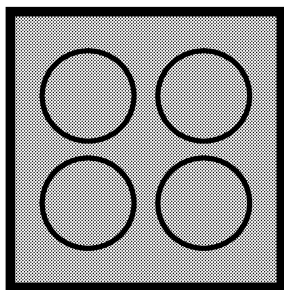


Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HII 64530 HT

RU | RO | SK

185.9271.98/R.AB/23.02.2017/4-3

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

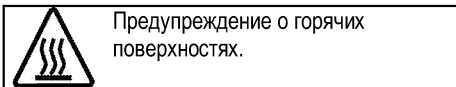
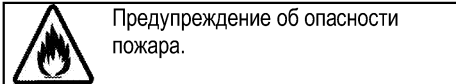
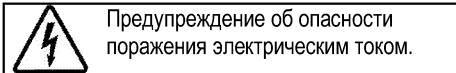
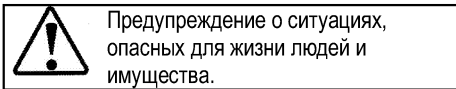
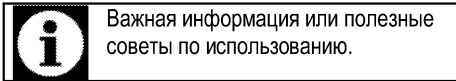
Уважаемый покупатель!

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:



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

Произведено в Турции



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

<u>1</u>	<u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u>	<u>4</u>
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия.....	6
	Использование по назначению.....	8
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	9
	Утилизация упаковочных материалов.....	9
<u>2</u>	<u>Общие сведения</u>	<u>10</u>
	Обзор.....	10
	Технические характеристики.....	10
<u>3</u>	<u>Установка</u>	<u>11</u>
	До начала установки.....	11
	Установка и подключение.....	12
	Для будущей транспортировки.....	14
<u>4</u>	<u>Подготовка к эксплуатации</u>	<u>15</u>
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	15
	Подготовка к эксплуатации.....	15
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	15
	Первоначальный прогрев.....	15
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации варочной панели</u>	<u>16</u>
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	16
	Эксплуатация варочных панелей.....	18
	Панель управления.....	18
<u>6</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>26</u>
	Общие сведения.....	26
	Чистка варочной панели.....	26
<u>7</u>	<u>Поиск и устранение неисправностей</u>	<u>27</u>

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!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или

выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием

алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.

- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ**

- гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи*, стр. 16.

- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.

- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с

нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке.

Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

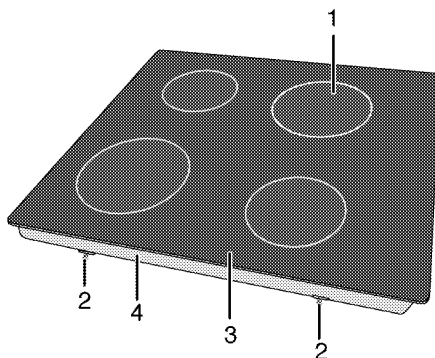
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



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

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N ~ 220-240 В 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 3700 Вт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 3 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145мм
Мощность	1500/2200 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/3700 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44



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



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



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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



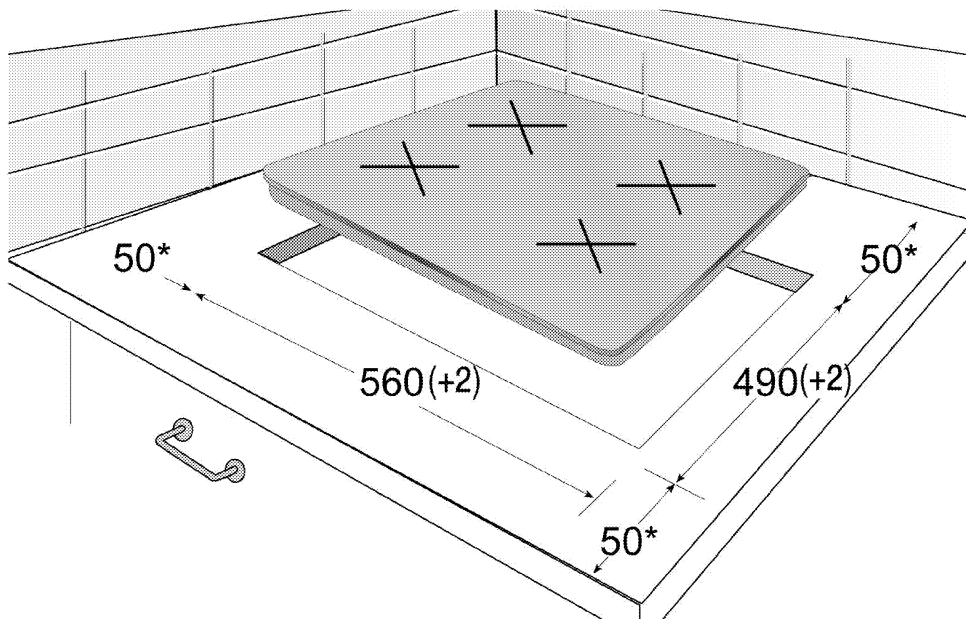
ОПАСНО:

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

До начала установки

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

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



* мин.

Установка и подключение

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



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

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

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





ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная

табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

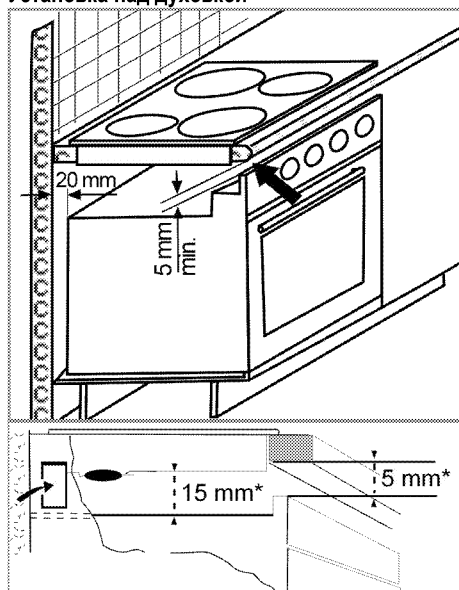
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

	ОПАСНО: Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!
	К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывая шнур над варочной поверхностью).

Включите шнур питания в розетку.

Инструкция по монтажу

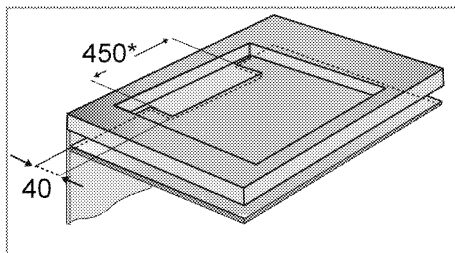
Установка над духовкой



* мин.

Установка над столешницей

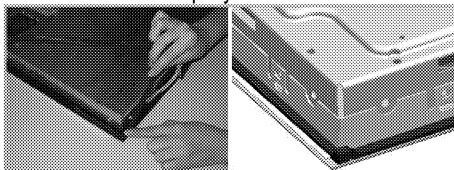
В задней стенке мебели должно быть вентиляционное отверстие площадью не менее 180 см²Ю как показано на рисунке ниже.



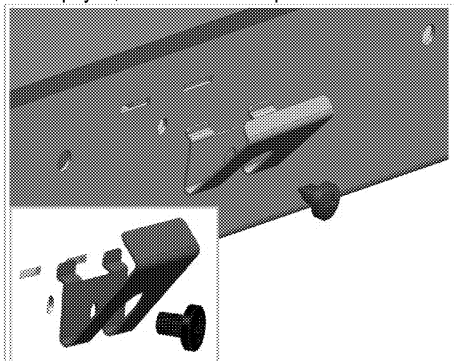
* мин.

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

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели закрепите уплотнительную прокладку, которая входит в комплект, по периметру нижней части корпуса, как показано на рисунке.

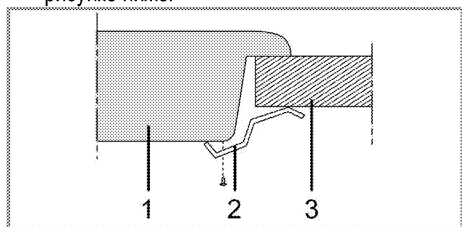


4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.

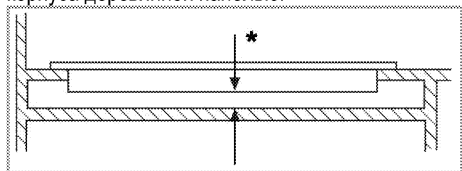
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
2 Монтажный зажим
3 Столешница

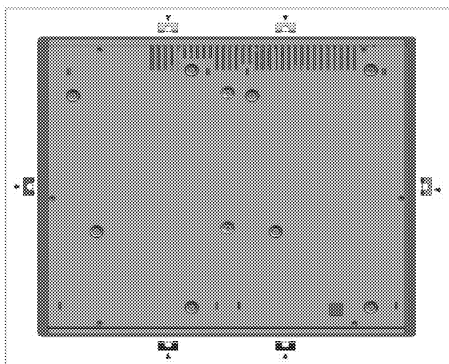
i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

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



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого 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.

Первоначальный прогрев



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



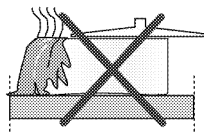
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

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

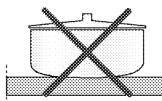
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

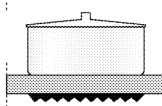
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



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.

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

Проверка посуды


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

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор  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. Стеклоянную и керамическую 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 .

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.

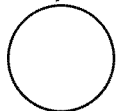


Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.



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

Эксплуатация варочных панелей



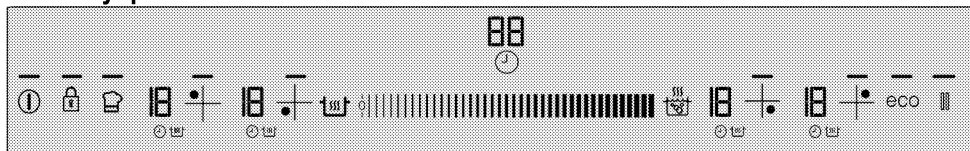
ОПАСНО:

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



Диапазон регулирования (температура и время)

— Сигнальный индикатор включения кнопки



Выключатель



Выключатель блокировки кнопок



Кнопка включения/выключения таймера



Кнопка Быстрый нагрев/ускоренного нагрева



Кнопка подогрева



Кнопка останова



Кнопка "Память"

eco

Кнопка "Экономичный режим"



Кнопка выбора ближней левой конфорки



Кнопка выбора дальней левой конфорки



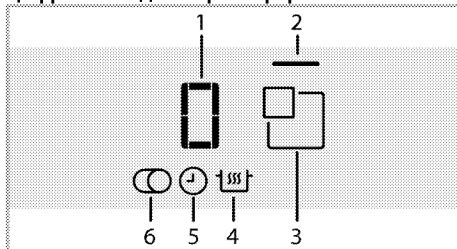
Кнопка выбора дальней правой конфорки

Кнопка выбора ближней правой конфорки





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

Цифровой индикатор конфорки



- 1 Индикатор температуры (диапазон регулирования температуры от 0 до 19)
 - 2 Световой индикатор конфорки
 - 3 Кнопка выбора конфорки
 - 4 Символ функции подогрева (*)
 - 5 Символ таймера
 - 6 Символ многоконтурной конфорки (*)
- * В зависимости от модели.


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


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

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления.


При этом включится индикатор кнопки "1". Это означает, что варочная панель готова к работе,

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

 Если нажимать какую-либо кнопку (кнопку "1") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.


Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления. Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

 После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ "H" или "h". Это означает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

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


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

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "1".
2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра "0" и включится соответствующий ей световой индикатор.

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

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от "0" до "19", коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до "0"**
При снижении уровня температуры до "0" конфорка выключается.
2. **Выключение конфорки по таймеру**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры "00" или "00", а символ "1" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.
3. **Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд**
Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)

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

Прямой выбор ускоренного разогрева:

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "1".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "131".

Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По завершении времени ускоренного разогрева конфорка выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной конфорке:

1. Прикоснитесь к "131" после того, как конфорка поработает не менее 20 секунд на определенном уровне.



Конфорка завершит работу в течение не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По окончании периода ускоренного нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

Преждевременное выключение режима ускоренного разогрева:

Вы можете выключить режим ускоренного разогрева в любое время кнопкой "131".

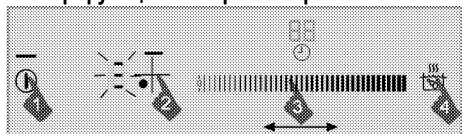
Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Функция быстрого нагрева предусмотрена во всех конфорках. Эту функцию можно задействовать, заблаговременно настроив уровень температуры.



Функцию быстрого нагрева можно установить в течение 20 секунд после выключения конфорки.

Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "1".

2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Коснитесь кнопки "131".
Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности. При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.
5. По окончании периода быстрого нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только значение температуры.

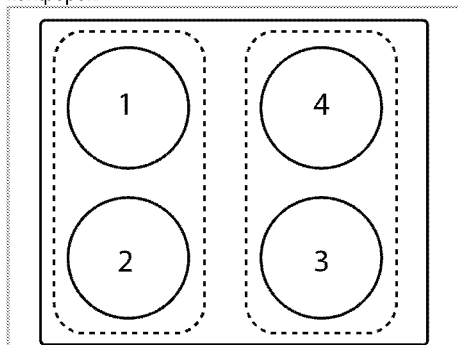
Таблица: Время работы быстрого нагрева

Уровень температуры	Предельное время работы (второй)
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Использование двух конфорок на одной стороне одновременно

Общая мощность варочной панели — 3700 Вт. Производительность варочной панели можно изменять в зависимости от числа работающих конфорок. Если вы хотите использовать две конфорки одновременно, нужно использовать конфорки на одной стороне. Таким образом

можно повысить производительность готовки и улучшить работу функции определения посуды. На рисунке ниже приведен рекомендуемый способ одновременного использования двух конфорок.



i Одновременная работа конфорок на правой и левой стороне варочной панели может быть прерывистой. Из-за этого производительность готовки и работа функции определения посуды могут ухудшиться.

Выключение функции быстрого нагрева:

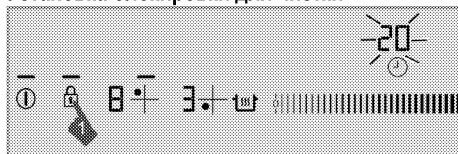
Режим быстрого нагрева нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "137".

i Если при включении функции быстрого нагрева был задан уровень температуры, при нажатии кнопки "137" конфорка продолжит работать при заданной температуре.

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.

Установка блокировки для чистки



1. Во время работы варочной панели нажмите кнопку "138" и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится индикатор блокировки для чистки, на цифровом индикаторе времени варочной панели появится цифра 20, и начнется обратный отсчет.

В течение этого времени ни одна из кнопок панели управления работать не будет, кроме кнопки "139".

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, индикатор блокировки кнопок погаснет, и кнопки разблокируются автоматически.

i Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку "138", пока не прозвучат **два последовательных звуковых сигнала**.

Блокировка от детей

На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включения конфорок детьми.

Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку "138" и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Установится блокировка от детей, и погаснет индикатор кнопки "138".

i Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки "138" начнет мигать.

Отключение блокировки от детей

1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку "138" и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.
» Блокировка от детей будет снята, и погаснет индикатор кнопки "138".

Блокировка кнопок

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

Включение блокировки кнопок

1. Чтобы заблокировать панель управления, коснитесь кнопки "138" и подольше не отпускайте ее.

Сначала прозвучит один звуковой сигнал, который означает, что установлена **блокировка для чистки**. **Не отпускайте кнопку до тех пор,**

пока последовательно не прозвучат два звуковых сигнала.

После этого начинает мигать индикатор кнопки "🔒" и кнопки управление всех конфорок блокируются.



Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. После установки блокировки кнопка будет действовать только кнопка "🔒". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки "🔒", предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте 2 секунды.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор

кнопки "🔒" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

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

Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "🔒".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки "⌚". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00", а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ "⌚".
5. Задайте нужное время таймера, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Символ "⌚" будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ "⌚" светится постоянно, значит, таймер работает.



Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.



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



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



После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

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

1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до "00"

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Касаясь зоны регулирования или проводя по ней пальцем, уменьшайте время таймера до тех пор, пока на цифровом индикаторе таймера не появятся цифры "00".

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом исчезнет. Это означает, что таймер выключен.

2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Коснитесь кнопки "⌚" и не отпускайте примерно 3 секунды.

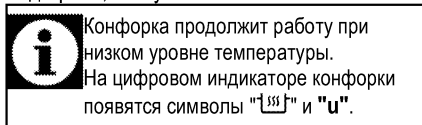
Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

Функция подогрева (при наличии)

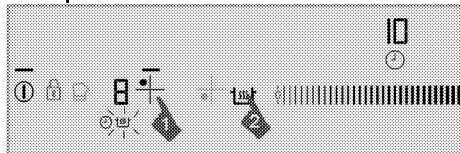
Использование этой функция позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления. Функцию подогрева можно применять двумя способами: с таймером или без него.

Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☰☷".



Включение режима подогрева с установкой таймера



1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры и таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☰☷".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "☰☷".

В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появится символ "u".

Выключение режима подогрева

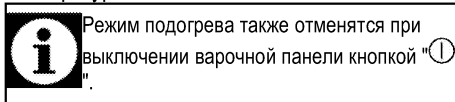
1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки "☰☷".

Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.

2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите

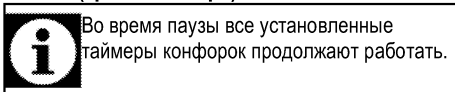
нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.



Пауза

С помощью этой функции можно на определенное время остановить работу варочной панели (**кроме таймера**).



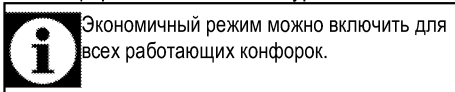
1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "⏸".

Все работающие конфорки выключатся.

2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки "⏸".

Экономный режим

Используя эту функцию, вы можете переключить все конфорки на более низкий уровень.

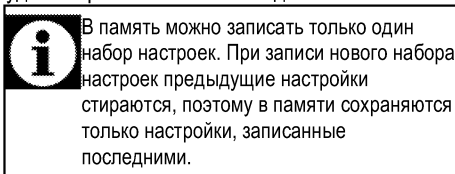


1. Во время работы конфорки прикоснитесь к кнопке "eco".


» Активная конфорка переключится на экономный режим, и уровень ее мощности уменьшится наполовину.


Функция памяти

В этой варочной панели предусмотрена возможность сохранения в памяти настроек температуры и времени. Таким образом можно сохранить значения температуры и времени для удачно приготовленного блюда.




1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⌚".

2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужную температуру, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Затем задайте нужное время.
5. После установки температуры и времени коснитесь символа  и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Включится индикатор символа , и заданные настройки температуры и времени будут сохранены.

Вызов настроек из памяти

1. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
2. Убедитесь, что установлена температура "0", и коснитесь кнопки . Не отпускайте кнопку до тех пор, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Для выбранной конфорки будут заданы сохраненные в памяти значения температуры и времени, и конфорка начнет работать при этих настройках.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

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



Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь конфорки диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет диаметр установленной нее посуды. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались

включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Ускоренный разогрев	10 минут

Защита от перегрева

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

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

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание,

если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ "E".

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро, что жидкость (вода или молоко) не успеет "сбежать", даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели может быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.
- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.

Индикация ошибок

Таблица 2. Индикация ошибок и их причины

несколько кнопок одновременно	символ "E"	индикатор конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ "H"	Цифровой индикатор конфорки
Короткое замыкание РТС	Отображается символ "F0"	Цифровой индикатор таймера
Разомкнута цепь РТС	Отображается символ "F1"	Цифровой индикатор таймера
Не работает сенсорная кнопка	Отображается символ "F2"	Цифровой индикатор таймера
Ошибка связи сенсорного управления	Отображается символ "F3"	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры	Мигает символ "EX"	Цифровой индикатор конфорки



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



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



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

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Нажато	Мигающий	Цифровой

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого 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

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой 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 средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



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

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

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

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время приготовления пищи образуются капли воды.

- Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. >>> *Это не является неисправностью.*

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 появился 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.

После выключения плиты вентилятор продолжает работать.

- Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.



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.

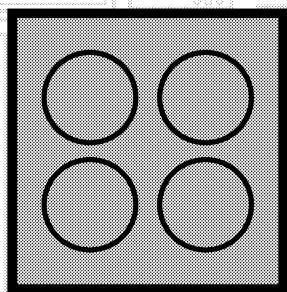
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

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.

Plită încorporată

Manual de utilizare



RO

beko

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

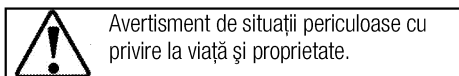
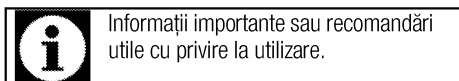
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

**1 Instrucțiuni importante și
avertismente privind siguranța și
mediul înconjurător 4**

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice	4
Siguranța produsului	5
Domeniu de utilizare	7
Siguranța copiilor	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	7
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	7

2 Informații generale 8

Prezentare generală.....	8
Specificații tehnice.....	8

3 Instalare 9

Înainte de instalare.....	9
Instalarea și conectarea.....	10
Transportul ulterior.....	11

4 Pregătiri 12

Sfaturi pentru economisirea energiei	12
Prima utilizare.....	12
Curățarea inițială a aparatului.....	12
Încălzirea inițială.....	12

5 Utilizarea plitei 13

Informații generale despre prepararea alimentelor ..	13
Utilizarea plitelor.....	14
Panou de comandă	14

6 Întreținere și curățare 21

Informații generale	21
Curățarea plitei	21

7 Remedierea problemelor 22

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate

numai de persoane calificate autorizate.

- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. *Vezi. Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 13, selectarea recipientelor.*
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiunile de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.

- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

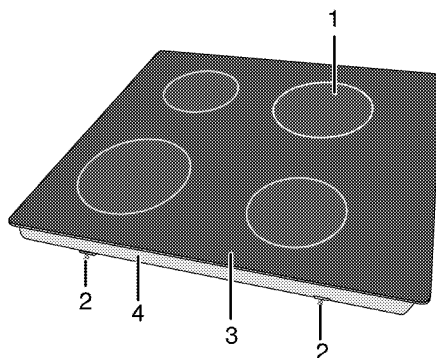
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Plită de gătit cu inducție | 3 | Suprafață vitroceramică |
| 2 | Clemă asamblare | 4 | Capac bază |

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Putere totală	max. 3700 W
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000 W
Stânga față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000 W
Dreapta față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	145 mm
Putere	1500/2200 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/3700 W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



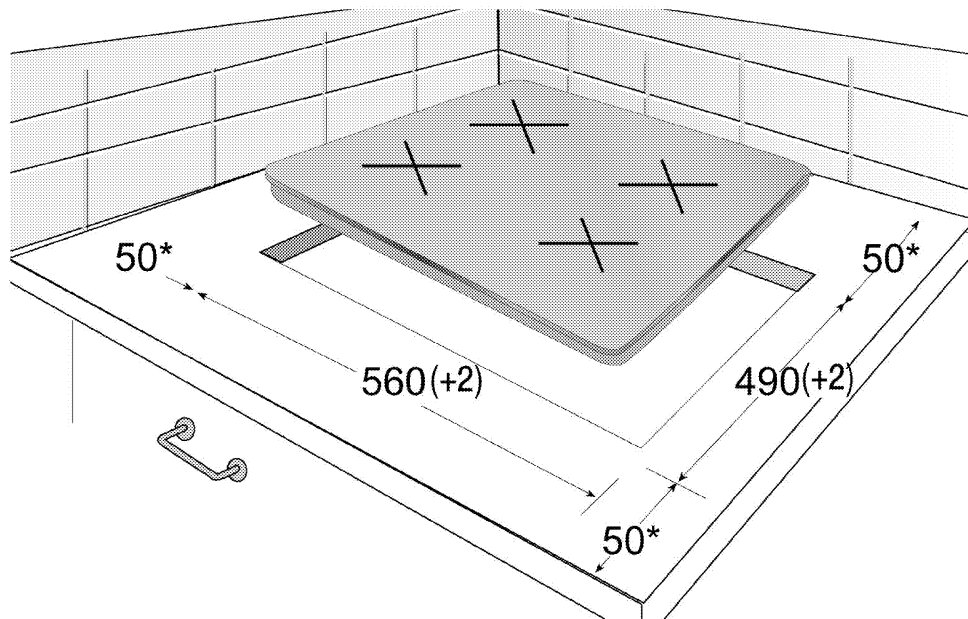
PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



* min.

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.



Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

Racordul electric

Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



PERICOL:

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



PERICOL:

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



PERICOL:

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.
Pericol de electrocutare!

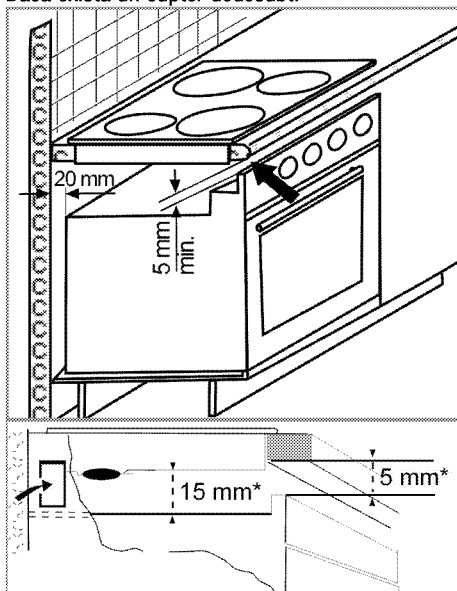


Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

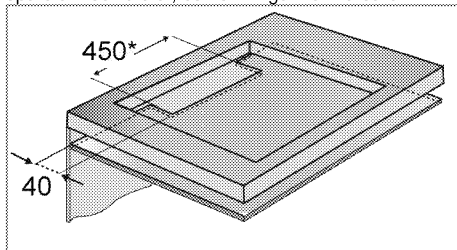
Dacă există un cuptor dedesubt:



* min.

Dacă există un blat dedesubt:

Lăsați un spațiu de ventilare de minim 180 cm² în spatele mobilierului, conform figurii următoare.



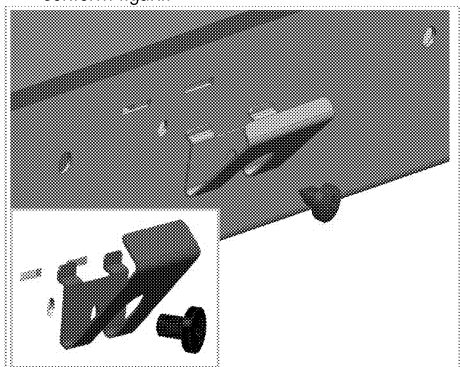
* min.

În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

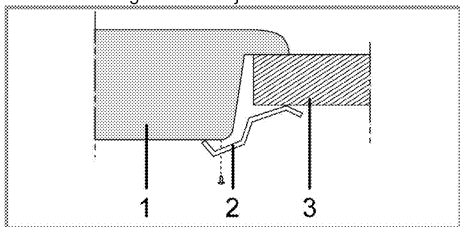
1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. Garnitura de etanșare inclusă în pachet trebuie montată la instalare în jurul plitei pe suprafața inferioară, conform figurii.



4. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



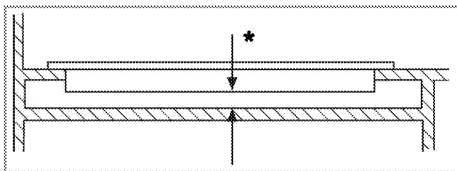
5. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



- 1 Plită
2 Clemă de instalare
3 Blat

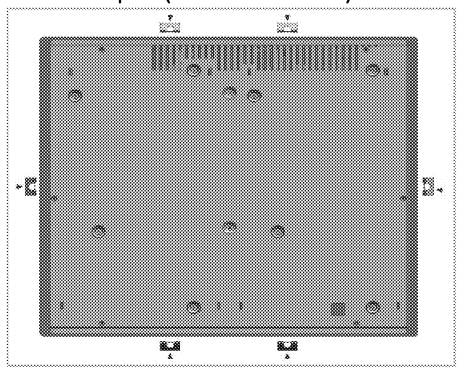
i Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Verdere din spate (orificii de racordare)



! PERICOL:
Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.

! PERICOL:
Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.

Verificarea finală

1. Conectați cablul de alimentare și siguranța produsului.
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.

i Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongețați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor

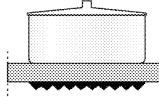
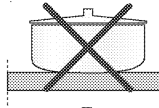
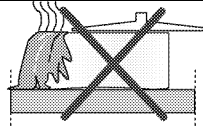


Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
 - Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
 - Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerul acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
 - Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
 - Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
 - Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei.
- Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
 - Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.
- Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
- Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.

Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magneții sunt atrași de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă "L" nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "L" clipește alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta.

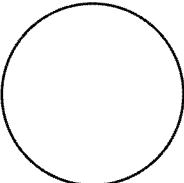
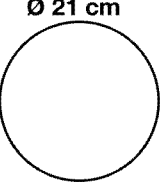
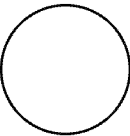
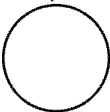
Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.



Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

i În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

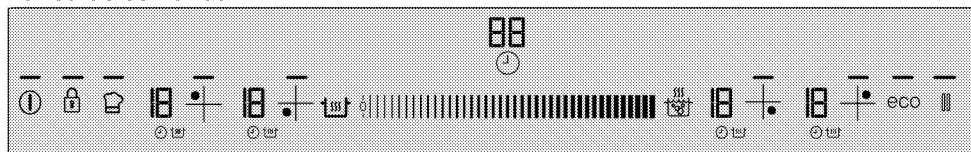
Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

<p>Zonă de gătit mare Ø 28 cm</p>  <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Zonă de gătit normală Ø 18 cm</p> 	<p>Zonă de gătit mică Ø 14,5 cm</p> 
<p>Zonă de gătit mare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru preararea mâncărilor de tipul clătitelor mari sau a peștilor mari. 	<p>Zonă de gătit normală</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate. 	<p>Zonă de gătit mică</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) • Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.

Utilizarea plitelor

PERICOL:
Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.
Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.
În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă




Specificații




Zonă de reglare (pentru nivel temperatură și interval de timp)

— Indicator luminos care semnalează funcționarea tastei asociate

 Tastă Pornit / Oprit

 Tastă pentru blocare taste

 Tastă de activare / dezactivare cronometru

 Tastă Încălzire rapidă / Tastă Intensificare

 Tastă Menținere alimente calde

 Tastă Oprire

 Tastă Memorie

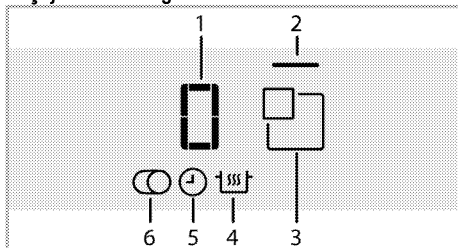
eco Tastă Mod economic

 Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga-față

- Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga-spate
- Tastă pentru selectarea zonei de gătit dreapta-spate
- Tastă pentru selectarea zonei de gătit dreapta-față

i Graficele și figurile sunt orientative. Afișajele și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

Afișajul zonei de gătit



- 1 Indicator temperatură (reglarea temperaturii 0 ... 19)
 - 2 Indicator zonă de gătit
 - 3 Tastă pentru selectarea zonei de gătit
 - 4 Simbol funcție Păstrare alimente calde (*)
 - 5 Simbol cronometru
 - 6 Simbol zonă de gătit cu segmente multiple (*)
- * Variază în funcție de model.

i Acest aparat este controlat prin intermediul panoului de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

i Păstrați panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta "ⓘ" de pe panoul de comandă. Indicatorul tastei "ⓘ" se aprinde. Plita este gata pentru utilizare.

i Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

i La apăsarea lungă a oricărei taste (tasta "ⓘ") aparatul se oprește automat din motive de siguranță.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta "ⓘ" de pe panoul de comandă. Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

i După oprirea plitei, pe afișajul zonelor de gătit apar indicatoarele "H" sau "h" pentru a indica faptul că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

Indicator Căldură reziduală

Pe afișajul zonelor de gătit apare simbolul "H" pentru a indica faptul că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp la "h", indicând faptul că plita nu mai este atât de fierbinte.

i În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat asupra zonelor de gătit fierbinți.

Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta "ⓘ" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite. Pe afișajul zonei de gătit apare "0", iar indicatorul acesteia se aprinde.

i Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Alegerea nivelului temperaturii

Atingeți zona de reglare sau glisați degetul peste zonă pentru a regla nivelul temperaturii între "0" și "19".

Oprirea zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**
Zonele pentru gătit pot fi oprite scăzând nivelul temperaturii la "0".
2. **Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit**
Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afișajele vor indica "0" sau "00". Simbolul "ⓘ" se stinge. După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.
3. **Atingând simbolul zonei de gătit timp de 3 secunde.**
Atingeți circa 3 secunde simbolul zonei de gătit pe care doriți să o opriți.

Funcția Putere mărită (Intensificare)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția de intensificare. Această funcție nu este însă recomandată pentru gătit pe perioade lungi de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Selectarea directă a funcției Intensificare:

1. Atingeți tasta "ⓘ" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Atingeți tasta "ⓘ".

Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia vor clipi trei indicatoare. La sfârșitul intervalului de intensificare, zona de gătit se oprește.

Selectarea funcției Intensificare când zona de gătit este activă:

1. Atingeți "ⓘ" după ce zona de gătit a funcționat cel puțin 20 de secunde la un anumit nivel.



Zona de gătit trebuie să funcționeze cel puțin 20 de secunde la nivelul selectat.

2. Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia vor clipi trei indicatoare. După scurgerea perioadei de Intensificare, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales, care va fi afișat.

Oprirea anticipată a funcției Intensificare:

Atingeți tasta "ⓘ" pentru a opri în orice moment funcția Intensificare.

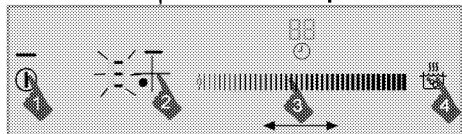
Încălzire rapidă

Funcția de încălzire rapidă simplifică gătitul. Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția încălzire rapidă. Aceasta poate fi activată selectând mai întâi temperatura.



Funcția de încălzire rapidă poate fi setată în interval de 20 de secunde de la pornirea zonei de gătit.

Selectarea funcției de încălzire rapidă:



1. Atingeți tasta "ⓘ" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.

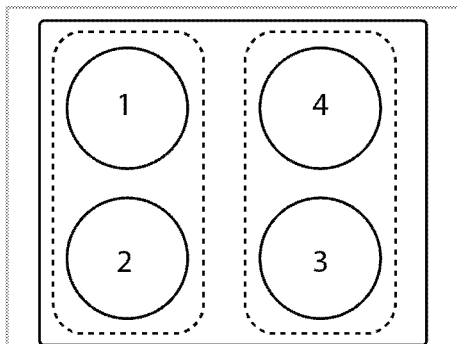
4. Atingeți tasta "ⓘ".
Plita va funcționa la putere maximă o anumită perioadă de timp. Pe afișajul zonei de gătit vor apărea succesiv 3 indicatoare luminoase și valoarea temperaturii alese.
5. După scurgerea perioadei de încălzire rapidă, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales, care va fi afișat.

Tabel: Intervalul de funcționare a încălzirii rapide

Nivel temperatură	Limită de funcționare - în al doilea rând
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Utilizarea a 2 zone de gătit simultan, pe aceeași parte

Puterea totală a plitei este de 3700 W. Randamentul plitei poate fi modificat în funcție de numărul de zone active. Dacă două zone sunt folosite în același timp, acestea trebuie să fie de pe aceeași parte. Acest stil de utilizare crește eficiența gătitului și detectarea tigăilor. În figura de mai jos, observați stilul de utilizare recomandat pentru folosirea simultană a două zone de gătit.



i Dacă zonele de gătit din stânga și din dreapta plitei funcționează în același timp, acestea funcționează în mod discontinuu. Astfel, eficiența gătitului și detectarea țigăilor scade.

Oprirea funcției de încălzire rapidă:

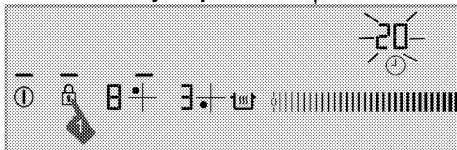
Atingeți tasta "🔥" pentru a opri în orice moment funcția de încălzire rapidă.

i Dacă funcția de încălzire rapidă a fost activată după selectarea nivelului de temperatură, la apăsarea tastei "🔥" zona de gătit va continua să funcționeze la temperatura aleasă.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona în timp ce plita funcționează.

Activarea blocajului pentru curățare



1. Cu plita pornită, apăsați și mențineți apăsată tasta "🔒" până când este emis un **singur semnal sonor**.

Indicatorul blocajului pentru curățare se va ilumina, iar ceasul plitei va număra invers de la 20. În acest interval nicio tastă a panoului de comandă nu va fi funcțională, cu excepția tastei "🕒".

Dezactivarea blocajului pentru curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, indicatorul de blocare a tastelor se va stinge și blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.

i Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tasta "🔒" până la emiterea a **două semnale sonore intermitente**.

Blocaj pentru copii

În modul Așteptare, puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

Activarea Blocajului pentru copii

1. Cu plita în modul Așteptare, apăsați și mențineți apăsată tasta "🔒" până când sunt emise **două semnale sonore**.

Blocajul pentru copii este activat, iar indicatorul tastei "🔒" se va stinge.

i Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, indicatorul tastei "🔒" clipește.

Dezactivarea Blocajului pentru copii

1. Când blocajul pentru copii este activ, apăsați și mențineți apăsată tasta "🔒" până când este emis un **singur semnal sonor**.

» Blocajul pentru copii este dezactivat, iar indicatorul tastei "🔒" se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.


Activarea blocajului tastelor


1. Atingeți și mențineți atinsă tasta "🔒" mai mult timp pentru a bloca panoul de comandă. Va fi emis mai întâi un singur semnal sonor. În acest caz, este activat **Blocajul pentru curățare**. **Mențineți degetul apăsat până când sunt emise două semnale sonore succesive**.

Indicatorul tastei "🔒" va clipi și toate zonele de gătit vor fi blocate.

i Puteți activa blocajul tastelor doar în timpul funcționării plitei. Când blocajul tastelor este activ, va fi funcțională doar tasta "🕒". Când atingeți orice altă tastă, indicatorul tastei "🔒" va clipi pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriti plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a putea reporni plita.

Dezactivarea blocajului tastelor



1. Mențineți apăsată tasta  timp de 2 secunde. Operația va fi confirmată de un semnal sonor.


Indicatorul tastei  se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru



Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va fi nevoie să supravegheați cuptorul pe întreaga perioadă de gătire. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta  pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Atingeți tasta  pentru a activa cronometrul.

Pe afișajul cronometrului apare "00", iar simbolul  "începe să clipească pe afișajul zonei de gătit.

5. Alegeți intervalul dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.

După ce clipește un timp, simbolul  rămâne aprins. Când simbolul  este aprins continuu, funcția este activă.



Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.



Dacă este cazul, repetați procedura de mai sus pentru alte zone de gătit.



Cronometrul poate fi activat numai dacă se selectează zona de gătit și nivelul de temperatură al acesteia.



Când cronometrul este activat, pe afișajul zonei de gătit selectate va apărea doar intervalul setat.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor.

Apăsăți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.


Dezactivarea anticipată a cronometrelor


Dacă dezactivați anticipat cronometrele, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Puteți dezactiva cronometrul în două moduri:



1-Dezactivarea cronometrului prin reducerea intervalului la "00" :


1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.

2. Atingeți tasta  pentru a selecta cronometrul zonei respective.
3. Reduceți intervalul atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta până când afișajul cronometrului indică "00".

Simbolul  clipește pe afișajul zonei de gătit o anumită perioadă de timp, apoi se oprește **definitiv**, iar cronometrul este dezactivat.

2-Oprirea cronometrului prin apăsarea tastei acestuia timp de 3 secunde:


1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta  pentru a selecta cronometrul zonei respective.
3. Atingeți tasta  circa 3 secunde.

Simbolul  clipește pe afișajul zonei de gătit o anumită perioadă de timp, apoi se oprește **definitiv**, iar cronometrul este dezactivat.


Funcția de păstrare a elementelor calde (dacă există)

Puteți folosi această funcție pentru a menține alimentele calde după gătitul acestora. Funcția de păstrare a alimentelor calde poate fi activată în două moduri: cu și fără cronometru.

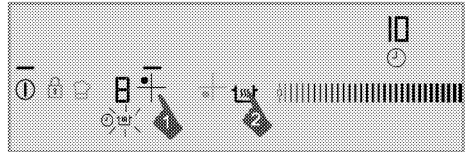
Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde fără cronometru

1. Selectați zona de gătit pentru care ați ales o anumită temperatură și pentru care doriți să folosiți funcția de păstrare a alimentelor calde.
2. Atingeți tasta  pentru a activa funcția de păstrare a alimentelor calde pentru zona respectivă.




Zona de gătit va funcționa în continuare la temperatură joasă. Simbolurile  și "u" vor apărea pe afișajul zonei de gătit.

Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde cu cronometru



1. Selectați zona de gătit pentru care ați ales temperatura și ați activat cronometrul.
2. Atingeți tasta  pentru a activa funcția de păstrare a alimentelor calde pentru zona respectivă.

Simbolul  apare pe afișajul zonei de gătit. Zona de gătit va funcționa la temperatura setată, pe perioada de timp setată. După scurgerea perioadei,

comută la funcția de păstrare a alimentelor calde și funcționează la temperatură joasă. Simbolul "u" apare pe afișajul zonei de gătit.

Dezactivarea funcției de menținere a alimentelor calde

1. Dacă cronometrul este activ, selectați zona de gătit pentru care ați activat funcția de păstrare a alimentelor calde.

Atingeți tasta "⏸" pentru a dezactiva funcția de păstrare a alimentelor calde.

Zona de gătit va funcționa în continuare conform temperaturii și intervalului de timp selectate anterior.

2. Dacă cronometrul nu este activ, selectați zona de gătit pentru care ați activat funcția de păstrare a alimentelor calde. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta pentru a dezactiva funcția de păstrare a alimentelor calde.

Zona de gătit va funcționa în continuare la noua temperatură setată.



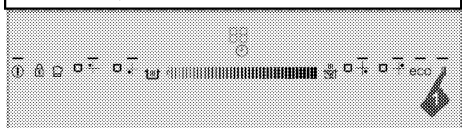
Puteți anula funcția de păstrare a alimentelor calde atingând tasta "⏸" și oprind complet plita.

Funcția Stop

Folosind această funcție, puteți opri toate funcțiile active ale plitei (**cu excepția cronometrului**) pentru o anumită perioadă de timp.



Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze.



1. Atingeți tasta "⏸" în timp ce plita funcționează. Toate zonele de gătit active se vor opri.
2. Atingeți din nou tasta "⏸" pentru a reporni toate zonele de gătit oprite cu setările anterioare.

Modul Eco

Puteți reduce puterea tuturor zonelor de gătit folosind această funcție.



Modul economic poate fi activat numai pentru zonele de gătit active.

1. Atingeți tasta "eco" în timp ce zona de gătit funcționează.
» Zona de gătit activă trece la modul economic, iar nivelul acesteia scade la jumătate.

Funcția Memorie

Plita permite memorarea unei temperaturi și durate de gătit. Astfel, puteți memora temperatura și durata de preparare a unei rețete care v-a plăcut.



Memoria permite stocarea unei singure setări. La salvarea unei setări, setarea anterioară va fi suprascrisă, iar ultima setare salvată va rămâne în memorie.

1. Atingeți tasta "⏸" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți temperatura dorită atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Reglați durata.
5. După reglarea temperaturii și duratei, atingeți simbolul "🔒" până când sunt emise **două semnale de avertizare**.

Simbolul "🔒" se va aprinde, iar temperatura și durata vor fi memorate.

Folosirea setărilor memorate

1. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
2. Când temperatura are valoarea "0", atingeți tasta "🔒" până când se emite **un singur semnal sonor**.

Zona de gătit selectată va porni folosind temperatura și durata memorate.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se înfierbântă. Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.



Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit prin inducție cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul recipientului amplasat pe aceasta. Energia se acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (vezi Tabelul

1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior. Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Fiecare nivel are asociată o durată maximă de funcționare. Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

Tabelul-1: Limitarea timpului de funcționare

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Intensificare	10 minute

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest timp, se va afișa avertismentul "E".

Reglarea precisă a temperaturii

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Temperatura este schimbată foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea unui aliment (apă, lapte), chiar dacă era pe punctul de a se revărsa.

Zgomote în timpul funcționării

Plita cu inducție poate produce anumite zgomote. Aceste sunete sunt normale și sunt asociate cu plitele cu inducție.

- Zgomotul devine mai puternic la temperaturi ridicate.
- Aliajul recipientelor poate produce zgomote.
- La temperaturi mici, poate fi emis un zgomot periodic pornit / oprit din cauza principiilor de funcționare.
- Încălzirea unui recipient gol poate genera zgomote. Când introduceți apă sau alimente în recipient, zgomotul va dispărea.
- Ventilatorul de răcire a sistemului electric poate emite zgomote.

Mesaje de eroare

Tabelul-2: Coduri de eroare și cauzele acestora

Cauza erorii	Indicator	Afișaj
Sunt apășate două sau mai multe taste	Simbolul "E"	Afișajul zonei de gătit
Plită supraîncălzită	Simbolul "H"	Afișajul zonei de gătit
Scurtcircuit protecție PTC	Simbolul "F0"	Afișaj cronometru
Circuit deschis protecție PTC	Simbolul "F1"	Afișaj cronometru
Eroare sensibilitate tastă tactilă	Simbolul "F2"	Afișaj cronometru
Eroare de comunicare a comenzii tactile	Simbolul "F3"	Afișaj cronometru
Eroare fizică inducție	Simbolul "EX"	Afișajul zonei de gătit



Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul-2.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia. Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscați cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscați-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau sucul de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Se formează picături de apă în timpul gătirii.

- Vaporii care apar în timpul gătirii se pot condensa, formând picături de apă pe suprafețele reci ale aparatului. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Simbolul "L" apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după oprirea plitei.

- Acest lucru nu reprezintă o defecțiune. Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când componentele electronice ale plitei se răcesc suficient.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

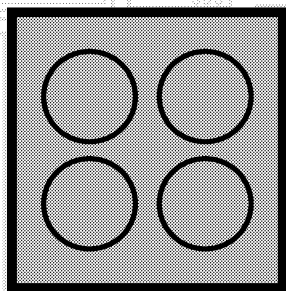
E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arelui, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGES	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRITA NAȘAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 - 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAȘ SEVERIN	REȘITA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBОВИȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBОВИȚA	TĂRGOVIȘTE	Str. I. C. Eratianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TĂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TĂRGU MUREȘ	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VĂLCEA	RĂMNICU VĂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

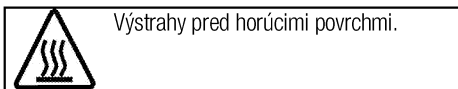
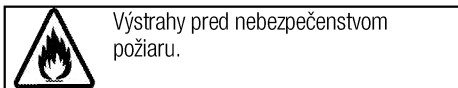
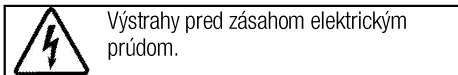
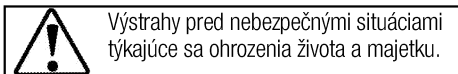
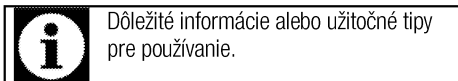
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4	4 Prípravy 12
Všeobecná bezpečnosť4	Tipy na šetrenie energiou..... 12
Elektrická bezpečnosť4	Prvé použitie 12
Bezpečnosť produktu5	Prvé čistenie výrobku..... 12
Zamýšľané použitie7	Prvé zahriatie 12
Bezpečnosť detí7	
Likvidácia starého výrobku.....7	5 Používanie platne 13
Likvidácia obalového materiálu7	0/Všeobecné informácie o varení..... 13
	Používanie platní 14
2 Všeobecné informácie 8	Ovládací panel 14
Prehľad8	
Technické parametre8	6 Údržba a starostlivosť 21
	Všeobecné informácie 21
3 Montáž 9	Čistenie platne 21
Pred montážou9	
Montáž a pripojenie.....9	7 Riešenie problémov 22
Budúca preprava11	

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z

druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť

zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytriahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja.

Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez

dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- VÝSTRAHA: Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- VÝSTRAHA: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.

- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *0/Všeobecné informácie o varení, strana 13*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardio stimulátory.
- VÝSTRAHA: Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcou sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.

- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a

nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

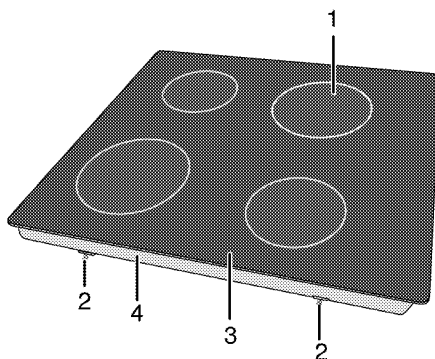
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukčná varná platňa | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážna svorka | 4 | Základný kryt |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Čelkový príkon	max. 3700 W
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Horáky	
Vzadu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/3700 W



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

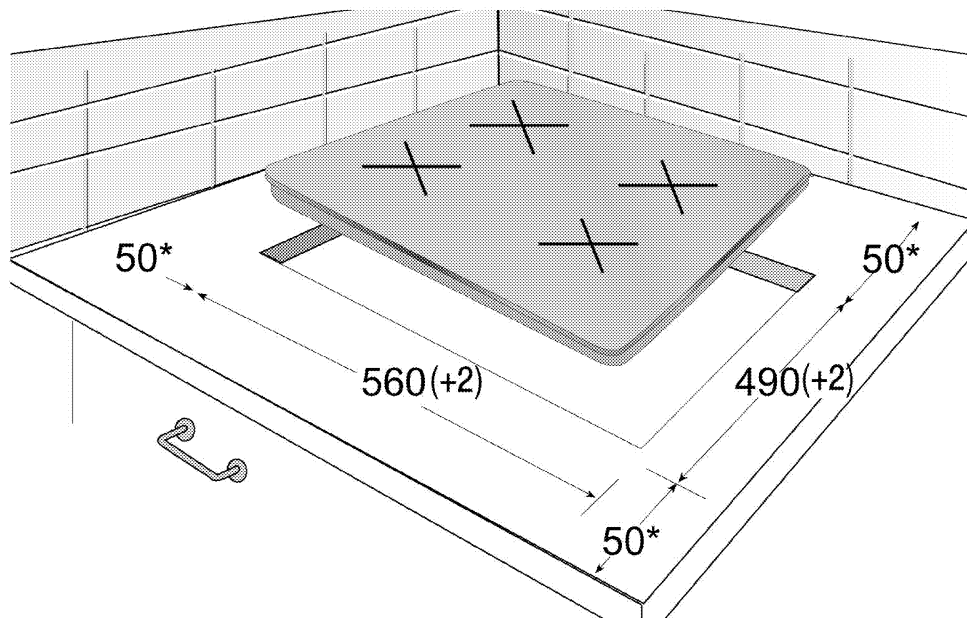
Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Platňa je určená na montáž v bežných pracovných plochách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka
- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásy.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Pracovná plocha musí byť zarovnaná a upevnená horizontálne.
- Vytvorte otvor pre platňu na pracovnej ploche podľa montážnych rozmerov.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.



Platňu nemontujte na miesta s ostrými hranami alebo rohmi.

Existuje tam riziko rozbitia sklokeramického povrchu!

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojíte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovanému elektrikárovi. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Typový štítek sa nachádza na zadnom puzdre produktu.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

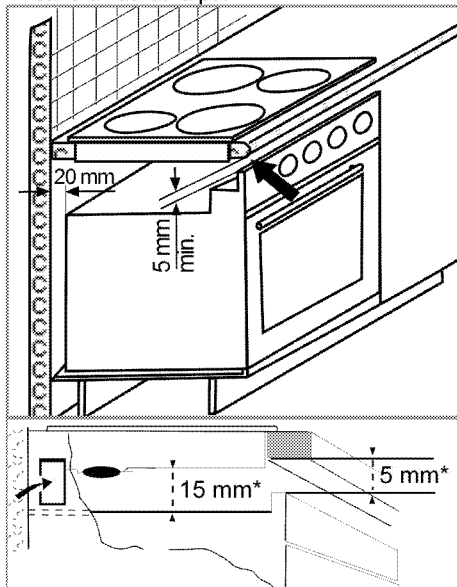


Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

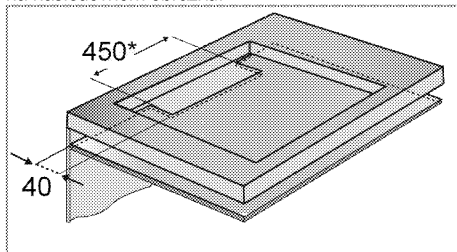
Ak sa rúra nachádza pod:



* min.

Ak sa doska nachádza pod:

V zadnej časti nábytku je nevyhnutné ponechať vetrací otvor s plochou min. 180 cm² tak, ako je to uvedené na nasledovnom obrázku.



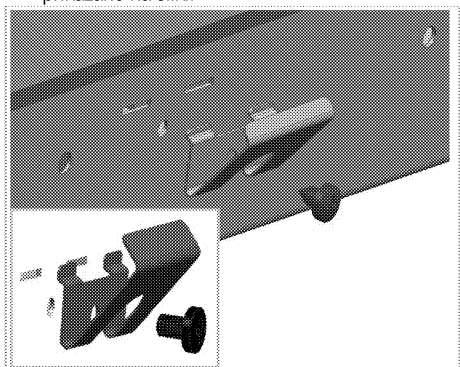
* min.

Počas inštalácie indukčnej platne umiestnite produkt paralelne s inštaláčnym povrchom. Na diely platne prichádzajúce do kontaktu s pultom podľa nižšie uvedeného postupu naneste aj tesniace prvky, ktoré budú zabráňovať prieniku tekutín medzi produkt a pult.

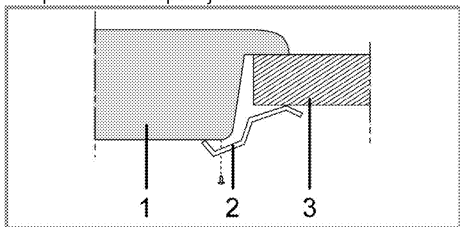
1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Tesnenie dodávané v balení musíte počas montáže platne naniesť na dolný ohyb pláštka okolo platne tak, ako je to znázornené na obrázku.



4. Priradíte vgradné vzmeti, tako da jih vstavite in privijete skozi luknje spodnjega zaboja, kot je prikazano na sliki.



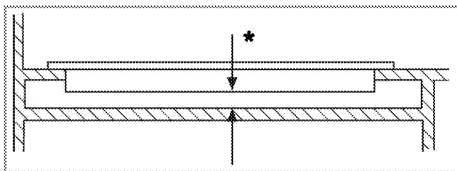
5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Ko je plošča nameščená na pult, jo lahko enostavno namestíte s pomocjo sponk. Če dimenzie pulta niso primerne, lahko na spredujú stran naprave pritrđíte 2 vgradní sponkí, kot je prikazano na spodnjí sliki.



- 1 Platňa
2 Inštalačná svorka
3 Pult

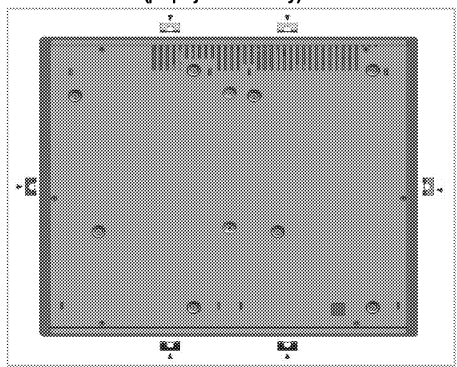
i Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

Například, ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.



* min. 15 mm

Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



! NEBEZPEČENSTVO:
Pripojenie k iným otvorom nie je správne z hľadiska bezpečnosti, pretože môže poškodiť plynový a elektrický systém.

! NEBEZPEČENSTVO:
Platnička obsahuje komponenty využívajúce plyn a elektrinu. Z tohto dôvodu musí byť platnička upevnená na dosku iba cez fixačné otvory, iba pomocou dodaných bezpečnostných prvkov a skrutiek a ako je uvedené v návode. V opačnom prípade bude predstavovať ohrozenie života a majetku.

Záverená kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobu.
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.

i Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom. Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnu.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby.

Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky.

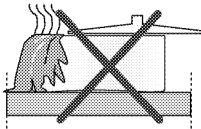
Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvic a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvic alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

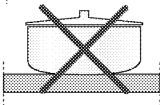
Výber panvice

- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.

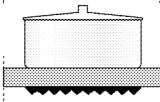
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.




Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.

Pre indukčné platne používajte len nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie.


Test panvice

Pomocou nasledovných spôsobov otestujte, či vaša panvica je alebo nie je kompatibilná s indukčnou platňou.

1. Vaša panvica je kompatibilná, ak jej dno obsahuje magnet.
2. Vaša panvica je kompatibilná, ak  neblinká, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použiť môžete oceľové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štítky alebo výstrahy označujúce, že panvica je vhodná pre indukčné varenie. Nepoužívajte sklenené a keramické nádoby, hrnce a nádoby z nehrdzavejúcej ocele s nemagnetickým hliníkovým dnom.

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

Pri indukčnom varení sa aktivuje len oblasť príslušnej varnej zóny, ktorá je pokrytá nádobou. Dno nádoby sa rozpozná pomocou systému a automaticky sa zohreje len táto oblasť. Varenie sa zastaví, ak varnú nádobu počas varenia zdvihnete z varnej zóny. Striedavo bude blikať symbol zvolenej varnej zóny a symbol .

Bezpečné používanie

Vysoké úrovne zohriatia nevyberajte, keď neprilepujúcu sa (teflónovú) panvicu použijete bez oleja alebo s veľmi malým množstvom oleja.

Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvic, pretože sa môžu zohriať.

Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na varnú zónu nikdy neukladajte jedlá zabalené do hliníkovej fólie.

i Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížiť úroveň varenia alebo rúru vypnúť.

i Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.

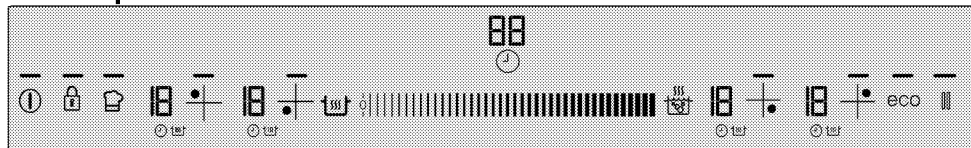
Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna Ø 28 cm	Normálna varná zóna Ø 18 cm	Malá varná zóna Ø 14,5 cm
<p>Veľká varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky sa prispôsobí panvici. • Ideálne rozkladá výkon. • Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacinek alebo veľkých rýb. 	<p>Normálna varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky sa prispôsobí panvici. • Ideálne rozkladá výkon. • Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia. 	<p>Malá varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none"> • Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy) • Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

Používanie platní

NEBEZPEČENSTVO:
 Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľnička. Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat. V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Ovládací panel








Technické údaje




Oblasť nastavenia (pre úroveň teploty a nastavenie času)

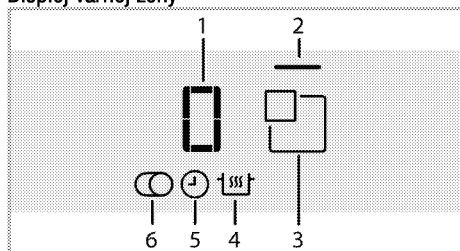
- Kontrolka označujúca, že príslušné tlačidlo funguje
- ⓘ Tlačidlo zap./vyp.

- Tlačidlo zámky tlačidiel
- Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača
- Hızlı Isıtma tuşu
- Tlačidlo uchovania teploty
- Tlačidlo zastavenia


-  Tlačidlo pamäte
- eco Tlačidlo ekonomického režimu
-  Tlačidlo výberu prednej ľavej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu zadnej ľavej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu zadnej pravej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu prednej pravej varnej zóny


 Grafické znázornenia a obrázky sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

Displej varnej zóny



- 1 Indikátor teploty (nastavenie teploty 0 ... 19)
 - 2 Kontrolka varnej zóny
 - 3 Tlačidlo výberu varnej zóny
 - 4 Symbol funkcie uchovania teploty (*)
 - 5 Symbol časovača
 - 6 Symbol multisegmentovej varnej zóny (*)
- * Odlišuje sa v závislosti od modelu.


 Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.


 Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⏻".


Rozsvieti sa kontrolka tlačidla "⏻". Platňa je pripravená na použitie.

 Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

 Keď na dlhú dobu stlačíte ktorékoľvek tlačidlo (tlačidlo "🔒"), výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.


Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⏻". Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

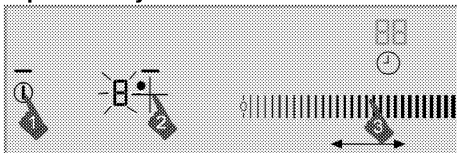
 Symboly „H“ alebo „h“, ktoré sa zobrazia na displeji varnej zóny po vypnutí platne označujú, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

Symbol „H“, ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol „h“, ktorý označuje nižšiu teplotu.


 V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla "⏻" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí „0“ a rozsvieti sa kontrolka príslušnej varnej zóny.

 Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť nastavíte úroveň teploty medzi „0“ a „19“.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením úrovne teploty na „0“.
2. **Pomocou vypnutia cez voľbu časovača pre želanú varnú zónu**

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na všetkých displejoch sa zobrazí „0“ alebo „00“. Symbol "⏻" na displeji platne zmizne.

Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

3. Dotykem symbolu príslušnej varnej zóny na 3 sekundy.

Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Priamy výber posilňovača:

1. Dotykem tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykem tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla "⏏".

Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Potom, ako bude varná zóna v činnosti minimálne 20 sekúnd na určitej úrovni, dotknite sa tlačidla "⏏".



Varná zóna musí dokončiť minimálne 20 sekúnd činnosti na určitej úrovni.

2. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. po uplynutí času posilňovača sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

Predčasné vypnutie funkcie posilňovača:

Posilňovač vypnete kedykoľvek tak, že sa dotknete tlačidla "⏏".

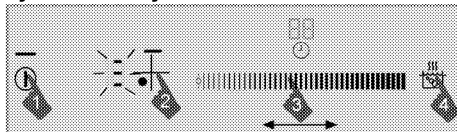
Rýchle zohriatie

Rýchle zohriatie je funkcia, ktorá napomáha vareniu. Funkciou rýchleho zohriatia sú vybavené všetky varné zóny. Túto funkciu môžete ovládať tak, že predtým nastavíte úroveň teploty.



Funkciu rýchleho zohriatia môžete nastaviť do 20 sekúnd po zapnutí varnej zóny.

Výber funkcie rýchleho zohriatia:



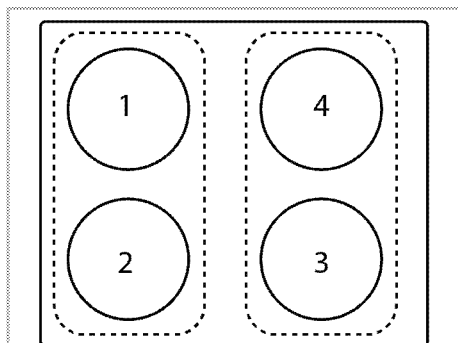
1. Dotykem tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykem tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykem oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Dotknite sa tlačidla "⏏".
Zvolená varná zóna bude určitú dobu v prevádzke pri maximálnom výkone. Na displeji varnej zóny sa v poradí zobrazia 3 kontrolky a hodnota nastavenej teploty.
5. Po uplynutí času rýchleho zohriatia sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

Tabuľka: Prevádzkové časy rýchleho zohrievania

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - druhý
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Súčasnú používanie 2 varných zón

Celkový výkon varnej platne je 3700 W. Výkon varnej platne sa dá zmeniť podľa počtu aktívnych zón. Ak sa súčasne používajú dve zóny, mali by sa používať zóny na rovnakej strane. Takýto štýl používania zabezpečí lepší výkon varenia a detekcie hrncov. Na nižšie uvedenom obrázku nájdete odporúčaný štýl používania pri súčasnom používaní dvoch varných zón.



i Ak sa súčasne používajú ľavé a pravé varné zóny varnej platne, budú fungovať prerušovane. Preto sa spomalí výkon varenia a detekcie hrncov.

Vypnutie funkcie rýchleho zohriatia:

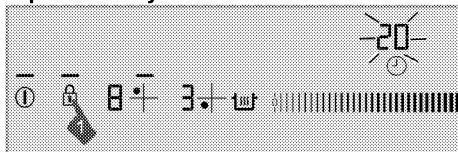
Funkciu rýchleho zohriatia kedykoľvek vypnite dotykom tlačidla "⏏".

i Ak ste funkciu rýchleho zohriatia zapli výberom úrovne teploty, po stlačení tlačidla "⏏" bude varná zóna pokračovať v prevádzke v nastavenej úrovni teploty.

Zámka čistenia

Zámka čistenia zabraňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke čistenie počas používania platne.

Zapnutie zámky čistenia



1. Keď je platňa v zapnutom režime, stlačte tlačidlo "🔒" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Rozsvieti sa kontrolka zámky čistenia a displej hodín platne začne odpočítavať od 20 smerom nadol. Počas tejto doby nebude na ovládacom paneli fungovať žiadne tlačidlo, okrem tlačidla "⏏".

Vypnutie zámky čistenia

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, kontrolka zámky tlačidiel zhasne a zámka čistenia sa automaticky vypne.

i Ak chcete zámku čistenia vypnúť skôr, stlačte tlačidlo "🔒" a držte ho, pokiaľ nebudete počuť **dva prerušované signálne zvuky**.

Detská zámka

Keď je platňa v pohotovostnom režime, môžete ju chrániť pomocou detskej zámky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú zámku môžete zapnúť alebo vypnúť len v pohotovostnom režime.

Zapnutie detskej zámky

1. Keď je platňa v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo "🔒" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **dva signálne zvuky**.

Detská zámka sa zapne a kontrolka tlačidla "🔒" zhasne.

i Ak pri zapnutej detskej zámke stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "🔒".

Vypnutie detskej zámky

1. Keď je zapnutá detská zámka, stlačte tlačidlo "🔒" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

» Detská zámka sa vypne a kontrolka tlačidla "🔒" zhasne.

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

1. Ovládací panel uzamknúte stlačením tlačidla "🔒" a jeho dlhým podržaním.

Najprv budete počuť len jeden signálny zvuk. V takomto prípade sa platňa prepne na režim **Zámka čistenia**. **Potom pokračujte v dotyku bez zdvihnúť prsta, pokiaľ nebudete počuť dva postupné signálne zvuky**.

Kontrolka tlačidla "🔒" bude blikať a všetky varné zóny sa uzamknú.

i Zámku tlačidiel môžete zapnúť len v režime prevádzky. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "⏏". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla "🔒" bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel. V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

1. Tlačidlo "🔒" držte stlačené 2 sekundy. Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla "🔒" zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

Zapnutie časovača

1. Dotykem tlačidla "🕒" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykem tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykem oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Časovač zapnete dotykem tlačidla "🕒". Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a na displeji varnej zóny začne blikať symbol "🕒".

5. Želaný časový úsek nastavte dotykem oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.

Po určite dobe blikania sa symbol "🕒" rozsvieti natrvalo. Trvalé rozsvietenie symbolu "🕒" označuje zapnutie funkcie.



Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.



Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.



Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.



Po zapnutí časovača sa na displeji časovača zobrazí len čas nastavený pre zvolenú varnú zónu.

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha.

Zvukovú výstrahu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.

Časovač môžete vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

1 - Vypnutie časovača znížením jeho hodnoty nadol na „00“:

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.

2. Dotykem tlačidla "🕒" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Dotykem oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť znižujte hodnotu, pokiaľ sa na displeji časovača nezobrazí „00“.

Symbol "🕒" určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

2 - Vypnutie časovača stlačením tlačidla časovača na 3 sekundy:

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykem tlačidla "🕒" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Tlačidlo "🕒" sa dotknite na približne 3 sekundy.

Symbol "🕒" určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

Funkcia uchovania teploty (ak nejaká je)

Túto funkciu môžete použiť na uchovanie jedla v teplom stave po dokončení varenia. Funkciu uchovania teploty môžete použiť dvomi odlišnými spôsobmi: s a bez nastavenia časovača.

Zapnutie funkcie uchovania teploty bez nastavenia časovača

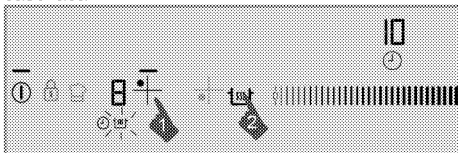
1. Vyberte varnú zónu, ktorú ste nastavili na určitú teplotu a ktorú chcete použiť pre uchovanie teploty.
2. Dotykem tlačidla "🔒" zapnete funkciu uchovania teploty pre príslušnú varnú zónu.



Varná zóna bude pokračovať v prevádzke pri nízkej teplote.

Na displeji varnej zóny sa zobrazia symboly "🔒" a „u“.

Zapnutie funkcie uchovania teploty nastavením časovača




1. Vyberte želanú varnú zónu, pre ktorú ste nastavili teplotu a časovač, a pre ktorú plánujete spustiť funkciu uchovania teploty.
2. Dotykem tlačidla "🔒" zapnete funkciu uchovania teploty pre príslušnú varnú zónu.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "🔒".

Varná zóna bude pokračovať v prevádzke v nastavenej teplote počas nastavenej doby. Po uplynutí času sa prepne na funkciu uchovania teploty a spustí prevádzku pri nízkej teplote. Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „u“.

Vypnutie funkcie uchovania teploty

1. Ak je časovač zapnutý, vyberte varnú zónu, pre ktorú ste zapli funkciu uchovania teploty.


Funkciu uchovania teploty vypnite dotykom tlačidla „“.

Varná zóna bude pokračovať v prevádzke s predchádzajúcim nastavením času a teploty.

2. Ak je časovač vypnutý, vyberte varnú zónu, pre ktorú ste zapli funkciu uchovania teploty. Želanú teplotu nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez túto oblasť, čím funkciu uchovania teploty vypnete.

Varná zóna bude pokračovať v prevádzke pri novej teplote, ktorú ste nastavili.



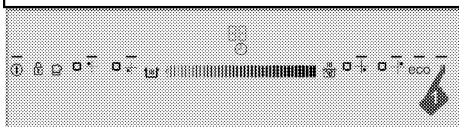
Funkciu uchovania teploty môžete zrušiť dotykom tlačidla „“ a úplným vypnutím platne.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete na určitý čas zastaviť všetky funkcie, ktoré sú na platni v prevádzke (**okrem časovača**).



Ak pre ktorúkoľvek varnú zónu nastavíte časovač, časovač bude počas zastavenia pokračovať v prevádzke.



1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla „“.
- Všetky zapnuté varné zóny sa zastavia.
2. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla „“.

Režim Eko

Pomocou tejto funkcie môžete všetky varné zóny prepnúť na nižšiu úroveň.



Ekonomický režim môžete zapnúť len pre zapnuté varné zóny.

1. Počas prevádzky varnej zóny sa dotknite tlačidla „eco“.



» Aktívna varná zóna sa prepne na ekonomický režim a jej úroveň klesne o polovicu.


Funkcia pamäte

Vaša platňa môže do pamäte uložiť určité teploty a čas varenia. Vďaka tejto funkcii môžete uložiť teplotu a čas varenia jedla, ktoré vám chutilo.




Do pamäte môžete uložiť len 1 nastavenie. Keďže každé uložené nastavenie prepíše to predchádzajúce, v pamäti zostane posledné nastavenie, ktoré ste uložili.

1. Dotykom tlačidla „“ zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú teplotu nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Nastavte aj želaný čas.
5. Po nastavení teploty a času sa symbolu „“ dotýkajte dovtedy, pokiaľ nebudete počuť **dva výstražné zvuky**.

Symbol „“ sa rozsvieti a nastavená teplota a čas sa uložia do pamäte.

Použite nastavení v pamäti

1. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
2. Keď je hodnota teploty „0“, tlačidla „“ sa dotýkajte dovtedy, pokiaľ nebudete počuť **jeden výstražný zvuk**.

Zvolená varná zóna na nastaví na teplotu a čas uložené v pamäti a spustí prevádzku s týmito nastaveniami.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón.

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.



Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje priemer každej nádoby, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozrite si tabuľku 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky.

Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Posilňovač	10 minút

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite vypne pripojenie napájania a platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha „E“.

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko) dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučnosť prevádzky




Z indukčnej platne môžu vychádzať nejaké zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou indukčného varenia.

- Hluk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môžete spôsobiť zliatina panvice.
- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdnej panvice. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.
- Môžete počuť hluk ventilátora, ktorý ochladzuje elektrický systém.

Chybové hlásenia

Tabuľka 2: Chybové kódy a zdroje chýb

Príčina poruchy	Indikátor	Displej
SŤlačili ste dve alebo viaceré tlačidlá	Symbol „E“ bliká	Displej varnej zóny
Prehriata platňa	Symbol „H“ bliká	Displej varnej zóny
Skrat PTC	Rozsvieti sa symbol „F0“	Displej časovača
Otvorený obvod PTC	Rozsvieti sa symbol „F1“	Displej časovača
Chyba citlivosti dotykového tlačidla	Rozsvieti sa symbol „F2“	Displej časovača
Komunikačná chyba v dotykovom ovládaní	Rozsvieti sa symbol „F3“	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru	Symbol „EX“ bliká	Displej varnej zóny

	Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobrazíť na dotykovom ovládacom paneli, nájdete v tabuľke 2.
	Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.
	Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utrite pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabúvajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty.

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokým sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistíte navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škvrny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

- Para, ktorá vznikne počas varenia, môže v prípade, že sa dotkne studených povrchov produktu skondenzovať a vytvoriť kvapky vody. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahnuť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Ak sa po opakovanom zapnutí platne nerozsvieti displej. >>> *Odpojte spotrebič v mieste ističa elektrickej siete. Počkajte 20 sekúnd a znovu ho pripojte.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Varná nádoba je nevhodná. >>> *Skontrolujte nádobu.*

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "E".

- Nádobu ste neumiestnili na aktívnu varnú zónu. >>> *Skontrolujte, či je na varnej zóne položená nádoba.*
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> *Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.*
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> *Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.*
- Varná nádoba alebo varná zóna sa prehriali. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Mohla sa prekročiť doba varenia pre zvolenú varnú zónu. >>> *Môžete buď nastaviť novú dobu varenia alebo varenie ukončiť.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Dotykový ovládaci panel môže byť pokrytý určitým predmetom. >>> *Z panela odstráňte príslušný predmet.*

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> *Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.*
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> *Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.*

Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke aj keď je platňa vypnutá.

- Nejde o poruchu. Chladiaci ventilátor bude v prevádzke pokračovať, pokiaľ teplota elektroniky v platni neklesne na vhodnú teplotu.



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

