



Встраиваемая варочная поверхность

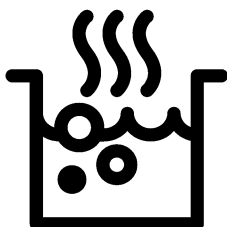
Руководство пользователя

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HII64401MTX

RU / KK / PL

185.2620.40/R.AF/29.12.2020

7757189221

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	9
Безопасность детей	9
Утилизация старого изделия	10
Утилизация упаковочных материалов	10
Для будущей транспортировки	10

2 Общие сведения 11

Обзор	11
Технические характеристики	11

3 Подготовка к эксплуатации 13

Рекомендации по экономии электроэнергии	13
---	----

Подготовка к эксплуатации	13
Очистка прибора перед началом эксплуатации	13

4 Правила эксплуатации варочной панели 14

Общие сведения о приготовлении пищи	14
Эксплуатация варочных панелей	17
Панель управления	17

5 Уход и техническое обслуживание 24

Общие сведения	24
Чистка варочной панели	24

6 Поиск и устранение неисправностей 26

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

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

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
 - Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
 - Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.
- Электробезопасность**
- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
 - Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
 - Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
 - Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие

- необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре

- спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
 - В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет.
- Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи*, стр. 14 .
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
 - Не кладите электронные приборы, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционную плиту. Ваши устройства могут быть повреждены.
 - **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих

защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

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

Использование по назначению

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

для других целей, например, для обогрева помещения."

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

Безопасность детей

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

которые дети могут
попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



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

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

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

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о

правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

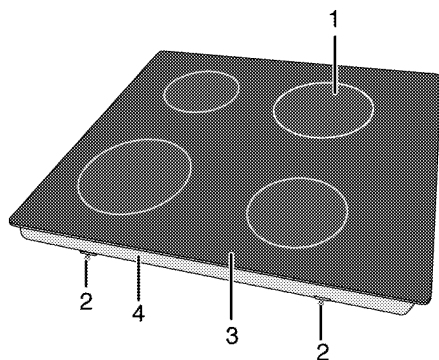
Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

i Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

2 Общие сведения

Обзор



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

Технические характеристики

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

Степень защиты IP 44

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

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

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

3 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

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

4 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



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

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую

посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

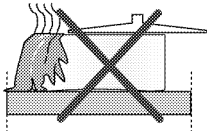
Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

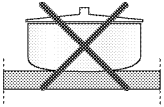
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
 - Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.
- Не кладите на конфорки крышки кастрюль.
- Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить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

Рекомендации по выбору посуды

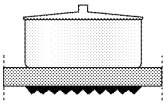
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



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



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



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

«Характеристики кипения могут изменяться в зависимости от типа котла, его размера и размера зоны приготовления, для более однородного кипения можно использовать зону приготовления на размер больше. Использование зоны приготовления более крупного размера не имеет отрицательного влияния на потребление энергии на индукционных плитах, так как нагревание создается только в зоне размещения котла»

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

Проверка посуды

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

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

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

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "L".

Правила безопасности

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

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

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

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

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

Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

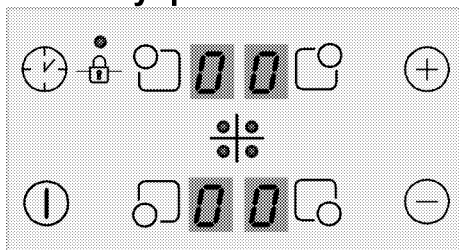
<p>Большая конфорка \varnothing 28-32 \varnothing 24 cm \varnothing 21 cm</p> 	<p>Обычная конфорка \varnothing 18 cm</p> 	<p>Малая конфорка \varnothing 14,5-15 cm</p> 
<p>Большая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы. 	<p>Обычная конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд. 	<p>Малая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Эксплуатация варочных панелей








! Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.



Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Технические характеристики

-  Выключатель
-  Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
-  Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
-  Блокировка кнопок
-  Включение/выключение таймера
-  Кнопка выбора ближней левой конфорки
-  Кнопка выбора дальнейшей левой конфорки

-  Кнопка выбора дальнейшей правой конфорки
-  Кнопка выбора ближней правой конфорки

i Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

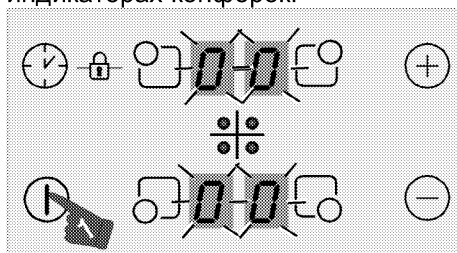
i Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

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

Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "ⓘ" на панели управления.

Символ "0" появляется на всех индикаторах конфорок.



i 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.

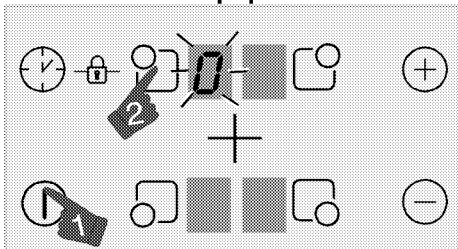
i Символ "H" или "h", который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

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.

i 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.

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

Регулирование температуры

i 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.

Прикоснитесь к кнопкам "+⊕" или "⊖-", чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9" или от "9" до "1".

i Внешняя 280 мм индукционная конфорка варочной панели (если ваш прибор оснащен 280 мм индукционной конфоркой варочной панели) активизируется только при размещении на варочную панель кастрюли, 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 "0" в течение некоторого времени

Включите конфорку, нажав на соответствующий символ "0" 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.

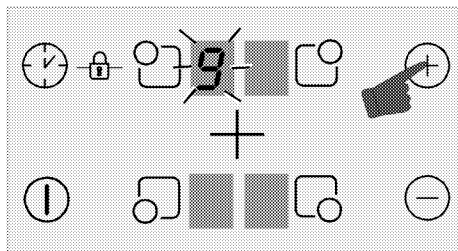
Повышенная мощность (ускоренный разогрев) (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

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 "1".
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):

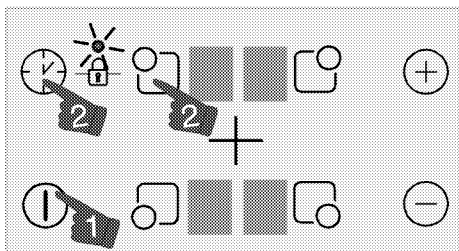
- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "-" и установите температуру на уровень "9". Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне "9".
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "-", либо полностью выключить конфорку, 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 "1".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "0", чтобы включить блокировку кнопок.



» Кнопки будут заблокированы, на символе "L" загорится точка.

i 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 "V" и "L".

» Кнопки будут разблокированы, точка на символе "L" исчезнет.

Блокировка от детей

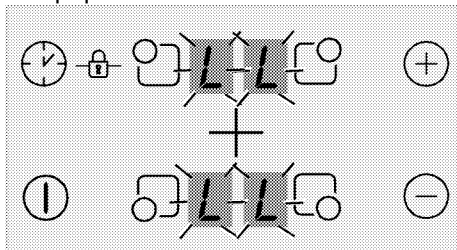
Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

i Блокировка от детей будет отменена в случае сбоя питания.

Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
 2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "L" 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 "1".
 2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "L" и "+". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "L", чтобы выключить блокировку от детей.

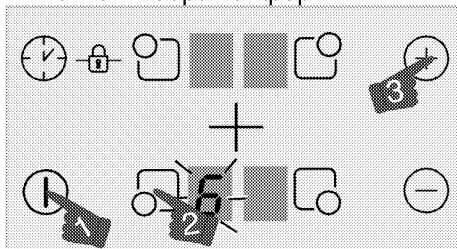
» Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ "L" исчезнет.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Включение таймера

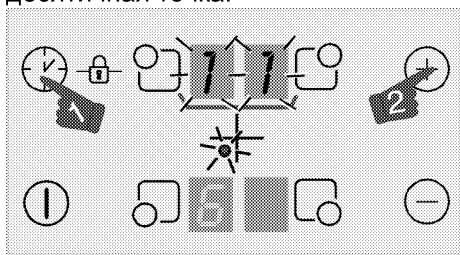
1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
 2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



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.



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

5. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужное время.

i Таймеры можно установить только для уже используемых конфорок.

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

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

i 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", прикоснитесь 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.

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.

i 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.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 минут
P (ускоренный разогрев)	5-10 минут (*)
(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9	

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 заливания, 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.

Шумы

В процессе приготовления, пользователь может услышать шумы

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

Возможные типы и причины возникновения шумов:

Шум вентилятора

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

Низкий гудящий шум, напоминающий работу трансформатора

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

Треск

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

Свист.

Свистящий звук может возникать в процессе приготовления на двух сковородах, расположенных с одной стороны варочной панели, но на разных степенях приготовления.

Пустая кастрюля.

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

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

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

5 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



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



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

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



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите

поверхность варочной панели влажной тканью.

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

Со временем может произойти изменение цвета поверхности,

однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

6 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "—|—".

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

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

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

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

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



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

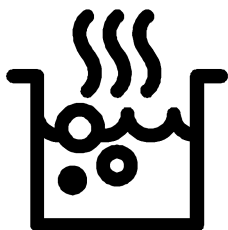
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.
Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010
года.

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



Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



КК

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Веко өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз. Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі	4
Өнім қауіпсіздігі	5
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі	7
Ескі өнімді тастау	8
Орама материалдарын тастау	8
Келешекте тасымалдау	8

2 Құрылғыңыз 9

Жалпы шолу	9
Техникалық сипаттамалары	9

3 Дайындық 10

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер	10
Алғашқы қолдану	10
Құрылғыны алғаш рет тазалау	10

4 Кемпіректі қолдану жолы 11

Пісіру туралы жалпы мәліметтер	11
Кемпіректерді қолдану	13
Басқару тактасы	13

5 Күту мен техникалық қызмет көрсету 20

Жалпы мәліметтер	20
Пісіру тактасын тазалау	20

6 Ақаулықтарды іздеу және жою 22

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды.

Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
 - Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алында нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
 - Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
 - Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.
- Электр қауіпсіздігі
- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны

- пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
 - Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
 - Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
 - Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.

- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
 - Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
 - Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
 - Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.
- Өнім қауіпсіздігі
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
 - Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің

- эсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
 - Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
 - Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
 - Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. **ЕШҚАШАН** отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.
 - **ЕСКЕРТУ:** Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Егер бұт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
 - Пеш әйнегі сынған жағдайда: Барлық конфоркаларды және электр қыздырғыш элементтерді дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғының бетіне қол тигізбеніз. Жабдықты пайдаланбаңыз.
 - Пайдаланудан кейін кемпірік элементін басқару элементі арқылы өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.
 - Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды кемпірік бетіне қоймау керек, өйткені олар қызуы мүмкін.
 - Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
 - Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері

эрқашан құрғақ болғанын тексеріңіз.

- Пеш плиталары «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен ақшаны үнемдеуге мүмкін беретін индукция кемпірегі индукциялы пісіруге жарамды кәстрөлдер үшін пайдаланылуы қажет, әйтпесе плита тақталары іске қосылмайды. бөлімін қараңыз. *Пісіру туралы жалпы мәліметтер, Бет 11*, кәстрөлдерді таңдау.
- Индукция кемпіректері магнит өрісін жасайтындықтан, олар инсулин мөлшерлеуші мен электрстимуляторы секілді құралдарды қолданатын кісілерге кері әсерін тигізеді.
- Индукциялық пешке ұялы телефон, планшет, компьютер сияқты электронды өнімдерді салмаңыз. Сіздің өніміңізге зақым келуі мүмкін.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру

тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын

бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.

- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балалардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді.

Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар.

Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және

материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

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

Орама материалдарын тастау

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

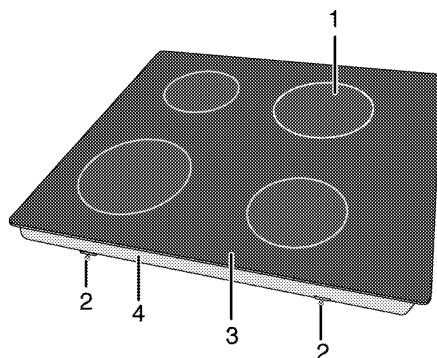
Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

- **i** Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- 1 Индукциялы пісіру табасы
 2 Біріктіру қысқышы
 3 Әйнекті керамикадан жасалған беті
 4 Негізгі жабыны

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	1Н~ 220-240 В/2Н~ 380-415 В; 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	ең жоғ. 7200 Вт
Сым түрі / қимасы	мин.Н05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	52 мм/580 мм/510 мм
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Жанарғылары	
Артқы сол жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	2000/2300 Вт
Алдыңғы сол жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	2000/2300 Вт
Алдыңғы оң жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	145 мм
Қуаты	1600/1800 Вт
Артқы оң жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	210 мм
Қуаты	2000/2300 Вт

i Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.

i Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

i Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн.
Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.

- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау

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

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

4 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз.

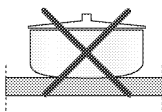
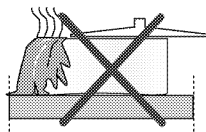
Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз.

Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.

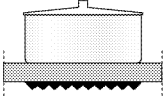
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
 - Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Кәстрөлді таңдау

- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.



Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады. Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Жайпак түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады.

Кәстрөл түрлеріне, өлшеміне және пісіру алаңының өлшеміне байланысты қайнату әрекеті әр түрлі болуы мүмкін, бірқалыпты қайнату үшін бір саты үлкенірек пісіру алаңдарын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңдарын пайдалану индукциялық кәстрөлдердің энергия тұтынысына теріс әсер етпейді, себебі жылу тек тиісті кәстрөл аймағында құрылады».

Индукциялы кемпіректерге идукциялы пісіруге арналған ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

Кәстрөлді тексеру

Кәстрөл индукциялы кемпірекке үлесімді келетінін не келмейтінін тексеру үшін келесі әдістерді пайдаланыңыз.

1. Кәстрөл түбінде магнит бар болса, онда ол үлесімді болады.
2. Кәстрөлді пісіру аймағына қойып, кемпіректі қосқанда, "L" жарқ етпесе, кәстрөл үйлесімді.

Кәстрөлдің индукциялы пісіруге үйлесімді екенін білдіретін белгілері мен ескертпелері бар арнайы магнитті түпті болат, тефлон және алюминий кәстрөлдерін пайдалануға болады. Шыны және керамикалы ыдыстарды, табаларды және магнитті емес

алюминий түпті тот баспайтын болат ыдыстарды пайдалануға болмайды.

Кәстрөлдің тұрғанын сезетін жүйе

Индукциялы пісіруде, пісіру аймағындағы ыдыспен жабылған аймаққа ғана ток беріледі. Ыдыстың түбін жүйе сезіп, тек осы аймақ ғана автоматты түрде қосылады. Пісіру кезінде ыдыс пісіру аймағынан көтерілсе, пісіру тоқтайды. Таңдалған пісіру аймағы және "L" белгісі баламалы түрде жыпылықтайды.

Қауіпсіз пайдалану

Жапыспайтын (тефлонды) кәстрөлді майсыз немесе тым аз маймен пайдаланғанда, тым қатты қыздыру деңгейін таңдамаңыз.

Кемпіректің үстіне шанышқылар, пышақтар немесе кәстрөл қақпақтары секілді металды заттарды қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

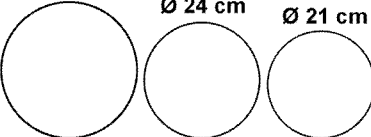
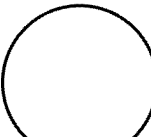
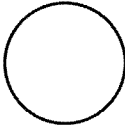
Пісіру үшін ешқашан алюминий қабыршақ қағазын пайдаланбаңыз.

Алмюний қабыршақ қағазымен оралған тағамды пісіру аймағының үстіне қоймаңыз.

i Кемпіректің астында пеш бар болса және қосулы болса, кемпіректің сезгіш құралдары пісіру деңгейін төмендетуі немесе пешті өшіруі мүмкін.

i Кемпірек қосулы кезінде, несие карталары немесе кассеталар секілді магниттік мүліктерді кемпіректен алшақ ұстаңыз.

Ыдысқа сәйкес келетін пісіру аймағын таңдау

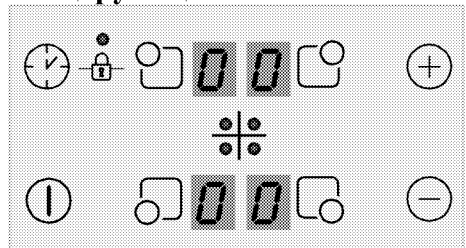
<p>Үлкен пісіру аймағы</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Орташа пісіру аймағы</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Кішкентай пісіру аймағы</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Үлкен пісіру аймағы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кәстрөлге автоматты түрде сәйкес келеді. • Қуатты өте жақсы таратады. • Өте жақсы қыздыру қамтамасыз етеді. Сирек немесе сирек үлкен құймақшалар немесе үлкен балықтар секілді тағамдарды пісіру үшін пайдаланылады. 	<p>Орташа пісіру аймағы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кәстрөлге автоматты түрде сәйкес келеді. • Қуатты өте жақсы таратады. • Өте жақсы қыздыру қамтамасыз етеді. Пісірудің барлық түрлері үшін пайдаланылады. 	<p>Кішкентай пісіру аймағы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жай пісіру үшін пайдаланылады (тұздықтар, кремдер). • Кішкентай өлшемдер немесе кісілер саны негізінде өлшемдер дайындауға пайдаланылады.

Кемпіректерді қолдану




Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бүлдіруі мүмкін. Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады. Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.


Басқару тактасы





Сипаттамалар

- ① Қосу/Өшіру түймешігі
- + Температураны орнату/Таймерді көбейту
- Температураны орнату/Таймерді азайту
- 🔒 Түймешіктерді құлттау
- 🕒 Таймерді іске қосу/өшіру
- ☐ Алдыңғы сол жақтағы пісіру аймағын таңдау түймешігі
- ☐ Артқы сол жақтағы пісіру аймақты таңдау түймешігі
- ☐ Артқы оң жақтағы пісіру аймағын таңдау түймешігі

 Алдыңғы оң жақтағы пісіру аймағын таңдау түймешігі

 Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көріністер мен функциялар пісіру тактасының үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

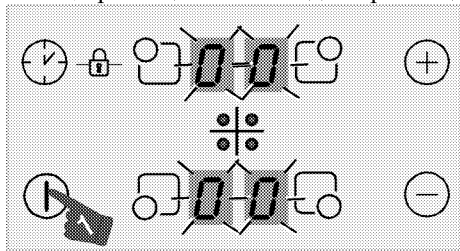
 Бұл өнім түртпелі басқару тактасымен басқарылады. Түртпелі басқару тактасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.


 Басқару тактасын әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. беттегі ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін

Пісіру тактасын іске қосу

1. Басқару тактасындағы "1" түймешігін түртіңіз.

"0" белгішесі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.




 20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тактасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

Пісіру тактасын өшіру


1. Басқару тактасындағы "1" түймешігін түртіңіз.

Пісіру тактасы өшіп, Күту режиміне оралады.

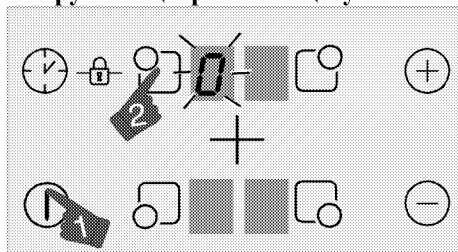
 Пісіру аймағы бейнебетінде көрсетілетін "H" немесе "h" белгісі пісіру аймағының әлі ыстық екенін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

Сақталған ыстық көрсеткіші

Пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын "H" белгісі пісіру тактасының әлі ыстық екенін білдіреді және тағамды жылы ұстау үшін қолданылады. Бұл белгі кейін "h" белгісіне ауысып, пісіру тактасының шамалы ыстық екенін білдіреді.

 Қуат жоқ болғанда, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді.


Пісіру аймақтарын іске қосу



1. Пісіру тактасын іске қосу үшін, "1" түймешігін түртіңіз.

2. Іске қосу үшін, пісіру аймағының таңдау түймешігін түртіңіз.

"0" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде көрсетіліп, тиісті бейнебет одан әрі жарықтандырылады.

 20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тактасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

Температура деңгейін орнату

i 1–7 деңгейлерінде кастрөлдегі су немесе май қайнауы немесе тоқтауы мүмкін. Бұл пайдаланушының өнім жүйелі қосылып өшеді деп ойлауына әкелуі мүмкін. Су немесе май мөлшері аз болғанда бұл жағдай қателік болмайды; жай ғана өнімді пайдалану жолы болып есептеледі.

"⊕" немесе "⊖" түймешіктерін температураны "1" және "9" немесе "9" және "1" мәндеріне орнату үшін түрткіңіз.

i 280 мм индукциялық пештегі пісіру аймақтың сыртқы бөлігі (құрылығыңыз 280 мм индукциялық пештің пісіру аймағымен жабықталған жағдайда) тек пісіру аймағының бетін толығымен жабатын кең кастрөл қойылғанда және температура 8 деңгейден жоғары мәнге орнатылғанда ғана белсендіріледі.

Пісіру аймақтарын өшіру:

Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

- 1. Температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендету**
Пісіру аймағын өшіру үшін, температураны "0" деңгейіне төмендетіп реттеңіз.
- 2. Қажетті пісіру аймағы белгісін "⏏" біраз түрткіңіз**
Пісіру аймағын іске қосу үшін, тиісті "⏏" белгісін біраз басып, температураны "0" мәніне төмендетіңіз.
- 3. Қажетті пісіру аймағы үшін таймер опциясындағы өшіру функциясын қолдану**

Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" немесе "00" мәні тиісті бейнебетте көрсетіледі.

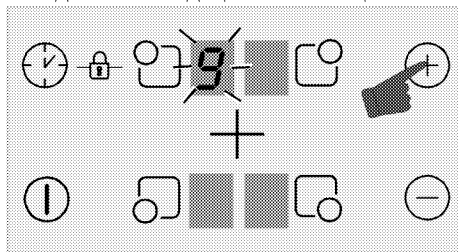
Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түрткіңіз.

Жоғары қуат (Көмекші) (Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

жылдам қыздыру үшін, "P" көмекші функциясын қолдануға болады. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Көмекші функциясы барлық пісіру аймақтарында қол жетімді емес болуы мүмкін.

Жоғары қуатты іске қосу (Көмекші)

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "⏏" түймешігін түрткіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. "⊕" немесе "⊖" түймешігін түртіп, алдымен "9" деңгейіне жетіңіз.



4. Пісіру аймағы "9" деңгейінде болғанда, "⊕" түймешігін бір рет түртіп, пісіру аймағы температурасын "P" деңгейіне орнатыңыз.

Жоғары қуатты өшіру (Көмекші)

- Көмекші функциясын өшіру үшін, "⊖" түймешігін түртіп, температура деңгейін "9" мәніне орнатыңыз.

Пісіру аймағын көмекші режимінен шығып, "9" деңгейінде жұмыс істей береді.

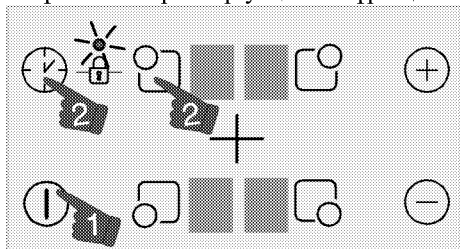
- Температура деңгейін төмендету үшін, "⊖" түймешігін түртіңіз немесе пісіру аймағын толығымен өшіру үшін, температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендетіңіз.

Түймешіктерді құлттау

Пісіру тактасы жұмыс істеп тұрғанда, қатенің кесірінен функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында түймешіктерді құлттау мүмкіндігін іске қосуға болады.

Түймешіктерді құлттау функциясын қосу

1. Пісіру тактасын іске қосу үшін, "⊕" түймешігін түртіңіз.
2. Түймешіктерді құлттау функциясын іске қосу үшін, "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.



» Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі "L" нүктесі жанады.

- Түймешіктер құлтталған кезде пісіру тактасын өшірсеңіз, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тактасын қайта іске қосқан кезде жұмыс істейді. Түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тактасы әрекет ету мақсатында өшіп тұруы керек.

Түймешіктерді құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.
- » Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі "L" нүктесі жоқ болады.

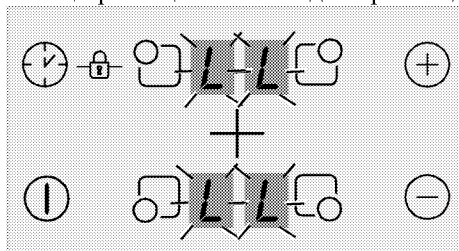
Балалардан құлттау

Балалардың абайсызда пісіру аймағына жақындап қалуын алдын алу мақсатында пісіру тактасын қорғай аласыз. Балардан құлттау функциясы Күту режимінде ғана іске қосылып, өшеді.

- Электр қуаты ажыратылған жағдайда балалардан қорғау алынып тасталады.

Балардан құлттау функциясын іске қосу

1. Пісіру тактасын іске қосу үшін, "⊕" түймешігін түртіңіз.
 2. "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта "биі" сигналынан кейін түртіп, "⊕" түймешігін Балардан құлттау функциясын іске қосу үшін түртіңіз.
- » Балардан құлттау функциясы іске қосылып, "L" белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.



Балардан құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, пісіру тактасын іске қосу үшін "⊕" түймешігін түртіңіз.

2. "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта "бип" сигналынан кейін түртіп, Балардан құлттау функциясын өшіру үшін "⊖" түймешігін түртіңіз.

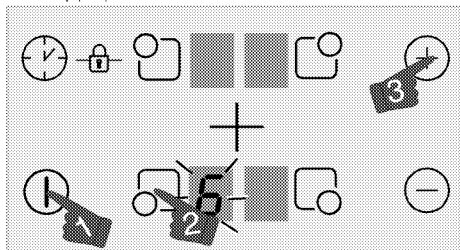
» Балардан құлттау функциясы өшіп, "L" белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде жою болады.

Таймер функциясы

Бұл функция пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пештің қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы таңдалған уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосу

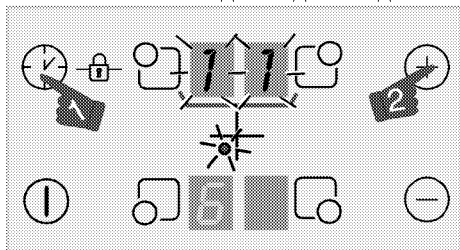
1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "⊕" түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.



3. Қажетті температура деңгейін орнату үшін, "⊕" немесе "⊖" түймешіктерін түртіңіз.

4. Таймерді іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

"00" белгісі таймер бейнебетінде жанып, ондық белгіштері таңдалған пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.



i артқы оң жақ пен сол жақ пісіру аймағы бейнебеттері таймер белсенді болғанда таймер бейнебеті функциясын атқарады.

5. қажетті уақытты орнату үшін, "⊕" немесе "⊖" түймешіктерін түртіңіз.

i Таймерді пісіру аймақтары қолданылғанда ғана орнатуға болады.

i Таймерді басқа пісіру аймақтарына орнату үшін, жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз.

i Пісіру аймағы мен температура мәні таңдалмаса, таймерді реттеу мүмкін емес.

i Таймер орнатылған пісіру аймағы таңдалғанда, қалған уақытты көру үшін, "⌚" түймешігін қайтадан түртіңіз.

Таймерді өшіру

Орнатылған уақыт аяқталғанда, пісіру тақтасы автоматты түрде өшіп, дыбыстық ескерту шығады. Дыбыстық ескертуді өшіру үшін, кез келген түймешікті басыңыз.

Таймерлерді алдын ала өшіру

Таймерді алдын ала өшіру үшін, пісіру тақтасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады.

1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.

2. Таймерді іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

3. Таймер бейнебетінде "00" мәні көрсетілгенше, "⊖" түймешігін "00" мәніне орнату үшін түртіңіз.

Қажетті пісіру аймағы бейнебетіндегі нүкте пішіміндегі шам мен таймер бейнебеті өздігіне **толығымен** біраз жыпылықтап болған соң өшіп, таймер іске қосылмайды.

Индукциялы пісіру аймақтарын

қауіпсіз және тиімді қолдану

Әрекет ету қағидалары: Индукциялы

пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде тікелей пісіру ыдысын қыздырады.

Сондықтан, оның басқа пісіру тақтасы түрлерімен салыстырғанда артықшылықтары бар. Ол тиімдірек жұмыс істейді және пісіру тақтасының беті қызып кетпейді.

Индукциялы пісіру тақтасында жоғары қолдану қауіпсіздігімен қамтамасыз ететін үздік қауіпсіздік жүйесі бар.

i Пісіру тақтасында үлгіге байланысты 145, 180, және 210-280 мм. индукциялы пісіру аймақтары бар болуы мүмкін. Индукция мүмкіндігімен әрбір пісіру аймағы қойылатын ыдыс диаметрімен сәйкес келеді. Қуат ыдыс пісіру аймағымен байланысқан жағдайда ғана артады. Сонда қуат аз мөлшерде тұтынылады.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймағы қосуды тұрғанда, пісіру аймағы автоматты түрде нақты уақыт өткен соң өшеді (1-кестені қараңыз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді. Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады. Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта іске қоса алады.

1-кесте: Әрекет ету уақытының шегі

Температура деңгейі	Әрекет ету уақытының шегі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 минут
P (Көмекші)	5-10 минут (*)

(*) Пісіру тақтасы 5 минуттан соң 9-деңгейге төмендейді

Қызып кетуден қорғау

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын сенсорлар бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Белсенді пісіру аймағы өшірілуі мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі

Пісіру тақтасында Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі бар. Басқару тақтасында дейін тасып кетсе, жүйе қуат қосылымын бірден үзіп, пісіру тақтасын өшіреді. Сол уақытта "F" ескертуі бейнебетте көрсетіледі.

Нақты қуатты орнату

Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде командаларға бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Сонда пісіру ыдыстың (суы, сүті және т.б. бар) тасып кетуін алдын алады.

Шулар

Пайдаланушы пісіру кезінде шуды есту мүмкін

Плитаны пайдалану кезінде кәстрөлдердің негізгі материалына байланысты кейбір шуылдар болуы мүмкін. Бұл шуылдар индукциялық технологияның қалыпты бөлігі болып табылады. Бұл ақаулық емес.

Мүмкін болатын шу себептері мен түрлері:

Желдеткіштің шуы

Плитада өнімнің температурасына қарай автоматты түрде іске қосылатын желдеткіш бар. Желдеткіштің әртүрлі деңгейлері бар және температураға қарай әртүрлі деңгейлерде іске қосылады.

Трансформатор жұмысы сияқты төмен шуыл шу

Бұл Индукциялық технологияның табиғаты. Ыдыс-аяғына тікелей тасымалданғандықтан, ыдыстың материалына байланысты осындай шуылдың болуы мүмкін. Сондықтан пайдаланушы әртүрлі ыдыс-аяқпен түрлі шу ести алады.

Тыңдау

Пісіріп жатқанда, шудың пайда болуы мүмкін. Бұл ыдыс-аяқтың материалы мен құрылысына байланысты. Егер ыдыс-аяқ әртүрлі материалдардан жасалған әртүрлі қабаттардан жасалса, шудың пайда болуы мүмкін.

Шулы дыбыстар

Пісіру алаңының бір жағында әр түрлі тағам дайындау деңгейлері бар екі пешті дайындаған кезде шу болуы мүмкін.

Бос таба

Шу бос ыдыс қызған жағдайда естілуі мүмкін. Сол ыдысқа су немесе тағам салғанда, дыбыс естілмейді.

i Түртпелі басқару тақтасының беті қатты буға шалдықса, басқару жүйесі толығымен өшіп қалып, ақаулық туралы сигнал беруі мүмкін.

i Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Қате әрекеттер жасалуы мүмкін.

5 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.

Электр тогы соғуының қаупі бар!



Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



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



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы бет

Шыны керамикалы бетті (ситалл)

тазалағыш зат қалдықтарын қалдырмауға көңіл бөле отырып салқын сумен сүртіңіз, сөйтіп жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін.

Шыны керамикалы бетте (ситалл) кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүздерімен, болат қырғышпен немесе ұқсас құралдармен тазалауға болмайды. Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді қық кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз. Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қатты қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы

түссіздену мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді. Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

6 Ақаулықтарды іздеу және жою

Ысыту мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қоратшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> *Кемпіректі салқындатыңыз.*
- Пісіру кәстрөлі жарамды емес. >>> *Кәстрөлді тексеріңіз.*

"I" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

- Кәстрөл қосылған пісіру аймағына қойылмаған. >>> *Пісіру аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.*
- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> *Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.*
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> *Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.*
- Кәстрөл немесе пісіру аймағы қатты қызып кеткен. >>> *Оларға салқындауға уақыт беріңіз.*

Жұмыс кезінде таңдалған пісіру аймағы кенеттен өшіп қалады.

- Таңдалған пісіру аймағына арналған пісіру уақыты аяқталған болуы мүмкін. >>> *Пісіруді аяқтау үшін жаңа пісіру уақытын орнатыңыз.*
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> *Кемпіректі салқындатыңыз.*
- Нысан түртпелі басқару тақтасын жауып тұруы мүмкін. >>> *Тақтадағы нысанды алып тастаңыз.*

Кәстрөл пісіру аймағы қосулы тұрсада жылымайды.

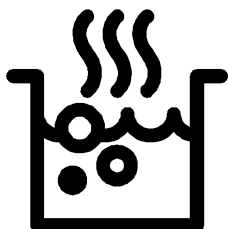
- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> *Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.*
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> *Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.*

i Осы бөлімде келтірілген нұсқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia	10
Dane techniczne	10

3 Przygotowanie 11

Jak oszczędzać energię	11
Pierwszy raz.....	11
Pierwsze czyszczenie.....	11

4 Jak używać płyty kuchennej 12

Ogólne informacje o gotowaniu	12
Użytkowanie płyt kuchennych.....	14
Panel sterowania	14

5 Czyszczenie i konserwacja21

Informacje ogólne	21
Czyszczenie płyty	21

6 Rozwiązywanie problemów23

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

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

zabezpieczający instalację domową.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

bardzo się nagrzewać przy pracy.

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

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 12* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe

dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się,

gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:


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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie

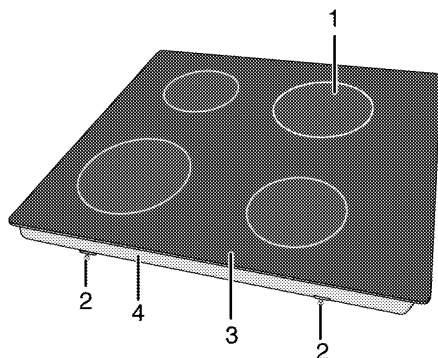
tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
-  Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Kuchenna płyta indukcyjna

2 Klamra montażowa

3 Powierzchnia ceramiczna

4 Pokrywa podstawy

Dane techniczne

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

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

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

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

3 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

4 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

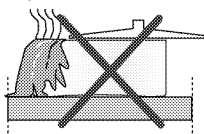
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

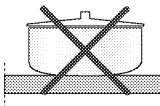
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy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

Dobór garnków

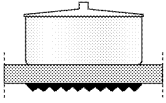
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



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



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



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

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

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

Próba garnka

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

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

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

stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

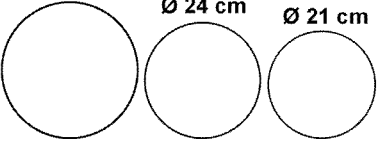
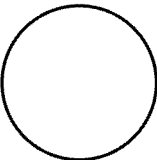
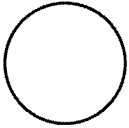
Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz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

Bezpieczne użytkowanie

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

- i** Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.
- i** Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

<p>Duża strefa gotowania</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Mała strefa gotowania</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Duża strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby. 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania. 	<p>Mała strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użytkowanie płyty kuchennej

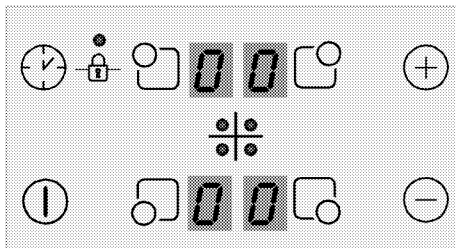


Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

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

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

Panel sterowania



Dane techniczne

- ⓪ Klawisz Wł./Wył.
- + Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód
- Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
- 🔒 Blokada przycisków
- 🕒 Załącz/wyłącz zegar
- ☐ Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania
- ☐ Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania
- ☐ Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania



Przycisk wyboru przedniej
prawej strefy gotowania



Grafika i rysunki służą wyłącznie
celom informacyjnym.
Rzeczywiste wyświetlacze i
funkcje mogą się różnić w
różnych modelach płyty.



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

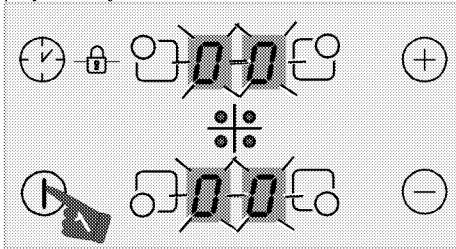


Panel sterowania trzeba stale
utrzymywać w czystości.
Zawilgocenie i zabrudzenie jego
powierzchni może powodować
problemy w działaniu funkcji.

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisku "⌚" na panelu
sterowania.

Na wyświetlaczach wszystkich stref
pojawi się ikona „0”.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie
wykona się żadnej czynności,
płyta automatycznie powróci do
stanu gotowości.

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisku "⌚" na panelu
sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu
gotowości.



Symbole „H” lub „h”, pojawiające
się na wyświetlaczu strefy
gotowania po wyłączeniu płyty,
oznaczają, że strefa ta jest nadal
gorąca. Nie dotykaj stref
gotowania.

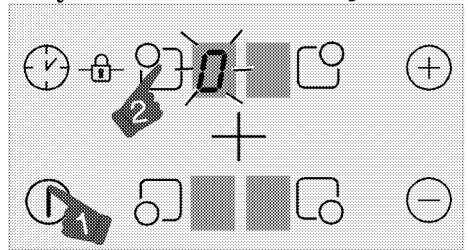
Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy
gotowania symbol „H” wskazuje, że
płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może
podgrzewać niewielką ilość jedzenia.
Symbol ten szybko zamieni się w
symbol „h”, oznaczający niższą
temperaturę.



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

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚"
.

2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą
chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol
„0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie
wykona się żadnej czynności,
płyta automatycznie powróci do
stanu gotowości.

Nastawianie temperatury

i Płyta może pracować pulsacyjnie na poziomach mocy od 1 do 7. Szczególnie gdy używamy małych naczyń oraz niewielkiej ilości wody, czy oleju. Nie jest to wada urządzenia.

Dotknij przycisków "+" lub "-" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

i Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

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

Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.

2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol "☐" miga przez pewien czas**

Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol "☐", aby temperatura spadła do „0”

3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

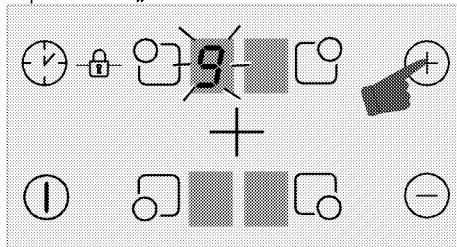
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do strefy gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków "+" lub "-" i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij przycisku "+", aby ustawić jej temperaturę na „P”.

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "-" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "-" lub można ją całkiem

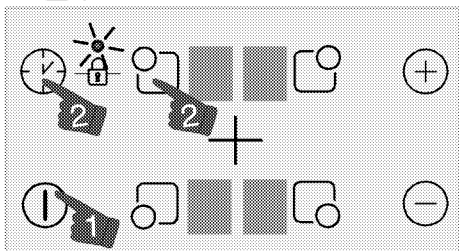
wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓜ".
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski "Ⓜ" i "Ⓜ".



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu "Ⓜ".

i Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków "Ⓜ" i "Ⓜ".
- » Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu "Ⓜ".

Blokada dostępu dzieci

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci

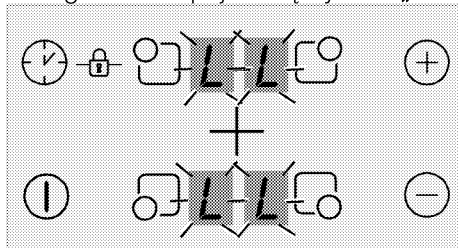
można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

i Blokada rodzicielska zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓜ".
2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "Ⓜ" i "Ⓜ", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "Ⓜ".

» Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.



Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku "Ⓜ", aby wyłączyć płytę.
2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "Ⓜ" i "Ⓜ", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "Ⓜ".

» Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.

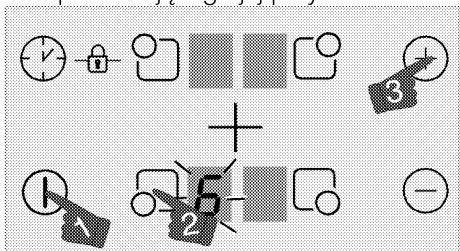
Funkcja czasomierza

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "Ⓜ".

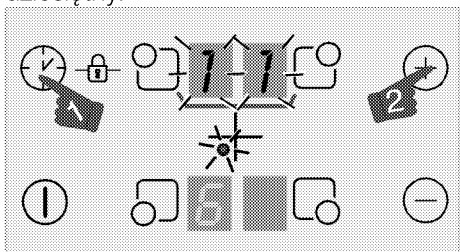
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



3. Naciśnij przycisk "+" lub "-", aby nastawić wybraną temperaturę.

4. Włącz zegar dotknięciem przycisku "⌚".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



i Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

5. Dotknij przyciski "+" lub "-", aby nastawić wymagany czas.

i Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

i Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

i Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

i Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku "⌚".

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.

2. Włącz zegar dotknięciem przycisku "⌚".

3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "-", aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

i Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180 oraz 210-280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz. Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minut

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
P Booster - szybkie nagrzewanie	5-10 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "F".

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczyń (woda, mleko itd.) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy

Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z

technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów:

Dźwięki wentylatora

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

Niskie dźwięki brzęczenia przypominające transformator

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

Trzaski

Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało


wykonane z kilku warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.


Gwizdy

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

Pusty garnek

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


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


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

5 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne


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

 Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

 Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

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

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

Czyszczenie płyty Powierzchnia szklano-ceramiczna

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

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

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

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

6 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "LH".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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



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

