba energije.

**i** Izdelek se lahko zažene in ustavi, ko deluje na nivojih od 1 do 7, zlasti pri kuhhaljskih posodah z majhnim premerom in ko je olja malo vode. To ni napaka.

## Sistem samodejnega izklopa

Kuhhalna ploščo ima sistem samodejnega izklopa. Če ostane eno ali več kuhhalnih polj vklopljenih, se kuhhalno polje čez nekaj časa samodejno izklopi (glejte tabelo-1). V primeru, da je kuhhalnemu polju dodeljen časovnik, se tudi zaslon časovnika izklopi.

Čas za samodejni izklop je odvisen od izbrane temperature. Za to stopnjo temperature se uporablja najdaljše obratovalno obdobje.

Ko je kuhhalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kuhhalnim poljem.

**Tabela-1:** Obdobja samodejnega izklopa

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4



Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa – ure
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (ojačevalnik)	10 minut (*)
(*) Plošča bo po 10 minutah preklopila na stopnjo 9	

### Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje:

- Delujoče kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža na stopnjo 7 višje stopnje.

### Varnostni sistem proti razlitju

Plošča je opremljena z varnostnim sistemom proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo

sistem nemudoma prekinil napajanje in izklopil ploščo. **Med tem časom** je na indikatorju prikazano opozorilo »E«.

### Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je eden izmed principov njenega delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.

**i** Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.

**i** Površina nadzorne plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

## **6 Splošne informacije o peki**

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

### **Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči**

- Ponve nikoli ne napolnite z več kot tretjino olja. Ne puščajte je brez nadzora med segrevanjem olja. Prekomerno segreto olje je nevarno za požar. Nikoli ne poskušajte pogasiti morebitnega požara z vodo! Ko se olje vname, ga pokrijte z ognjevarno odejo ali mokro krpo. Ko je varno, izključite pečico in pokličite gasilce.
- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek "Okoljska navodila".
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije o čiščenju

#### **⚠ Splošna opozorila**

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlagen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

#### **Za štedilnike:**

- Kiselkasta umazanija, kot so mleko, paradižnikov sok in olje, lahko na štedilniku in delih gorilnikov povzroči trajne madeže, zato očistite morebitne

tekočine takoj po ohladitvi štedilnika, tako da ga najprej izključite.

#### **Površine iz nerjavečega jekla**

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.
- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

#### **Steklene površine**

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlagen ter posušite s suho krpo iz mikrovlagen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlagen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušeni ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje

vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.

- Če je površina močno umazana, z gobico nanosite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

### **Plastični deli in barvane površine**

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

### **Čiščenje kuhalne plošče**

#### **Steklena kuhalna površina**

Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju "Splošne informacije o čiščenju". Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je

treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.

- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

### **Čiščenje upravljalne plošče**

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gube z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

## 8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

### Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda onemogočena. Onemogočite funkcijo.*
- Če se zaslon pri ponovnem vklopu ne osvetli. >>> *Odklopite aparat na omrežnem odklopniku. Počakajte najmanj 20 sekund, nato ga ponovno vklopite.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Posoda za kuhanje ni primerna. >>> *Preverite posodo.*

### Na zaslonu kuhalnega mesta je prikazan simbol

- Niste postavili posode na aktivno kuhavno mesto. >>> **Preverite, ali je posoda postavljena na kuhavno mesto.**
- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhavno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*
- Posoda ali kuhavno mesto je pregreto. >>> *Počakajte, da se ohladi.*

### Izbrano kuhavno mesto se nenadoma med delovanjem izključi.

- Morda je nastavljen čas kuhanja potekel. >>> *Nastavite nov čas kuhanja ali končajte s kuhanjem.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Nek predmet se lahko dotika upravljalne plošče. >>> *Odstranite predmet z upravljalne plošče.*

### Posoda se ne segreje, čeprav je kuhavno mesto vključeno.

- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhavno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*

### Ventilator za hlajenje se vedno deluje, čeprav je štedilnik izključen.

- To ni napaka. Ventilator za hlajenje deluje, dokler se elektronika v štedilniku ne ohladi na primerno temperaturo.

## Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

Med kuhanjem lahko se lahko iz kuhalne plošče slišijo nekateri zvoki. Ti zvoki so posledica sestave posode za kuhanje. Ti zvoki so običajni, niso znak okvare in so del indukcijske tehnologije.

### Možni hrupi in razlogi

- **Hrup ventilatorja:** Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se samodejno vklopi glede na temperaturo aparata. Ventilator ima različne stopnje delovanja in deluje na različnih stopnjah glede na temperaturo.
- **Nizki zvok, kot je obratovalni šum transformatorja:** To je posledica narave indukcijske tehnologije. Ko se toplota prenaša neposredno na dno posode za kuhanje, se slišijo takšni zvoki glede na material posode za kuhanje. Tako lahko pri različnih posodah zaslišimo različne zvoke.
- **Zvok prasketanja:** Razlog za to je struktura in material dna posode za kuhanje. Če je posoda za kuhanje narejena iz različnih plasti z različnimi materiali, se lahko sliši pokanje.
- **Zvok piskanja:** Ko se dva kuhalna polja na isti strani kuhalne plošče uporabljata za kuhanje z različnimi stopnjami kuhanja, se sliši hrup.

### Kode napak/razlogi za napake in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhavno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 16 - E 21	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 - E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 - E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

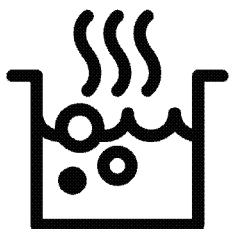






## Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

## Уважаемый покупатель,

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

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

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

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

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

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



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








Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

<b><u>1</u></b>	<b><u>Инструкции по технике безопасности</u></b>	<b><u>4</u></b>
	Цель использования.....	4
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
	Электробезопасность.....	6
	Безопасность при транспортировке.....	7
	Меры безопасности во время монтажа	7
	Безопасность использования.....	7
	Предупреждения о температуре.....	8
	Использование аксессуаров.....	9
	Безопасность во время приготовления	9
	Индукция.....	9
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки .....	10
<b><u>2</u></b>	<b><u>Руководство по окружающей среде</u></b>	<b><u>11</u></b>
	Регламент утилизации отходов.....	11
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	11
	Утилизация упаковочных материалов	11
	Советы по энергосбережению.....	11
<b><u>3</u></b>	<b><u>Регулирование отходов</u></b>	<b><u>13</u></b>
	Принципы работы устройства.....	13
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	13
	Управление варочной панелью.....	13
	Общая информация о плите.....	14
	Технические характеристики.....	15
<b><u>4</u></b>	<b><u>Первая эксплуатация</u></b>	<b><u>16</u></b>
	Первая очистка.....	16
<b><u>5</u></b>	<b><u>Правила эксплуатации варочной панели</u></b>	<b><u>17</u></b>
	Общая информация по использованию плиты.....	17
	Панель управления.....	21
<b><u>6</u></b>	<b><u>Общая информация по приготовлению</u></b>	<b><u>31</u></b>
	Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью.....	31
<b><u>7</u></b>	<b><u>Уход и техническое обслуживание</u></b>	<b><u>32</u></b>
	Информация по общей чистке.....	32
	Очистка варочной панели.....	33
	Очистка панели управления.....	33
<b><u>8</u></b>	<b><u>Устранение неполадок</u></b>	<b><u>35</u></b>

## 1 Инструкции по технике безопасности

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

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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



**Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

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


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

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




## Электробезопасность

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

 **Безопасность при транспортировке**


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

 **Меры безопасности во время монтажа**


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

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


- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.

 **Безопасность использования**

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


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



 Использование аксессуаров

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

 Безопасность во время приготовления

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

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

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

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

 Индукция

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

используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.

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

устройства могут быть повреждены.



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

## 2 Руководство по окружающей среде

### Регламент утилизации отходов

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



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

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

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

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

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

### Утилизация упаковочных материалов

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

### Советы по энергосбережению

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

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

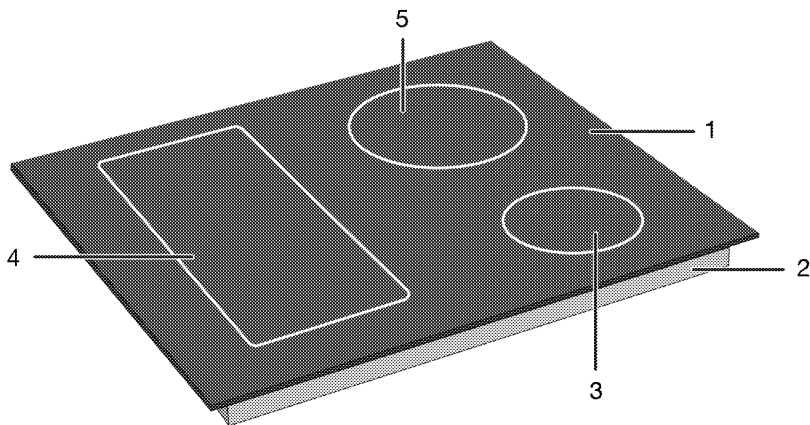
ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.

- Держите зоны приготовления в духовке и основания кастрюль

чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

### 3 Регулирование отходов

#### Принципы работы устройства

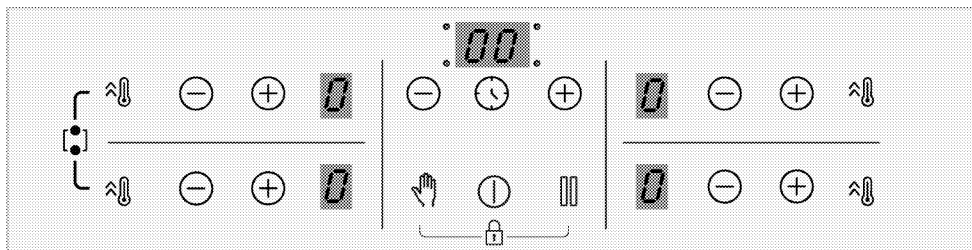


- 1 Стеклокерамическая варочная поверхность
- 2 Нижний корпус
- 3 Индукционная варочная зона
- 4 Индукционная варочная зона
- 5 Индукционная варочная зона

#### Принципы работы и использование панели управления устройства

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

#### Управление варочной панелью



#### Кнопки

- ⓘ : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 🕒 : Кнопка таймера
- ⚡ : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 👉 : Кнопка блокировки очистки

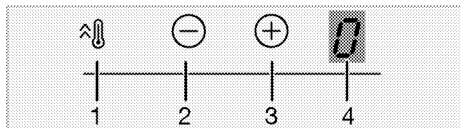
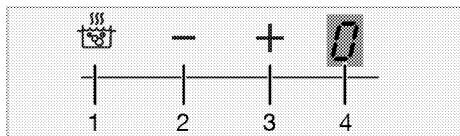
- ⏸ : Кнопка остановки
- ⊕ : Кнопка "Увеличить"
- ⊖ : Кнопка "Уменьшить"

#### Символы

- 🔥 : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности

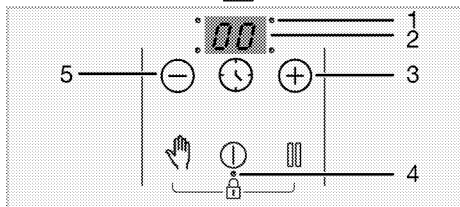
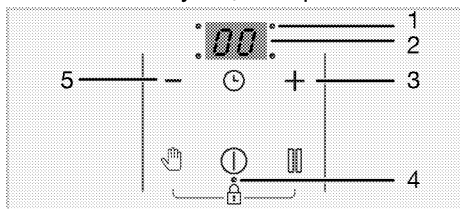


: Символ блокировки  
кнопок



### Дисплей варочной зоны

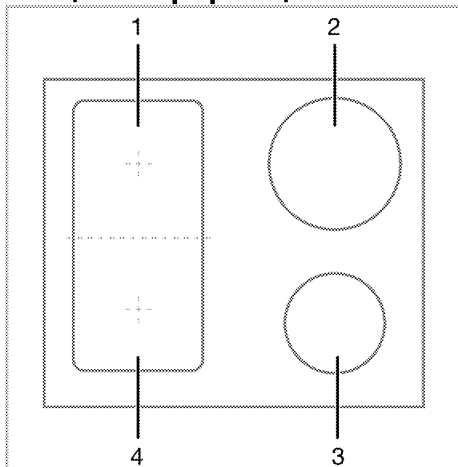
- 1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры
- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны



### Индикатор таймера

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

## Общая информация о плите



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

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

## Технические характеристики

### Общие параметры




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

#### 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 запах.



## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общая информация по использованию плиты

#### Предупреждения общего характера

- Не допускайте падения каких-либо предметов на духовку. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить духовку. Не используйте духовки с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, 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.

- 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. Стеклокерамическая 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 готовки или выключить плиту.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

#### **Кастрюли/сковороды**

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

Предлагаемые размеры перечислены ниже.

### Подходящие кастрюли/сковороды:

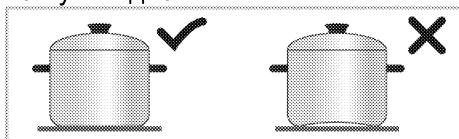
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

### Неподходящие кастрюли/сковороды:

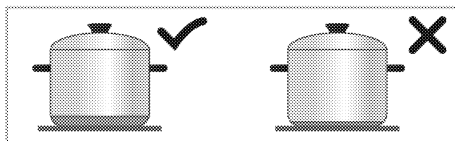
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланые кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

### Рекомендации:

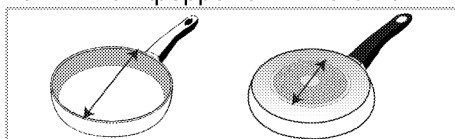
- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.



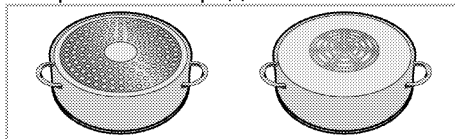
- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонкой основой, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые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



### 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.

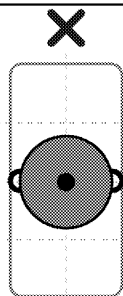
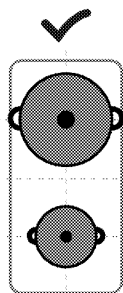
Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается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

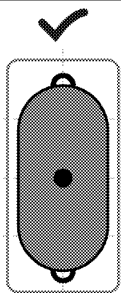
### В виде двух независимых конфорок

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



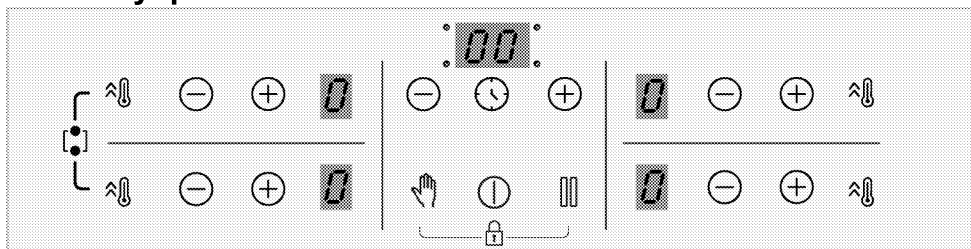
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр конфорки.

## В виде одной конфорки



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

## Панель управления

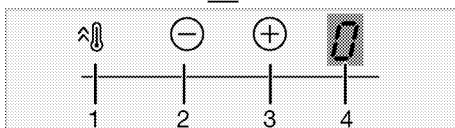
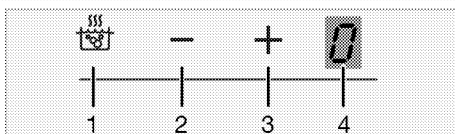


### Кнопки

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

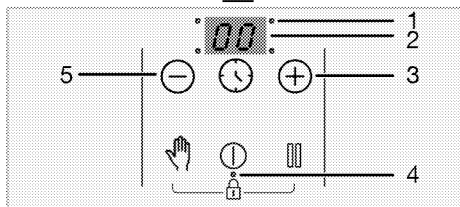
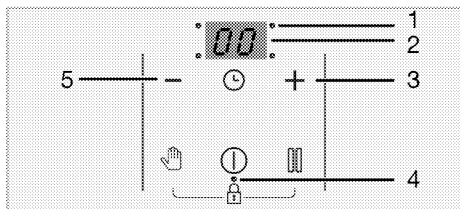
### Символы

- : 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

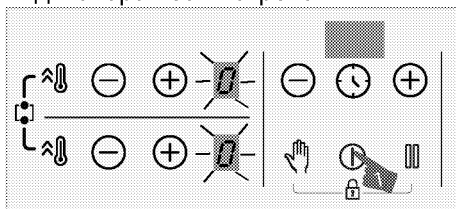
## Общие предупреждения для панели управления

- 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** 
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 $\ominus/\oplus$ для нужной зоны нагрева

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки  $\ominus/\oplus$ .

**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

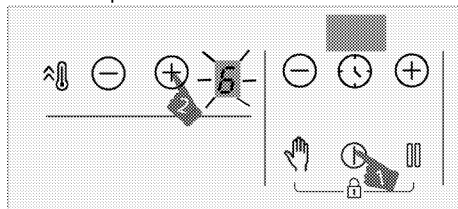
Если на индикаторе зоны нагрева вспыхивает символ «Н», это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», это означает, что зона нагрева уже немного остыла.

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

### Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой  $\textcircled{1}$ .

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



» Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

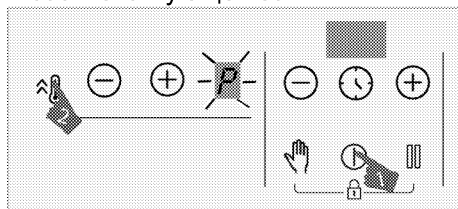
**i** Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

### 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  $\textcircled{2}$  соответствующей зоны.



» Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной

мощности, на индикаторе зоны появится символ «Р». 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 ⊖ или ⏏.

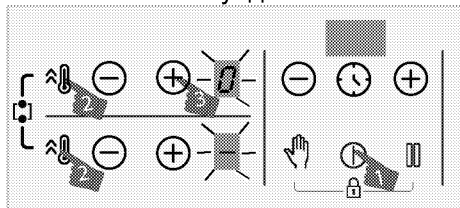
Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».

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

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

### Включение большой зоны нагрева

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



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

индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

3. С помощью кнопок ⊖/⊕ левой задней зоны нагрева установите температуру от «0» до «9».

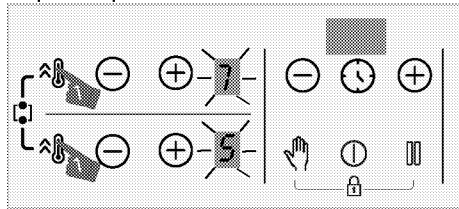
**i** После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопки ⊖/⊕ левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки ⊖/⊕ левой передней зоны нагрева.

**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.

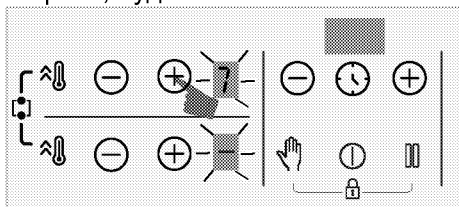


1. Чтобы включить большую зону нагрева во время работы одной или двух левых зон нагрева, удерживайте одновременно кнопки ⏏ обеих зон в течение 3 секунд.



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

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



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

**i** Если вы коснетесь кнопки  $\updownarrow$  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 кнопка $\ominus/\oplus$ любой из левых зон нагрева**

При одновременном нажатии кнопок  $\ominus/\oplus$  любой из левых зон нагрева произойдет разделение и выключение зон нагрева.

### **4. С помощью одновременного нажатия кнопок $\updownarrow$ обеих зон нагрева в течение 3 секунд**

Зоны нагрева выключатся при одновременном нажатии на кнопки  $\updownarrow$  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  $\updownarrow$  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  $\odot$ .

### **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  $\updownarrow$ , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.


## Блокировка от детей

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



### Включение блокировки от детей


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

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

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


### Отключение блокировки от доступа детей

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



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


### Блокировка кнопок




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

 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.

 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**.

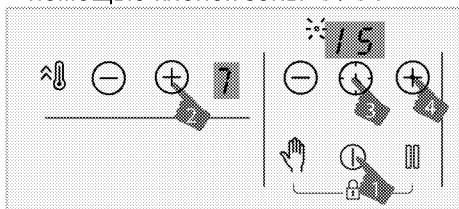
» Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.




## 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 коснитесь 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

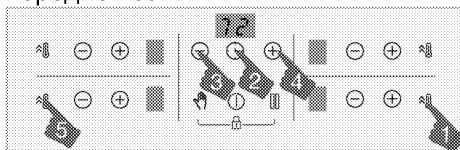
Ваше прибор оснащен функцией полного управления питанием. С помощью этой функции вы можете изменить общую мощность, которую может потреблять мультитварка. Для функции управления питанием доступно 8 уровней.

Функция управления питанием - общие уровни мощности, которые можно установить

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

Чтобы изменить общую мощность:

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



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

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

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

### **Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева**

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

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

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

### **Система автоматического выключения**

Панель управления мультivarкой оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится. Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период. Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

**Таблица 1:** Периоды автоматического отключения

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

### Защита от перегрева

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

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

### Защита от заливания

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

### Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

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

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

## **6** Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

### **Общие предупреждения о приготовлении пищи с варочной панелью**

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

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

#### **Нержавеющие поверхности**

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

#### **Стекланные поверхности**

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



Они могут повредить стеклянную поверхность.

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

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

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

ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.

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

### **Очистка варочной панели**

#### **Стеклянная варочная поверхность**

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

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

#### **Очистка панели управления**

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

- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой

тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

## 8 Устранение неполадок

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

### Устройство не работает.

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

### На дисплее зоны приготовления появляется символ.

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

### Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

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

### Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

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

### Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

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

### Шум от мультиварки во время приготовления

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

#### Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Мультиварка оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **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

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

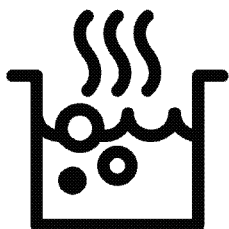
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

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



**Вбудована варильна панель**

**Посібник користувача**



**UK**

# Шановний покупцю!

## Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути. Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

**ПРИМІТКА** Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



**1 Інструкції з техніки безпеки 4**

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин .....	5
Електрична безпека.....	5
Безпека під час транспортування.....	6
Безпечне встановлення.....	7
Безпека використання .....	7
Застереження щодо температури .....	8
Використання приладдя .....	8
Безпека при готуванні.....	8
Електроіндукція .....	9
Безпечне обслуговування та очищення 9	

**2 Екологічні інструкції 11**

Правила щодо відходів.....	11
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів.....	11
Утилізація пакувальних матеріалів.....	11
Поради з енергозбереження.....	11

**3 Ваш виріб 12**

Опис виробу.....	12
Знайомство та використання панелі управління виробом .....	12

Управління конфорками.....	12
Загальна інформація про плиту.....	13
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	14

**4 Перше використання 15**

Перша чистка.....	15
-------------------	----

**5 Правила експлуатації варильної панелі 16**

Загальна інформація про використання печі .....	16
Панель управління.....	20

**6 Загальна інформація щодо приготування їжі 30**

Загальні попередження про приготування їжі на плиті.....	30
--	----


**7 Догляд і технічне обслуговування 31**

Загальна інформація щодо очищення	31
Чищення плити .....	32
Очищення панелі управління.....	32


**8 Пошук та усунення несправностей 33**

## 1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
  - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
  - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
  - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
  - ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
  - ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
  - ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
  - ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- !** Мета використання
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
  - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
  - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

-  **Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин**
- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
  - Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
  - Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
  - Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.

- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Поверніть ручки горщиків і каструль до сторони поверхні стола, щоб діти не могли схопити їх та обпіктись.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.

-  **Електрична безпека**
- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без

заземлення відповідно до місцевих/національних норм.

- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутих, розламаних, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.



Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу

на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



#### Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.



#### Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте

електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.

- **УВАГА:** Якщо поверхня печі розтріскується, відключіть виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Чавунний, алюмінієвий або посуд з пошкодженою / грубою нижньою частиною може призвести до подряпин скла. Замінюючи посуд, завжди піднімайте тару, не ковзайте по поверхні.

- Тиск пари з поверхні печі, а також волога можуть призвести до ковзання або скакання каструлі. З цієї причини переконайтесь, що дно горщика та поверхня плити завжди сухі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



**Застереження щодо температури**

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- **УВАГА:** Вогненебезпечно: Забороняється зберігати

будь-які предмети на духовій шафі.



- Використання приладдя
- **УВАГА:** Духову шафу слід зберігати лише у спеціальній упаковці, розробленій виробником або виготовленій відповідно до стандартів виробника. Неправильне зберігання духової шафи може призвести до нещасних випадків.



- **Безпека при готуванні**
- **УВАГА:** Потрібно дотримуватися процесу приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **УВАГА:** При готуванні з твердою або рідкою олією небезпечно залишати піч, це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; Відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною кришкою (тощо).
- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в

їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.



### Електроіндукція

- Конфорки вашої духової шафи використовують вдосконалену технологію «Електроіндукція». Для індукційних конфорок, які економлять час та електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для індукційного приготування; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна плита створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують такі пристрої, як кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не

покладайтеся на датчик посуду.

- Забороняється розміщувати такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки на конфорці, оскільки вони сильно нагріються.
- Металеві предмети, що зберігаються у шухлядах під духовою шафою, можуть нагріватися під час тривалого та інтенсивного використання. Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під духовою шафою.
- Не кладіть на індукційну плиту електронні вироби, як наприклад: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ці вироби можуть зазнати пошкоджень.



### Безпечне обслуговування та очищення

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду!

Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Сіль, залишки цукру на дні посуду або такі частинки

на скляній поверхні можуть спричинити подряпини та розтріскування скла.

Переконайтесь, що дно чисте перед тим, як ставити посуд. Зберігайте склокерамічну поверхню в чистоті.



## 2 Екологічні інструкції

### Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

### Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

### Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

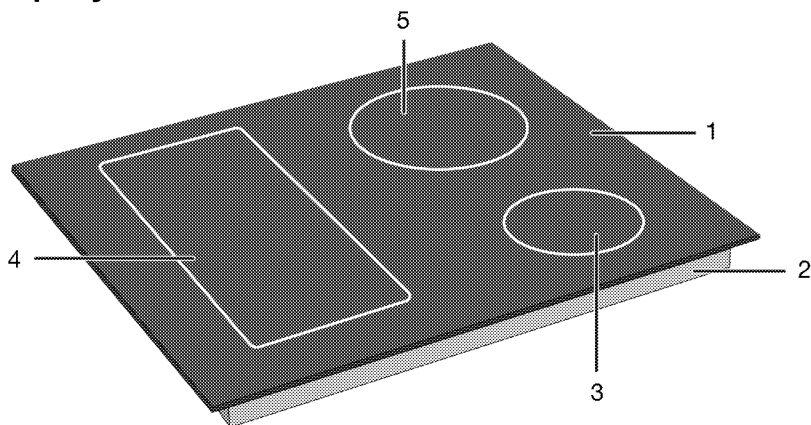
### Поради з енергозбереження

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Використовуйте каструлі / сковорідки з розміром і кришкою, що підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі потрібного розміру для своїх страв. Для контейнерів неправильного розміру потрібно більше необхідної енергії.
- Тримайте зони розігріву духовки та основи для кастрюль чистими. Бруд зменшує тепловіддачу від зони нагрівання їжі або основи для кастрюль.

### 3 Ваш виріб

#### Опис виробу

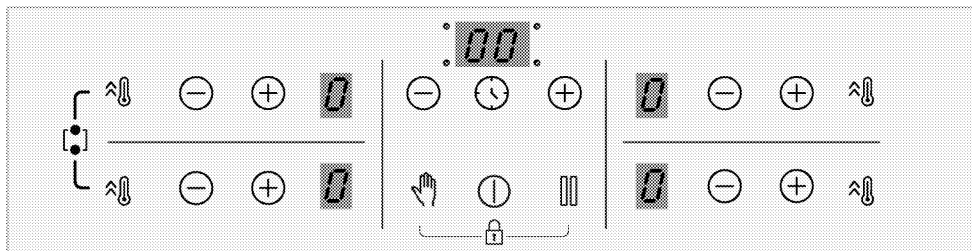


- 1 Скляна поверхня приготування
- 2 Нижня частина корпусу
- 3 Індукційна зона приготування
- 4 Індукційна зона приготування
- 5 Індукційна зона приготування







#### Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

#### Управління конфорками





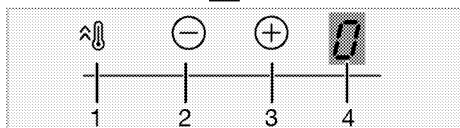
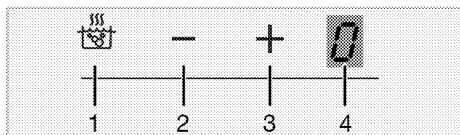
#### Кнопки

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка блокування очищення
-  : Кнопка зупинення
-  : Кнопка збільшення

-  : Кнопка зменшення

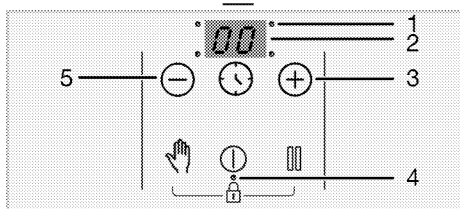
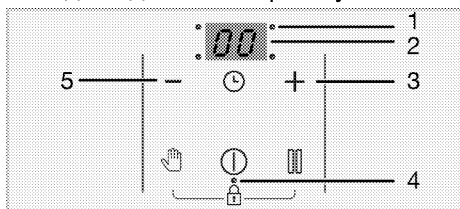
#### Символи

-  : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Символ блокування кнопок



#### Дисплей зони приготування

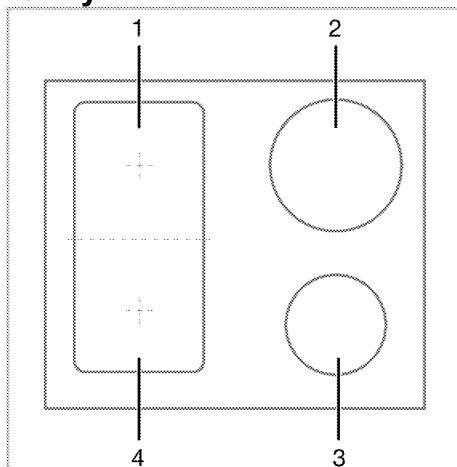
- 1 Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- 2 Кнопка зменшення температури
- 3 Кнопка збільшення температури
- 4 Індикатор температури відповідної зони приготування



#### Індикатор таймера

- 1 Світлодіод робочої точки для таймера
- 2 Індикатор таймера
- 3 Кнопка збільшення таймера
- 4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей
- 5 Кнопка зменшення таймера

## Загальна інформація про плиту



- 1 Ззаду ліворуч - Індукційна зона приготування
- 2 Ззаду праворуч - Індукційна зона приготування
- 3 Спереду праворуч - Індукційна зона приготування
- 4 Спереду ліворуч - Індукційна зона приготування

Ваша плита оснащена широкими (гнучкими) поверхнями для готування. Ви можете користуватися поверхнями для готування окремо, незалежно одна від одної. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каструлі. Використання відповідних каструль для цих зон приготування та функція комбінування описані в розділі «Як користуватися плитою».

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ




### Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	52 мм*/580 мм/510 мм
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напруга / частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Загальне енергоспоживання	макс. 7200 Вт

### Горілки

Ззаду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2000Вт / Підсилення: 2300 Вт
Спереду ліворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	180 мм
Потужність	2000Вт / Підсилення: 2300 Вт
Спереду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Підсилення: 1800 Вт
Ззаду праворуч	<b>Індукційна зона приготування</b>
Розміри	210 мм
Потужність	2000 Вт / Підсилення: 2300 Вт

\* Висота варильної панелі, зазначена в технічній таблиці, є базовою висотою поверхні виробу.

-  Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.
-  Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.
-  Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

## 4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

### Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

**ПРИМІТКА** Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

**ПРИМІТКА** Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація про використання печі

#### Загальні попередження

- Не допускайте падіння предметів на піч. Навіть дрібні предмети, такі як солонки, можуть пошкодити піч. Не використовуйте тріснуту піч. Вода може просочитися через тріщину і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, а потім зателефонуйте в уповноважений сервісний центр, щоб вимкнути виріб, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каструлі / каструлі на варильну поверхню. негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.

- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

#### Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Схема завершується, коли на неї розміщуються каструлі / каструлі, придатні для індукційного приготування, а електронна система під склянню поверхнею генерує магнітне поле. Металева основа каструль / сковорідок нагрівається, забираючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином, тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом каструль/сковорідок.

#### Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каструлі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по

відношенню до інших типів поверхонь для готування.

- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрат тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективно приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каstrулі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечно використання у разі можливих випадків під час готування.

#### **Для безпечного використання:**

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrул/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каstrулі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.
- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю

систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

#### **Пательні/горщики для готування**

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні горщики/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каstrулі/сковороди. Діаметр основи каstrул / каstrул повинен відповідати зоні індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

#### **Відповідні каstrулі/горщики:**

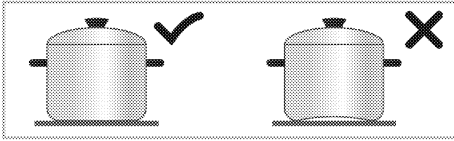
- Чавунні каstrулі/сковорідки
- Емальовані сталеві каstrулі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горщики /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

#### **Непридатні горщики/сковорідки:**

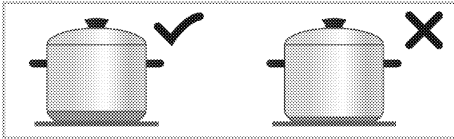
- Алюмінієві горщики/сковорідки
- Мідні горщики/сковорідки
- Латунні каstrулі/горщики
- Скляні горщики/каstrулі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

#### **Рекомендації:**

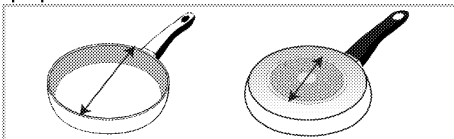
- Використовуйте лише горщики/каstrулі з плоским дном. Не використовуйте каstrулі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



- Використовуйте горщики/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.

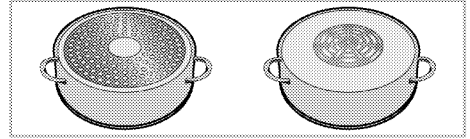


- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.



- Деякі горщики/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою. У деяких

випадках може з'явитися попередження про погані горщики/сковорідки.



### Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

- Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
- Сумісна, якщо "L" не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

### Рекомендовані розміри кастрель/сковорідок

Діаметр зони приготування - мм	Діаметр каструлі - мм
145	мін. 100 - макс 145
180	мін. 100 - макс 180
210	мін. 140 - макс 210
240	мін. 140 - макс 240
280	мін. 125 - макс 280
320	мін. 125 - макс 320
Зона приготування з широкую (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

Виявлення кастрель/кастрель індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрель. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрель/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище. Поводження при кип'ятінні може різнитися залежно від типів каструлі, розміру каструлі та розміру конфорки. Для більш однорідної поведінки

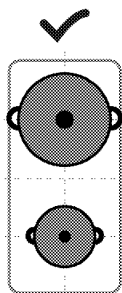


кипіння можна використовувати зону приготування більше на один крок. Використання більшої конфорки не призведе до втрати енергії на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідній зоні посуду.

### **Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею**

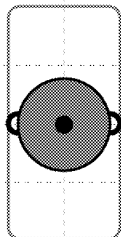
Ваша плита оснащена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окремою поверхнею для готування, незалежно одна від одної для ваших малих горщиків/сковорідок. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каструлі.

### **Як дві незалежні зони приготування їжі**



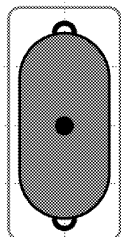
Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каструлями/сковорідками. Розмістіть горщики/каструлі, центруючи в окремих зони для готування.

### **Як дві незалежні зони приготування їжі**



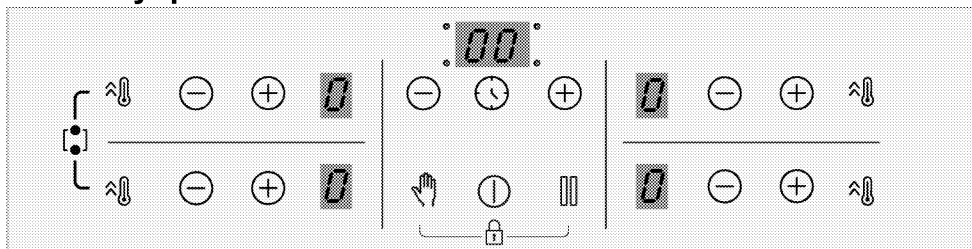
Для приготування їжі з однією каструлею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розміщуйте каструлі/сковорідки в центрі зони готування.

### **Як єдина зона готування**










Для приготування страв у великих каструлях/сковорідках, розміщуйте каструлі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.



# Панель управління

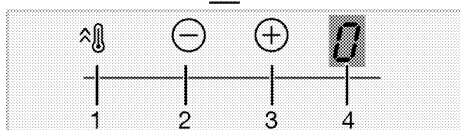
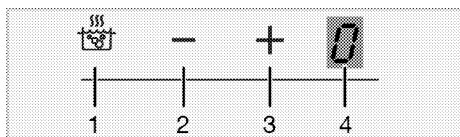


## Кнопки

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка блокування очищення
-  : Кнопка зупинення
-  : Кнопка збільшення
-  : Кнопка зменшення

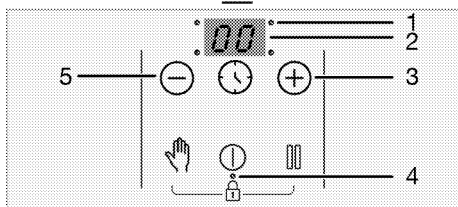
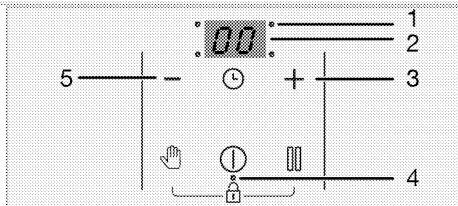
## Символи

-  : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Символ блокування кнопок



## Дисплей зони приготування

- 1 Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- 2 Кнопка зменшення температури
- 3 Кнопка збільшення температури
- 4 Індикатор температури відповідної зони приготування



## Індикатор таймера

- 1 Світлодіод робочої точки для таймера
- 2 Індикатор таймера
- 3 Кнопка збільшення таймера
- 4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей
- 5 Кнопка зменшення таймера

## Загальні застереження для панелі управління


**i** Керування цим приладом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.

**i** Утримуйте панель управління чистою та сухою. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

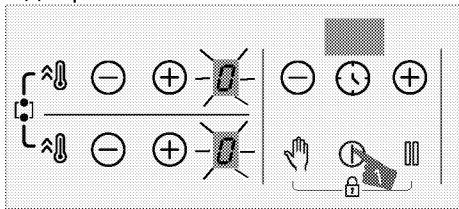
**i** Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.

**i** Якщо протягом тривалого часу не торкатися жодної з кнопок, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

### Увімкнення варильної панелі:

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .

На дисплеях зон нагрівання відобразиться "0".



### Вимкнення зони нагрівання:

Увімкнену зону нагрівання можна вимкнути трьома різними способами:

1. **Торкнувшись кнопки** 

Торкніться кнопки .

2. **Зниженням рівня температури до «0»;**



Можна вимкнути зону нагрівання, встановивши рівень температури «0».

### 3. Застосувавши функцію вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера;

Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться «0» або «00».

Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.

### 4. Одночасно торкнувшись кнопок зони нагрівання потрібної зони;

Можна вимкнути відповідну зону нагрівання, одночасно торкнувшись кнопок  .




**i** Якщо символ «Н» або «h» відображається на дисплеї після вимкнення варильної панелі, це означає, що зона нагрівання ще гаряча. У такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

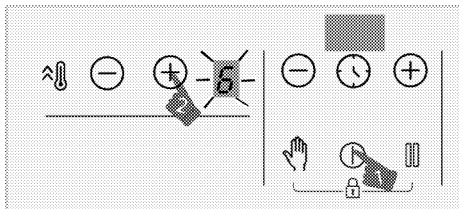
### Індикатор залишкового тепла

Якщо символ «Н» блимає на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ «h», який означатиме зниження температури.

**i** У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

## Регулювання рівня температури

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібну температуру, натиснувши кнопки зони /.





» Відповідна зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні температури.

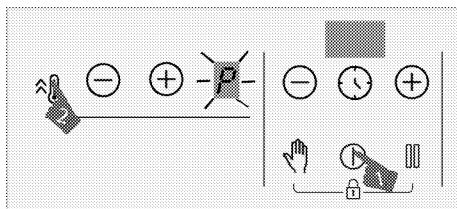
 Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

## Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Для швидкого нагрівання можна застосувати функцію прискореного розігріву. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.



### Вибір налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Торкніться кнопки  відповідної зони.



» Вибрана зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться символ «P». Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».



### Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

Можна вимкнути налаштування високої потужності в будь-який час, торкнувшись кнопки  або . Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні «9».

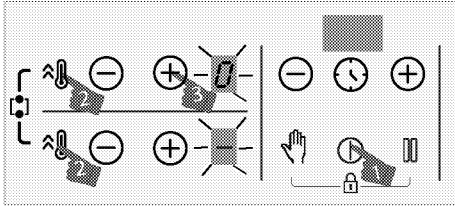
### Принцип роботи 2 зон, які розташовані в одному вертикальному напрямку:

Якщо для однієї зони встановлено рівень прискореного нагрівання, а для іншої зони, розташованої в одному вертикальному напрямку, встановлюється рівень нагрівання, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9), рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 9 і для іншої зони можна встановити рівень, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9). Якщо для другої зони встановлено рівень прискореного розігріву, рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 6.

### Увімкнення великої зони нагрівання

1. Торкніться , щоб увімкнути варильну панель.
2. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, утримуйте кнопки 

обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.



» Значення **0** буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання. Символ  $\ominus$  з'явиться на дисплеї передньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

3. Торкніться кнопок  $\ominus/\oplus$  задньої лівої зони нагрівання, щоб встановити температуру в інтервалі від «**0**» до «**9**».

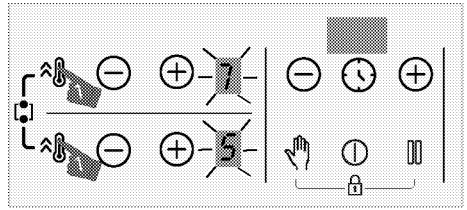
**i** Одразу після вмикання великої зони нагрівання можна встановити температуру за допомогою кнопок  $\ominus/\oplus$  задньої лівої зони нагрівання. Не можна встановити температуру за допомогою кнопок  $\ominus/\oplus$  передньої лівої зони нагрівання.

**i** Великі ліві зони нагрівання наведені в якості прикладу. Якщо на правій стороні варильної панелі розташована велика зона нагрівання, ці самі вказівки застосовуються до вказаної зони нагрівання.

» Зона нагрівання почне працювати.

### **Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання**

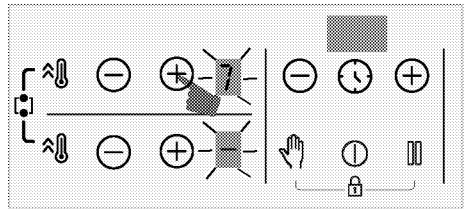
Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, можна використовувати велику зону нагрівання майже на тому ж рівні.



1. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, коли одна або дві ліві зони нагрівання активні, утримуйте кнопки  $\hat{\text{A}}$  обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.

» Значення температури останньої вибраної зони нагрівання буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

» Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагрівання. Значення лівої зони нагрівання, яке попередньо було встановлено перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



» Щоб змінити температуру, торкніться кнопок  $\ominus/\oplus$  задньої лівої зони нагрівання та встановіть потрібну температуру.

**i** При торканні кнопки  $\hat{\text{A}}$  лівої зони нагрівання, в той час як велика зона нагрівання активна, зони нагрівання будуть працювати на рівні прискореного розігріву.

## Вимкнення великих зон нагрівання

Велику зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:



### 1. Зниженням рівня температури до «0»

Можна вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до «0».


### 2. Застосувавши функцію вимкнення великої зони нагрівання за допомогою таймера;

Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться 0, а на дисплеї таймера з'явиться 00.

### 3. Торкнувшись одночасно кнопок / будь-якої з лівих зон нагрівання

При одночасному натисненні кнопок / будь-якої з лівих зон нагрівання зони нагрівання розділяться й вимкнуться.


### 4. Натиснувши одночасно кнопки обох зон нагрівання протягом 3 секунд


Зони нагрівання вимкнуться при одночасному натисненні кнопок  обох зон нагрівання протягом 3 секунд.

## Блокування для чистки

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, щоб користувач мав можливість виконати швидке прибирання під час роботи варильної панелі. Протягом цього часу прилад не споживатиме енергію.



## Вмикання блокування для чистки

1. Коли будь-яка зона нагрівання увімкнена, торкніться й утримуйте кнопку , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

На дисплеї варильної поверхні почнеться зворотний відлік від 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна кнопка, крім .

## Вмикання блокування для чистки



Щоб вимкнути блокування для чистки, не потрібно натискати жодної кнопки. Через 20 секунд прозвучить сигнал і блокування для чистки вимкнеться автоматично.


 Якщо потрібно вимкнути блокування для чистки раніше, торкніться і утримуйте кнопку , доки не прозвучать **два сигнали**.


## Блокування від дітей

Коли зони нагрівання вимкнені, ви можете заблокувати варильну поверхню від дітей, щоб запобігти її увімкненню дітьми. Можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей лише, коли зони нагрівання вимкнені (знаходяться у режимі очікування).



## Вмикання блокування від дітей


1. Коли варильна поверхня знаходиться у режимі очікування, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Увімкнеться блокування від дітей. На дисплеї зон нагрівання ненадовго з'явиться символ «L» і увімкнеться десяткова крапка кнопки .

 Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку кнопку, прозвучать два сигнали і на дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L».


## Вмикання блокування від дітей

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.



» Функцію блокування від дітей буде вимкнено. На дисплеях зон нагрівання почне блимати символ «L», а індикатор кнопки  погасне.


### Блокування кнопок




Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань під час роботи варильної панелі.

 У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок буде скасовано.



### Вмикання блокування кнопок


1. Торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.

Активується блокування кнопок і після блимання увімкнеться десяткова крапка кнопки .

 Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка . При натисканні інших кнопок десяткова крапка кнопки  блиматиме, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнено. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, для наступного увімкнення варильної панелі цей режим потрібно вимкнути. При натисканні будь-яких кнопок без вимкнення блокування кнопок символ «L» блиматиме на усіх дисплеях зон нагрівання, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнено. Вимкніть блокування кнопок, щоб знову увімкнути варильну панель.

### Вимикання блокування кнопок




1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться одночасно кнопок  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.

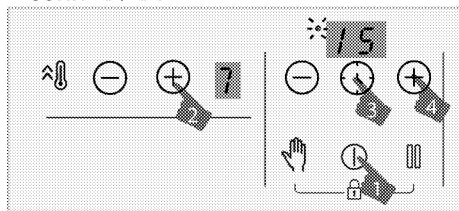
» Індикатор кнопки  згасне, а панель управління буде розблокована.




### Функція таймера

Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не доведеться наглядати за варильною панеллю протягом всього періоду приготування. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.


### Вмикання таймера

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібний рівень температури, торкнувшись кнопок зони / .



3. Торкніться кнопки , щоб активувати таймер. На дисплеї таймера почне блимати символ «00» і десяткова крапка вибраної зони.
4. Встановіть потрібну тривалість, торкаючись кнопок таймера / .
5. Через 10 секунд налаштування буде застосовано. На дисплеї таймера почне блимати десяткова крапка вибраної зони.
6. Щоб встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.

**i** Якщо для різних зон встановлено більше одного значення таймера, на дисплеї таймера відобразатиметься таймер зони з найменшим значенням, а десяткова крапка зони блиматиме. Десяткові крапки інших зон світитимуться постійно.

**i** Час, що залишається, можна побачити, натискаючи кнопку  усіх зон нагрівання. При кожному натисканні відобразатиметься значення таймера іншої зони. Нарешті знову відобразиться мінімальне значення таймера.

**i** Таймер не можна встановити, не вибравши зону нагрівання і її значення температури

**i** Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.

### **Вимикання таймера**


Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Якщо ви не натиснете жодної кнопки звуковий сигнал буде відмінено через декілька хвилин.

### **Завчасне вимикання таймерів**

У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.


Можна вимкнути таймер завчасно двома різними способами:

### **Вимикання таймера відповідної зони шляхом зниження його значення до «00»:**

1. На дисплеї зони нагрівання, таймер якої увімкнено, торкайтеся кнопку таймера , доки на дисплеї не з'явиться «00».

» Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

### **Вимикання таймера відповідної зони одночасним торканням кнопки відповідної зони:**

1. Одночасно торкніться кнопку  відповідної зони.


» Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.


**i** Після цього для рівня температури відповідної зони та таймера буде встановлено значення «0».

### **Функція зупинки**

За допомогою цієї функції можна зменшити рівень температури робочих зон нагрівання до мінімального значення (рівень 1).

**i** Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати і після зупинки.

1. Торкніться кнопки  під час роботи будь-якої зони нагрівання. Усі зони нагрівання будуть працювати на мінімальному рівні (рівень 1). На дисплеї активних зон відобразиться символ нагрівання "□".

2. Торкніться кнопки  ще раз, щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.










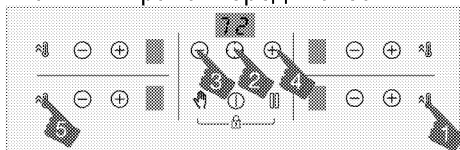
## Функція управління потужністю



Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витратити піч. Є 8 рівнів потужності. Функція керування енергоспоживанням – Загальний рівень потужності, який можна встановити

Індикатор керування потужністю	Загальна потужність
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

Щоб змінити загальну потужність;

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки . Вимкніть піч, торкнувшись  ще раз.
2. Потім торкніться відповідно кнопки  правої передньої зони, кнопки , кнопки  таймера, кнопки  таймера і, нарешті, кнопки  правої передньої зони.



3. Набір рівнів керування потужністю відображається на дисплеї таймера.
4. Торкніться кнопки , щоб перемикатися між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.
5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки  та вимкніть варильну панель. Загальне

значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.

**i** Рівні температури, які ви можете призначити варильним поверхням, можуть змінюватися відповідно до загального встановленого рівня потужності. Рівень температури на варильній панелі автоматично знижується відповідно до налаштувань потужності плити. Це не є несправністю.

**i** Якщо під час зміни рівня потужності натиснути на клавішу, відмінну від зазначеної послідовності, налаштування неможливо зробити. Вам потрібно повторити кроки з самого початку, щоб зробити налаштування.

## Безпечне та ефективне використання індукційних зон нагрівання

**Принципи роботи:** Принципом роботи індукційної варильної панелі є безпосереднє нагрівання посуду. Тому вона має багато переваг у порівнянні з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

**i** Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

**i** Виріб може запуститись і зупинитись, коли він працює на рівнях від 1 до 7, особливо з посудом з малим діаметром і коли води-олії мало. Це не вина.

### **Система автоматичного вимкнення**

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається.

Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період. Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

**Таблиця-1:** Періоди автоматичного вимкнення

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 хвилин
P (Прискорений розігрів)	10 хвилин (*)
(*) Через 10 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

### **Захист від перегрівання**

Варильна панель має кілька датчиків, які забезпечують захист від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- Працююча зона нагрівання може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися з найвищого рівня до рівня 7.

### **Система захисту від переливання**

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. Протягом цього часу на індикаторі відображається попередження «E».

### **Точне налаштування потужності**

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює

налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каструлі (води, молока тощо) навіть в останній момент.

**i** Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.

**i** Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

## **6 Загальна інформація щодо приготування їжі**

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

### **Загальні попередження про приготування їжі на плиті**

- Ніколи не наповнюйте сковороду олією більше ніж на третину. Не залишайте її під час нагрівання олії. Надмірно нагріта олія становить пожежну небезпеку. Ніколи не намагайтеся загасити можливий вогонь водою! Коли масло загориться, накрийте його вогняною ковдрою або мокрою тканиною. Коли це буде безпечно, вимкніть піч і зателефонуйте в пожежну.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтеся, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

## 7 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація щодо очищення

#### ▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

#### Для конфорок:

- Кислотні забруднення, такі як молоко, томатна паста та олія, можуть спричинити постійні плями на плитах та компонентах конфорок. Очистіть залишки рідини відразу після охолодження плити, після вимкнення її.

#### Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

#### Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри.

Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

### **Пластикові деталі та пофарбовані поверхні**

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

### **Чищення плити**

#### **Скляна поверхня приготування**

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі

«Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

### **Очищення панелі управління**

- Під час очищення панелей та ручки регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панелі управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

## 8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

### Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*
- Дисплей не активується, коли ви знову вмикаєте конфорку. >>> *Відключіть прилад за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте мінімум 20 секунд, а потім знову підключіть.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Невірно вибрано посуд для приготування. >>> *Перевірте посуд.*

### Позначка з'являється на дисплеї зони приготування.

- Ви не помістили посуд в зону активного приготування. >>> **Перевірте наявність посуду в зоні приготування їжі.**
- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*
- Посуд або зона приготування їжі перегрівається. >>> *Дайте їм охолонути.*

### Вибрана зона приготування їжі раптово вимикається під час роботи.

- Можливо вийшов час приготування для вибраної зони приготування. >>> *Необхідно встановити новичий час приготування або завершити приготування їжі.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Сенсорна панель управління може бути закрыта сторонніми предметами. >>> *Видаліть сторонній предмет з панелі.*

### Посуд не нагрівається, навіть якщо зона приготування їжі увімкнена.

- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*

## Вентилятор охолодження продовжує працювати навіть після вимкнення конфорки.

- Це не є несправністю. Вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, поки електронний сенсор конфорки не охолоне до відповідної температури.

## Шум від плити під час варіння

Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

### Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

### Коди помилок/причини та можливі рішення

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.



Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 1 - E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 - E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 - E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."  
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445,  
Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-  
2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити,  
зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



