

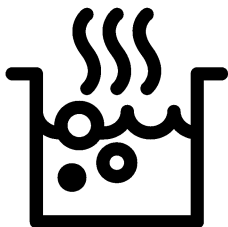


Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HII64200FMTZG

SL / RU

185.2620.62/R.AD/26.10.2020/3-3

7757189228

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	7
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	8
Odstranjevanje embalaže	8
Odstranjevanje stare naprave	8

2 Splošne informacije 9

Pregled	9
Tehnične specifikacije	9

3 Priprave 10

Nasveti za varčevanje z električno energijo	10
Prva uporaba	10
Prvo čiščenje izdelka	10

4 Uporaba plošče 11

Splošne informacije o kuhanju	11
Uporaba plošč	13
Nadzorna plošča	14

5 Vzdrževanje in čiščenje 23

Splošne informacije	23
Čiščenje plošče	23

6 Odpravljanje težav 24

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!

- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popraviom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v

fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.

- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih

- materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
 - Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
 - **OPOZORILO:**
Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
 - **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati.
Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
 - **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
 - **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
 - Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
 - Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
 - Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
 - Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
 - Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 11*, izbiranje loncev.
 - Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta

inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.

- Ne postavljajte elektronskih naprav, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki ali računalniki, na indukcijsko kuhhalno ploščo. Naprave se lahko poškodujejo.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



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

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

Skladnost z direktivo RoHS:


Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne

vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

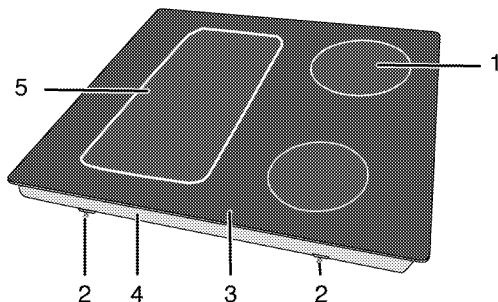
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjajte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
-  Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

2 Splošne informacije

Pregled



- 1 Indukcijska kuhalna plošča
- 2 Montažna sponka
- 3 Vitrokeramična površina
- 4 Pokrov osnove
- 5 Indukcijska kuhalna plošča

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N~ 220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 7200 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	52 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	2000/2300 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	2000/2300 W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145 mm
Moč	1600/1800 W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2000/2300 W

i Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.

i Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

i Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom. Posode z debelejším dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.

- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka

i Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

4 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju



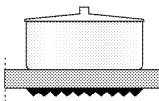
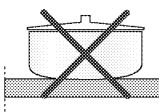
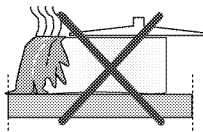
Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.

- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Razliti ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom. Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

“Obnašanje kuhanja se lahko razlikuje glede na vrste lonca, velikost lonca in velikost kuhalne površine, za bolj homogeno kuhanje lahko uporabite en korak večje kuhalne cone. Uporaba večje kuhalne površine nima negativnih učinkov na porabo energije na

indukcijskih kuhališčih, ker toplota nastaja le v ustreznem območju lonca.”

Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če "L" ne utripa, ko posodo postavite na kahalno mesto in vklopate ploščo.

Uporabljate lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kahalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno

posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kahalnega mesta. Izberite kahalno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

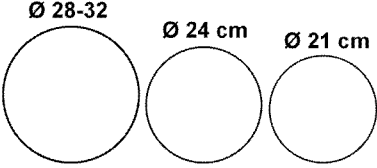
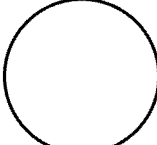
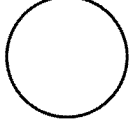
Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja. Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo. Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kahalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.

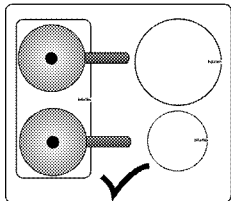
i Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzori na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

i Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

Izberite ustrezno kuhhalno mesto glede na posodo

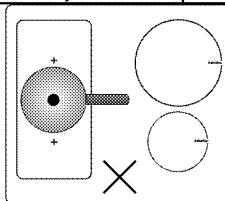
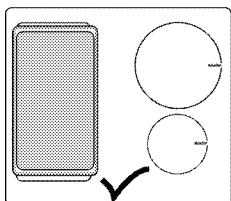
<p>Veliko kuhhalno mesto</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Običajno kuhhalno mesto</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Majhno kuhhalno mesto</p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Veliko kuhhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene. 	<p>Običajno kuhhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za vse vrste kuhanja. 	<p>Majhno kuhhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane) • Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

Uporaba loncev na široko površinskem kuhhalnem mestu



Široko površinsko kuhhalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kuhhalno mesto. Lokacija kuhhalne površine na široki površini se lahko razlikuje glede na model izdelka.

Široko površinsko kuhhalno mesto lahko uporabite za velike lonce.



Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kuhhalnega mesta. Kuhhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

Uporaba plošč

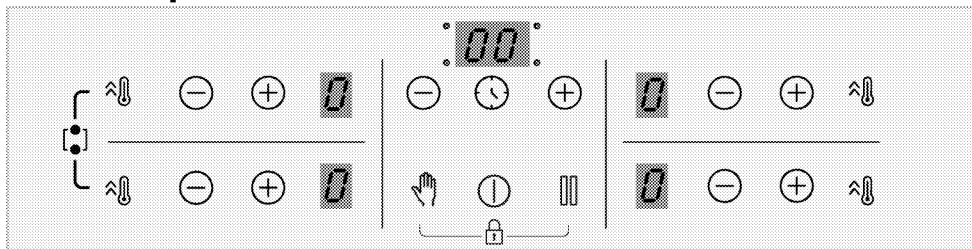


Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je ploščo počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča

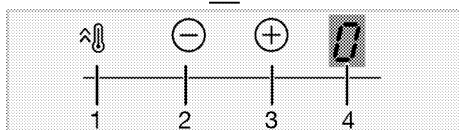
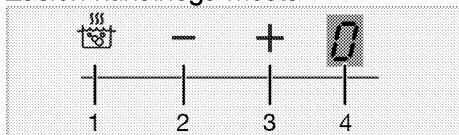


Specifikacije

-  Tipka za vklop/izklop
-  Tipka za zaklep tipkovnice/varnostni zaklep
-  Tipka za vklop/izklop časovnika
-  Tipka za nastavev največje moči (ojačevalnik)
-  Tipka za zaklep za čiščenje
-  Tipka za ustavitev in nadaljevanje
-  Tipka minus
-  Tipka plus

i Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski videz ali funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.

Zaslon kuhalnega mesta

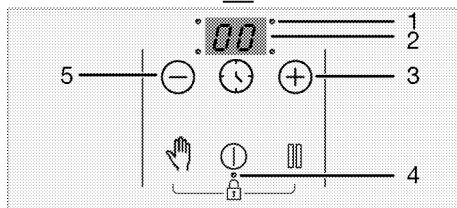
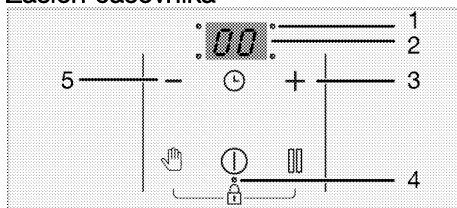


- 1 Tipka za vklop nastavitve največje moči (ojačevalnik)
- 2 Tipka minus za kuhalno mesto (za stopnjo temperature)

- 3 Tipka plus za kuhalno mesto (za stopnjo temperature)

- 4 Zaslon kuhalnega mesta

Zaslon časovnika



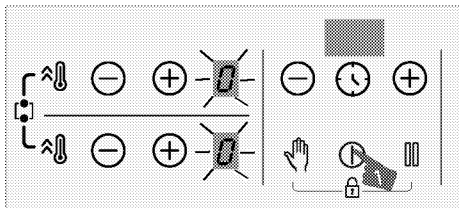
- 1 Decimalno ločilo za nastavev časa
- 2 Zaslon časovnika
- 3 Tipka plus za časovnik (za stopnjo časovnika)
- 4 Decimalno ločilo za tipko za zaklep tipkovnice/varnostni zaklep
- 5 Tipka minus za časovnik (za stopnjo časovnika)

i Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na nadzorni plošči na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

i Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče:

1. Ploščo vklopite z dotikom "ⓘ" tipke.
»0« se pojavi na zaslonu za vsa kuhalna mesta.



i Če v 10 sekundah ne izvedete nobenega dejanja, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

i Če se daljše časovno obdobje ne dotaknete nobene tipke, se bo izdelek zaradi varnostnih razlogov izklopil.

Izklop kuhalnega mesta:

Vklopljeno kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načine:

1. Z dotikom "ⓘ" tipke

Dotaknite se "ⓘ" tipke.

2. Z znižanjem temperature na stopnjo »0«.

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

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

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Simbol »00« ali »000« se bo prikazal na ustreznih zaslonih.

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

4. S hkratnim dotikom kuhalnega mesta "⊖"/"⊕" tipk za želeno kuhalno mesto.

Ustrezno kuhalno mesto izklopite s "⊖"/"⊕" hkratnim dotikom tipk.

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

Kazalec preostale toplote

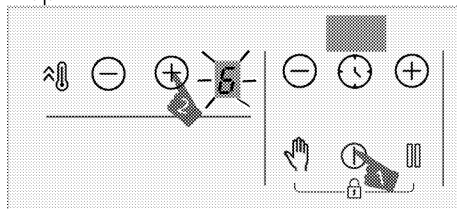
Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol »H«, to pomeni, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino hrane tople. Simbol bo hitro preklopil na simbol »h«, kar pomeni, da je plošča manj vroča.

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

Nastavitev stopnje temperature

1. Ploščo vklopite z dotikom "ⓘ" tipke.

2. Nastavite želeno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta "⊖"/"⊕" tipk.



» Ustrezno kuhalno mesto bo začelo delovati pri nastavljeni temperaturi.

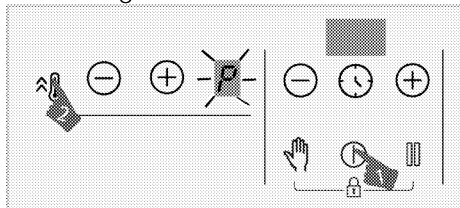
i Zunanji del kupalnega območja indukcijskega kuhališča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kupalnim območjem indukcijskega kuhališča, velikim 280 mm), se vklopi šele, ko na kupalno območje položite dovolj veliko kozico in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK)

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

Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK):

1. Ploščo vklopite z dotikom "Ⓢ" tipke.
2. Dotaknite se "Ⓜ" tipke ustreznega kupalnega mesta.



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

Predčasen izklop nastavitve največje moči (OJAČEVALNIKA):

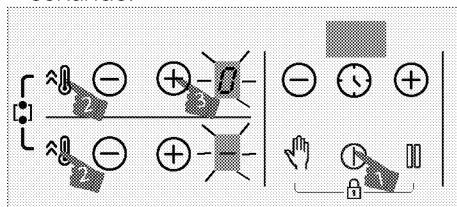
Nastavitev največje moči lahko kadar koli izklopite s pritiskom "⊖" ali "Ⓜ" tipke. Kupalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji »9«.

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

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

Vklop širokopovršinskega kupalnega mesta

1. Z dotikom "Ⓢ" vklopite ploščo.
2. Za vklop širokopovršinskega kupalnega mesta "Ⓜ" hkrati držite tipki obeh kupalnih mest za približno 3 sekunde.



» **Simbol »0«** se bo prikazal na zaslonu zadnjega levega kupalnega mesta. "⊖" se bo prikazal na zaslonu sprednjega levega kupalnega mesta in širokopovršinsko kupalno mesto bo vklopljeno.

3. Z dotikom "⊖"/"⊕" tipk zadnjega levega kupalnega mesta nastavite stopnjo temperature med »0« in »9«.

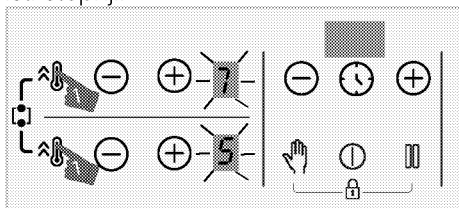
i Ob vklopu širokopovršinskega kupalnega mesta lahko stopnjo temperature nastavite s "⊖"/"⊕" tipkami zadnjega levega kupalnega mesta. Stopnje temperature ne morete nastaviti s "⊖"/"⊕" tipkami sprednjega levega kupalnega mesta.

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

» Kuhalno mesto začne delovati.

Vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest

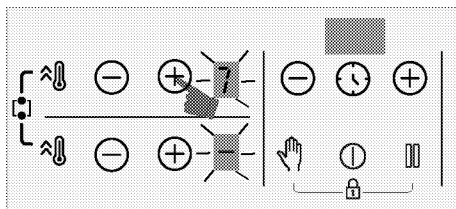
Med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest lahko obe kuhalni mesti združite z vklopom širokega površinskega kuhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhalno mesto pri isti stopnji.



1. Za vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest "🔥" hkrati držite tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.

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

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



» Če želite spremeniti temperaturo, se dotaknite "⊖"/"⊕" tipk zadnjega levega kuhalnega mesta in nastavite želeno stopnjo temperature.

i Če se "🔥" med delovanjem širokopovršinskega kuhalnega mesta dotaknete tipke za levo kuhalno mesto, bodo kuhalna mesta delovala pri stopnji delovanja ojačevalnika.

Izklop širokopovršinskega kuhalnega mesta

Širokopovršinsko kuhalno mesto lahko izklopite na 4 različne načine:

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

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

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

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

3. **S hkratnim dotikom "⊖"/"⊕" tipk katerega koli levega kuhalnega mesta.**

Če se hkrati dotaknete "⊖"/"⊕" tipk katerega koli levega kuhalnega mesta, se kuhalna mesta ločijo in izklopijo.

4. **S hkratnim držanjem "🔥" tipk obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.**

Kuhalna mesta se bodo izklopila, če hkrati držite "🔥" tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.

Zaklep za čiščenje

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

Vklop zaklepa za čiščenje

1. Pritisnite in držite "☞" tipko, dokler **ne zaslišite zvočnega signala** ob vklopu katerega koli kuhalnega mesta.

20-sekundno odštevanje se začne na zaslonu časovnika plošče. V tem času nobena izmed tipk na plošči ne bo delovala, z izjemo "⓪" tipke.

Izklop zaklepa za čiščenje

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

i Če želite predčasno preklicati zaklep za čiščenje, se dotaknite in držite "☞" tipko, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih** signalov.

Varnostni zaklep

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

Vklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite "☞" in "☞" tipki, dokler **ne zaslišite zvočnega signala**, kadar je plošča v načinu pripravljenosti.

Varnostni zaklep se vklopi. »L« se bo za nekaj časa prikazal na zaslonu vseh kuhalnih mest, decimalno ločilo "⏸" tipke pa bo zasvetila.

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

Izklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite "☞" in "☞" tipki, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.

» Funkcija za varnostni zaklep se bo izklopila. »L« bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta, lučka "⏸" tipke pa bo ugasnila.

Zaklep tipk

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

Vklop zaklepa tipk

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

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

i Zaklep tipk lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko je "⓪" zaklep tipk vklopljen, bo delovala le tipka. Ko se dotaknete katerega koli drugega gumba, začne utripati decimalno ločilo "⏸" tipke, ki nakazuje, da je zaklep tipk vklopljen. Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep tipk, da lahko ponovno vklopite ploščo. Z dotikom katerega koli drugega gumba brez izklopa zaklepa tipk bo na vseh kuhalnih mestih utripal simbol »L«, ki označuje, da je zaklep tipk vklopljen. Izklopite zaklep tipk, da ponovno vklopite ploščo.

Izklop zaklepa tipk

1. Dotaknite se hkrati "👉" in "🔒" tipk, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.

» Lučka "🔒" tipke bo ugasnila in nadzorna plošča se bo odklenila.

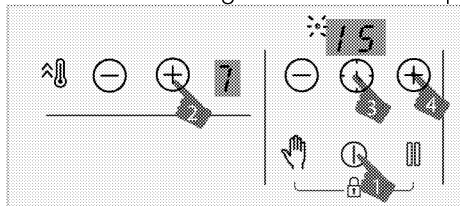
Funkcija časovnika

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

Vklop časovnika

1. Ploščo vklopite z dotikom "🕒" tipke.

2. Nastavite želeno temperaturo z dotikom kuhlalnega mesta "⊖"/"⊕" tipk.



3. Časovnik vklopite z dotikom "🕒" tipke.

Simbol »00« in decimalno ločilo izbranega kuhlalnega polja bosta utripala na zaslonu časovnika.

4. Želen čas nastavite z dotikom časovnika "⊖"/"⊕" tipk.

5. Nastavitev se bo vklopila po 10 sekundah. Decimalno ločilo izbranega kuhlalnega polja bo utripalo na zaslonu časovnika.

6. Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhlalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.

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

i Preostali čas kuhanja lahko vidite s ponovnim dotikom "🕒" tipke vseh kuhlalnih mest. Po vsakem dotiku se prikaže vrednost drugega časovnika kuhlalnega mesta. Na koncu se znova prikaže najmanjša vrednost časovnika.

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

i Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhlalna mesta.

Izklop časovnika

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

Predčasen izklop časovnikov

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

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

1. Dotaknite se tipk časovnika, "⊖"/"⊕" dokler se **simbol »00«** ne pojavi na zaslonu kuhlalnega mesta z vklopljenim časovnikom.

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

Izklop časovnika za ustrezno kahalno mesto s hkratnim dotikom "⊖"/"⊕"

tipk ustreznega kahalnega mesta:

1. Tipk ustreznega kahalnega mesta "⊖"/"⊕" se dotaknite hkrati.

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

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

Funkcija zaustavitve

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

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

1. Dotaknite se "000" tipke, kadar deluje katero koli izmed kahalnih mest. Vsa delujoča kahalna mesta bodo delovala na najmanjši stopnji (stopnja 1). "000" Simbol se bo pojavil na zaslonu delujočih kahalnih mest.

2. Dotaknite se "000" tipke znova, da ponovno zaženete vsa kahalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kahalnih mest

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

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

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

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

Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče je opremljena s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklopljeni dve ali več kahalnih mest, se bo kahalno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo - 1). Če je za kahalno mesto vklopljen časovnik, se bo pozneje izklopil tudi zaslon časovnika. Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kahalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno vklopite.

Tabela - 1: Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja – ura
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja – ura
8	1,5
9	30 minut
P (ojačevalnik)	10 minut (*)

(*) Plošča bo po 5 minutah preklopila na stopnjo 9

Zaščita pred pregretjem

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

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

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča je opremljena z varnostnim sistemom proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil napajanje in izklopil ploščo. **Med tem časom** je na indikatorju prikazano opozorilo »E«.

Natančne nastavitve moči

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

Zvoki

Uporabnik lahko sliša zvoke med kuhanjem

Med uporabo štedilnika se lahko slišijo zvoke glede na material osnove posod. Ti zvoki so normalen del indukcijske tehnologije. To ni napaka.

Morebitni vzroki in vrste zvoka:

Zvok ventilatorja

Štedilnik vsebuje ventilator, ki se samodejno aktivira glede na temperaturo izdelka. Ventilator ima različne stopnje pihanja in se v skladu s temperaturo aktivirajo različne stopnje.

Tihi zvok bučanja, kot zvok transformatorja

To je temelj indukcijske tehnologije. Čeprav se toplina neposredno prenaša na osnovo posod za kuhanje, se lahko pojavi bučanje glede na material posod za kuhanje. Tako lahko uporabnik sliša različne zvoke ob uporabi različnih posod za kuhanje.

Zvok prasketanja

Lahko slišamo zvok prasketanja med kuhanjem. Nastane zaradi materiala in konstrukcije osnove posod za kuhanje. Zvok prasketanja se lahko pojavi, če je posoda za kuhanje izdelana iz več plastov iz različnih materialov.

Zvok žvižganja

Med kuhanjem se lahko pojavijo zvoki žvižganja na dveh kuhališčih na isti strani štedilnika z različnimi stopnjami kuhanja.

Prazna posoda

Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.

Sporočila o napakah

Tabela – 2: Kode in vzroki napak

Vir napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dve ali več tipk	Simbol »E« utripa.	Zaslon kahalnega mesta
Plošča je pregreta	Simbol »H«, utripa.	Zaslon kahalnega mesta



Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na nadzorni plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo 2.


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


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

5 Vzdrževanje in čiščenje


Splošne informacije


Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

 Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

 Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

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

 Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.


Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite z mrzlo vodo in pri tem pazite, da na njej ne ostanejo sledi čistil. Nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino.

Posušeni ostanki na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, žično gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna, ki ga lahko kupite v trgovini, ali pa uporabite domačega, npr. kis ali limonin sok. Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.

 Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave.

Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

6 Odpravljanje težav

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> *Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Lonec ni ustrezen. >>> *Preverite lonec.*

Simbol se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.


- Lonca niste postavili na delujoče kuhhalno mesto. >>> *Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.*
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhhalno mesto.*
- Lonec ali kuhhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

Izbrano kuhhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhhalno mesto. >>> *Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> *Odstranite predmet na plošči.*

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhhalno mesto vklopljeno.

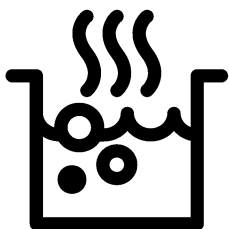
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhhalno mesto.*

 V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко».

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	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	18

5 Уход и техническое обслуживание 28

Общие сведения	28
Чистка варочной панели	28

6 Поиск и устранение неисправностей 30

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 приступить 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 представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы,

которые дети могут
попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



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

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

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

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о

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

Утилизация упаковочных материалов

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

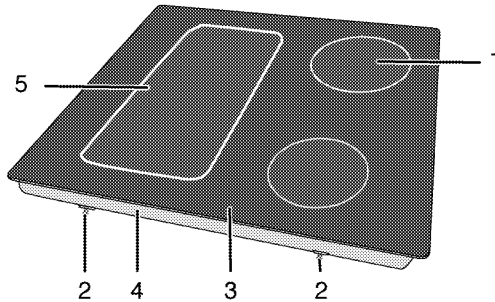
Для будущей транспортировки

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

Технические характеристики

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

Степень защиты IP 44

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

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

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

3 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

-  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.

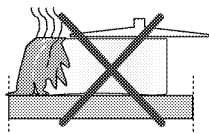
Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

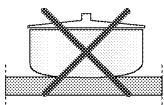
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
 - Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.
- Не кладите на конфорки крышки кастрюль.
- Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить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

Рекомендации по выбору посуды

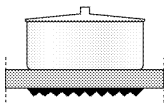
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



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.

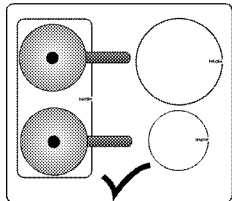
i Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

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

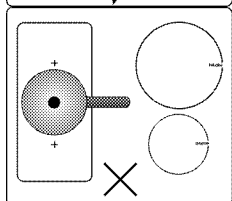
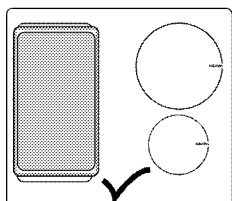
<p>Большая конфорка Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Обычная конфорка Ø 18 cm</p> 	<p>Малая конфорка Ø 14,5-15 cm</p> 
<p>Большая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none">• Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды.• Равномерная мощность по всей зоне нагрева.• Отличное 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.

Использование посуды на большой зоне нагрева




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

Большую зону нагрева можно использовать для большой посуды.



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

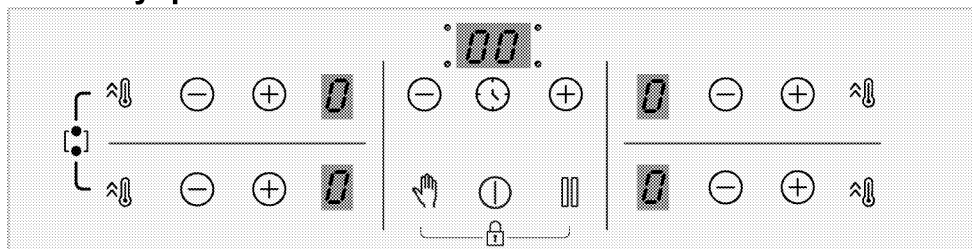
Эксплуатация варочных панелей

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









Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления

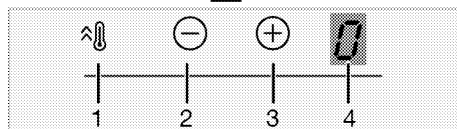
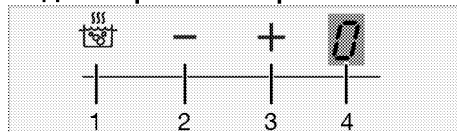


Технические характеристики

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

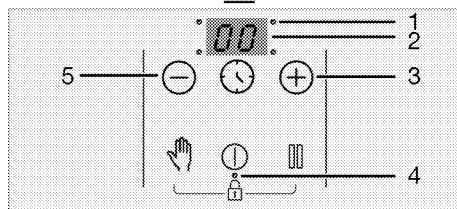
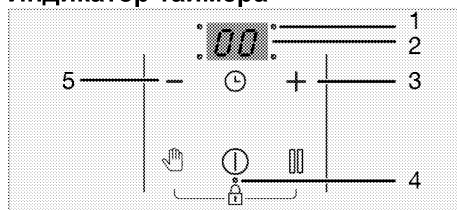
i Все графические данные и рисунки приведены только в ознакомительных целях. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Индикатор зоны нагрева



- 1 Кнопка включения установки высокой мощности (ускоренный разогрев)
- 2 Кнопка «минус» зоны (уровня температуры)
- 3 Кнопка «плюс» зоны (уровня температуры)
- 4 Индикатор зоны нагрева

Индикатор таймера



- 1 Десятичная точка для установки времени

- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка «плюс» таймера (уровня таймера)
- 4 Десятичная точка для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка «минус» таймера (уровня таймера)

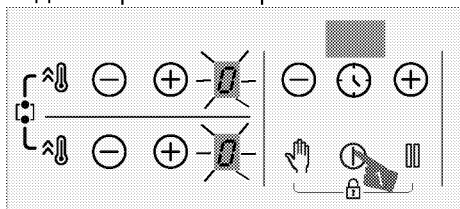
i Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

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

Включение варочной панели:

1. Варочная панель включается кнопкой "⏻".

«0» отображается на всех индикаторах зон нагрева.



i Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **С помощью кнопки "⏻"**

Коснитесь кнопки "⏻".

2. **Понижением температуры до «0»**

Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».

3. **При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева.**

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится «0» или «00».

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

4. **С помощью одновременного нажатия кнопок "⊖"/"⊕" для нужной зоны нагрева**

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки "⊖"/"⊕".

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

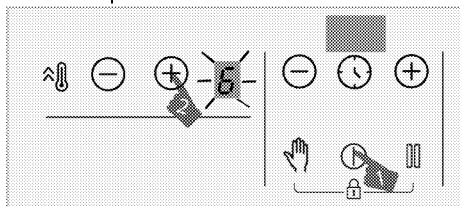
Индикатор остаточного тепла

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

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

Регулирование температуры

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



» Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

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

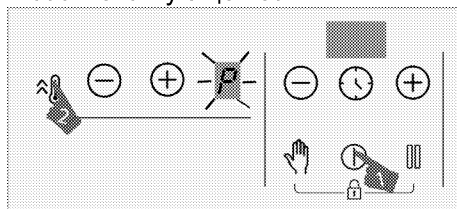
Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.

Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой "⓪".

2. Коснитесь кнопки "⌆" соответствующей зоны.



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

Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

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

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

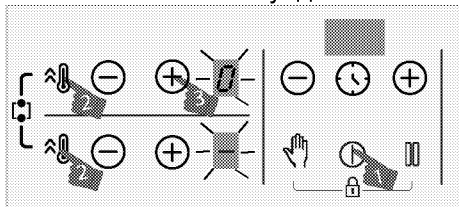
Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:

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

Включение большой зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки "⓪", чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте

одновременно кнопки "⌘" обеих зон в течение 3 секунд.



» На индикаторе левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра «0», символ "⊖" появится на индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

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

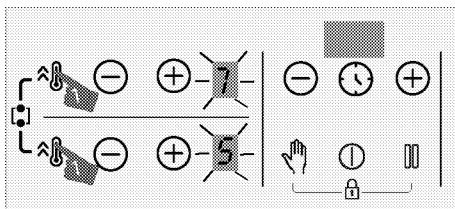
i После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопок "⊖"/"⊕" левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки "⊖"/"⊕" левой передней зоны нагрева.

i В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

» Зона нагрева начнет работать.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

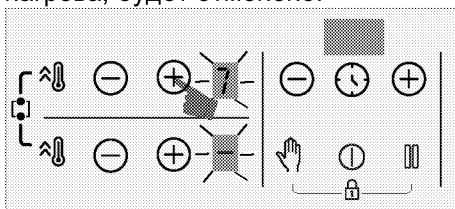
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



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

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

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



» Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки "⊖"/"⊕" левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

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

Выключение больших зон нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. Уменьшением установки температуры до «0»

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

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

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

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

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

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

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

Блокировка для чистки

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

Установка блокировки для чистки

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

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

Отмена блокировки для чистки

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

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

Блокировка от детей

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

Включение блокировки от детей

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


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

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

Отключение блокировки от доступа детей

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки "🔒" и "🔒",

пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.



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


Блокировка кнопок




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

Включение блокировки кнопок



1.Нажмите и удерживайте


одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка кнопки и десятичная точка кнопки  после вспыхивания.

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

Выключение блокировки кнопок

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

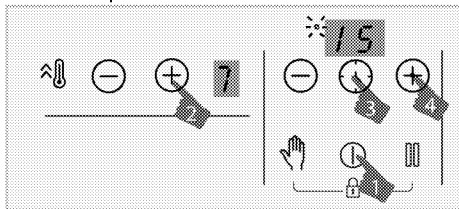
» Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

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

Включение таймера

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



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

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

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

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

i Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

Отключение таймера

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

Преждевременное отключение таймеров

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

Таймер можно досрочно отключать двумя способами.

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

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

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

Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок "⊖"/"⊕"

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

» Десятичная точка соответствующей зоны будет



светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.


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

Пауза

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

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

1. Во время работы любой зоны нагрева прикоснитесь к кнопке . Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ .

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

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

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

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

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

Ограничение времени работы

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

Таблица 1. Ограничение времени работы

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

Защита от перегрева

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

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

Защита от заливания

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

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание

жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы

В процессе приготовления, пользователь может услышать шумы

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

Возможные типы и причины возникновения шумов:

Шум вентилятора

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

Низкий гудящий шум, напоминающий работу трансформатора

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

Треск

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

материалов, может возникнуть звук треска.

Свист.

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

Пустая кастрюля.

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

Сообщения об ошибках

Таблица 2. Коды ошибок и причины ошибок

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

i Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2.

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 "E".

- 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.

