



Płyta kuchenna do zabudowy

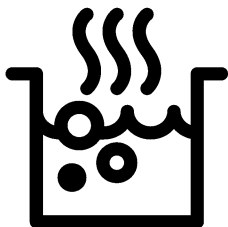
Instrukcja użytkowania

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Плоча за вградување

Упатство за корисникот



HII64200FMTW

PL / RU / MK

185.2617.73/R.AC/6.08.2020/3-1

7757189227

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	6
Zamierzone przeznaczenie	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia.....	10
Dane techniczne.....	10

3 Instalacja 11

Przed zainstalowaniem	11
Instalacja i przyłączenie	12

Przyszły transport	15
--------------------------	----

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię	16
Pierwszy raz	16
Pierwsze czyszczenie.....	16

5 Jak używać płyty kuchennej 17

Ogólne informacje o gotowaniu	17
Użytkowanie płyt kuchennych.....	20
Panel sterowania	20

6 Czyszczenie i konserwacja29

Informacje ogólne	29
Czyszczenie płyty.....	29

7 Rozwiązywanie problemów31

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.

- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą

bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 17* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki. Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.

- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od

dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

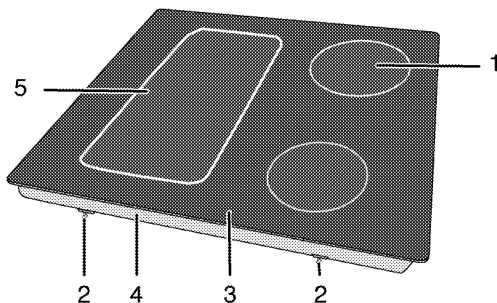
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Kuchenna płyta indukcyjna | 4 Pokrywa podstawy |
| 2 Klamra montażowa | 5 Kuchenna płyta indukcyjna |
| 3 Powierzchnia ceramiczna | |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~ 220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	52 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145 mm
Moc	1600/1800 W
Tylny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2000/2300 W

i Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

i Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

i Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

i Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

! Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.

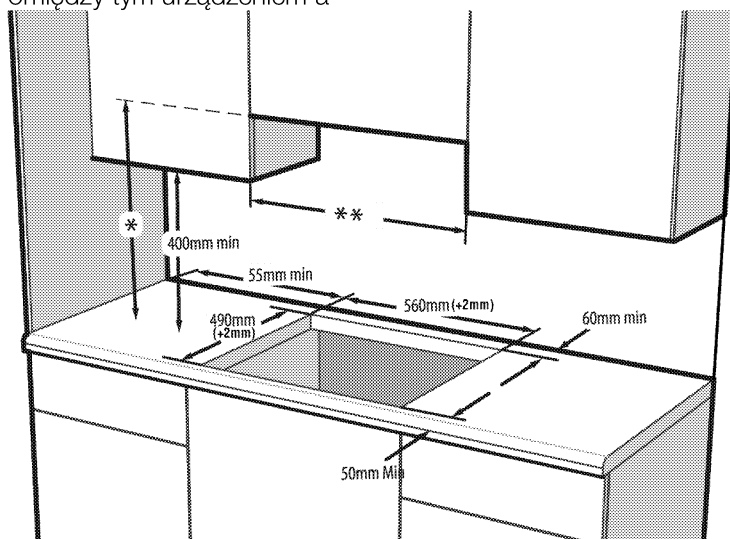
! Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.

Przed zainstalowaniem


Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a



- * Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu
- ** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej


Instalacja i przyłączenie


- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

 Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach. Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Przyłączenie elektryczne


Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

 Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.


 Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

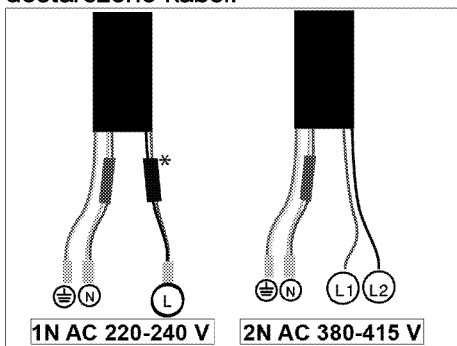
Przyłączanie kabla zasilania

 Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

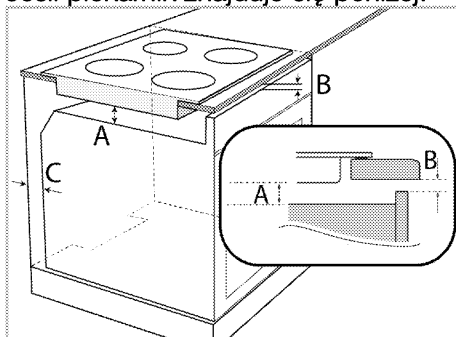
- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
- » lub
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

3. **Przy przyłączeniu dwufazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 lub L2 (Faza 1 lub Faza 2)
 - Przewód czarny = L2 lub L1 (Faza 2 lub Faza 1)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
- » lub
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
 - Przewód szary = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



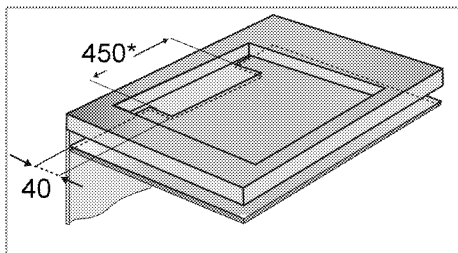
A min. 5 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

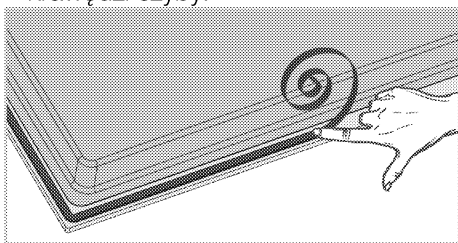
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



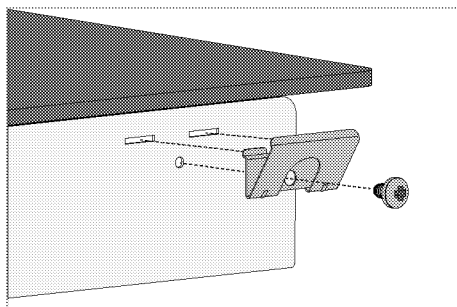
* min.

Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwróć ależ odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i połóż ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.



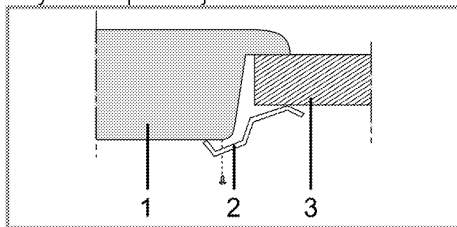
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



i W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.

i Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

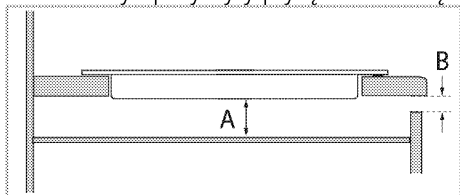
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.

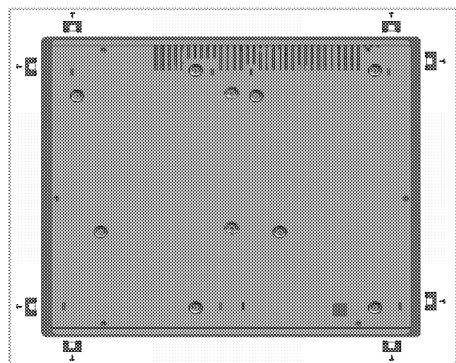


A min. 5 mm

B min. 2 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

i Umieszczenie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



! Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

! Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

i Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

i Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani gamek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

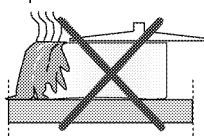
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

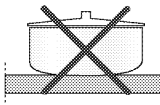
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść gamek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Dobór garnków

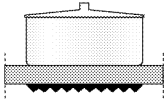
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przeniesienie ciepła.

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "L" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze

stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "L" migają na przemian.

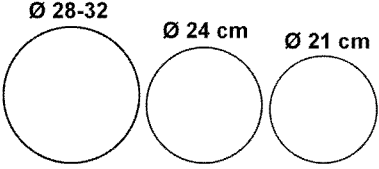
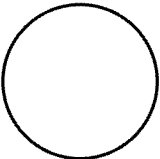
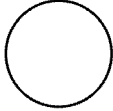
Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania. Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

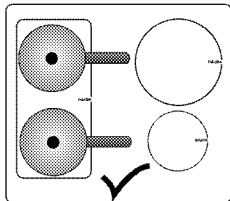
i Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

i Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

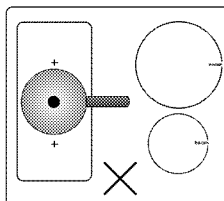
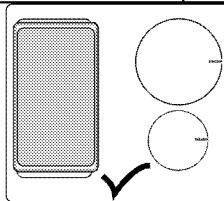
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

<p>Duża strefa gotowania</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Mała strefa gotowania</p> <p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Duża strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby. 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania. 	<p>Mała strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej. 83/5000 Lokalizacja strefy gotowania na dużej powierzchni może się różnić w zależności od modelu produktu.



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków. Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

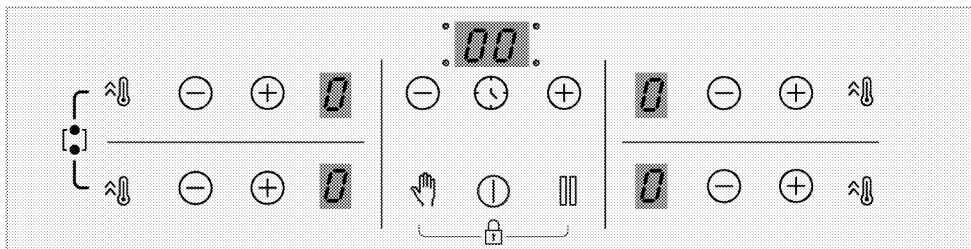
Użytkowanie płyt kuchennych

! Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.









Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania

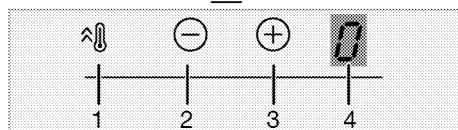
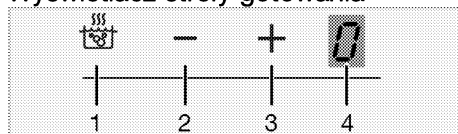


Dane techniczne

-  Przycisk wł./wył.
-  Przycisk blokady przycisków / dostępu dzieci
-  Przycisk włączania/wyłączania czasomierza
-  Przycisk ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)
-  Przycisk blokady na czyszczenie
-  Przycisk zatrzymania i uruchamiania
-  Przycisk minus
-  Przycisk plus

i Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty wygląd i funkcje płyty mogą się różnić w różnych jej modelach.

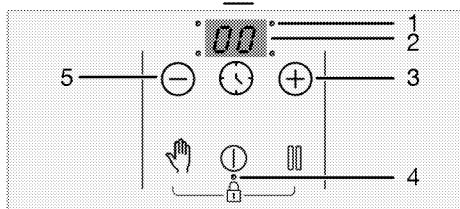
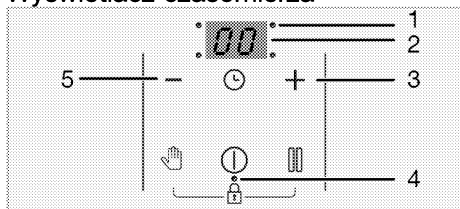
Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Przycisk aktywacji ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)

- 2 Przycisk minus strefy (dla poziomu temperatury)
- 3 Przycisk plus strefy (dla poziomu temperatury)
- 4 Wyświetlacz strefy gotowania

Wyświetlacz czasomierza



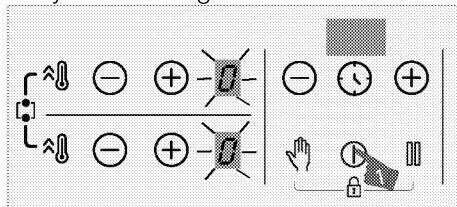
- 1 Kropka dziesiąta ustawień czasu
- 2 Wyświetlacz czasomierza
- 3 Przycisk plus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)
- 4 Kropka dziesiąta blokady przycisków / dostępu dzieci
- 5 Przycisk minus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)

i Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

i Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Włączanie płyty:

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



i Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.

i To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Wyłączanie strefy gotowania:

Aktywną strefę gotowania można wyłączać na 3 różne sposoby:

1. Dotykając przycisku "ⓘ"

Dotknij przycisku "ⓘ".

2. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

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

3. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

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

4. Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" wybranej strefy gotowania

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków "⊖"/"⊕".

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

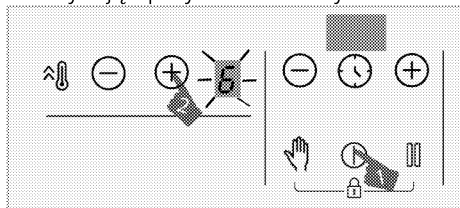
Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "ⓘ".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków strefy "⊖"/"⊕".



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

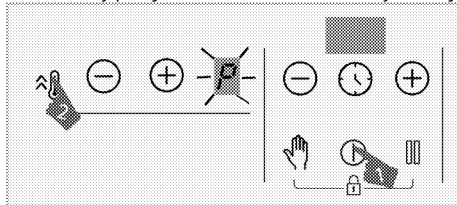
i Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

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

Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "ⓘ".
2. Dotknij przycisku "⌚" właściwej strefy.



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

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

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

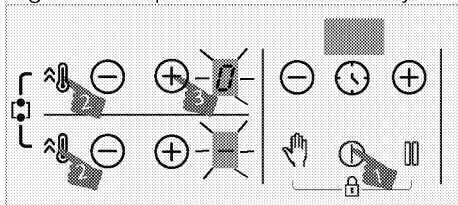
Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

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

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij "⓪", aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski "⌚" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



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

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

i Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami "⊖"/"⊕" lewej przedniej strefy gotowania.

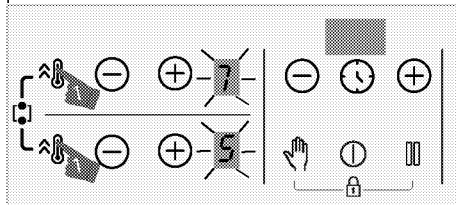
i Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

» Strefa gotowania zaczyna działać.

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

Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę

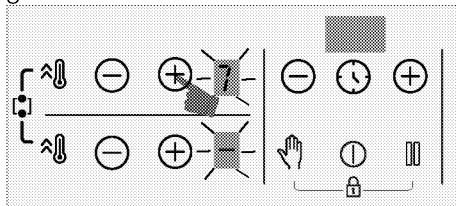
gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



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

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

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



» Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

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

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

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

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

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

3. Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" dowolnej lewej strefy gotowania

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

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

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

Blokada na czyszczenie

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

Uruchamianie blokady na czyszczenie

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

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

Wyłączanie blokady na czyszczenie

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

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

Blokada dostępu dzieci

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania. Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).

Włączanie blokady dostępu dzieci

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

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

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

Wyłączenie blokady dostępu dzieci

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

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

Blokada przycisków

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

Włączanie blokady przycisków

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

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiąta przycisku "🔒" zaświeci się po miganiu.

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

Wyłączenie blokady przycisków

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

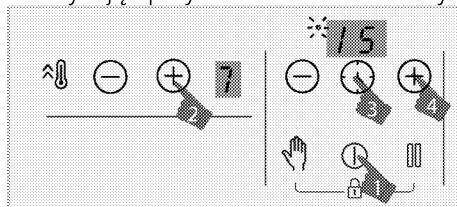
» Lampka przycisku "🔒" zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

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

Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "🕒".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków "⊖"/"⊕" strefy.



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

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

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

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

i Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

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

1. Dotykaj przycisków "⊖"/"⊕" czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość „00”.
» Symbol kropki dziesiątej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków "⊖"/"⊕" właściwej strefy.
» Symbol kropki dziesiątej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

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

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

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

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

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

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia

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

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

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

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedną lub więcej stref gotowania pozostawi się włączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu (patrz Tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Ograniczenie czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (wzmacniacz)	10 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec wykipieniu zawartości naczyń

(woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy

Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów: Dźwięk wentylatora

Płyta kuchenna jest wyposażona w wentylator, który jest aktywowany automatycznie w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne prędkości obrotowe, które są aktywowane w zależności od temperatury.

Niskie dźwięki brzęczenia

przypominające transformator

To typowe zjawisko dla technologii indukcyjnej. W przypadku naczyń wykonanych z niektórych materiałów może być słychać brzęczenie, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio na podstawę naczynia. W związku z tym w zależności od używanego sprzętu kuchennego słyszalne mogą być różne odgłosy.

Trzaski

Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało wykonane z kilku warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.

Gwizdy

Gotowanie na dwóch płytach grzewczych po tej samej stronie płyty kuchennej z użyciem różnych poziomów mocy grzewczej może być przyczyną gwizdających odgłosów.




Pusty garnek

Podgrzewanie pustego garnka spowoduje dźwięki, które znikną po napełnieniu naczynia wodą lub jedzeniem.

Komunikaty błędów

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przyciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol „E”	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol „H”	Wyświetlacz strefy gotowania

-  Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli 2.
-  Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.
-  Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Mozna się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

i Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Użyj naczynia niewłaściwego. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "E".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

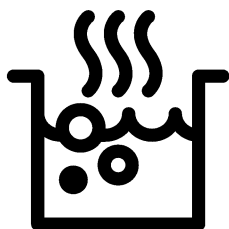
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*

i Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности.....	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия	9
Утилизация упаковочных материалов	9

2 Общие сведения 10

Обзор.....	10
Технические характеристики	10

3 Установка 11

До начала установки.....	11
Установка и подключение	12
Для будущей транспортировки.....	15

4 Подготовка к эксплуатации16

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
Подготовка к эксплуатации	16
Очистка прибора перед началом эксплуатации	16

5 Правила эксплуатации варочной панели 17

Общие сведения о приготовлении пищи	17
Эксплуатация варочных панелей .	19
Панель управления.....	20

6 Уход и техническое обслуживание 28

Общие сведения	28
Чистка варочной панели	28

7 Поиск и устранение неисправностей 29

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с

ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой

внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только

квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при

соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось:
Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо

же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем.

Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для

других целей, например, для обогрева помещения."

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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.

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

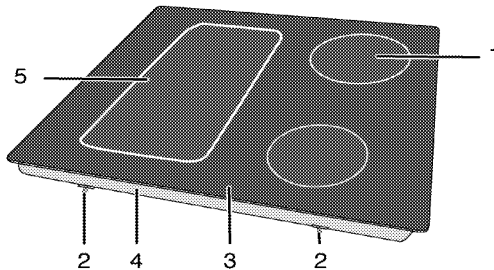
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

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.

2 Общие сведения

Обзор



- 1 Индукционная конфорка
- 2 Монтажный зажим
- 3 Стеклокерамическая поверхность
- 4 Основная крышка
- 5 Индукционная конфорка

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N~ 220-240 В/ 2N~ 380-415 В; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	52 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145 мм
Мощность	1600/1800 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

i Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

i Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

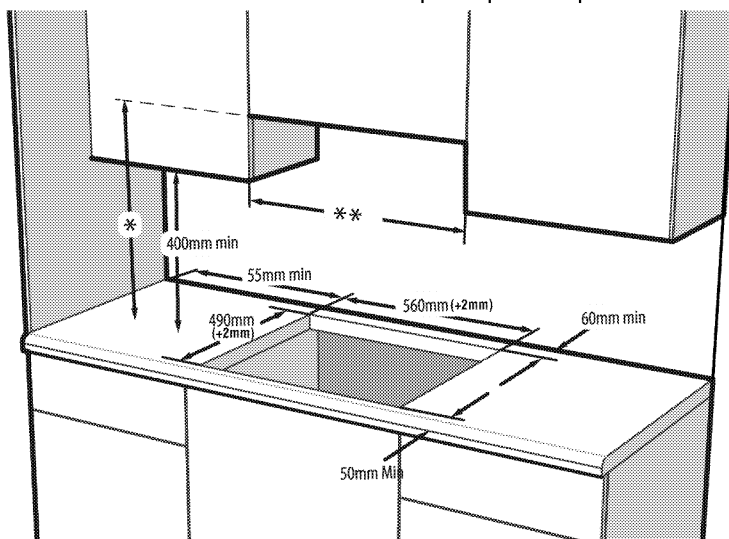
! Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

! Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



- * Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.
- ** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

i Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

! Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

! Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

! Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

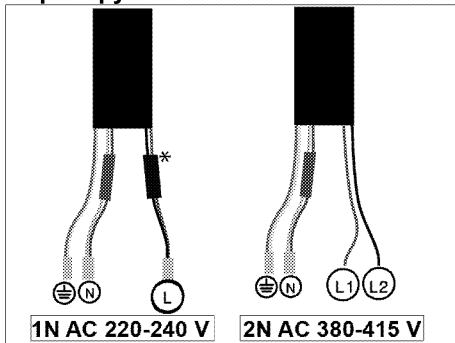
i При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все

контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



* (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

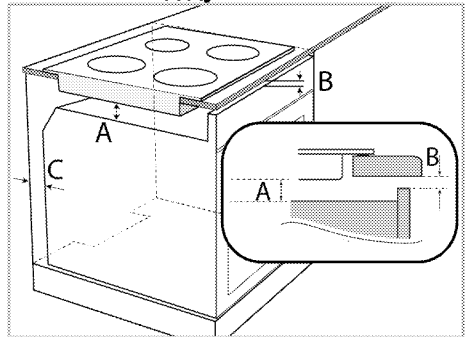
2. **Инструкция по** подключению к однофазной электрической сети
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)

» или

 - серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
3. **Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети**
 - коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)

- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
- » или
- черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)

Инструкция по монтажу Установка над духовкой



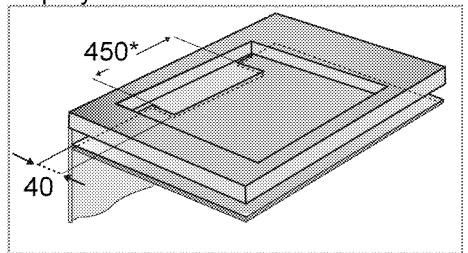
A мин. 5 мм

B мин. 5 мм

C 20 мм

Установка над столешницей

Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже

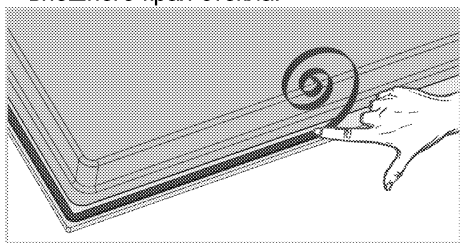


* мин.

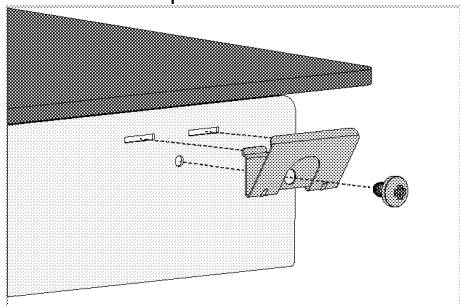
Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная

панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.

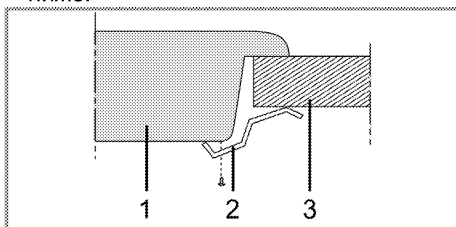


i Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи

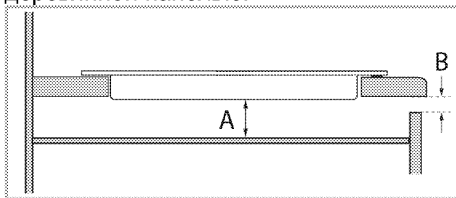
зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделать ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.

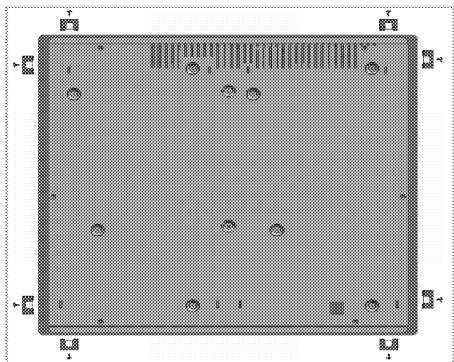


A мин. 5 мм

B мин. 2 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



! Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

! Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- i** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



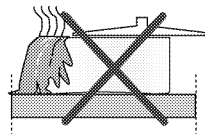
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счистить с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

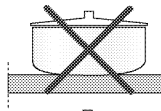
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

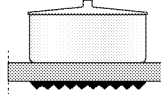
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

«Характеристики кипения могут изменяться в зависимости от типа котла, его размера и размера зоны приготовления, для более однородного кипения можно использовать зону приготовления на размер больше. Использование зоны приготовления

более крупного размера не имеет отрицательного влияния на потребление энергии на индукционных плитах, так как нагревание создается только в зоне размещения котла»

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "L" не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклокерамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда.

Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "L".

Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

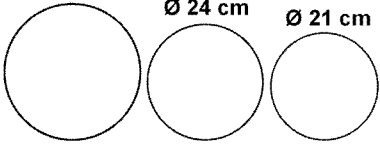
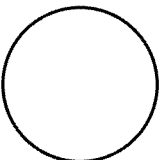
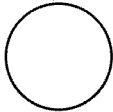
Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

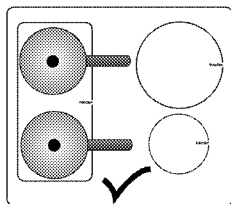
i Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

i Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

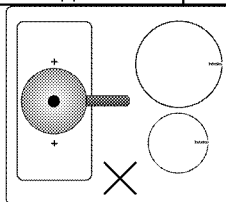
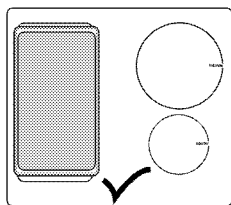
Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

<p>Большая конфорка \varnothing 28-32</p> 	<p>Обычная конфорка \varnothing 18 см</p> 	<p>Малая конфорка \varnothing 14,5 см</p> 
<p>Большая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы. 	<p>Обычная конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд. 	<p>Малая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Использование посуды на большой зоне нагрева



Вы можете использовать большую зону нагрева по половинкам отдельно, как заднюю левую и переднюю левую зону нагрева. Расположение широкой варочной зоны может варьироваться в зависимости от модели продукта. Большую зону нагрева можно использовать для большой посуды.



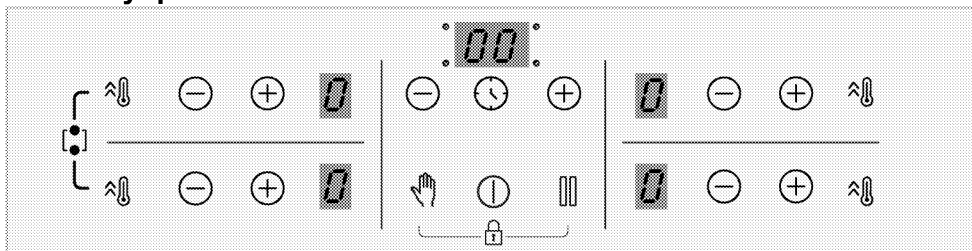
Посуда должна накрывать оба центра зоны нагрева. Не используйте зону нагрева иными способами.

Эксплуатация варочных панелей











Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



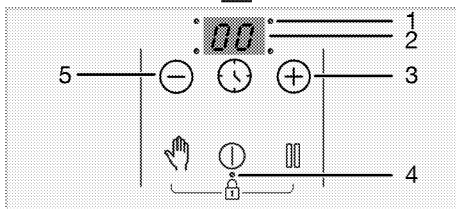
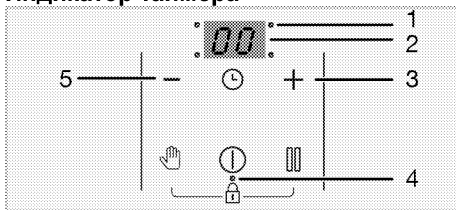
Технические характеристики

-  Выключатель
-  Кнопка блокировки
кнопка/блокировки от детей
-  Кнопка
включения/выключения
таймера
-  Кнопка установки высокой
мощности (ускоренный
разогрев)
-  Кнопка блокировки для
чистки
-  Кнопка остановки/пуска
-  Кнопка «минус»
-  Кнопка «плюс»

3 Кнопка «плюс» зоны (уровня температуры)

4 Индикатор зоны нагрева

Индикатор таймера



1 Десятичная точка для установки времени

2 Индикатор таймера

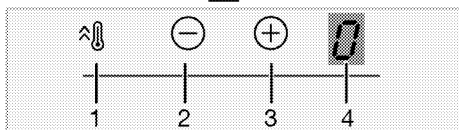
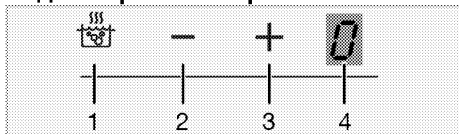
3 Кнопка «плюс» таймера (уровня таймера)

4 Десятичная точка для блокировки кнопок/блокировки от детей

5 Кнопка «минус» таймера (уровня таймера)

i Все графические данные и рисунки приведены только в ознакомительных целях. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Индикатор зоны нагрева



1 Кнопка включения установки высокой мощности (ускоренный разогрев)

2 Кнопка «минус» зоны (уровня температуры)

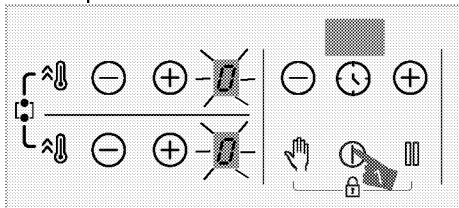
i Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

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

Включение варочной панели:

1. Варочная панель включается кнопкой "0".

«0» отображается на всех индикаторах зон нагрева.



- 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.

Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. С помощью кнопки "0".
Коснитесь кнопки "0".
2. Понижением температуры до «0»
Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».
3. При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева.

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится «0» или «00». По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

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

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки "−"/"+"

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

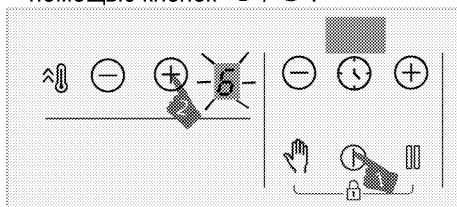
Индикатор остаточного тепла

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

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

Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой "0".
2. Установите нужную температуру с помощью кнопок "−"/"+"



» Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

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

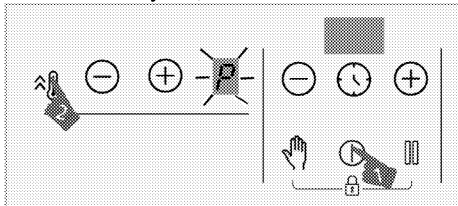
Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать этот режим для

приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.

Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

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



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

Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку "⊖" или "⌂".

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

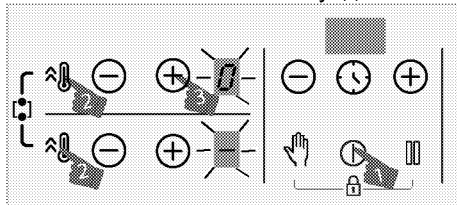
Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:

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».

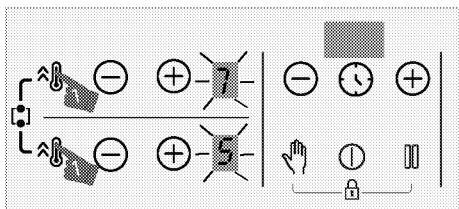
i После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопок "⊖"/"⊕" левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки "⊖"/"⊕" левой передней зоны нагрева.

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

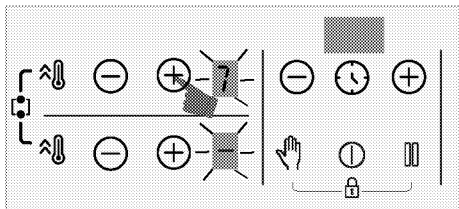
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



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 "⊖"/"⊕" левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

i Если вы коснетесь кнопки "▲" левой зоны нагрева во время работы большой зоны нагрева, зоны нагрева будут работать в режиме ускоренного разогрева.

Выключение больших зон нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. Уменьшением установки температуры до «0»

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

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

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

3. Одновременным нажатием кнопок "⊖"/"⊕" любой из левых зон нагрева

При одновременном нажатии кнопок "⊖"/"⊕" любой из левых зон нагрева произойдет разделение и выключение зон нагрева.

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

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

Блокировка для чистки

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

Установка блокировки для чистки

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

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

Отмена блокировки для чистки



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


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

Блокировка от детей

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



Включение блокировки от детей


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

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

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

Отключение блокировки от доступа детей



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


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



Блокировка кнопок

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



Включение блокировки кнопок


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

Включится блокировка кнопок и десятичная точка кнопки "" после вспыхивания.

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

Выключение блокировки кнопок




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

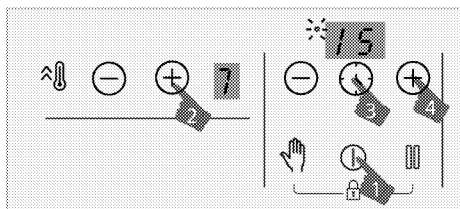
» Подсветка кнопки "" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

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

Включение таймера

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



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

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

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

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

i Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

Отключение таймера

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

Преждевременное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймер можно досрочно отключать двумя способами.

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

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

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

Отключение таймера соответствующей зоны

одновременным нажатием кнопок "⊖"/"⊕"

1. Одновременно коснитесь кнопок "⊖"/"⊕" соответствующей зоны.

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

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

Пауза

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

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

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

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

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

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.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько зон нагрева остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для зоны нагрева был установлен таймер, то после ее выключения индикатор таймера погаснет. Предельное время работы зоны определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения зону нагрева можно снова включить описанным выше способом.

Таблица 1. Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (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 5 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.

Шумы

В процессе приготовления, пользователь может услышать шумы

При использовании варочной панели, в зависимости от материала кастрюль в процессе приготовления могут возникать шумы. Шумы являются нормальным явлением при использовании технологии индуктивности. Они не являются признаком неисправности.

Возможные типы и причины возникновения шумов:

Шум вентилятора

В варочной панели имеется вентилятор, который включается автоматически, в зависимости от температуры продукта. Для вентилятора существуют различные режимы скорости, которые активируются в зависимости от температуры.

Низкий гудящий шум, напоминающий работу трансформатора

Является естественным при использовании технологии индуктивности. Так как температура напрямую передается на посуду для приготовления, такой гудящий шум может возникать в зависимости от материала посуды. Поэтому, в зависимости от типа использованной посуды пользователь может слышать различные шумы.

Треск

В процессе приготовления может возникать звук треска. Причиной такого шума может стать контакт материала и основания посуды для приготовления. Если посуда имеет многослойную структуру из разных материалов, может возникнуть звук треска.

Свист.

Свистящий звук может возникать в процессе приготовления на двух

сковородах, расположенных с одной стороны варочной панели, но на разных степенях приготовления.




Пустая кастрюля.

Шум может издавать стоящая на зоне нагрева пустая кастрюля. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.

Сообщения об ошибках

Таблица 2. Коды ошибок и причины ошибок

Причина ошибки	Индикация	Дисплей
Нажато несколько кнопок одновременно	Вспыхивает символ «Е»	Индикатор зоны нагрева
Перегрев варочной панели	Вспыхивает символ «Н»	Индикатор зоны нагрева

-  Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2.
-  Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.
-  Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнение могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



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



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении. Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п. Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- Неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E" или "F".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую
линию

8-800-200-23-56.

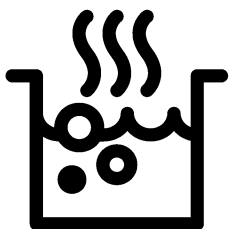
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке,
расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера
обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05"
обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

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



Плоча за вградување

Упатство за корисникот



МК

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот. Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

<u>1</u>	<u>Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина</u>	<u>4</u>
	Општа безбедност	4
	Електрична безбедност	5
	Безбедност на производот	6
	Наменета употреба.....	8
	Безбедност за децата.....	8
	Фрлање на стариот производ.....	9
	Фрлање на материјалот за пакување	9
<u>2</u>	<u>Општи информации</u>	<u>10</u>
	Преглед	10
	Технички спецификации	10
<u>3</u>	<u>Инсталација</u>	<u>12</u>
	Пред поставување	12
	Поставување и поврзување.....	13
	Фрлање на стариот производ	17
<u>4</u>	<u>Подготовка</u>	<u>18</u>
	Совети за штедење енергија	18
	Првична употреба	18
	Прво чистење на производот.....	18
<u>5</u>	<u>Како Се Користи Плочата</u>	<u>19</u>
	Општи информации за готвењето	19
	Употреба на плочата.....	22
	Контролен панел	22
<u>6</u>	<u>Одржување и грижа</u>	<u>32</u>
	Општи информации	32
	Чистење на плочата.....	32
<u>7</u>	<u>Решавање проблеми</u>	<u>34</u>

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот.

Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот.

Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со

намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства. Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.

- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и

исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.

- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата.

Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.

- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекарства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.

- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
- По употребата, исклучете ја плотната со копчето и не се потпирајте на детекторот за тави.
- Металните предмети, како ножеви, виљушки, лажици и капацис не треба да се ставаат на врела површина бидејќи и тие ќе се сврелат.
- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
- Плотните се опремени со технологија „Индукација“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. Во спротивно, рерните нема да работат. Видете *Опти информации за готвењето, страница 19* избор на тенџериња.
- Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита

може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

Безбедност за децата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

- Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
 - Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
 - Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.

Фрлање на стариот производ

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



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE). Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема.

Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

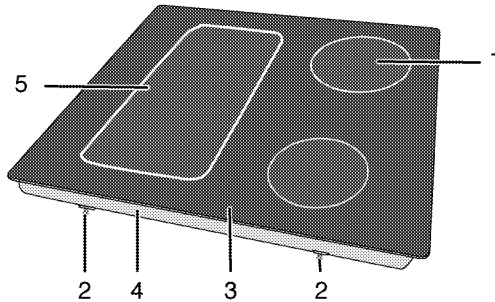
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

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

2 Општи информаци

Преглед



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Индукциска плоча за готвење | 4 Капак за основата |
| 2 Стегач за составување | 5 Индукциска плоча за готвење |
| 3 Витрокерамичка површина | |

Технички спецификации

Напон / фреквенција	1N~ 220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	макс. 7200 W
Вид кабел / секција	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	52 мм./580 мм./510 мм.
Димензии за инсталација (широчина / длабочина)	560 (+2) мм./490 (+2) мм.
Горилници	
Позади лево	Индукциска плоча за готвење
Димензија	180 мм.
Напојување	2000/2300 W
Напред лево	Индукциска плоча за готвење
Димензија	180 мм.
Напојување	2000/2300 W
Напред десно	Индукциска плоча за готвење
Димензија	145 мм.
Напојување	1600/1800 W
Позади десно	Индукциска плоча за готвење
Димензија	210 мм.
Напојување	2000/2300 W

i Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.

i Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.

i Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.

i Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.

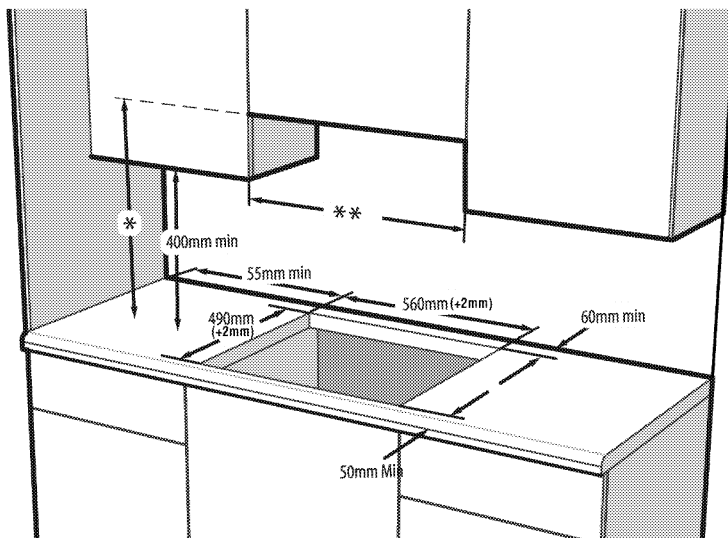
! Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.

! Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Плочата е дизајнирана за поставување на комерцијална работна површина. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Тргнете ги материјалот за пакување и транспортните брави.
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Работната површина мора да биде порамнета и фиксирана хоризонтално.
- Отворете отвор за плочата во работната површина според димензиите за поставување.



- * Минимална висина за вентилација како што е препорачано во упатството за употреба на механичкиот аспиратор
- ** Минималното растојание меѓу кабинетите мора да биде еднакво на ширината на плочата

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.


i Не инсталирајте ја плоча на места со остри рабови или агли.
Постои ризик од кршење на стаклената керамичка површина!

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван


електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.

! Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

 Кабелот за напојување не смее да се прикештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности е позади, на куќиштето на производот.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.

 Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.

Постои ризик од струен удар!

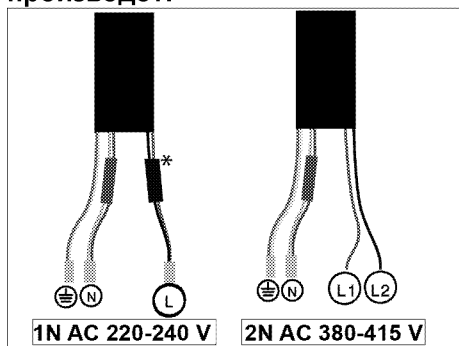
Поврзување на кабелот за напојување

 Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.


Ако се доставува кабел со производот:




* (Може да не е вклучена со вашиот производ.)

2. За монофазно поврзување,

поврзете ги жиците како што е посочено подолу:


- Кафена/Црна жица - L (фаза)
- Сина/сива жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или


- сива/Црна жица - L (фаза)
- Сина/Кафена жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

3. За двофазно поврзување,

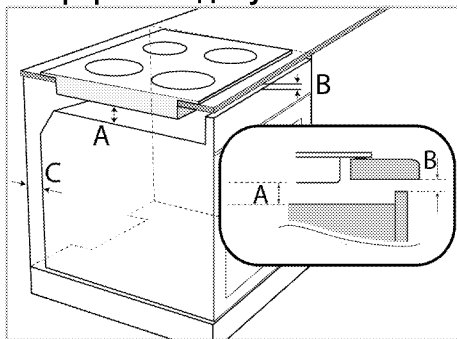
поврзете ги жиците како што е посочено подолу:

- Кафена жица - L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- Црна жица = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- Сина/сива жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или

- Црна жицаа = L1 (фаза 1)
- сива жиц = L2 (фаза 2)
- Сина/Кафена жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Инсталација на производот Ако рерната е долу:



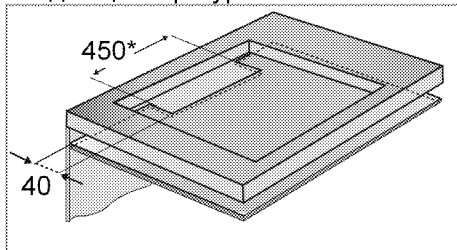
A мин. 5 мм.

B мин. 5 мм.

C 20 мм.

Ако членската група е подолу:

Необходимо е да оставите вентилационен отвор в задната част на мебелите, както е показано на следващата фигура

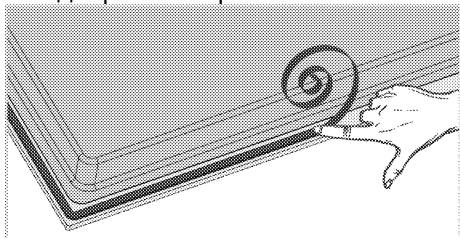


* мин.

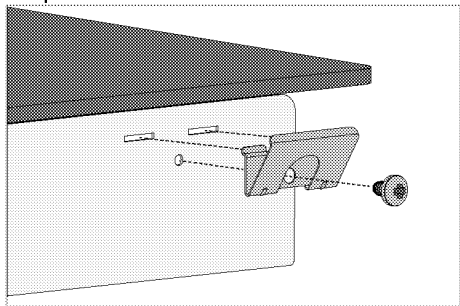
За време на инсталацијата на индукциската плоча, поставете го производот паралелно со површината за инсталација. Исто така, ставете дихтунг на деловите од плочата што допира на елементот како што е прикажано подолу за да спречите течност да навлегува меѓу производот и елементот.

1. Подгответе ја површината на работната површина како што е прикажано на сликата.
2. Ставете ја плочата на рамна површина превртувајќи ја.

3. Кога ја монтирате плотната, ставете ја заптивката околу плотната што доаѓа во пакувањето како што е прикажано на следната слика и погрижете се да биде 1 до 2 mm навнатре во однос на надворешниот раб на стаклото.



4. Фиксирајте ги пружините за вградување со тоа што ќе ги вметнете и зашрафите во дупките на дното на куќиштето, како што е прикажано на сликата.



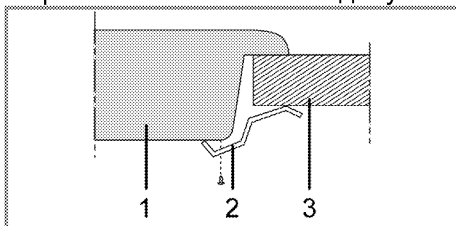
i Во зависност од моделот, вашиот производ може веќе да има монтирачки пружини.

i Бројот на пружини за монтирање на вашиот производ зависи од моделот.

5. Поставете ја плочата врз работната површина и порамнете ја.

6. Кога површината за готвење се поставува на работна површина, таа лесно се фиксира со помош на стегачи. Ако димензиите на работната површина не се

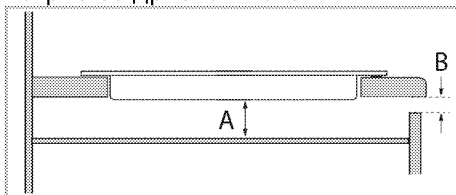
соодветни, 2 стегача за монтирање може да се фиксираат на предната страна на производот, како што е прикажано на сликата подолу.



- 1 Плоча
- 2 Стегалка за поставување
- 3 Работна плоча

i Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цела да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

На пример, ако е можно да се допре долната страна на производот откако ќе се инсталира врз елементот, овој дел мора да се покрие со дрвена плоча.

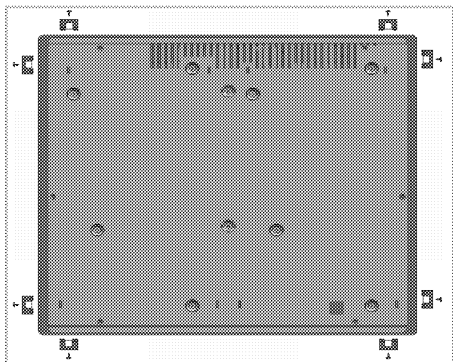


A мин. 5 мм.

B мин. 2 мм.

Заден изглед (отвори за поврзување)

i Локациите на дупките за поврзување прикажани на сликата подолу се шематски, можат да варираат во зависност од моделот на производот. Средете ги според дупките за поврзување на вашиот производ.



! Поврзување за различни отвори не е добра работа во услови на безбедност, бидејќи со тоа може да се оштетат плинскиот и електричниот систем.

! Плочата има компоненти што работат на плин или струја. Затоа, плочата треба да се фиксира само на работна површина преку дупките за фиксирање, користејќи ги само доставените елементи и шrafoви за обезбедување и како што е посочено во упатството. Во спротивно, ќе претставува опасност по животот и имотот.

i Бројот на пружини за монтирање на вашиот производ зависи од моделот.

Конечна проверка

- 1.Работете со производот.
- 2.Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- i** Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:


- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацки за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за

готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.

- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.

Првична употреба

Прво чистење на производот

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

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за готвењето



Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз

површината бидејќи истата може да стане врела.

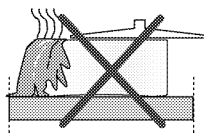
Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината.

Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.

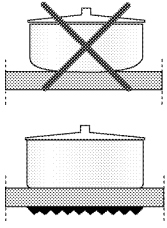
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

Избор на тави

- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.



Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.



Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна. Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.

„Начинот на готвење може да се разликува според видот на лонецот, големината на лонецот и големината на зоната за готвење, за похомоген начин на готвење треба да се користи зона на готвење поголема за едно ниво. Употребата на поголема зона за готвење нема негативно влијание врз потрошувачката на електрична енергија кај индукциските плотни, бидејќи топлината се создава само во соодветниот предел на лонецот.“

Користете само садови што се соодветни за индукциско готвење кај површини на индукција.

Тестирање на тавите

Користете ги следните методи за проверка дали тавата е соодветна за индукциската плоча или не.

1. Тавата е соодветна ако на дното има магнет.
2. Тавата е соодветна ако "L" трепка кога ќе ја ставите врз зоната за готвење и ќе ја вклучите плочата.

Може да користите челични, тефлонски или алуминиумски тави со специјално магнетско дно што содржат ознаки или предупредувања коишто посочуваат дека тавата е соодветна за индукциско готвење.

Стаклените и керамичките садови, тенџерињата и садовите од не`рѓосувачки челик без магнетско алуминиумско дно не треба да се користат.

Систем за препознавање на фокусот на тавата

Кај индукциското готвење, се загрева само областа што ја покрива садот на дадената зона за готвење. Системот го препознава дното на садот и само оваа област се загрева автоматски. Готвењето прекинува ако садот за готвење се подигне од зоната за готвење за време на готвењето. Избраната зона за готвење и симболот "L" трепкаат наизменично.

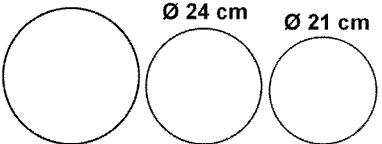
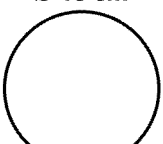
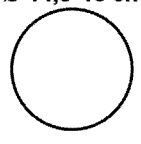
Безбедна употреба

Не избирајте високи нива на загревање кога користите нелеплива (тефлонска) тава без масло или со многу малку масло во неа. Не ставајте метални предмети како виљушки, ножеви или капаци за тави врз плочата што се загрева. Не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш не ставајте храна завиткана во алуминиумска фолија врз зоната за готвење.

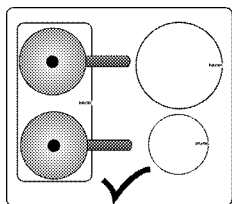
i Ако има рерна под плочата и ако е вклучена, сензорите на плочата го намалуваат нивото на готвење или ја исклучуваат рерната.

i Кога е вклучена плочата, држете ги предметите со магнетски особини, како кредитните картички или касетите подалеку од плочата.

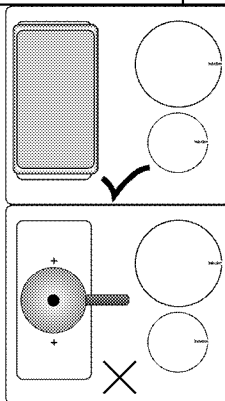
Избор на зона за готвење соодветна на садот

<p>Голема зона за готвење</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Нормална зона за готвење</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Мала зона за готвење</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Голема зона за готвење</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматски се прилагодува на тавата. • Ја распределува моќта идеално. • Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за готвење јадења како што се големи палачинки или големи риби, но многу ретко. 	<p>Нормална зона за готвење</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматски се прилагодува на тавата. • Ја распределува моќта идеално. • Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за сите видови готвења. 	<p>Мала зона за готвење</p> <ul style="list-style-type: none"> • Се користи за бавно готвење (сосови, кремове). • Се користи за подготовка на мали порции или порции што зависат од бројот на лицата.

Користење саксии на широката површина готвење



Можете да ги користите широк зона површината за готвење на две половини одделно, задниот лев и предната лева готвење зони. Локацијата на зоната за готвење со широка површина може да варира во зависност од моделот на производот.



Можете да ги користите широк зона за големи садови површината за готвење.

Вашиот тенџере мора да се покрие и центри на широк зона површината за готвење. Не го користете готвење и на други начини.

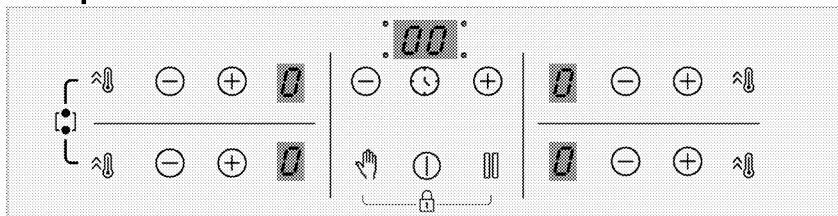
Употреба на плочата











Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој.


Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

Контролен панел

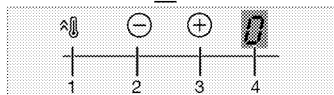
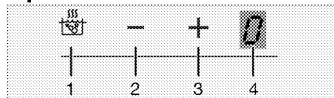


Спецификации

-  Копче за вклучување/исклучување
-  Блокада за копчиња/Заштита за деца
-  Копче за активирање/деактивирање на тајмерот
-  Копче за поставување висока моќност (засилувач)
-  Копче за заклучување за чистење
-  Копче за стопирање и стартување
-  Копче за минус
-  Копче за плус

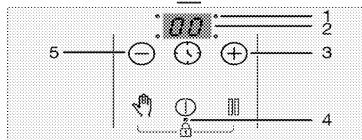
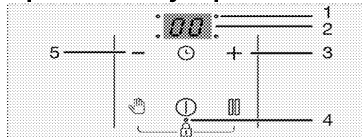
 Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази или функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.

Приказ за зоната за готвење



- 1 Активациско копче за поставување висока моќност (засилувач)
- 2 Копче за минус за зона (за ниво на температура)
- 3 Копче за плус за зона (за ниво на температура)
- 4 Приказ за зоната за готвење

Приказ за тајмер



- 1 Децимална точка за поставување на времето
- 2 Приказ за тајмер

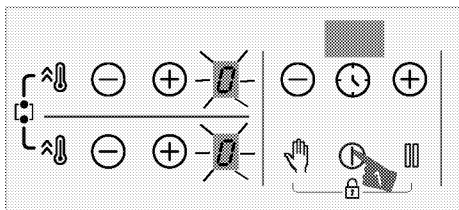
- 3 Копче за плус за тајмер (за ниво на тајмер)
- 4 Децимална точка за блокада за копчиња/заштита за деца
- 5 Копче за минус за тајмер (за ниво на тајмер)

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

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

Вклучување на плочата:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето "Ⓜ". „0“ се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



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

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

Исклучување на зоната за готвење:

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

1. **Со допирање на "Ⓜ" копчето.** Допрете го копчето "Ⓜ".

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

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

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

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

4. Со истовремено допирање на копчињата "⊖"/"⊕" за посакуваната зона за готвење;

Зоната за готвење можете да ја исклучите ако истовремено ги допрете копчињата "⊖"/"⊕".

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

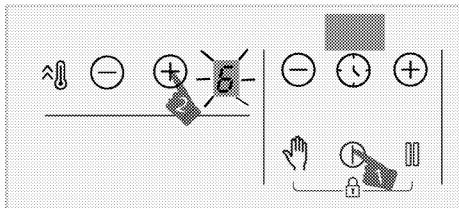
Индикатор за преостаната топлина

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

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

Приспособување на температурата

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето "ⓘ".
2. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата "⊖"/"⊕" за зоната за готвење.



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

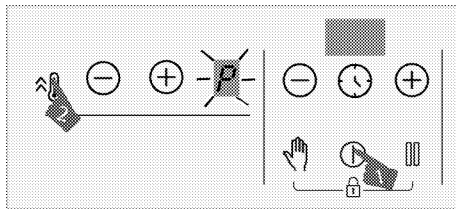
i Надворешниот дел на зоната за готвење од 280 мм на индукциската плоча (ако производот е опремен со зона за готвење од 280 мм на индукциската плоча) се активира само ако тенџерето е доволно големо да ја покрие зоната за готвење кога ќе се стави врз зоната за готвење, а температурата е поставена на ниво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

Поставување висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ)

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

Избирање на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето "ⓘ".
2. Допрете го копчето "⊕" за дадената зона.



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

Предвремено исклучување на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

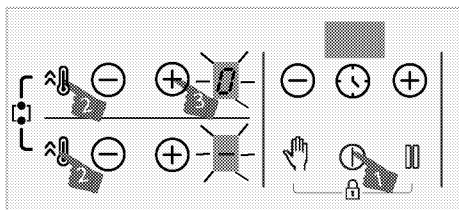
Може да ја исклучите високата моќност во кое време сакате со допирање на копчето "⊖" или "⊕". Зоната за готвење продолжува да работи без засилувачот и ќе функционира на ниво „9“.

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

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

Вклучување на зона за готвење со широка површина

1. Допрете на "ⓘ" за да ја вклучете плочата.
2. За да ја исклучите зоната за готвење со широка површина, држете го истовремено копчето "⊕" за двете зони за готвење во траење од околу 3 секунди.



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

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

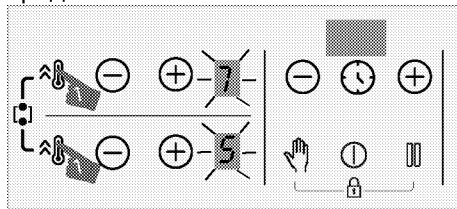
i Штом широка површина биде активирана на зоната за готвење, температурата може да се поставува со копчињата "⊖"/"⊕" на левата задна зона за готвење. Не можете да ја поставувате температурата со помош на копчињата "⊖"/"⊕" на предната лева зона за готвење.

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

» Зоната за готвење се вклучува.
Вклучување на зоната за готвење со широка површина додека работат една или двете други зони одлево

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

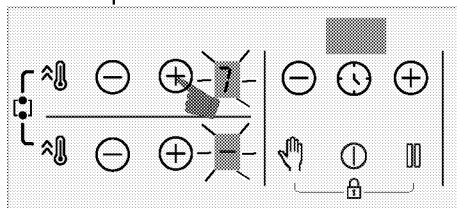
поширока зона за готвење со истите вредности.



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

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

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



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

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

Исклучување на зоните за готвење со широка површина

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

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

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

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

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

3. Со истовремено допирање на копчињата "⊖"/"⊕" за која било од зоните за готвење одлево

Ако истовремено ги допрете копчињата "⊖"/"⊕" на зоните за готвење одлево, зоните се раздвојуваат и исклучуваат.

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

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

Заклучување за чистење

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

Активирање на заклучувањето за чистење

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

звучен сигнал кога е вклучена некоја од зоните за готвење.

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

Деактивирање на заклучувањето за чистење

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

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

Заштита за деца

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

Активирање на заштитата за деца



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


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

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

Деактивирање на заштитата за деца

1. Допрете ги и држете ги копчињата

"" и "" истовремено сè додека **не слушнете два сигнала** кога плочата е активна заштитата за деца.



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


Блокада за копчиња



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

Активирање на блокадата за копчињата

1. Допрете ги и држете ги копчињата



"" и "" истовремено сè додека **не се слушне единичен звучен сигнал**.


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

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

Деактивирање на блокадата за копчињата

1. Допрете ги и држете ги копчињата

"" и "" истовремено сè додека **не слушнете два сигнала** кога плочата е активна.

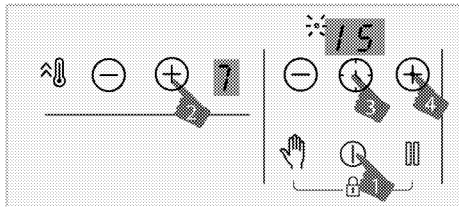
» Светилката на копчето "" ќе се исклучи и контролниот панел ќе се отклучи.

Функција за тајмер

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

Активирање на тајмерот

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето "ⓘ".
2. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата "⊖"/"⊕" за зоната за готвење.



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

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

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

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

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

Деактивирање на тајмерот

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

Порано деактивирање на тајмерот

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

Може да го деактивирате тајмерот на два различни начина:

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

1. Допрете ги копчињата "⊖"/"⊕" за тајмер сè додека не се појави „00“ на приказот за зоната за готвење за која е активиран тајмерот.
- » Символот за децималната точка за зоната ќе се исклучи трајно и тајмерот ќе се откаже.

Деактивирање на тајмерот за зоната со истовремено допирање на копчињата "⊖"/"⊕" за зоната:

1. Деактивирање на тајмерот за зоната со истовремено допирање на копчињата "⊖"/"⊕" за зоната.
» Символот за децималната точка за зоната ќе се исклучи трајно и тајмерот ќе се откаже.

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

Функција за застанување

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

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

1. Допрете на копчето "□" кога работи која било од зоните за готвење.

Сите зони за готвење што се вклучени ќе работат на минималното ниво (ниво 1). Ќе се појави символот "□" на приказот за активната зона за готвење.

2. Повторно допрете го копчето "□" за да ги рестартирате сите застанати зони за готвење со претходните поставки.

Безбедна и ефикасна употреба на индукциските зони за готвење

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

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

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

Временски ограничувања за работата

Контролата за плочата е опремена со временско ограничување на работата. Ако една или повеќе зони за готвење се оставени вклучени, автоматски ќе се деактивираат по одредено време (видете во Табела-1). Ако има поставено тајмер за зоната за готвење, приказот на тајмерот ќе се исклучи подоцна. Ограничувањето на времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. За ова ниво на температура се применува максималното време за работа. Корисникот може да ја рестартира зоната за готвење откако истата ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре.

Табела-1: Временски ограничувања на работата

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минути
P (засилувач)	10 минути (*)
(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 5 минути	

Заштита од прегревање

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

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

Систем за заштита од претекување

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

Прецизно поставување на моќноста

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

Звуци

Корисникот може да слушне звуци за време на готвењето

При користење на шпоретот може да се слушнат звуци во зависност од материјалот на основата на садовите. Овие звуци се нормален дел од индукциската технологија. Ова не е дефект.

Можни причини и видови звуци:

Звук на вентилатор

Шпоретот има вентилатор кој се активира автоматски според температурата на производот. Вентилаторот има различни нивоа на дување и според температурата се активираат различни нивоа.

Тивко зуење како да работи трансформатор

Ова е основата на индукциската технологија. Иако топлината директно се пренесува на основата на садовите за готвење, може да се појави такво зуење зависно од материјалот на садовите за готвење. Според тоа корисникот може да слушне различни звуци со различни садови за готвење.

Звук на распукување

Може да се т звуци на распукување при готвењето. Ова е поради материјалот и конструкцијата на основата на садовите за готвење. Звук на распукување може да се појави ако садот за готвење е направен од различни слоеви со различни материјали.

Звуци на свирење

Може да се појават звуци на свирење при готвење на две плочи на иста страна од шпоретот со различни нивоа на готвење.

Празен сад

Може да се слушне бучава ако се загрева празен сад. Ако ставите вода или храна во неа, звукот ќе исчезне.

Пораки за грешки

Табела-2: Пораки за грешки и причини за грешки

Причина за грешка	Индикатор	Приказ
Притиснати се две или повеќе копчиња	Трепка симболот „E“	Приказ за зоната за готвење
Плочата е прегреана	Трепка симболот „H“	Приказ за зоната за готвење

i Видете во Табела-2 за повеќе информации околу пораките за грешки што може да се појават на контролниот панел на допир.

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

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

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.
Постои ризик од струен удар!



Оставете апаратот да се излади пред чистење.
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



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



Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на плочата

Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.
Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.
Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.
Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.

i Храната што содржи шеќер како што се густиот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

7 Решавање проблеми

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*
- Ако приказот не се осветли кога ќе го ја вклучите плочата одново, >>> *Исклучете го апаратот кај прекинувачот. Почекајте 20 секунди и потоа поврзете го одново.*
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> *Дозволете плочата да се излади.*
- Садот за готвење не е соодветен. >>> *Проверете го садот.*

Симболот "I-I" се појавува на приказот за зоната за готвење.

- Не сте го поставиле садот на активната зона за готвење. >>> Проверете дали има сад на зоната за готвење.
- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.
- Садот за готвење или зоната за готвење се прегреани. >>> Дозволете им да се изладат.

Избраната зона за готвење се исклучува неочекувано за време на работа.

- Истекнало времето за готвење за избраната зона за готвење. >>> Може да поставите ново време за готвење или да завршите со готвењето.
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> Дозволете плочата да се излади.
- Можеби некој предмет го покрива контролниот панел на допир. >>> Тргнете го предмет на панелот.

Садот не се загрева дури и кога е вклучена зоната за готвење.

- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.

i Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

