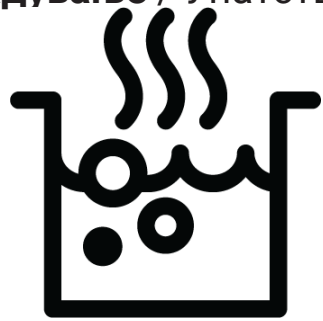
RU
UK
MK

beko

Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации

Вбудована варильна панель / Посібник користувача

Плоча за вградување / Упатство за употреба



HII 64400 MT

185262229_6/ RU UK MK / R.AE/ 10.04.25 00:17
7757189213

CE

PĀRSTRĀDĀTS UN PĀRSTRĀDĀJAMS PAPĪRS

ПАПІР НА ІЗ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ТА МАКУЛАТУРИ

ПЕРЕРАБОТАННАЯ И ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ БУМАГА

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,
Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.
Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.
Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:


Опасность, способная привести к смерти или травме.


Важная информация и полезные советы по использованию.


Прочтите руководство пользователя.


Горячая поверхность.

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

Пожалуйста, отсканируйте QR-код, чтобы получить доступ к онлайн-версии руководства пользователя.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

RU

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности..... 4

1.1 Использование по назначению 4
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных 5
1.3 Электробезопасность 6
1.4 Безопасность при транспортировке 7
1.5 Меры безопасности во время монтажа..... 7
1.6 Безопасность использования .. 8
1.7 Предупреждения о температуре..... 9
1.8 Безопасность во время приготовления 9
1.9 Индукция 10
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки 10

2 Руководство по окружающей среде 11

2.1 Директива по отходам..... 11
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора..... 11
2.2 Информация об упаковочном материале..... 11
2.3 Советы по энергосбережению . 11

3 Ваш прибор..... 12

3.1 Описание изделия..... 12
3.2 Технические характеристики ... 13

4 Первое использование 14

4.1 Первичная очистка 14

5 Правила эксплуатации варочной панели..... 14

5.1 Общая информация об использовании варочной панели 14
5.2 Панель управления..... 17

6 Общая информация о кулинарии 23

6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности 23

7 Техническое обслуживание и чистка..... 26

7.1 Общая информация об очистке 26
7.2 Очистка варочной поверхности 27
7.3 Очистка панели управления..... 27

8 Устранение неполадок 28

1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.

1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.
- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поворачивайте ручки кастрюль и сковородок в сторону столешницы, чтобы дети не могли схватиться за них и обжечься.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Перед утилизацией продукта:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.

1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
- Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
- Если длина шнура питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держи-

те тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:
- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте подключения устройства к жирным, грязным или подверженным воздействию воды розеткам (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.
- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.

⚠ 1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования изделие будет выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите из-

делие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:

- Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора.
- Не используйте прибор.

- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.

1.8 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении с использованием масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

1.9 Индукция

- Электроприводные зоны вашей варочной панели оснащены передовой технологией «Индукция». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходящую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».
- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.
- После использования отключайте конфорку при помощи панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться на конфорку, так как они нагреваются.
- Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью. Во время длительного и интенсивного использования эти материалы здесь могут перегреться.
- Не размещайте электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционной варочной панели. Возможно повреждение прибора.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки

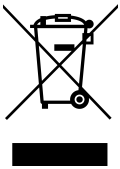
- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве EC WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

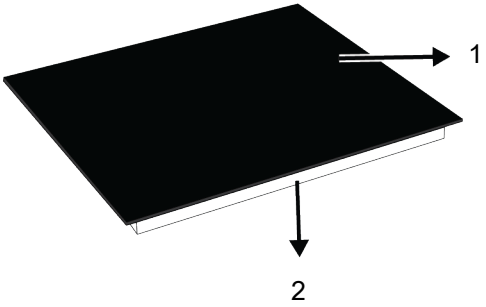
Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

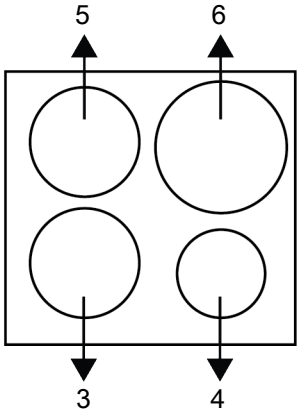
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия





1 Стеклянная варочная поверхность
2 Нижний корпус
3 Индукционная варочная зона
4 Индукционная варочная зона
5 Индукционная варочная зона
6 Индукционная варочная зона

3.2 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	52 * /590 /520
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напряжение/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	макс. 7,2 kW

Варочные зоны	
Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Питание	1600 Вт / Бустер 1800 Вт

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Питание	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

* Высота варочной панели, указанная в технической таблице, соответствует высоте нижней крышки изделия.

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.

Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.

Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Первичная очистка

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Правила эксплуатации варочной панели

5.1 Общая информация об использовании варочной панели

Общие предупреждения

- Не позволяйте никаким предметам падать на стеклянную варочную поверхность. Даже мелкие предметы, такие как солонка, могут повредить стеклянную поверхность для приготовления пищи. Не используйте треснувшие стеклянные варочные поверхности. Вода может просочиться в эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видны трещины), сначала выключите предохранитель, затем отключите изделие от сети и позвоните в авторизованную службу, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не используйте нестабильную или легко опрокидываемую посуду на стеклянную варочную поверхность.
- Не нагревайте пустую посуду. Посуда и изделие могут быть повреждены.
- Обязательно выключайте зоны приготовления пищи после каждого использования.
- Если вы будете управлять зонами приготовления пищи без посуды, вы повредите продукт. Отключайте зоны приготовления после каждого использования.
- Зоны приготовления пищи будут горячими после каждого использования, поэтому не размещайте пластиковую посуду на зонах приготовления пищи. Немедленно очистите поверхность от расплавленного материала.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут привести к повреждению, будьте осторожны, чтобы не пролить холодную жидкость во время приготовления.
- Положите необходимое количество пищи в посуду. Это предотвратит переполнение пищи, и вам не придется делать ненужную чистку.
- Не кладите крышки посуды на зоны приготовления пищи.
- Поместите посуду так, чтобы она была сосредоточена на зонах приготовления пищи. Если вы хотите переместить посуду в другую зону приготовления пищи, поднимите ее и поместите в желаемую зону приготовления, а не сдвигайте ее.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутый контур. Когда на него помещается индукционно-совместимая посуда, схема завершена, и электронная система, расположенная чуть ниже стеклянной варочной поверхности, создает магнитное поле. Металлическое основание посуды нагревается, получая энергию от этого магнитного поля. Таким образом, тепло вырабатывается не на стеклянной поверхности варочной панели, а непосредственно в посуде над ней. Стеклянная поверхность нагревается от нагрева посуды.

Преимущества индукционной кулинарии

Индукционные плиты предлагают некоторые преимущества, так как тепло передается непосредственно на посуду.

- Продукты, которые переполняются во время приготовления, не горят быстро, так как поверхность варки не нагревается напрямую. Более простая очистка предусмотрена.
- Поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде, приготовление пищи происходит быстрее, что экономит время и энергию по сравнению с другими типами варочных панелей.
- Поскольку тепло подается непосредственно в посуду, нет потерь тепла и достигается более эффективное приготовление пищи.
- Как только посуда удаляется из зоны приготовления, теплопередача прекращается и зона приготовления не нагревается напрямую, обеспечивая более безопасное использование от возможных несчастных случаев, которые могут произойти во время приготовления.

Для безопасного использования:

- Не выбирайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием, покрытой без масла или с очень небольшим количеством масла (тип тефлона).
- Не используйте стеклянную зону для приготовления пищи в качестве поверхности для размещения предметов или разрезания.
- Не кладите металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки посуды, в зону приготовления пищи, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не помещайте продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукционного приготовления.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от продукта, пока работают зоны приготовления пищи.
- Если под вашей плитой есть духовка, и она работает, датчики в продукте могут снизить уровень приготовления или выключить продукт.
- Ваша варочная панель имеет систему автоматического отключения. Подробная информация об этой системе доступна в следующих разделах.

Посуда

Рекомендуется использовать только ферромагнитную посуду хорошего качества, маркированную или маркированную как индукционная, совместимая с вашей индукционной плитой. В общем, чем выше содержание железа, тем лучше будет работать посуда. Диаметр основания посуды должен соответствовать зоне индукционного приготовления. Рекомендуемые размеры указаны ниже.

Подходящая посуда:

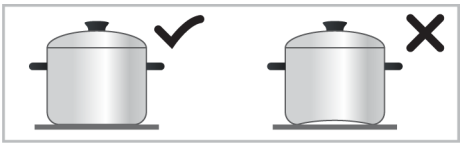
- Чугунная посуда
- Эмалированная стальная посуда
- Посуда из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что она совместима с индукцией)

Неподходящая посуда:

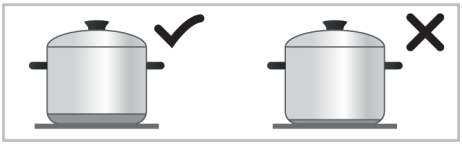
- Алюминиевая посуда
- Медная посуда
- Латунная посуда
- Стеклянная посуда
- Глиняные горшки для приготовления пищи
- Керамическая и фарфоровая посуда

Рекомендации:

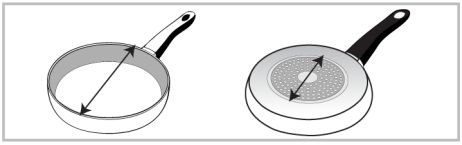
- Используйте только посуду с плоским дном. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым основанием.



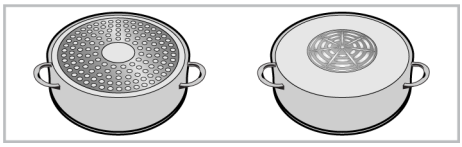
- Используйте только обработанную посуду на толстой основе. Если вы используете тонкую посуду, эта посуда будет нагреваться очень быстро, и основание посуды может расплавиться до активации системы автоматического отключения, повредив поверхность для приготовления пищи и продукт. Острые края поцарапают поверхность.



- Некоторая посуда имеет ферромагнитное поле внизу, которое меньше, чем его фактический диаметр. Только эта область нагревается за счет зоны приготовления пищи. Таким образом, тепло не распределяется равномерно и производительность приготовления снижается. Кроме того, такая посуда может не обнаруживаться большими зонами индукционного приготовления пищи. По этой причине зону приготовления следует выбирать в соответствии с размером ферромагнитного поля.



- Некоторая посуда имеет основание, которое содержит неферромагнитные материалы, такие как алюминий. Эти типы посуды могут не нагреваться достаточно или не могут быть обнаружены индукционной зоной приготовления пищи вообще. В некоторых случаях может появиться предупреждение о плохой посуде.



При приготовлении нескольких блюд в индукционных зонах приготовления, распределение посуды поровну на правую-левую и среднюю зоны при выборе зоны приготовления положительно влияет на производительность приготовления.

Тест посуды

Проверьте, совместима ли ваша посуда с индукционными плитами, используя приведенные ниже методы.

1. Если основание посуды держит магнит, оно совместимо.
2. Когда вы помещаете посуду в зону индукционного приготовления и включаете продукт, если ⊔ не мигает, он совместим.

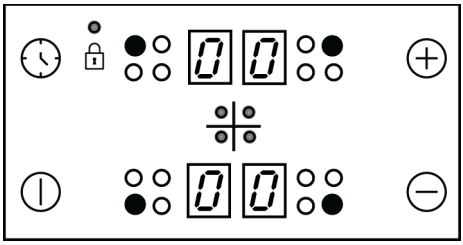
Рекомендуемые размеры посуды

Для того, чтобы зона индукционного приготовления распознавала посуду, это зависит от ферромагнитного диаметра и материала основания посуды. Для распознавания посуды и эффективного приготовления пищи посуда должна быть выбрана в соответствии с размером зоны приготовления. Рекомендуемые размеры посуды в соответствии с размером зоны приготовления приведены ниже.

Поведение кипения может варьироваться в зависимости от типа посуды, размера посуды и размера зоны приготовления. Для более равномерного поведения кипения можно использовать зону приготовления пищи, которая на один размер больше. Использование большей зоны приготовления пищи не тратит энергию на индукционные плиты, потому что тепло создается только в соответствующей посуде.

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс. 145
180	мин 100 - макс. 180
210	мин 140 - макс. 210
240	мин 140 - макс. 240
280	мин 125 - макс. 280
320	мин 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мин 100 - макс. 180
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

5.2 Панель управления



Кнопки :

Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)

Кнопка таймера

Кнопка "Увеличить"

Кнопка "Уменьшить"

Символы :

Символ блокировки кнопок

Кнопки выбора конфорки :

Кнопка выбора задней левой конфорки

Кнопка выбора передней левой конфорки

Кнопка выбора передней правой конфорки

Кнопка выбора задней правой конфорки

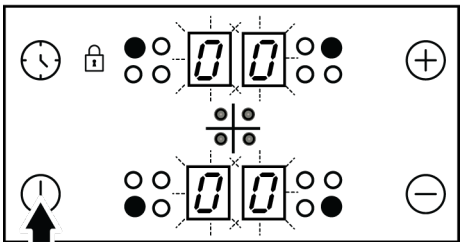
Общая информация о панели управления

- Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.
- Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке ⏻ на панели управления.

⇨ Символ **“0”** появляется на всех индикаторах конфорок.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке ⏻ на панели управления.

⇨ Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

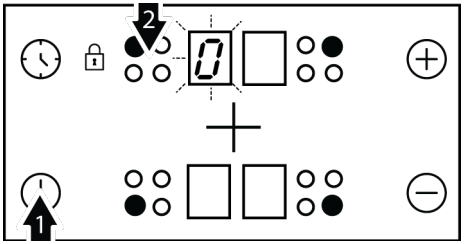
Символ **“H”** или **“h”**, который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символ **“H”**, который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом **“h”**, что означает, что конфорка уже немного остыла.

При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ⏻.
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.

⇨ На цифровом индикаторе конфорки появится цифра **“0”**, и соответствующий индикатор загорится ярче.

Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Прикоснитесь к кнопкам ⊕ или ⊖, чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от **“1”** до **“9”** или от **“9”** до **“1”**.

На уровнях от 1 до 7 вода или масло в кастрюле могут кипеть или прекращать активность. Поэтому пользователю может казаться, что изделие время от времени включается и выключается. Такое может происходить, особенно при небольшом количестве воды или масла, но это не является неисправностью; просто так работает изделие.

Внешняя 280 мм индукционная конфорка варочной панели (если ваш прибор оснащен 280 мм индукционной конфоркой варочной панели) активизируется только при размещении на варочную панелькастрюли, диаметр которой может покрыть варочную панель, и если температура настроена на уровне выше 8.

Выключение конфорок:

Есть три способа выключения конфорок:

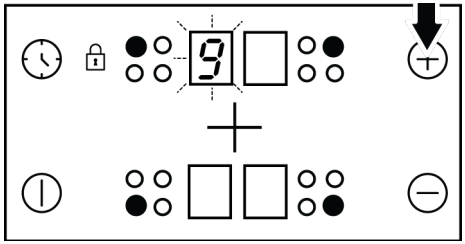
1. **Снижение уровня температуры до “0”:** Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня **“0”**.
2. **Прикосновением к символу соответствующей конфорки в течение некоторого времени:** Включите конфорку, нажав на соответствующий символ в течение некоторого времени, чтобы значение температуры упало до **“0”**.
3. **Используя выключение по опции таймера для нужной конфорки:** По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На соответствующем индикаторе появится **“0”** или **“00”**. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев) Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева **“P”**. Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ⏻.
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.
3. Сначала прикоснитесь к кнопке ⊕ или ⊖, чтобы достичь уровня **“9”**.



4. Когда конфорка достигнет уровня “9”, прикоснитесь один раз к кнопке ⊕, чтобы установить температуру конфорки на **“P”**.

Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

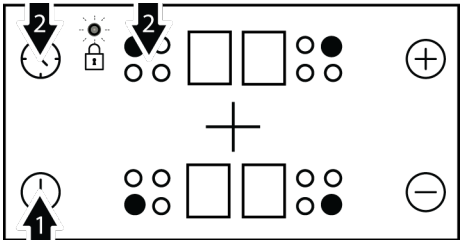
- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке ⊖ и установите температуру на уровень **“9”**. Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне **“9”**.
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке ⊖, либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до **“0”**.

Блокировка кнопок

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

Включение блокировки кнопок

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ⏻.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам ⏲ и ⁘, чтобы включить блокировку кнопок.



⇨ Кнопки будут заблокированы, на символе 🔒 загорится точка.

Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно снять блокировку кнопок.

Отмена блокировки кнопок

1. Когда функция блокировки кнопок активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам ⏲ и ⁘.

⇨ Кнопки будут разблокированы, точка на символе 🔒 исчезнет.

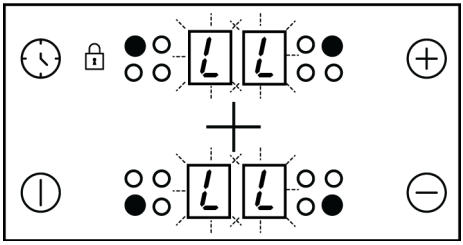
Блокировка от детей Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Блокировка от детей отменяется в случае отключения электроэнергии.

Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ⏻.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам ⊖ и ⊕. После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке ⊕, чтобы включить блокировку от детей.



⇨ Блокировка от детей будет включена, а на всех индикаторах конфорок появится символ **“L”**.

Выключение блокировки от детей

1. При заблокированных кнопках включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ⏻.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам ⊖ и ⊕ . После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке ⊖, чтобы выключить блокировку от детей.

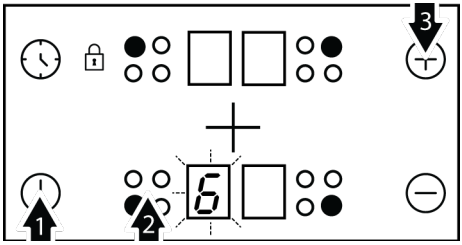
⇨ Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ **“L”** исчезнет.

Функция таймера

Эта функция облегчает вам приготовление пищи. Вам не придется находиться у плиты в течение всего времени приготовления. Зона приготовления пищи автоматически выключится по истечении выбранного вами времени.

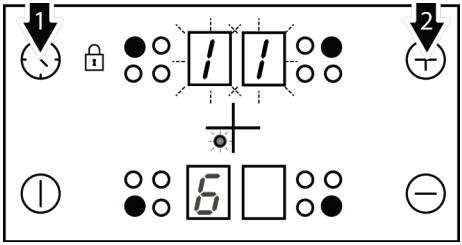
Включение таймера

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ⏻.
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



3. Прикоснитесь к кнопкам ⊕ или ⊖, чтобы установить нужный уровень температуры.
4. Прикоснитесь к кнопке ⏲, чтобы включить таймер.

⇨ На индикаторе таймера появятся цифры **“00”** , а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.



Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

5. Прикоснитесь к кнопкам ⊕ или ⊖, чтобы установить нужное время.

Таймеры можно установить только для уже использующихся конфорок.

Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, снова прикоснувшись к кнопке ⏲.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

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

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Прикоснитесь к кнопке ⏲, чтобы включить таймер.
3. Пока на экране таймера не появится “00”, прикасайтесь к кнопке ⊖ , чтобы установить значение на **“00”**.

⇨ Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки **полностью** выключается, после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

Функция управления питанием Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Ваш продукт имеет функцию управления питанием. С помощью этой функции вы можете изменить общую настройку мощности, которую будет потребить варочная панель.

Управление питанием может быть выполнено только при первой установке и первом включении продукта. Вы можете завершить настройку, выполнив приведенные ниже шаги, в течение 30 секунд, когда продукт впервые будет заряжен.

Функция управления питанием-регулируемые уровни общей мощности

Индикатор дисплея управления питанием Общая мощность

25	2.5 кВт
30	3 кВт
36	3.6 кВт
44	4.4 кВт
54	5.4 кВт
57	5.7 кВт
67	6.7 кВт
72	7.2 кВт

Если общая мощность вашего продукта ниже желаемой мощности, ваш продукт будет работать на уровне общей мощности, приведенном в технической таблице. (Технические характеристики [▶ 13])

Изменить общую мощность;

1. Когда продукт впервые подается питание, прикоснитесь к клавишам.⊕/⊖/⊕/⊖/⊕В течение 30 секунд.
2. Установленные уровни управления питанием отображаются на дисплее таймера.
3. Коснитесь⊕Клавиша для переключения между уровнями и установки общего значения мощности, которое вы хотите установить.
4. Подтвердите настройку, коснувшись ⏻Ключ и выключите варочную панель. Значение общей мощности, которое вы установили, должно быть активировано

Уровни температуры, которые вы можете назначить варочной панели, могут отличаться в зависимости от установленного общего уровня мощности. Уровень температуры, обеспеченный варочной панели, автоматически снижается в соответствии с настройкой мощности, выполняемой варочной плитой. Это-не ошибка.

Если при изменении уровня мощности затрагивается клавиша, отличающаяся от указанной последовательности, настройка не может быть выполнена. Вы должны повторить шаги с самого начала, чтобы сделать настройку.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действия: Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 145, 180 и 210-280 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет. Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы. После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

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

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
9	20-30 минут
P (ускоренный разогрев)	5-10 минут *
(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9	

Таблица 1: Таблица 1: Ограничение времени работы

Защита от перегрева

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

- включенная конфорка выключится.
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливанния, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. При этом на цифровом индикаторе светится символ **“F”**.

Точная регулировка мощности

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

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 загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Общая информация о кулинарии

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. Не тушите огонь водой! При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

Таблица для приготовления

Пища		Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Растапливание			
Растапливание шоколада (например, марка Dr. Oetker, темный шоколад %55-60, 150 г)		1	20 … 35
Масло (200 г)		6	5 … 6
Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры			
Вода 1 Л (Кипячение)		P	2 … 8
Вода 3 Л (Кипячение)		P	8 … 10
Молоко 1 Л (Кипячение)		6	4 … 6
Молоко 1 Л (Поддержка температуры)		1-2	18 … 22
Растительное масло (Нагревание) (Подсолнечное масло 0,5 Л)		8	3 … 5
Кипячение			
Очищенный картофель крупно измельченный (2 шт. большого размера)		9	12 … 14
Филе лосося		8	10 … 15
Сосиски		9	2 … 4
Макароны (150 г)		8	8 … 12
Курица целиком (1,5 кг)		7-9	55 … 70
Смешанное овощное рагу		6-8	10 … 20
Лапша		9	3 … 6
Приготовление, Обжаривание			
Рисовые блюда (200 г рис)		6-8	10 … 30
Паэлья *		9	15 … 20
Ноев пудинг **			
	Кипячение фасоли - нута Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	5 … 6
	Кипячение фасоли - нута приготовление - для Ноева пудинга	3	10 … 30
	Пшеница Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	2 … 5
	Пшеница приготовление - для Ноева пудинга	3	10 … 30
	Ноев пудинг -Все ингредиенты	8	20 … 25
Голени с овощами **			
	Обжаривание овощей	9	3 … 8
	Запекание	4-5	120 … 150
Супы (Например, Чечевичный суп)		6-7	17 … 20
Ризотто		7-8	15 … 25
Фахитас с курицей		9	10 … 20

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Курица, овощи, лапша с кальмарами	8-9	10 … 18
Сливочно-грибная курица	8-9	10 … 18
Жареная чили-курица *	8-9	5 … 10
Блюдо из шпината и мясного фарша	6-7	10 … 15
Говяжье рагу	7-8	60 ... 70
Плов с булгуром (200 г)	6-8	15 … 35
Бефстроганов	8-9	10 … 15
Обжарка с небольшим количеством масла		
Филе морского окуня	8	3 … 7
Стейк без костей ** (3-5 cm)	8	5 … 9
Сосиски	8	2 … 5
Жаренные яйца	7	4 … 8
Омлет	7-8	3 … 6
Котлета из бургера	6-8	6 … 10
Куриный баллантин (200 г)	8-9	6 … 10
Тонкие блины	8-9	2 … 5
Лепешка	6-7	2 … 5
Открытый хлеб	7-9	2 … 5
Выпечка на сковороде	8-9	6 … 12
Французский фруктовый тост	8-9	2 … 5
Смешанное овощное рагу *	7-8	9 … 13
Жаренная картошка		
Баурсак	8	13 … 16
Шницель	8	5 … 7
Наггетсы	8-9	4 … 8
Замороженный картофель (500 г)	8-9	8 … 15
Свежий картофель (500 г)	8-9	8 … 15
Свежий нарезанный яблоками картофель (200 г)	8-9	5 … 10
Курица кацу	8-9	3 … 6
Смешанное жареное	8-9	10 … 15
Темпура из креветок	8-9	5 … 7
Рисовые лепешки	9	3 … 7

* Рекомендуется сковорода вок.

** Рекомендуется чугунная сковорода/кастрюля.

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и металлические губки чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

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

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждого использования очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут окисляться в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.

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

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя средство для мытья посуды и теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Очистка варочной поверхности

Стеклянная варочная поверхность

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

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

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.
- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения>>>Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Возможно, используется неподходящая посуда. >>> Проверьте посуду.

Символ ⊔ на дисплее зоны варочной панели постоянно горит.

- Там не может быть кастрюлю на этой варочной зоне работает. >>> Проверьте, есть ли кастрюля в зоне варочной панели.
- Ваш горшок может быть несовместим с индукцией. >>> Проверьте, подходит ли ваш горшок для индукционных плит.
- Горшок может быть неправильно отцентрирован на зоне варочной панели или нижняя поверхность горшка может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной панели. >>> Центрируйте зону варочной панели, выбрав горшок, достаточно широкий для зоны варочной панели.
- Горшок или зона варочной панели могут быть очень горячими. >>> Подождите, пока они остынут.

Выбранная зона варочной панели внезапно выключается во время работы.

- Время приготовления в выбранной зоне, возможно, истекло. >>> Вы можете установить новое время приготовления или закончить приготовление.
- Есть защита от перегрева. >>> Подождите, пока ваша плита остынет.
- Объект может закрывать сенсорную панель управления. >>> Удалите объект с панели.

Несмотря на то, что зона варочной панели включена, горшок не нагревается.

- Горшок может быть несовместим с индукционной плитой. >>> Проверьте, подходит ли ваш горшок для индукционной плиты.
- Горшок может быть неправильно отцентрирован на зоне варочной панели или нижняя поверхность горшка может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной панели. >>> Центрируйте зону варочной панели, выбрав горшок, достаточно широкий для зоны варочной панели.

Вентилятор охлаждения продолжает работать, даже если плита выключена.

- Это-не ошибка. Вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока электронное оборудование внутри варочной панели не остынет до соответствующей температуры.

Во время приготовления слышен шум от варочной панели

- Во время приготовления пищи из варочной панели могут быть какие-то звуки. Эти шумы зависят от состава

посуды. Эти шумы являются нормальными, а не неисправными и являются частью индукционной технологии.

Возможные звуки и причины:

- **Шум вентилятора:**На варочной панели есть вентилятор, который автоматически работает в зависимости от температуры продукта. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры. После выключения варочной панели, если температура высока в зависимости от температуры продукта, вентилятор может продолжать работать некоторое время.
- **Низкий гул, как работа трансформатора:**В этом и заключается природа индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды, этот вид гудения может возникать в зависимости от материала посуды. Таким образом, разные звуки могут быть услышаны с разной посудой.
- **Треск звука:**Это связано с материалом и структурой дна посуды. Если посуда изготовлена из разных материалов и слоев, может возникнуть треск.
- **Звук свистка:**Свистящий звук может быть слышен при приготовлении пищи на двух зонах варочной панели на одной стороне варочной панели на разных уровнях приготовления.

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 1 – E 11	Произошла ошибка связи индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 16 - E 21	Произошла ошибка датчика температуры индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 22 E 26	Индукционная плита перегревается.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка исчезнет, когда температура варочной панели упадет ниже допустимых пределов. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 23 E 24	Произошла ошибка программного обеспечения индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 25	Произошла ошибка при работе индукционного вентилятора варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 27 E 47	Индукционные совместимые горшки не использовались.	Ошибка исчезнет при использовании индукционно-совместимого бака.
E 31 - E 39	Произошла аппаратная ошибка в электронной карте индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 42	Произошла ошибка электрического подключения.	Установите правильное электрическое соединение, обратившись к технической таблице продукта и руководству по установке.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживались в течение более 10 секунд. Объект был оставлен на панели управления или он подвергся воздействию пара.	Как только вы уберете руку с варочной панели, проблема исчезнет. Как только панель управления будет очищена, проблема исчезнет.
E 48 E 49 E 51	Произошла ошибка датчика индукционной варочной панели.	Сенсорное оборудование должно быть приведено в соответствие с условиями использования. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 52 - E 57	На индукционной варочной панели произошла высокая температурная ошибка.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка исчезнет, когда температура датчика упадет ниже допустимых значений. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 58 - E 59	В автоматическом режиме приготовления произошла ошибка датчика/ошибка высокой температуры.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 63	Если ваш продукт представляет собой индукционную плиту с капюшоном; произошла ошибка фильтра.	Снимите и снова прикрепите вентиляционные фильтры. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
FF	Любой ключ может быть затронут в течение длительного периода времени.	Когда вы отпускаете любой ключ на долгое время,
	Горшок, возможно, был помещен на блок управления.	Когда горшок на блоке управления будет снят,
	Еда/жидкость, возможно, перелетели на блок управления.	Ошибка исчезнет после очистки переполненных остатков пищи/жидкости.

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!
Дякуємо, що вибрали виріб Beko. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.
Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.
Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача


Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.


Важлива інформація або корисні поради.


Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.


Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Відскануйте QR-код, щоб отримати доступ до онлайн-версії посібника користувача.

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

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки 34

1.1 Передбачуване використання .. 34
1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet 35
1.3 Електрична безпека 35
1.4 Безпека під час транспортування 37
1.5 Безпечне встановлення 37
1.6 Безпека використання 38
1.7 Застереження щодо температури 39
1.8 Безпека під час готування 39
1.9 Електроіндукція 40
1.10 Безпечне обслуговування та очищення 41

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища 41

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів 41
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів 41
2.2 Інформація щодо упаковки 41
2.3 Поради щодо енергозбереження 41

3 Придбаний виріб 42

3.1 Опис виробу 42
3.2 Технічні характеристики 43

4 Перше використання 44

4.1 Початкове очищення 44

5 Правила експлуатації варильної панелі 44

5.1 Загальна інформація про використання варильної панелі 44
5.2 Панель управління 47

6 Загальна інформація про приготування їжі 53

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті 53

7 Технічне обслуговування та очищення 55

7.1 Загальна інформація щодо очищення 55
7.2 Чищення плити 57
7.3 Очищення панелі керування 57

8 Пошук та усунення несправностей 57

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.

1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечне використання і небезпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об ' єкти, які діти можуть досягти у продукті.
- Поверніть ручку кошиків і пси на бік лічильника, щоб діти не могли схопити і спалити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:

1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
2. Відрізайте силовий кабель і відключити його з виключкою з продукту.
3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.
4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.

1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути

виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте

розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.
- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.

1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.
- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструмте лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.

- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Існує ризик того, що завіси й легкозаймисті матеріали навколо плити займуться від полум'я варильної панелі. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.

⚠ 1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час

використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на варильній поверхні утворилася тріщина, від'єднайте виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо скляна поверхня плити розбилася, дотримуйтеся таких правил.

Вимкніть усі газові та (якщо є) електричні конфорки.
Від'єднайте виріб від електромережі.
- Не торкайтеся поверхні пристрою.
- Не використовуйте пристрій.

- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.

⚠ 1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближалися до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.

⚠ 1.8 Безпека під час готування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно

спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.
- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.

1.9 Електроіндукція

- Електрично керовані зони варильної поверхні оснащені передовою індукційною технологією. На індукційних конфорках, які дозволяють економити час і електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для готування на індукційних поверхнях; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна варильна поверхня створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують пристрої, як-от: кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не покладайтеся на датчик посуду.
- Не слід розміщувати металеві предмети, як-от: ножі, виделки, ложки і кришки на варильній поверхні, оскільки вони нагріються до високих температур.
- Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під варильною поверхнею. Матеріали, які знаходяться поруч із пристроєм впродовж його інтенсивної експлуатації, можуть перегріватися.
- Забороняється класти на індукційну варильну поверхню електронні вироби, як-от: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ваші вироби можуть зазнати пошкоджень.

1.10 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки. Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

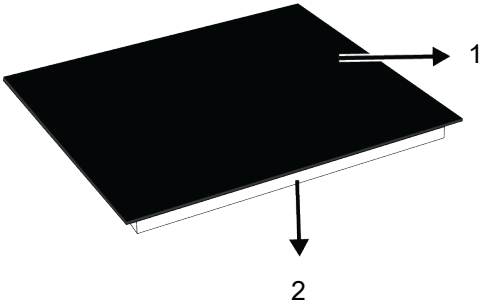
Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом.

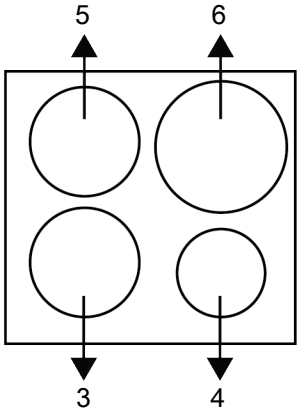
Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу





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

3.2 Технічні характеристики

Загальні характеристики	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/ глибина), мм	52 * /590 /520
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина), мм	560 (+2) /490 (+2)
Напруга/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/ підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Загальне енергоспоживання, кВт	макс. 7,2 kW

Зони приготування	
Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Бустер 1800 Вт

Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

* Висота варильної панелі, вказана в технічній таблиці, є висотою нижньої кришки виробу.

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.

Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.

Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

4.1 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

5 Правила експлуатації варильної панелі

5.1 Загальна інформація про використання варильної панелі

Загальні попередження

- Не допускайте падіння будь-яких предметів на скляну варильну поверхню. Навіть маленькі предмети, такі як сільнички, можуть пошкодити скляну варильну поверхню. Не використовуйте тріснуту скляну варильну поверхню. Вода може просочитися в ці щілини і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, потім від'єднайте виріб від мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте нестійкий посуд або посуд, який легко перекидається, на скляній варильній поверхні.
- Не нагрівайте порожній посуд. Посуд і виріб можуть бути пошкоджені.
- Обов’язково вимикайте конфорки після кожного використання.
- Якщо використовувати зони нагрівання без посуду, ви пошкодите виріб. Вимикайте конфорки після кожного використання.
- Конфорки будуть гарячими після кожного використання, тому не ставте пластиковий посуд на конфорки. Негайно очистіть будь-який розплавлений матеріал на поверхні.
- Різкі перепади температури скляної варильної поверхні можуть пошкодити її, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Помістіть відповідну кількість їжі в посуд. Це дозволить запобігти переповненню їжі, і вам не доведеться робити непотрібне прибирання.
- Не ставте кришки від посуду на зони нагрівання.
- Поставте посуд так, щоб він знаходився по центру конфорок. Якщо ви хочете перемістити посуд на іншу конфорку, підніміть її та поставте на потрібну конфорку, а не пересувайте.

Принцип роботи індукційної плити

Індукційна плита схожа на відкритий контур. Коли на нього поміщається індукційно-сумісний посуд, ланцюг замикається, і електронна система, розташована прямо під скляною варильною поверхнею, створює магнітне поле. Металева основа посуду нагрівається, отримуючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином, тепло виробляється не на скляній

поверхні плити, а безпосередньо в посуді над нею. Скляна поверхня нагрівається від тепла посуду.

Переваги індукційного приготування

Індукційні плити мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо посуду.

- Їжа, яка переливається під час приготування, не пригорає швидко, оскільки поверхня скла не нагрівається безпосередньо. Забезпечується більш легке очищення.
- Оскільки тепло генерується безпосередньо в посуді, приготування відбувається швидше, що економить час і енергію порівняно з іншими типами плит.
- Оскільки тепло подається безпосередньо в посуд, немає втрат тепла та досягається більш ефективне приготування.
- Як тільки посуд знімається із зони нагрівання, передача тепла припиняється, і зона нагрівання не нагрівається безпосередньо, що забезпечує безпечне використання від можливих нещасних випадків, які можуть статися під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання, якщо використовуєте посуд з антипригарним покриттям без масла або з дуже невеликою кількістю масла (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну варильну поверхню як поверхню для розміщення предметів або різання.
- Не кладіть на конфорку металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки для посуду, оскільки вони можуть нагрітися.
- Ніколи не використовуйте для приготування їжі алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть їжу, загорнуту в алюмінієву фольгу, на індукційну конфорку.
- Тримайте магнітні об’єкти, такі як кредитні картки або стрічки, подалі від виробу, поки конфорки працюють.
- Якщо під варильною поверхнею є духовка, і вона працює, датчики виробу можуть знизити рівень приготування або вимкнути виріб.
- Ваша варильна панель має систему автоматичного відключення. Детальна інформація про цю систему доступна в наступних розділах.

Кухонний посуд

Рекомендується використовувати для вашої індукційної варильної панелі лише феромагнітний, якісний посуд із маркуванням або маркуванням, що сумісний з індукцією. Загалом, чим вищий вміст заліза, тим краще працює посуд. Діаметр дна посуду повинен відповідати площі індукційного приготування. Рекомендовані розміри вказані нижче.

Відповідний посуд:

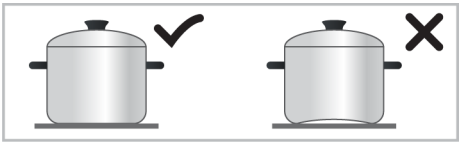
- Чавунний посуд
- Сталевий емальований посуд
- Посуд зі сталі та нержавіючої сталі (з етикеткою або попередженням про те, що він сумісний з індукцією)

Непридатний посуд:

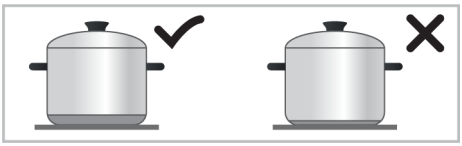
- Алюмінієвий посуд
- Мідний посуд
- Латунний посуд
- Скляний посуд
- Глиняні горщики для приготування їжі
- Керамічний та порцеляновий посуд

Рекомендації:

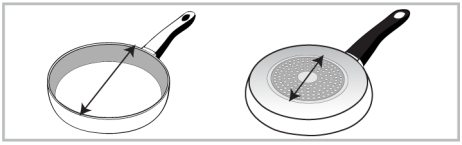
- Використовуйте тільки посуд з плоским дном. Не використовуйте посуд з увігнутим або опуклим дном.



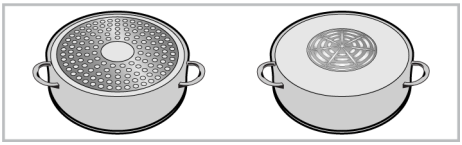
- Використовуйте лише оброблений посуд із густою основою. Якщо ви використовуєте тонкий посуд, він дуже швидко нагріється, а дно посуду може розплавитися до того, як спрацює система автоматичного відключення, пошкодивши варильну поверхню та продукт. Гострі краї можуть подряпати поверхню.



- Деякий посуд має феромагнітне поле на дні, яке менше його фактичного діаметра. Тільки ця зона нагрівається конфоркою. Таким чином, тепло не розподіляється рівномірно, і продуктивність приготування знижується. Крім того, такий посуд може не розпізнаватися великими індукційними зонами нагрівання. З цієї причини зону нагрівання слід вибирати відповідно до величини феромагнітного поля.



- Деякий посуд має основу, яка містить неферомагнітні матеріали, наприклад алюміній. Цей тип посуду може недостатньо нагріватися або взагалі не розпізнаватися індукційною зоною нагрівання. У деяких випадках може з'явитися попередження про поганий посуд.



Під час приготування кількох страв на індукційних конфорках рівномірний розподіл посуду справа-ліво та посередині під час вибору конфорки позитивно впливає на продуктивність приготування.

Тест посуду

Перевірте, чи ваш посуд сумісний з індукційними плитами, використовуючи наведені нижче методи.

1. Якщо підстава посуду тримає магніт, вона сумісна.
2. Коли ви ставите посуд на індукційну зону нагрівання та вмикаєте виріб, якщо ⌴ не блимає, він сумісний.

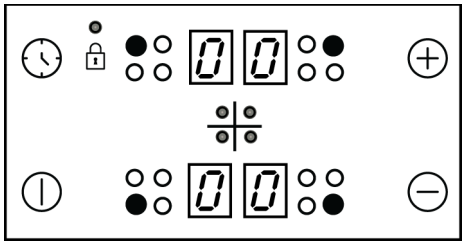
Рекомендовані розміри посуду

Для того, щоб індукційна варильна зона розпізнала посуд, це залежить від феромагнітного діаметра та матеріалу основи посуду. Для розпізнавання посуду та ефективного приготування їжі посуд слід вибирати відповідно до розміру зони нагрівання. Рекомендовані розміри посуду відповідно до розміру конфорки наведені нижче.

Ступінь кипіння може відрізнятися залежно від типу посуду, розміру посуду та розміру зони нагрівання. Для більш рівномірного кипіння можна використовувати конфорку на один розмір більшу. Використання більшої зони нагрівання не витрачає енергію на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідному посуді.

Діаметр зони приготування - мм	Діаметр каструлі - мм
145	мін. 100 - макс. 145
180	мін. 100 - макс. 180
210	мін. 140 - макс. 210
240	мін. 140 - макс. 240
280	мін. 125 - макс. 280
320	мін. 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мін. 100 - макс. 180
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

5.2 Панель управління



Кнопки :

Кнопка «Увімкн./Вимкн.»

Кнопка таймера

Кнопка збільшення

Кнопка зменшення

Символи :

Символ блокування кнопок

Кнопки вибору зони приготування :

Кнопка вибору зони приготування ззаду ліворуч

Кнопка вибору зони приготування Спереду ліворуч

Кнопка вибору зони приготування Спереду праворуч

Кнопка вибору зони приготування Ззаду праворуч

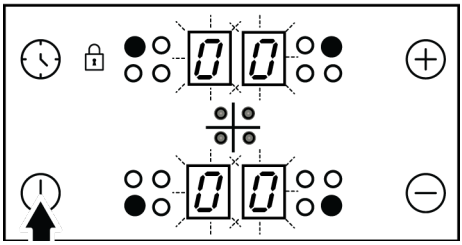
Загальні відомості про ППК

- Схеми й малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд дисплеїв і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.
- Керування цим виробом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна виконувана операція сенсорної панелі управління підтверджується звуковим сигналом.
- Утримуйте панель управління в чистому й сухому стані. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

Вмикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші ⏻ на панелі управління.

⇨ Символ **“0”** з’являється на усіх дисплеях зон нагрівання.



Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Вимикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші ⏻ на панелі управління.

⇨ Варильна панель вимкнеться й повернеться до режиму очікування.

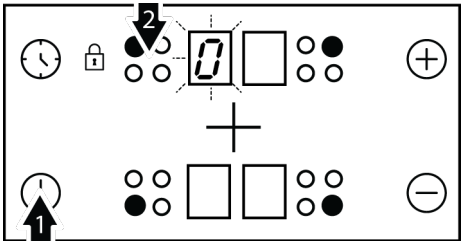
Символи **“H”** або **“h”**, які відображаються на дисплеї зони нагрівання, означають, що зона нагрівання все ще гаряча. В такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

Індикатор залишкового тепла

Символ **“H”**, який з’являється на дисплеї зони нагрівання, означає, що варильна панель все ще гаряча й може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ **“h”**, який означатиме зниження температури.

У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не увімкнеться й не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Вмикання зон нагрівання



1. Торкніться клавіші ⏻, щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться клавіші вибору зони нагрівання, яку хочете увімкнути.

⇨ На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ **“0”**, а відповідний дисплей засвітиться більш яскраво.

Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Налаштування рівня нагрівання

Торкніться клавіш ⊕ або ⊖, щоб встановити рівень температури від **“1”** до **“9”**, або від **“9”** до **“1”**.

На рівні від 1 до 7 вода або олія в каструлі може кипіти з зупинками. Через це користувач може вважати, що прилад періодично вмикається та вимикається. Такий випадок, який трапляється особливо якщо води або олії мало, не є несправністю; це лише спосіб роботи приладу.

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

Вимикання зон нагрівання:

Зону нагрівання можна вимкнути в три різні способи:

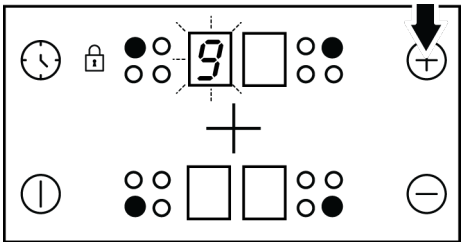
1. **Знизивши рівень нагрівання до “0”:** Ви можете вимкнути зону нагрівання, знизивши регулювання температури до рівня **“0”**.
2. **Торканням символа відповідної зони нагрівання протягом певного часу:** Увімкніть зону нагрівання, натиснувши на відповідний символ протягом певного часу, щоб зменшити значення температури до **“0”**.
3. **Використанням можливості вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера:** По завершенні встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться **“0”** або **“00”**. По завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якої клавіші на панелі управління.

Висока потужність (прискорений розігрів) Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Для швидкого нагрівання ви можете застосувати функцію прискореного розігріву **“P”**. Проте, не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

Увімкнення високої потужності (прискореного розігріву):

1. Торкніться клавіші ⏻, щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшися клавіші вибору зони нагрівання.
3. Торкніться клавіші ⊕ або ⊖, і перш за все досягніть рівня **“9”**.



4. Коли зона нагрівання буде на рівні “9”, торкніться клавіші ⊕ один раз, щоб установити температуру зони нагрівання на **“P”**.

Вимкнення високої потужності (прискореного розігріву):

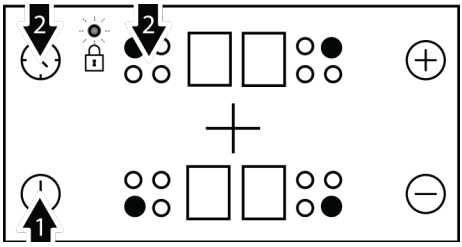
- Щоб вимкнути функцію прискореного розігріву, торкніться клавіші ⊖ і встановіть температуру на рівень **“9”**. Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву й продовжить працювати на рівні **“9”**.
- Ви можете зменшити температуру, торкнувшися клавіші ⊖, або можете повністю вимкнути зону нагрівання, знизивши рівень температури до **“0”**.

Блокування клавіш

Ви можете увімкнути блокування клавіш для запобігання помилковій зміні функцій під час роботи варильної панелі.

Вмикання блокування клавіш

1. Торкніться клавіші ⏻, щоб увімкнути варильну панель.
2. Одночасно торкніться клавіш 🕓 і ●○ ○○, щоб увімкнути блокування клавіш.



⇨ Клавіші буде заблоковано, на символі 🔒 засвітиться точка.

Якщо ви вимкнете варильну панель в режимі блокування клавіш, режим буде активований при наступному увімкненні варильної панелі. Для використання варильної панелі слід вимкнути блокування клавіш.

Вимикання блокування клавіш

1. Коли блокування клавіш активне, одночасно торкніться клавіш 🕓 і ●○ ○○.

⇨ Клавіші буде разблоковано, точка на символі 🔒 згасне.

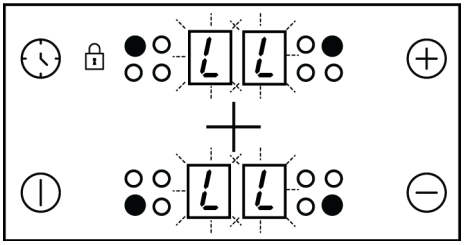
Блокування від дітей Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Для запобігання увімкненню зон нагрівання дітьми ви можете заблокувати варильну поверхню від мимовільного вмикання. Увімкнення та вимкнення блокування від дітей можливе лише в режимі очікування.

Блокування від дітей скасовується у разі відключення електроенергії.

Увімкнення блокування від дітей

1. Торкніться клавіші ⏻, щоб увімкнути варильну панель.
2. Одночасно торкніться клавіш ⊖ і ⊕. Після звукового сигналу торкніться клавіші ⊕, щоб увімкнути блокування клавіш.



⇨ Функцію блокування від дітей буде увімкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання відобразиться символ **“L”**.

Вимкнення блокування від дітей

1. Коли блокування клавіш активне, торкніться клавіші ⏻, щоб увімкнути варильну панель.
2. Одночасно торкніться клавіш ⊖ і ⊕. Після звукового сигналу торкніться клавіші ⊖, щоб вимкнути блокування клавіш.

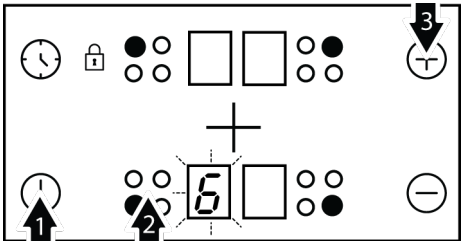
⇨ Функцію блокування від дітей буде вимкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання зникне символ **“L”**.

Функція таймера

Ця функція полегшує приготування їжі. Весь час приготування не потрібно буде стояти біля плити. Конфорка автоматично вимкнеться після закінчення вибраного часу.

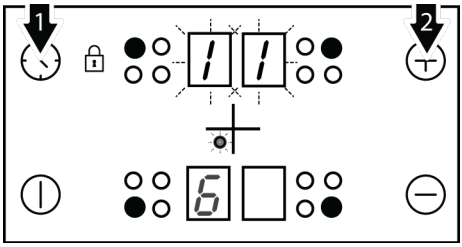
Вмикання таймера

1. Торкніться клавіші ⏻, щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшися клавіші вибору зони нагрівання.



3. Торкніться клавіш ⊕ або ⊖, щоб установити потрібний рівень температури.
4. Торкніться клавіші ⏲, щоб увімкнути таймер.

⇨ На дисплеї таймера відобразиться символ **“00”**, а на дисплеї вибраної зони нагрівання з’явиться десяткова крапка.



Дисплеї правої задньої та лівої задньої зони нагрівання служать у якості дисплея таймера, коли таймер активний.

5. Торкніться клавіші ⊕ або ⊖, щоб встановити потрібний час.

Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які вже використовуться.

Повторіть вищезазначені процедури для інших зон нагрівання, для яких хочете налаштувати таймер.

Таймер не можна налаштувати, якщо не обрано зону нагрівання та значення температури зони нагрівання.

Коли буде вибрано зону нагрівання, для якої було налаштовано таймер, ви зможете побачити час, що залишається, ще раз натиснувши клавішу ⏲.

Вимикання таймера

По завершенні встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить попереджувальний сигнал. Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку клавішу.

Завчасне вимикання таймерів

- ✓ У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель працюватиме при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.

1. Оберіть зону нагрівання, яку хочете вимкнути.
2. Торкніться клавіші ⏲, щоб увімкнути таймер.
3. Доки “00” не з’явиться на екрані таймера, торкайтеся клавіші ⊖ , щоб установити значення на **“00”**.

⇨ Світло у формі крапки на дисплеї відповідної зони нагрівання і сам дисплей **повністю** вимикаються, після блимання протягом певного часу, і таймер скасовується.

Функція керування живленням Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Ваш продукт має функцію управління потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінити загальну потужність, за якою гола буде малювати.

Керування живленням може бути зроблене тільки тоді, коли продукт вперше встановлений і вперше заряджається. Ви можете завершити роботу наведенням нижче кроків, розташованих нижче за 30 секунд, коли добуток буде першим.

Функція керування живленням- Прискорений рівень загальної потужності

Індикатор відображення керування живленням	Загальна потужність
25	2.5 кВт
30	3 кВт
36	3.6 кВт
44	4.4 кВт
54	5.4 кВт
57	5.7 кВт
67	6.7 кВт
72	7.2 кВт

Якщо загальна потужність вашого продукту знаходиться під бажаною потужністю, ваш продукт буде працювати на загальному рівні потужності, заданому в технічній таблиці. (Технічні характеристики [▸ 43])

Щоб змінити загальну потужність;

1. Коли продукт спочатку захистився, доторкнутися до клавіш⊕/⊖/⊕/⊖/⊕за 30 секунд.
2. Набір рівнів керування живленням буде показано на дисплеї таймера.
3. Дотик ⊕ ключ для перемикання між рівнями і встановити загальну потужність, яку ви бажаєте встановити.
4. Підтверджувати налаштування, доторкнувшись до ⏻ ключ і вимкни hb. Загальна сума потужності, яку ви встановили, слід активувати

Рівні температури, які ви можете призначити до коливання, можуть змінюватися, як на загальний набір рівнів потужності. Рівень температури, що забезпечує hb, автоматично знижується, як при встановленні потужності, для виконання hob. Це не помилка.

Якщо ключ, відмінний від вказаної послідовності, буде доторкнутися до зміни рівня потужності, цей параметр не може бути виконаний. Вам слід повторити кроки з початку, щоб зробити цей параметр.

Безпечне й ефективне використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: індукційна варильна панель обігріває посуд безпосередньо, тому має різноманітні переваги порівняно з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається. Індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

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

Обмеження часу роботи

Варильна панель оснащена пристроєм обмеження часу роботи. Якщо одна чи більше зон нагрівання не були вимкнені, за деякий час зона нагрівання автоматично вимкнеться (див. таблицю 1). Якщо зоні нагрівання призначений таймер, його дисплей також вимкнеться пізніше. Обмеження часу роботи залежить від вибраного рівня нагрівання. Для відповідного встановленого рівня нагрівання застосовується максимальний час роботи. Користувач може знову ввімкнути зону нагрівання після автоматичного вимкнення, як описано вище.

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в годинах)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 хв
P (Прискорений розігрів)	5-10 хв *
(*) За 5 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

Таблиця 1: Таблиця 1: Обмеження часу роботи

Захист від перегріву

Варильна панель має кілька датчиків захисту від перегріву. У разі перегріву може відбутися таке:

- Зона нагрівання, що працює, може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися. Проте цей стан не відображається на індикаторі.

Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання

негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. У цей час на дисплеї відобразиться попереджувальний символ **“F”**.

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона швидко змінює налаштування потужності, Таким чином, ви маєте можливість запобігти переливанню рідини (води, молока тощо) з посуду, навіть коли вона вже піднялася до краю.

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

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

6 Загальна інформація про приготування їжі

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. Не намагайтеся загасити пожежу водою! При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтесь, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об’єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

Кухонний стіл

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Плавлення		
Плавлення шоколаду (наприклад, бренд Dr.Oetker, гіркий шоколад 55–60% какао, 150 г)	1	20 … 35
Вершкове масло (200 г)	6	5 … 6
Кип'ятіння, розігрівання, підтримання теплим		
Вода 1 L (Кип'ятіння)	P	2 … 8
Вода 3 L (Кип'ятіння)	P	8 … 10
Молоко 1 L (Кип'ятіння)	6	4 … 6
Молоко 1 L (Підтримання теплим)	1-2	18 … 22

Їжа		Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Рослинна олія (Нагрівання) (Соняшникова олія 0,5 L)		8	3 … 5
Кип'ятіння			
Нечищена картопля крупно подрібнена (2 шматочки великого розміру)		9	12 … 14
Філе лосося		8	10 … 15
Ковбаса		9	2 … 4
Макарони (150 г)		8	8 … 12
Ціла курка (1,5 кг)		7-9	55 … 70
Змішане овочеве рагу		6-8	10 … 20
локшина		9	3 … 6
Приготування їжі, пасерування			
Страва з рису (200 г рис)		6-8	10 … 30
Паелья *		9	15 … 20
Ашуре **			
	Кип'ятіння нуту з квасолею Кип'ятіння - для ашуре	9	5 … 6
	Кип'ятіння нуту з квасолею приготування - для ашуре	3	10 … 30
	Пшениця Кип'ятіння - для ашуре	9	2 … 5
	Пшениця приготування - для ашуре	3	10 … 30
	Ашуре -Всі інгредієнти	8	20 … 25
Гомілки з овочами **			
	Пасерування овочів	9	3 … 8
	Випічка	4-5	120 … 150
Супи (Наприклад, суп з сочевиці)		6-7	17 … 20
Різотто		7-8	15 … 25
Фахітас з курки		9	10 … 20
Локшина з курки, овочів, кальмарів		8-9	10 … 18
Кремово-грибна курка		8-9	10 … 18
Смажена курка чилі *		8-9	5 … 10
Блюдо зі шпинату та фаршу		6-7	10 … 15
Тушкована яловичина		7-8	60 ... 70
Плов з булгура (200 г)		6-8	15 … 35
Бефстроганов		8-9	10 … 15
Дрібне обсмажування			
Філе морського окуня		8	3 … 7
Стейк без кісток ** (3-5 см)		8	5 … 9
Ковбаса		8	2 … 5
Смажені яйця		7	4 … 8

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Омлет	7-8	3 … 6
Бургер Патті	6-8	6 … 10
Курка Баллантайн (200 г)	8-9	6 … 10
Тонкий млинець	8-9	2 … 5
коржі	6-7	2 … 5
Відкритий хліб	7-9	2 … 5
Випічка на сковороді	8-9	6 … 12
Французький фруктовий тост	8-9	2 … 5
Змішане овочеве обсмажування *	7-8	9 … 13
Картопля фрі		
Баурсак	8	13 … 16
Шніцель	8	5 … 7
Нагетси	8-9	4 … 8
Заморожена картопля (500 г)	8-9	8 … 15
Свіжа картопля (500 г)	8-9	8 … 15
Свіже яблуко, нарізана картопля (200 г)	8-9	5 … 10
Курка кацу	8-9	3 … 6
Змішаний Фрай	8-9	10 … 15
Креветки Темпура	8-9	5 … 7
Рисові коржі	9	3 … 7

* Рекомендується сковорідка вок

** Рекомендується лита каструля/литий казанок.

7 Технічне обслуговування та очищення

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).

- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов’язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м’яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричиняти появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Чищення плити

Скляна поверхня приготування

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

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

7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.
- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.
- Якщо варильна поверхня не вмикається після натискання кнопки увімкнення/вимкнення >>> Від'єднайте його від мережі та зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж підключати.
- Він має захист від перегріву. >>> Зачекайте, поки плита охолоне.
- Не можна використовувати відповідні каструлі. >>> Перевірте свої горщики.

Символ ⍈ на освітньому дисплеї постійно освітлюється.

- Не може бути трава в тому, що зона хоб працює. > > > Перевірте, чи є горщик у зоні hob.
- Ваш горщик не може бути сумісним з індукцією > > > Перевірте, чи є ваш горщик придатним для індукції.
- Горщик може бути не в центрі коректно розташованої зони або нижня поверхня горщика, яка може бути недостатньо широкою для вибраної зони хоб. > > > Центр зони хоб вибором горщика, який досить широкий для зони хоб.
- Горщик або зона хобків можуть бути дуже гарячими. > > > Зачекайте на них, щоб охолонути.

Вибрана зона хоб раптово вимкнулася, поки вона працює.

- Час приготування до вибраної зони, можливо, вже вичерпано. > > > Ви можете встановити новий час приготування їжі або завершити приготування.
- Є теплозахист. > > > Зачекайте для вашого хобу, щоб охолонути.
- Об'єкт може покрити панель керування дотику. > > > Вилучити об ' єкт з панелі.

Незважаючи на те, що зона хобу увімкнено, горщик не нагрівається.

- Горщик не може бути сумісним з індукцією. > > > Перевірте, чи ваш горщик підходить для індукції.
- Горщик може бути не в центрі коректно розташованої зони або нижня поверхня горщика, яка може бути недостатньо широкою для вибраної зони хоб. > > > Центр зони хоб за вибором горщика, який досить широкий для зони хоб.

Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати, навіть якщо хок вимкнений.

- Це не помилка. Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати до електронного устаткування всередині лялечки до відповідної температури.

Є шум, що надходить з хору під час приготування їжі

- Може, під час приготування їжі може бути якась ніяка. Ці звуки залежать від складу кулінарного програмного забезпечення. Ці звуки нормальні, а не несправності і є частиною індукції.

Можливі звуки і причини:

- **Шум вентилятора:** Хоб має вентилятор, який автоматично працює відповідно до температури продукту. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури. Після того, як hob вимкнений, якщо температура висока відповідно до температури продукту, вентилятор може продовжувати працювати на деякий час.
- **Низька кума, подібна до трансформатора:** Це природа індукції. Оскільки тепло переноситься безпосередньо на дно кулінарного програмного забезпечення, цей вид hum може відбуватися в залежності від матеріалу кулінарного програмного забезпечення. Таким чином, різні звуки можуть бути почуті різними кулінарними програмними рецептами.
- **Звуковий звук:** Це пов'язано з матеріалом і структурою дна куховарного програмного забезпечення. Якщо кулінарне програмне забезпечення складається з різних матеріалів і шарів, може виникнути трактування шуму.
- **Звуковий звук:** Свистячий звук можна почути, коли готують дві зони хобу на одній стороні хоба на різних рівнях приготування їжі.

Коди/причини помилок і можливі рішення

Коди помилок	Причини помилки	Можливі рішення
E 1 – E 11	Трапилася помилка індукції.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури індукції.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 22 E 26	Індукція-це нагрівання.	Вимкніть індукцію і зачекайте, щоб вона охолола. Помилка знизиться, коли температура хору падає під межі. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 23 E 24	Трапилась програмна помилка індукції hob.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 25	Під час виконання дії вентилятора hob сталася помилка.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 27 E 47	Індукційні сумісні горщики не використовувалися.	Помилка знизиться, коли використовується індукція, сумісна з індукцією.
E 31 - E 39	Апаратна помилка сталася в індукції електронної листівки.	Вимкніть індукцію і поверніть його після 30 секунд. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 42	Трапилась електрична помилка з ' єднання.	Перевстановити правильне електричне з ' єднання, посилаючись на технічну таблицю і інструкцію продукту.

Коди помилок	Причини помилки	Можливі рішення
E 46	Один або кілька ключів було проведено протягом більш ніж 10 секунд. Об'єкт був залишений на контрольній панелі, або він був схильний до пари.	Після того, як ти знімеш руку, проблема зникне. Після того, як панель керування очищено, проблема зникне.
E 48 E 49 E 51	Трапилась помилка датчика індукції.	Датчики обладнання повинні бути доведені до дотримання умов використання. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 52 - E 57	Високотемпературна помилка сталася на індукції.	Вимкніть індукцію і зачекайте, щоб вона охолола. Помилка знизиться, коли температура датчика падає під межі. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 58 - E 59	Помилка датчика/висока температура сталася у автоматичному режимі приготування.	Вимкніть індукцію і зачекайте, щоб вона охолола. Якщо помилка зберігається, від'єднати продукт від джерела живлення і перез'єднуйте його. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
E 63	Якщо ваш продукт є індукцією hob з капюшоном, то сталася помилка фільтру.	Вилучити і повторно долучити фільтри вентиляції. Якщо проблема зберігається, зверніться до уповноваженної служби.
FF	Будь-який ключ, можливо, був доторканений протягом тривалого періоду часу.	Коли ви звільняєте будь-який ключ,
	Можливо, що горщик був розміщений на контролі.	Коли горщик на контрольній одиниці видаляється,
	Їжа/рідина, можливо, була перевантажені на контрольний блок.	Помилка знизиться, коли очищується переповнення їжі/ рідкого залишку.

Виробник: “Arçelik A.S.”

“Arçelik A.S.”, м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина

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

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,

адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

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

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

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,
Ви благодариме што го избравте производот Beko. Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.
Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.
Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:


Опасност што може да резултира со смрт или повреда.


Важни информации или корисни совети за употреба.


Прочитајте го упатството за употреба.


Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Скенирајте го QR-кодот за да пристапите до онлајн верзијата на упатството за употреба.

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

Содржина

1 Упатства за безбедноста 64

1.1 Наменета употреба 64
1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња 64
1.3 Електрична безбедност 65
1.4 Безбедност при транспорт 67
1.5 Безбедност при инсталација 67
1.6 Безбедност при употреба 68
1.7 Предупредувања за температура 69
1.8 Безбедност при готвење 69
1.9 Индукција 70
1.10 Безбедност при оддржување и чистење 70

2 Упатства за заштита на животната средина 71

2.1 Директива за отпадот 71
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (OEEO) и фрлање на дотраениот производ 71
2.2 Информации за пакувањето 71
2.3 Препораки за заштеда на енергија 71

3 Вашиот производ 72

3.1 Вовед во производот 72
3.2 Технички спецификации 73

4 Прва употреба 74

4.1 Прво чистење 74

5 Како Се Користи Плочата 74

5.1 Општи информации за користење на котлината 74
5.2 Контролна табла 77

6 Општи информации за готвење .. 83

6.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните 83

7 Одржување и чистење 86

7.1 Општи информации за чистење 86
7.2 Чистење на плотната 87
7.3 Чистење на контролната табла 87

8 Решавање проблеми 88

MK

1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.

1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.

1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека

се надгледувани или обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.
- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- Свртете ја рачката на тенџериња и тавите на страна од пултот за да не можат децата да ги фатат и запалат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:

1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со приклучокот од производот.
3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.
4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во неактивен режим.

1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот

без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.
- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобрениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Пренослливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и пренослливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!
- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.

1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучување на осигурувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Постои ризик пламенот од плочата за готвење да ги запали завесите и запаливите материјали околу плочата за готвење. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не треба да има црево за гас, пластична цевка за вода и штекер на задниот или страничниот ѕид на местото каде што ќе се инсталира производот. Во спротивно, тие може да се деформираат од топлината кога се работи со плочата за готвење и може да создаде безбедносен ризик.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината на плочата е напукната,

исклучете го производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако стаклената површина на плочата за готвење е скршена:

Исклучете ги сите плински и (ако има) електрични рингли. Исклучете го производот од струја.

- Не ја допирајте површината на апаратот.
- Не го користете апаратот.

- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или надворешен часовник.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.
- Не ставајте запаливи/ експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.

1.8 Безбедност при готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се набљудува процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се набљудуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При готвење со цврсто или течно масло, опасно е да се остави ринглата без надзор, што може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода; исклучете го производот од електричната мрежа, а потоа покријте го пламенот со капак или ќебе за гаснење пожари (итн.).

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.

1.9 Индукција

- Електрично управуваните зони на плочата за готвење се опремени со напредна „Индукциска“ технологија. На индукциските рингли, кои заштедуваат време и енергија, мора да се користат садови погодни за индукциско готвење; инаку зоната за готвење нема да работи. За подетални информации, погледнете во делот „Избор на садови за готвење“.
- Бидејќи индукциската плоча за готвење создава магнетно поле, може да има штетни ефекти за луѓето кои користат уреди како електростимулатори на срце или инсулински пумпи.
- По употребата исклучете ја плотната од нејзината контролна табла, а не се потпирајте на сензорот за садови.
- Металните предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се стават на површината за готвење бидејќи ќе се загреат.
- Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење. При долга и интензивна употреба, материјалите таму може да се прегреат.
- Не ставајте електронски производи како што се мобилни телефони, таблети, компјутери на индукциската плоча. Вашиот апарат може да се оштети.

1.10 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (OEEO) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симмбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (OEEO).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање. Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

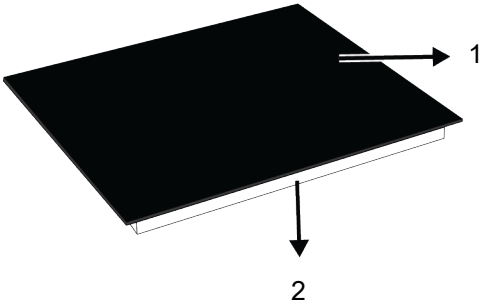
Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

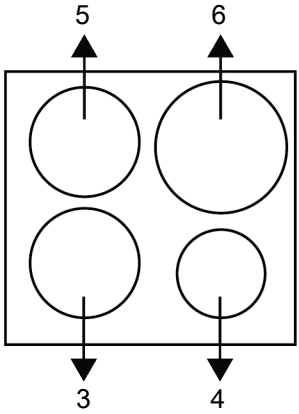
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Користете тенџериња / тави со големина и капак погодни за зоната за готвење. Секогаш избирајте тенџере со правилна големина за Вашите оброци. Потребна е енергија повеќе од потребното за садови со погрешна големина.
- Одржуувајте ги чисти местата за печење на ринглите и основата на тенџериња. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за печење и основата на тенџерето.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот





1 Стаклена површина за готвење
2 Ниско куќиште
3 Зона за индукциско готвење
4 Зона за индукциско готвење
5 Зона за индукциско готвење
6 Зона за индукциско готвење

3.2 Технички спецификации

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	52 * /590 /520
Димензии за инсталирање на плочата за готвење (ширина / длабочина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напон/Фреквенција	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	макс. 7,2 kW

Зони за готвење	
Напред лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W

Напред десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	145 mm
Напојување	1600 W / Брзо загревање 1800 W

Позади лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W

Позади десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	210 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W

* Висината на плочата за готвење наведена во техничката табела е висината на долната обвивка на производот.

Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.

Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.

Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

5 Како Се Користи Плочата

5.1 Општи информации за користење на котлината

⚠ Општи предупредувања

- Не дозволувајте ниеден предмет да падне на стаклената површина за готвење. Дури и мали предмети, како што се шејкери за сол, може да ја оштетат стаклената површина за готвење. Не користете испукана стаклена површина за готвење. Водата може да навлезе во овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа исклучете го производот и јавете се кај овластениот сервис за да го намалите ризикот од струен удар.
- Не користете нестабилни или лесно превртливи садови за готвење на стаклената површина за готвење.
- Не загревајте ги празните садови за готвење. Садовите за готвење и производот може да се оштетат.
- Не заборавајте да ги исклучите зоните за готвење по секоја употреба.
- Ако управувате со зоните за готвење без садовите за готвење, ќе го оштетите производот. Исклучете ги зоните за готвење по секоја употреба.
- Зоните за готвење ќе бидат жешки по секоја употреба, затоа не ставајте пластични садови за готвење на зоните за готвење. Веднаш исчистете го растопениот материјал на површината.
- Ненадејните температурни промени на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладна течност за време на готвењето.
- Ставете ја соодветната количина храна во садовите за готвење. Ова ќе го спречи прелевањето на храната и нема да мора да правите непотребно чистење.
- Не ставајте капаци од садови за готвење на зоните за готвење.
- Поставете ги садовите за готвење така што да бидат центрирани на зоните за готвење. Ако сакате да го преместите садот за готвење во друга зона за готвење, подигнете го и поставете го на саканата зона за готвење наместо да го лизгате.

Принцип на работа на индукцискиот котлон

Индукциската плоча е како отворено коло. Кога на него е поставен сад за готвење компатибилен со индукција, колото е завршено и електронски систем лоциран веднаш под стаклената

површина за готвење произведува магнетно поле. Металната основа на садовите за готвење се загрева со примање енергија од ова магнетно поле. На овој начин, топлината не се произведува на стаклената површина на котлината, туку директно во садовите за готвење над неа. Стаклената површина се загрева со топлината на садовите за готвење.

Предности на индукциското готвење

Индукциските котлони нудат некои предности бидејќи топлината се пренесува директно во садовите за готвење.

- Храната што се прелева за време на готвењето не гори брзо бидејќи површината на стаклото за готвење не се загрева директно. Обезбедено е полесно чистење.
- Бидејќи топлината се генерира директно во садовите за готвење, готвењето е побрзо, со што се заштедува време и енергија во споредба со другите видови котлини.
- Бидејќи топлината се дава директно на садовите за готвење, нема загуба на топлина и се постигнува поефикасно готвење.
- Штом садовите за готвење ќе се извадат од зоната за готвење, преносот на топлина престанува и зоната за готвење не се загрева директно, обезбедувајќи побезбедна употреба против можни несреќи што може да се случат за време на готвењето.

За безбедна употреба:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садови за готвење обложени со масло или многу малку масло (тефлонски тип).
- Не користете го стаклениот простор за готвење како површина за поставување предмети или за сечење.
- Не ставајте метални предмети, како што се прибор за јадење или капаци за садови за готвење, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш не ставајте храна завиткана во алуминиумска фолија на индукциската зона за готвење.
- Држете ги магнетните предмети, како што се кредитните картички или касетите, подалеку од производот додека зоните за готвење се во функција.
- Ако под вашата плоча има рерна и таа работи, сензорите во производот може да го намалат нивото на готвење или да го исклучат производот.
- Вашиот шпорет има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се достапни во следните делови.

Прибор за готвење

Се препорачува да користите само садови за готвење кои се феромагнетни, со добар квалитет и означени или означени како индукциски компатибилни за вашиот индукциски котлон. Општо земено, колку е поголема содржината на железо, толку подобро ќе работат садовите за готвење. Дијаметарот на основата на садовите за готвење треба да одговара на индукцискиот простор за готвење. Препорачаните големини се наведени подолу.

Погодни садови за готвење:

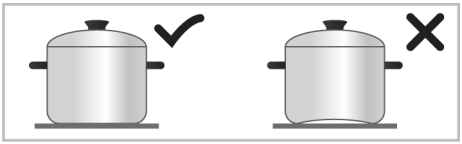
- Садови за готвење од леано железо
- Емајлирани челични садови за готвење
- Садови за готвење од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или предупредување што покажува дека е компатибилно со индукција)

Непогодни садови за готвење:

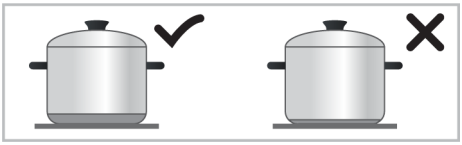
- Алуминиумски садови за готвење
- Садови за готвење од бакар
- Садови за готвење од месинг
- Стаклени садови за готвење
- Глинени садови за готвење
- Садови за готвење од керамика и порцелан

Препораки:

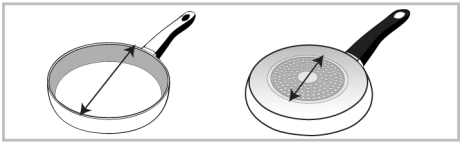
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со конкавни или конвексни основи.



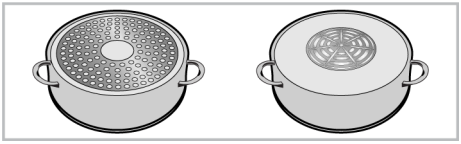
- Користете само дебели, преработени садови за готвење. Ако користите тенки садови за готвење, овие садови за готвење ќе се загреат многу брзо и основата на садовите за готвење може да се стопи пред да се активира системот за автоматско исклучување, оштетувајќи ја површината за готвење и производот. Острите рабови ќе ја изгребат површината.



- Некои садови за готвење имаат феромагнетно поле на дното кое е помало од неговиот вистински дијаметар. Само оваа област се загрева од зоната за готвење. Затоа, топлината не се распределува рамномерно и перформансите на готвењето се намалуваат. Покрај тоа, таквите садови за готвење може да не бидат откриени од големите индукциски зони за готвење. Поради оваа причина, зоната за готвење треба да се избере според големината на феромагнетното поле.



- Некои садови за готвење имаат основа која содржи неферомагнетни материјали, како што е алуминиумот. Овие видови садови за готвење може да не се загреат доволно или воопшто да не бидат откриени од индукциската зона за готвење. Во некои случаи, може да се појави лошо предупредување за садови за готвење.



Кога готвите повеќе садови на индукциските зони за готвење, распределувањето на садовите за готвење подеднакво на десната лева и средната област при изборот на зоната за готвење позитивно влијае на перформансите на готвењето.

Тест на садови за готвење

Тестирајте дали вашите садови за готвење се компатибилни со индукциски котлони користејќи ги методите подолу.

1. Ако основата на садовите за готвење држи магнет, таа е компатибилна.
2. Кога ќе ги поставите садовите за готвење на индукциската зона за готвење и ќе го вклучите производот, ако ⊔ не трепка, тој е компатибилен.

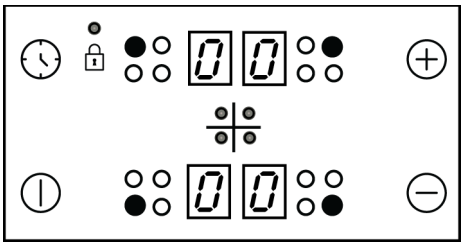
Препорачани големини на садови за готвење

За индукциското простор за готвење да ги препознае садовите за готвење, тоа зависи од феромагнетниот дијаметар и материјалот на основата на садовите за готвење. За препознавање на садовите за готвење и ефикасно готвење, садовите за готвење треба да се изберат според големината на зоната за готвење. Препорачаните големини на садови за готвење според големината на зоната за готвење се дадени подолу. Однесувањето при вриење може да варира во зависност од видот на садовите за готвење, големината на садовите за готвење и големината на зоната за готвење. За порамномерно однесување при вриење, може да се

користи зона за готвење која е една големина поголема. Користењето на поголема зона за готвење не троши енергија на индукциски котлини, бидејќи топлината се создава само во соодветните садови за готвење.

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мин. 100 - макс. 180
Зона за готвење со широка (флекси) површина	ширина 230 - должина 390

5.2 Контролна табла



Копчиња :

Копче за вклучување/исклучување

Копче за тајмерот

Копче за покачување

Копче за намалување

Симболи :

Симбол за заклучување со клуч

Копчиња за избирање на зона за готвење :

Копче за избирање на задната лева зона за готвење

Копче за избирање на предната лева зона за готвење

Копче за избирање на предната десна зона за готвење

Копче за избирање на задната десна зона за готвење

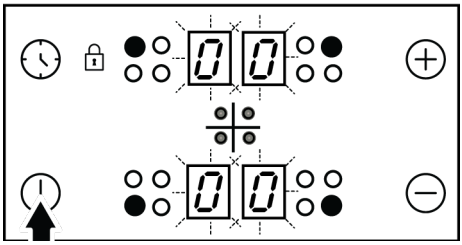
Општи информации за контролната табла

- Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.
- 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.
- Секогаш одржувајте го панелот на контролата чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.

Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето ⏻ на контролниот панел.

⇨ Иконата **“0”** се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Исклучување на плочата

1. Допрете го копчето ⏻ на контролниот панел.

⇨ Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.

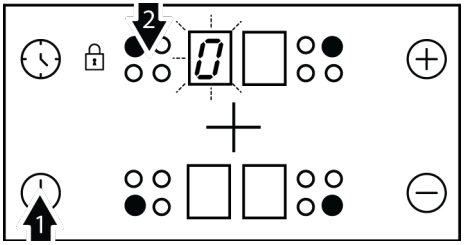
Симболите **“H”** или **“h”** што ќе се појават на приказот за зоната за готвење посочуваат дека зоната за готвење е уште врела. Не допирајте ги зоните за готвење.

Индикатор за преостаната топлина

Симболот **“H”** што ќе се појави на приказот за зоната за готвење посочува дека плочата е уште врела и може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во **“h”** и значи помалку врелина.

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

Вклучување на зоните за готвење



1. Допрете го копчето ⏻ за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите.

⇨ Се прикажува симболот **“0”** на приказот за зоната за готвење, а соодветниот приказ свети посилно.

Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Поставување на нивото на температурата

Допрете ги копчињата ⊕ или ⊖ за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу **“1”** и **“9”** или меѓу **“9”** и **“1”**.

Водата или маслото во тенџерето може да вријат или да престанат со вриење на нивоата меѓу 1 и 7. Тоа може да предизвика корисникот да помисли дека производот се вклучува и исклучува повремено. Ова не претставува дефект, особено кога има малку вода или масло; тоа е само начинот на кој производот работи.

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.

Исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:

1. **Со спуштање на нивото на температурата на “0”:** Може да ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на ниво **“0”**.
2. **Со допирање на симболот за соодветната зона за готвење извесен период:** Исклучете ја зоната за готвење со притискање на соодветниот симбол **извесен**

период за да ја намалите вредноста на температурата на “0”.

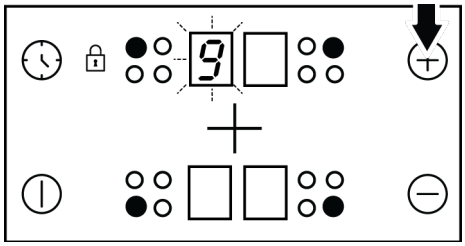
3. **Со исклучување преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење:** Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. **“0”** и **“00”** ќе се појават на соодветните прикази. Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Голема моќност (поттикнувач) Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Може да ја користите функцијата со поттикнувачот **“P”** за брзо загревање. Сепак, оваа функција не се препорачува за долготрајно готвење. Функцијата со поттикнувачот не е достапна за сите зони за готвење.

Вклучување голема моќност (поттикнувач):

1. Допрете го копчето ⏻ за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Допрете ⊕ или ⊖ да се достигне нивото **“9”** прво.



4. Кога зоната за готвење ќе достигне ниво “9”, допрете ⊕ еднаш за да ја поставите температурата на зоната за готвење на **“P”**.

Исклучување голема моќност (поттикнувач):

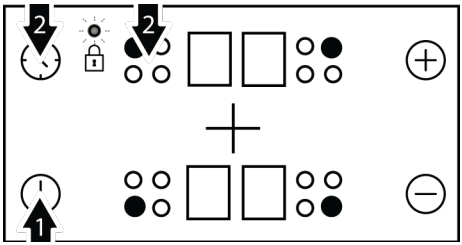
- Допрете ⊖ и поставете ја температурата на ниво **“9”** за да се оневозможи функцијата со поттикнувачот. Зоната за готвење продолжува да работи без поттикнувачот и ќе функционира на ниво **“9”**.
- Може да го намалувате нивото на температурата со допир на ⊖ или може да ја исклучите зоната за готвење целосно со намалување на нивото на температурава на **“0”**.

Заклучување на копчињата

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

Активирање на заштитата за копчињата

1. Допрете го копчето ⏻ за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата 🕒 и ●○ истовремено за да го активирате заклучувањето за копчињата.



⇨ Заклучувањето за копчињата ќе се активира и ќе засвети точката на симболот 🔒.

ⓘ Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата ќе се активира и следниот пат кога ќе ја вклучите плочата. Заклучувањето на копчињата мора да се дезактивира за да се овозможи работа на плочата.

Дезактивирање на заштитата за копчињата

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете ги копчињата ⏲ и ●○ ○○ истовремено.

⇨ Заклучувањето за копчињата ќе се дезактивира и ќе се изгасне точката на симболот 🔒.

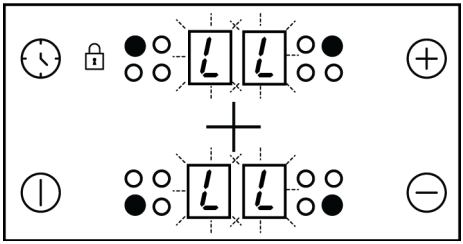
Заштита за деца Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Може да ја заштитите плочата од ненамерно вклучување за да спречите децата да вклучат зона за готвење. Заштитата за деца може да се активира и дезактивира само во режимот на мирување.

Заклучувањето за деца се откажува во случај на прекин на струја.

Активирање на заштитата за деца

1. Допрете го копчето ⏻ за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете ⊕ за да ја активирате заштитата за деца.



⇨ Заштитата за деца ќе се активира и симболот **“L”** ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.

Дезактивирање на заштитата за деца

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете го копчето ⏻ за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете ⊖ за да ја дезактивирате заштитата за деца.

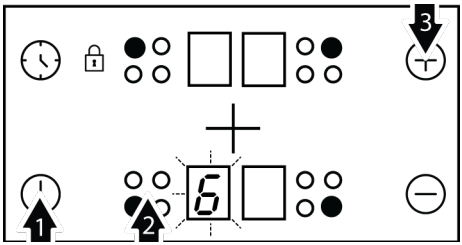
⇨ Заштитата за деца ќе се дезактивира и симболот **“L”** ќе се исчезне од приказите за сите зони за готвење.

Функција на тајмер

Оваа функција ви го олеснува готвењето. Нема да биде потребно да присуствувате на плочата за готвење во текот на целиот период на готвење. Зоната за готвење автоматски ќе се исклучи по истекот на времето што сте го избрале.z

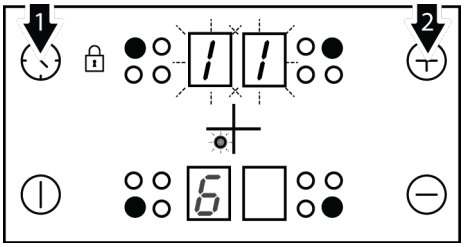
Активирање на тајмерот

1. Допрете го копчето ⏻ за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.



3. Допрете ⊕ или ⊖ за да го поставите нивото за саканата температура.
4. Допрете го копчето ⏲ за да го вклучите тајмерот.

⇨ Симболот **“00”** засветува на приказот за тајмерот, а децималната точка се појавува на екранот за избраната зона за готвење.



Приказите за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

5. Допрете ги копчињата ⊕ или ⊖ за да го поставите саканото време.

Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што веќе се користат.

Повторете ги горепосочените постапки за другите зони за готвење за кои сакате да поставите тајмер.

Тајмерот не може да се прилагодува ако не се избрани зоната за готвење и вредноста на температурата.

Кога ќе се избере зоната за готвење за која е поставен тајмер, може да го гледате преостанатото време со повторен допир на копчето ⏲.

Дезактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучно предупредување. Притиснете го кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Исклучување на тајмерите порано

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

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете го копчето ⏲ за да го вклучите тајмерот.
3. Додека се прикажува “00” на екранот за тајмерот, допрете ⊖ за да ја поставите вредноста на **“00”**.

⇨ Ќе се исклучи светилката во форма на точка за соодветната зона за готвење **целосно** откако ќе трепка извесен период при што истиот се откажува.

Функција за управување со енергија Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вашиот производ има функција за управување со моќноста. Со помош на оваа функција, можете да го промените поставувањето на вкупната моќност што ќе ја нацрта котлината.

Управување со напојувањето може да се направи само кога производот за прв пат се инсталира и прво се напојува. Поставувањето може да го завршите така што ќе ги следите чекорите подолу во рок од 30 секунди кога производот првпат ќе се наполни со енергија.

Функција за управување со моќноста - Прилагодливи вкупни нивоа на моќност

Индикатор на екранот за управување со моќ	Вкупна моќност
25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW

Ако вкупната моќност на вашиот производ е под саканата моќност, вашиот производ ќе работи на вкупното ниво на моќност дадено во техничката табела. (Технички спецификации [▶ 73])

Да се промени вкупната моќност;

1. Кога производот првпат ќе се наполни со енергија, допрете ги копчињата⊕/⊖/⊕/⊖/⊕во рок од 30 секунди.
2. Поставката за ниво на управување со моќноста се прикажува на екранот на тајмерот.
3. Допрете на ⊕ копчето за префрлување помеѓу нивоата и поставете ја вкупната вредност на моќноста што сакате да ја поставите.
4. Потврдете го подесувањето со допирање на ⏻ клуч и исклучете ја котлината. Вредноста на вкупната моќност што сте ја поставиле ќе се активира

Температурните нивоа што може да им ги доделите на котлините може да варираат во зависност од вкупното поставено ниво на моќност. Температурното ниво обезбедено за котлината автоматски се намалува според поставувањето на моќноста што треба да ја изврши котлината. Ова не е грешка.

Ако се допре клуч различен од наведената секвенца при промена на нивото на моќност, поставувањето не може да се направи. Мора да ги повторите чекорите од почетокот за да го направите поставувањето.

Употреба на индукциските зони за готвење безбедно и ефикасно

Работни принципи: Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на работните принципи. Затоа, има повеќе предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева. Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.

Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180 и 210-280 мм. во зависност од моделот. Со одликата за индукција, секоја зона за готвење го регистрира дијаметарот на поставениот сад врз неа. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

Временски ограничувањата за работа

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

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	20-30 минути
P (поттикнувач)	5-10 минути *
(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 5 минути	

Табела 1: Табела-1: Временски ограничувањата за работа

Заштита од прегревање

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

- Активната зона за готвење може да се исклучи.
- Избраното ниво може да се спушти. Сепак, оваа состојба не може да се види на индикаторот.

Систем за заштита при 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 прикажува предупредувањето **"F"** на приказот за време на овој период.

Поставување на прецизно напојување

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Ги менува поставките за напојување многу бргу. Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претечат дури и ако само што не претекле.

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

Одржувајте ја површината на контролниот панел на допир чиста. Може да се појави грешна работа.

6 Општи информации за готвење

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

6.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- 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 некои намирници, исцедете ја водата од нив и полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греете масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

Табела за готвење

Храна		Температура	Време на печење (минути) (прибл.)
Топење			
Топење чоколадо (на пр...од марката Dr.Oetker, горчливо чоколадо со 55-60% какао,150 g)		1	20 … 35
Путер (200 g)		6	5 … 6
Варење, загревање, одржување топло			
Вода 1 L (Варење)		P	2 … 8
Вода 3 L (Варење)		P	8 … 10
Млеко 1 L (Варење)		6	4 … 6
Млеко 1 L (Одржување топло)		1-2	18 … 22
Зеленчуково масло (Загревање) (Сончогледово масло 0,5 L)		8	3 … 5
Варење			
Нелупен компир крупно здробен (2 Парче голем)		9	12 … 14
Лососов филет		8	10 … 15
Колбас		9	2 … 4
Тестенини (150 g)		8	8 … 12
Цела кокошка (1,5 kg)		7-9	55 … 70
Мешана чорба од зеленчук		6-8	10 … 20
Тестенини		9	3 … 6
Готвење, пропржување			
Порција ориз (200 g ориз)		6-8	10 … 30
Паеља *		9	15 … 20
Ашуре (Ноев пудинг) **			
	Варење на грав-наут Варење - за ашуре (Ноев пудинг)	9	5 … 6
	Варење на грав-наут готвење - за ашуре (Ноев пудинг)	3	10 … 30
	Пченица Варење - за ашуре (Ноев пудинг)	9	2 … 5
	Пченица готвење - за ашуре (Ноев пудинг)	3	10 … 30

Храна		Температура	Време на печење (минути) (прибл.)
	Ашуре (Ноев пудинг) -Сите состојки	8	20 … 25
Бут со зеленчук **			
	Пропржување на зеленчук	9	3 … 8
	Печење	4-5	120 … 150
Чорби (На пр. чорба од леќа)		6-7	17 … 20
Рижото		7-8	15 … 25
Пилешки фахити		9	10 … 20
Тестенини од пилешко, зеленчук, лигњи		8-9	10 … 18
Крем пилешко со печурки		8-9	10 … 18
Промешајте го чили пилешкото *		8-9	5 … 10
Јадења со спанаќ и мелено месо		6-7	10 … 15
Говедско чорба		7-8	60 ... 70
Булгур пилаф (200 g)		6-8	15 … 35
Говедско Строганов		8-9	10 … 15
Лесно пржење			
Филет од бранцин		8	3 … 7
Говедски бифтек ** (3-5 cm)		8	5 … 9
Колбас		8	2 … 5
Пржено јајце		7	4 … 8
Омлет		7-8	3 … 6
Бургер Пети		6-8	6 … 10
Пилешки балантин (200 g)		8-9	6 … 10
Крепа		8-9	2 … 5
Рамна леб		6-7	2 … 5
Отвори леб		7-9	2 … 5
Пецива		8-9	6 … 12
Француски овошен тост		8-9	2 … 5
Мешан зеленчук Стир Фрај *		7-8	9 … 13
Помфрит			
Азиски крофни		8	13 … 16
Шницла		8	5 … 7
Пилешки медаљони		8-9	4 … 8
Замрзнати компири (500 g)		8-9	8 … 15
Свежи компири (500 g)		8-9	8 … 15
Свежи јаболка исечени компири (200 g)		8-9	5 … 10
Пилешко кацу		8-9	3 … 6
Мешано Фрај		8-9	10 … 15

Храна	Температура	Време на печење (минути) (прибл.)
Темпура од ракчиња	8-9	5 … 7
Ориз колачи	9	3 … 7
* Се препорачува вок тава.		
** Се препорачува тава/тенџере од леано железо.		

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете производи за чистење на пареа за чистење.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

За ринглите:

- Киселата нечистотија како што се млекото, доматната паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, исчистете ги прелиените течности веднаш откако ќе ја изладите ринглата со исклучување.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.

- Средствата за чистење испрскани/ нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

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

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

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.
- Ако плочата за готвење не се вклучи кога ќе се притисне копчето за вклучување/исклучување >>> Исклучете го и почекајте најмалку 20 секунди пред да го приклучите.
- Има заштита од прегревање. >>> Почекајте вашата рингла да се излади.
- Може да не се користат соодветни тенџерија. >>> Проверете ги садовите.

Симболот ⎵ на екранот на зоната на котлината постојано свети.

- Може да нема тенџере на таа зона на котлината. >>> Проверете дали има тенџере на зоната на котлината.
- Тенџерето може да не е компатибилно со индукција. >>> Проверете дали тенџерето е погодно за индукциски котлони.
- Тенџерето може да не е правилно центрирано на зоната на котлината или долната површина на тенџерето може да не е доволно широка за избраната зона на котлината. >>> Центрирајте ја зоната на котлината со избирање тенџере кое е доволно широко за зоната на котлината.
- Тенџерето или зоната на котлината може да биде многу жешка. >>> Почекајте да се оладат.

Избраната зона на котлината одеднаш се исклучува додека работи.

- Времето за готвење на избраната зона може да е истечено. >>> Може да поставите ново време за готвење или да го завршите готвењето.
- Постои заштита од прегревање. >>> Почекајте котлината да се олади.
- Предметот може да ја покрива контролната табла на допир. >>> Отстранете го предметот од панелот.

Иако зоната на котлината е вклучена, тенџерето не се загрева.

- Садот може да не е компатибилен со индукциската плоча. >>> Проверете дали тенџерето е погодно за индукциската плоча.
- Тенџерето може да не е правилно центрирано на зоната на котлината или долната површина на тенџерето може да не е доволно широка за избраната зона на котлината. >>> Центрирајте ја зоната на котлината така што ќе изберете тенџере кое е доволно широко за зоната на котлината.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако котлината е исклучена.

- Ова не е грешка. Вентилаторот за ладење продолжува да работи додека електронската опрема во внатрешноста на котлината не се излади до соодветната температура.

Има бучава што доаѓа од котлината додека готвите

- Може да има некои звуци што доаѓаат од котлината за време на готвењето. Овие звуци зависат од составот на садовите за готвење. Овие звуци се нормални, не се дефект и се дел од индукциската технологија.

Можни звуци и причини:

- **Бучава на вентилаторот:** Плотната има вентилатор кој автоматски работи според температурата на производот. Вентилаторот има различни работни нивоа и работи на различни нивоа во зависност од температурата. Откако ќе се исклучи котлината, ако температурата е висока во зависност од температурата на производот, вентилаторот може да продолжи да работи некое време.
- **Работа со трансформатор сличен на низок шум:** Ова е природата на индукциската технологија. Бидејќи топлината се пренесува директно на дното на садовите за готвење, овој вид на бучење може да се појави во зависност од материјалот на садовите за готвење. Затоа, различни звуци може да се слушнат со различни садови за готвење.
- **Звук на крцкање:** Ова се должи на материјалот и структурата на дното на садовите за готвење. Ако садовите за готвење се направени од различни материјали и слоеви, може да се појави бучава од пукање.
- **Звук на свиркање:** Може да се слушне свиркачки звук кога готвите на две зони на котлина од истата страна на котлината на различни нивоа на готвење.

Кодови/причини за грешки и можни решенија

Кодови за грешки	Причини за грешка	Можни решенија
E 1 – E 11	Се појави грешка во комуникацијата со индукциската плоча.	Исклучете ја индукциската плоча и повторно вклучете ја по 30 секунди. Ако грешката продолжи, исклучете го производот од напојувањето и повторно поврзете го. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервис.
E 16 - E 21	Се појави грешка во сензорот за температура на индукцискиот котлон.	Исклучете ја индукциската плоча и повторно вклучете ја по 30 секунди. Ако грешката продолжи, исклучете го производот од напојувањето и повторно поврзете го. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервис.
E 22 E 26	Индукциската плоча се прегрева.	Исклучете ја индукциската плоча и почекајте да се олади. Грешката ќе исчезне кога температурата на котлината ќе падне под границите. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластениот сервис.

Кодови за грешки	Причини за грешка	Можни решенија
E 23 E 24	Се појави грешка во софтверот за индукциски котлони.	Исклучете ја индукциската плоча и повторно вклучете ја по 30 секунди. Ако грешката продолжи, исклучете го производот од напојувањето и повторно поврзете го. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервис.
E 25	Се појави грешка во работата на индукцискиот вентилатор на котлината.	Исклучете ја индукциската плоча и повторно вклучете ја по 30 секунди. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластениот сервис.
E 27 E 47	Не се користеа тенџерињa компатибилни со индукција.	Грешката ќе исчезне кога се користи тенџере компатибилно со индукција.
E 31 - E 39	Се појави хардверска грешка во електронската картичка за индукциски котлини.	Исклучете ја индукциската плоча и повторно вклучете ја по 30 секунди. Ако грешката продолжи, исклучете го производот од напојувањето и повторно поврзете го. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервис.
E 42	Се појави грешка во електричното поврзување.	Повторно воспоставете правилно електрично поврзување со повикување на техничката табела и прирачникот за монтажа на производот.
E 46	Едно или повеќе копчиња беа задржани повеќе од 10 секунди. На контролната табла беше оставен предмет или беше изложен на пареа.	Откако ќе ја тргнете раката од котлината, проблемот ќе исчезне. Откако контролната табла ќе се исчисти, проблемот ќе исчезне.
E 48 E 49 E 51	Се појави грешка во сензорот на индукцискиот котлон.	Хардверот на сензорот мора да се усогласи со условите за употреба. Ако грешката продолжи, исклучете го производот од напојувањето и повторно поврзете го. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервис.

Кодови за грешки	Причини за грешка	Можни решенија
E 52 - E 57	Настана грешка при висока температура на индукциското котлон.	Исклучете ја индукциската плоча и почекајте да се олади. Грешката ќе исчезне кога температурата на сензорот ќе падне под границите. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластениот сервис.
E 58 - E 59	Се појави грешка во сензорот/ висока температура во автоматскиот режим на готвење.	Исклучете ја индукциската плоча и почекајте да се олади. Ако грешката продолжи, исклучете го производот од напојувањето и повторно поврзете го. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервис.
E 63	Ако вашиот производ е индукциски котлон со аспиратор, се појави грешка во филтерот.	Отстранете ги и повторно поставете ги филтрите за вентилација. Ако проблемот продолжи, контактирајте со овластен сервис.
FF	Секое копче може да е допрено подолг временски период.	Кога ќе ослободите кој било клуч подолго време,
	Може да е ставено тенџере на контролната единица.	Кога тенџерето на контролната единица е извадено,
	Храната/течноста може да се прелеале на контролната единица.	Грешката ќе исчезне откако ќе се исчисти преоптовареният остаток од храна/течност.