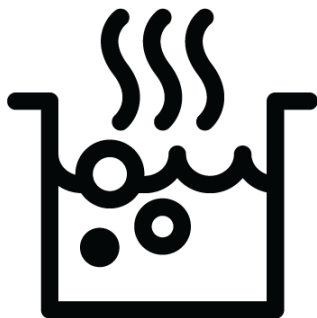


# beko

**Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации**

**Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы**

**Beépített tűzhely / Felhasználói kézikönyv**



HII64200FMTW

## Добро пожаловать!

---

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

### Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-  
ЧАНИЕ**

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

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

**Произведено в Турции**

## Содержание

<b>1 Инструкция по технике безопасности .....</b>	<b>4</b>
1.1 Использование по назначению .....	4
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	4
1.3 Электробезопасность .....	5
1.4 Безопасность при транспортировке .....	7
1.5 Меры безопасности во время монтажа .....	7
1.6 Безопасность использования ...	8
1.7 Предупреждения о температуре .....	9
1.8 Безопасность во время приготовления .....	9
1.9 Индукция .....	9
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки .....	10
<b>2 Руководство по окружающей среде .....</b>	<b>11</b>
2.1 Директива по отходам .....	11
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора .....	11
2.2 Информация об упаковочном материале .....	11
2.3 Советы по энергосбережению..	11
<b>3 Ваш прибор .....</b>	<b>12</b>
3.1 Описание изделия .....	12
3.2 Технические характеристики ....	13
<b>4 Первое использование .....</b>	<b>14</b>
4.1 Первичная очистка .....	14
<b>5 Правила эксплуатации варочной панели .....</b>	<b>14</b>
5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	14
5.2 Панель управления .....	18
<b>6 Общая информация о выпечке .....</b>	<b>26</b>
6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности .....	26

<b>7 Техническое обслуживание и чистка.....</b>	<b>27</b>
7.1 Общая информация об очистке	27
7.2 Очистка варочной панели .....	29
7.3 Очистка панели управления.....	29
<b>8 Устранение неполадок.....</b>	<b>29</b>



## 1 Инструкция по технике безопасности

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



### 1.1 Использование по назначению

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



### 1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способно-

стями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поворачивайте ручку кастрюль и сковородок вглубь рабочей поверхности, чтобы дети не могли схватить их и обжечься.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Перед утилизацией изношенных и неиспользуемых изделий:
  1. Отсоедините вилку от розетки.
  2. Срежьте кабель питания и отсоедините его от изделия.
  3. Примите меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание детей в изделие.
  4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно находится в режиме ожидания.



### 1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте

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

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

#### 1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его

лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.

- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

#### 1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые

нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.

- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.



## 1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита: Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества. Не прикасайтесь к поверхности прибора. Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.



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

### 1.7 Предупреждения о температуре

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

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.

### 1.8 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

### 1.9 Индукция

- Электроприводные зоны вашей варочной панели оснащены передовой технологи-

ей «Индукция». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходящую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».

- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.
- После использования уберите конфорку из панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться на конфорку, так как они нагреваются.
- Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью. Во время

длительного и интенсивного использования эти материалы здесь могут перегреться.

- Не размещайте электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционной варочной панели. Возможно повреждение прибора.

### **1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки**



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

### 2.1 Директива по отходам

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

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



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

### 2.2 Информация об упаковочном материале

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

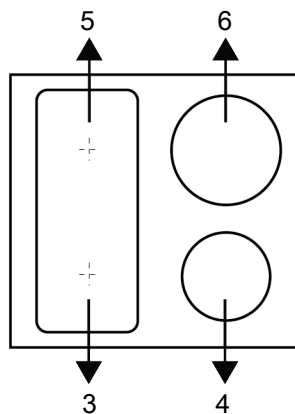
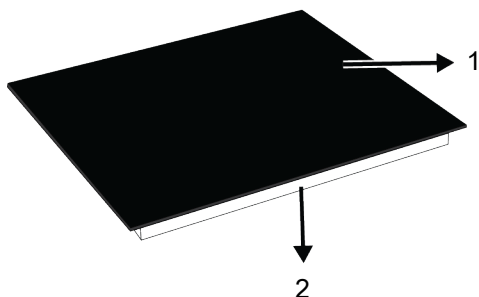
### 2.3 Советы по энергосбережению

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

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

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

#### 3.1 Описание изделия



- 1 Стеклопанель варочная поверхность
- 3 Индукционная варочная зона
- 5 Индукционная варочная зона

- 2 Нижний корпус
- 4 Индукционная варочная зона
- 6 Индукционная варочная зона

## 3.2 Технические характеристики

Общие технические условия	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	52 /580 /510 *
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напряжение/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	макс. 7,2 kW

### Варочные зоны

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

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


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


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


### Класс защиты -1


### Степень защиты IP 44

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

 Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.

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

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

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

## 4 Первое использование

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

### 4.1 Первичная очистка

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

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

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

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### 5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

#### Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.

- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стекляннной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

#### Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнит-

ное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклокерамическая поверхность нагревается теплом кастрюль/сковородок.

### **Преимущества приготовления на индукции**

Индукционные плиты обладают некоторыми преимуществами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклокерамическая варочная поверхность не нагревается напрямую. Она чистится легче.
- Приготовление пищи будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.
- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пищи.
- Тот факт, что передача тепла прекращается и поверхность для приготовления пищи не нагревается напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

### **Для безопасной эксплуатации:**

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.

- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень нагрева или выключить варочную поверхность.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

### **Кастрюли/сковороды**

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления на вашей индукционной поверхности. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые виды посуды перечислены ниже.

### **Подходящие кастрюли/сковороды:**

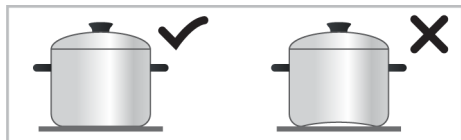
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

### **Неподходящие кастрюли/сковороды:**

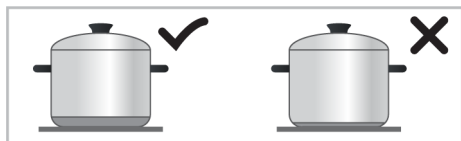
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

#### Рекомендации:

- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.

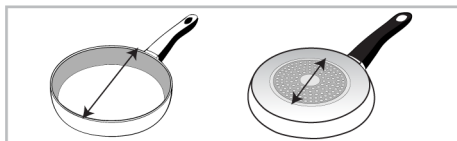


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.

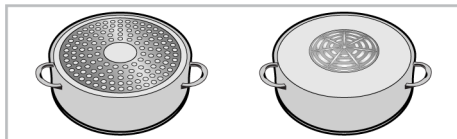


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами.

Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной поверхностью. В некоторых случаях может появиться предупреждение о несовместимости кастрюли/сковороды.



**i** Равномерное распределение посуды справа и слева и на центральных конфорках положительно влияет на эффективность приготовления при готовке нескольких блюд на индукционных поверхностях.

#### Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пищи на индукционной поверхности, используя следующие методы.

1. Совместима, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Совместима, если не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную зону и включаете ее.

#### Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс. 145
180	мин 100 - макс. 180
210	мин 140 - макс. 210
240	мин 140 - макс. 240



Диаметр варочной зоны - mm	Диаметр кастрюли - mm
280	мин 125 - макс. 280
320	мин 125 - макс. 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

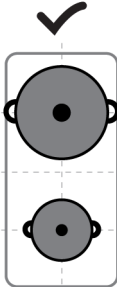
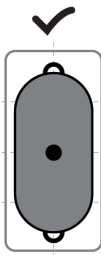
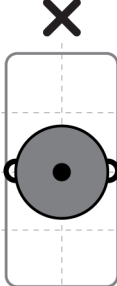
Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны

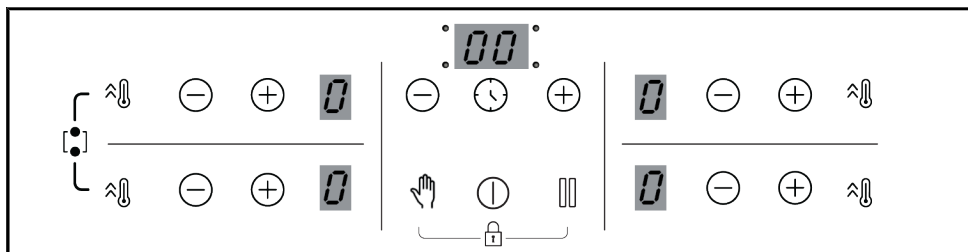
нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

### Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

Ваша варочная поверхность оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (гибкие зоны нагрева). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки независимо друг от друга для ваших небольших кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

В виде двух независимых конфорок	В виде одной конфорки
 <p>Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородами. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.</p>	 <p>При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру зоны.</p>
 <p>Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр зоны.</p>	 <p>Если вы хотите готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре, вы можете объединить конфорку с широкой поверхностью (гибкой) и готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре. Установите кастрюли/сковороды так, чтобы центры зон снова оказались по центру.</p>

## 5.2 Панель управления



### Кнопки

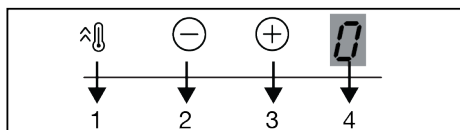
- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка таймера
- : Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка остановки
- : Кнопка "Увеличить"
- : Кнопка "Уменьшить"

### Символы

- : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности \*
- : Символ блокировки кнопок

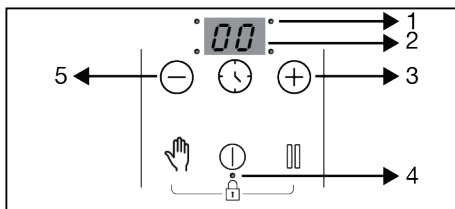
\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

### Дисплей варочной зоны



- 1 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры
- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны

### Дисплей таймера



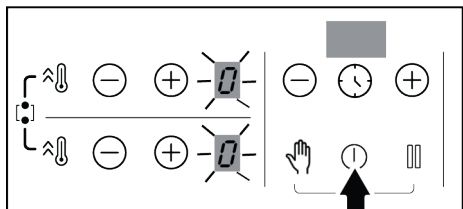
- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

### Общие предупреждения для панели управления

- Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая 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.
- Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.
- Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

### Включение варочной панели:

1. Варочная панель включается кнопкой .
- ⇒ "0" отображается на всех индикаторах зон нагрева.



### Выключение зоны нагрева:

- ✓ Активную зону нагрева можно выключить 4 различными способами:
  - ✓ **С помощью кнопки** ; Коснитесь кнопки .
1. **Понижением температуры до “0”;** Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня “0”.
  2. **При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева;** По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится “0” или “00”. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.
  3. **С помощью одновременного нажатия кнопок / для нужной зоны нагрева;** Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки /.

Если символ отображается на индикаторе зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

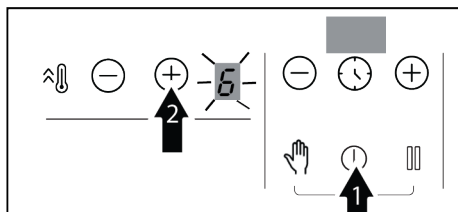
### Индикатор остаточного тепла

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

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

### Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой .
2. Установите нужную температуру с помощью кнопок /.



⇒ Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

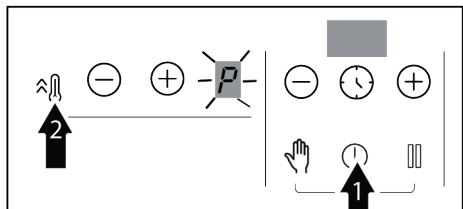
Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

### Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

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

### Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой .
2. Коснитесь кнопки соответствующей зоны.



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

### Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

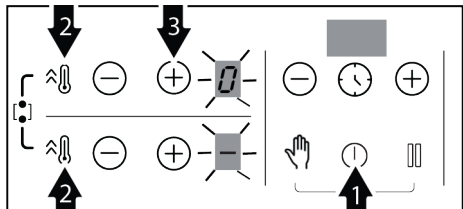
Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку ⊖ или ⚡. Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне 9.

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

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

### Включение большой зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки Ⓛ, чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте одновременно кнопки ⚡ обеих зон в течение 3 секунд.



⇒ На индикаторе левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра “0”, символ ⊖ появится на индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

3. С помощью кнопок ⊕/⊖ левой задней зоны нагрева установите температуру от “0” до “9”.

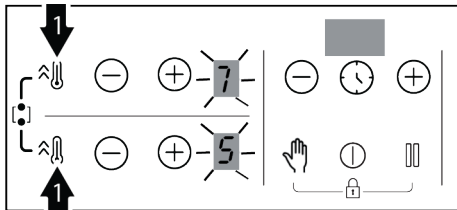
**i** После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопок ⊕/⊖ левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки ⊕/⊖ левой передней зоны нагрева.

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

⇒ Зона нагрева начнет работать.

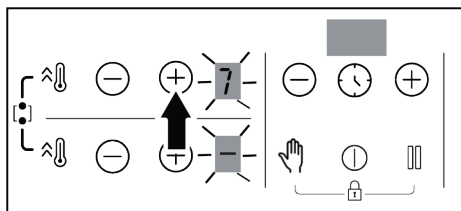
### Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

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



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

- ⇒ На индикаторе левой задней зоны нагрева появится значение температуры последней выбранной зоны, и включится большая зона нагрева.
- ⇒ Совмещенные зоны нагрева продолжат работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая была настроена первой перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



- ⇒ Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки (+)/(-) левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.



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

### Выключение больших зон нагрева

- ✓ Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:
1. **Уменьшением установки температуры до “0”:** Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до “0”.
  2. **При помощи функции выключения по таймеру для большой зоны нагрева:** По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На индикаторе левой зоны нагрева появится “0”, а на индикаторе таймера появится “00”.

3. **Одновременным нажатием кнопок (+)/(-) любой из левых зон нагрева:** При одновременном нажатии кнопок (+)/(-) любой из левых зон нагрева произойдет разделение и выключение зон нагрева.
4. **С помощью одновременного нажатия кнопок обеих зон нагрева в течение 3 секунд:** Зоны нагрева выключатся при одновременном нажатии на кнопки в течение 3 секунд.

### Блокировка для чистки

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

#### Установка блокировки для чистки

1. При включении любой зоны нагрева нажмите кнопку и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.
2. На индикаторе таймера варочной панели начнется обратный отсчет с 20. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме кнопки .

#### Отмена блокировки для чистки

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





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


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


На время, пока варочная панель выключена, на ней можно установить защиту от случайного включения зон нагрева

детьми. Включать и выключать блокировку от детей можно только при выключенных зонах нагрева (в режиме ожидания).




### Включение блокировки от детей

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

⇒ Включится блокировка от детей. На индикаторах всех зон нагрева на некоторое время появится символ “L”, и включится десятичная точка кнопки .


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

### Отключение блокировки от доступа детей

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.
2. Функция блокировки от детей будет выключена, а на всех индикаторах зон нагрева будет вспыхивать символ “L”, и погаснет подсветка кнопки .


### Блокировка кнопок

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

 Блокировка клавиш будет отменена в случае сбоя питания..




### Включение блокировки кнопок

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

2. Включится блокировка кнопки и десятичная точка кнопки  после вспышки.

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




### Выключение блокировки кнопок

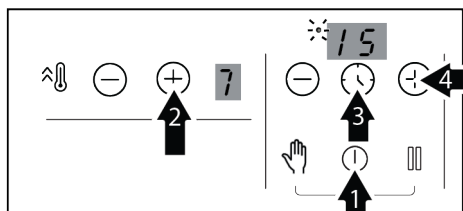
1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.
2. Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.

### Таймер

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

### Включение таймера

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



3. Активируйте таймер нажатием кнопки . На индикаторе таймера будет вспыхивать символ “00” и десятичная точка выбранной зоны.
4. Установите нужное время, касаясь кнопок таймера  $\oplus/\ominus$ .
5. Через 10 секунд настройка вступит в силу. На индикаторе таймера будет вспыхивать десятичная точка выбранной зоны.
6. Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

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

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

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

Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

## Отключение таймера

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

## Преждевременное отключение таймеров

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

1. **Отключение таймера соответствующей зоны путем уменьшения заданного времени до “00”:** Нажимайте кнопки таймера  $\oplus/\ominus$ , пока на индикаторе зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры “00”.

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

⇒ **Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок  $\oplus/\ominus$ :** Одновременно коснитесь кнопок  $\oplus/\ominus$  соответствующей зоны.

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

После этого температура соответствующей зоны будет равняться “0” с уровнем таймера.

## Пауза

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



Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.

1. Во время работы любой зоны нагрева прикоснитесь к кнопке .
2. Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ .
3. Чтобы снова возобновить работу выключенных зон нагрева с предыдущими настройками, коснитесь кнопки .

### Функция управления мощностью

Ваше прибор оснащен функцией полного управления мощностью. С помощью этой функции вы можете изменить общую мощность, которую может потреблять варочная поверхность. Для функции управления мощностью доступно 8 уровней.

### Функция управления мощностью - общие уровни мощности, которые можно установить

Индикатор дисплея управления питанием

Общая мощность

25 2,5 кВт

30 3 кВт

36 3,6 кВт

44 4,4 кВт

54 5,4 кВт

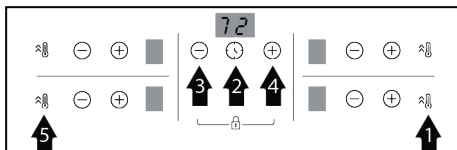
57 5,7 кВт

67 6,7 кВт

72 7,2 кВт

### Чтобы изменить общую мощность;

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке . Выключите варочную поверхность, снова коснувшись кнопки .
2. Затем нажмите соответственно кнопку правой передней зоны, кнопку таймера, кнопку таймера , кнопку таймера и, в последнюю очередь, кнопку левая передняя зона.



3. Установленный уровень управления мощностью отобразится на дисплее таймера.
4. Нажимайте кнопку , чтобы переключаться между уровнями и устанавливать значение общей мощности, которое вы хотите задать.
5. Подтвердите настройку, нажав кнопку , и выключите варочную поверхность. Установленное вами значение общей мощности будет активировано.



Уровни температуры, которые вы можете задать конфоркам, могут варьироваться в зависимости от установленного уровня общей мощности. Уровень температуры, подаваемый на конфорку, автоматически снизится в соответствии с настройкой мощности варочной поверхности. Это не является неисправностью.



Если при изменении уровня мощности нажимать кнопки, отличные от указанной последовательности, настройка не будет выполнена. Чтобы выполнить настройку, вам нужно повторить шаги с самого начала.

### Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

**Принцип действия:** Индукционная варочная панель непосредственно нагревает варочную посуду. Поэтому она имеет много преимуществ по сравнению с другими типами варочной панели. Она работает более эффективно, а ее поверхность меньше нагревается.

Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.





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



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

## Система автоматического выключения

Панель управления варочной поверхности оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры.

Для этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период.

Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

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

**Таблица 1:** Периоды автоматического отключения

### Защита от перегрева

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

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

### Защита от заливания

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

управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ “E”.

### Точная регулировка мощности

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



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



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

## 6 Общая информация о выпечке

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

### 6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

#### Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

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

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

#### Таблица для приготовления

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
<b>Растапливание</b>		
Растапливание шоколада (например, марка Dr. Oetker, темный шоколад %55-60, 150 г)	1	20 ... 30
Масло (200 г)	6	5 ... 6
<b>Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры</b>		
Вода 1 Л (Кипячение)	P	3 ... 5
Вода 3 Л (Кипячение)	P	8 ... 10
Молоко 1 Л (Кипячение)	6	4 ... 6
Молоко 1 Л (Поддержка температуры)	1-2	18 ... 22
Растительное масло (Нагревание) (Подсолнечное масло 0,5 Л)	8	3 ... 5
<b>Кипячение</b>		
Очищенный картофель крупно измельченный (2 шт. большого размера)	9	12 ... 14
Филе лосося	8	10 ... 15
Сосиски	9	2 .. 4
Макароны (150 г)	8	8 ... 12
<b>Приготовление, Обжаривание</b>		
Рисовые блюда (200 г рис)	6	8 ... 14

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Паэлья *	9	15 ... 20
Ноев пудинг **		
Кипячение фасоли - нута Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	5 ... 6
Кипячение фасоли - нута приготовление - для Ноева пудинга	3	10 ... 30
Пшеница Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	2 ... 5
Пшеница приготовление - для Ноева пудинга	3	10 ... 30
Ноев пудинг -Все ингредиенты	8	20 ... 25
Голени с овощами **		
Обжаривание овощей	9	3 ... 8
Запекание	4-5	120 ... 150
Супы (Например, Чечевичный суп)	6-7	17 ... 20
<b>Обжарка с небольшим количеством масла</b>		
Филе морского окуня	8	3 ... 7
Стейк без костей ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Сосиски	8	2 ... 5
Жаренные яйца	7	4 ... 8
<b>Жаренная картошка</b>		
Баурсак	8	13 ... 16
Шницель	8	5 ... 7
Наггетсы	8	4 ... 6
* Рекомендуется сковорода вок.		
** Рекомендуется чугунная сковорода/кастрюля.		

## 7 Техническое обслуживание и чистка

### 7.1 Общая информация об очистке

#### Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.

- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливок, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием мощного

средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

#### **Для варочных поверхностей:**

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

#### **Нержавеющие поверхности**

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

#### **Стекло́нные поверхности**

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

#### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.

- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## 7.2 Очистка варочной панели

### Стеклопанельная варочная поверхность

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

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

## 8 Устранение неполадок

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

### Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

## 7.3 Очистка панели управления

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

- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения >>> Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Возможно, используется неподходящая посуда. >>> Проверьте посуду.

### На дисплее варочной зоны постоянно горит значок .

- Посуду нельзя размещать на рабочей варочной панели. >>> Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.
- Ваша посуда может не подходить для индукции. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды

может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверхности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.

- Посуда или зона конфорки могут быть слишком горячими. >>> Дайте вашей плите остыть.

#### **Выбранная зона конфорки внезапно отключается во время работы.**

- Время приготовления в выбранном отсеке, возможно, истекло. >>> Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Какой-либо предмет мог закрыть сенсорную панель управления. >>> Уберите предмет с панели.

#### **Несмотря на то, что конфорка включена, кастрюля не нагревается.**

- Посуда может не подходить для индукционной варочной панели. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверхности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.

#### **Охлаждающий вентилятор продолжает работать, даже если варочная панель выключена.**

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать до тех пор, пока темпера-

тура электронного оборудования в варочной панели не упадет до соответствующего уровня.

#### **Шум от варочной поверхности во время приготовления**

- Во время процесса приготовления могут доноситься некоторые звуки из варочной поверхности. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

#### **Возможные шумы и их причины**

- **Шум вентилятора:** Варочная поверхность оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сутью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звуки треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонная посуда сделана из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне варочной поверхности используются для приготовления с разными уровнями нагрева.

## Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная варочная поверхность перегрета.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 – E 15	Ошибка связи в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 – E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 – E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 – E 57	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

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.





## Қош келдіңіз!

---

Құрметті тұтынушы,

Веко өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

### Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

**ЕСКЕРТПЕ** Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## **Мазмұны**

<b>1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар .....</b>	<b>36</b>
1.1 Пайдалану мақсаты .....	36
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі .....	36
1.3 Электр қауіпсіздігі .....	37
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі .....	39
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік .....	39
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі .....	40
1.7 Температура туралы ескертулер...	40
1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік .....	41
1.9 Индукция .....	41
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	42
<b>2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....</b>	<b>42</b>
2.1 Қалдықтар туралы директива .....	42
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	42
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	42
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	42
<b>3 Өніміңіз .....</b>	<b>43</b>
3.1 Өнім ақпараты .....	43
3.2 Техникалық сипаттамалар.....	44
<b>4 Бірінші рет қолдану.....</b>	<b>45</b>
4.1 Бастапқы тазалау.....	45
<b>5 Плитаны қалай пайдаланамыз.....</b>	<b>45</b>
5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат .....	45
5.2 Плитаны басқару блогы .....	48
<b>6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат.....</b>	<b>56</b>
6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер.....	56
<b>7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау .....</b>	<b>58</b>
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат ....	58
7.2 Плитаны тазалау .....	59
7.3 Басқару тақтасын тазалау.....	59
<b>8 Ақаулық себебін іздеу және түзету</b>	<b>59</b>



## 1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қауіпінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



### 1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.

### 1.2 Балалар, әлсіз



### адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және

қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.

- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.
- Қазандар мен табалардың тұтқаларын есептегішке қарай бұраңыз, сонда балалар оларды ұстап, күйіп қалмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.

- Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:

1. Розеткадан толықтай суырыңыз.
2. Қуат сымын кесіп, оны өнімнен ашасымен бірге ажыратыңыз.
3. Балалардың өнімге кірмеуін қадағалаңыз.
4. Күту режимінде тұрған өніммен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.

### 1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.

- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
  - Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
  - (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
  - Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
  - Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
  - Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
  - Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
  - Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.
  - Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
  - Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
  - Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
- Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:
- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.
  - Құрылығыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ

болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.

- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



#### 1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.
- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



#### 1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.

- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға

салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.

- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.

### 1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қауіпін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:

Газдың барлығын және (бар болса) электр қыздырғыш плиталарын өшіріңіз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғы бетін тимеңіз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.

### 1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.
- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.



- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

### 1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Қатты немесе сұйық маймен пісірген кезде, пешті қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз; өнімді розеткадан ажыратыңыз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы шүберекпен (және т.б.) жабыңыз.
- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.

### 1.9 Индукция

- Электр қуатымен жұмыс істейтін пісіру аймақтары озық «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен қуатты үнемдейтін пештің индукциялық аймақтарында индукциялық пісіруге жарамды

ыдыстарды пайдалану керек, әйтпесе пісіру аймағы жұмыс істемейді. Толық ақпаратты «Кэстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.

- Индукциялық плита магнит өрісін тудыратындықтан, ол кардиостимуляторлар немесе инсулин помпалары сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін, басқару панелінен аймақты жабыңыз, кастрюль сенсорына толықтай сенім артпаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызады.
- Металл заттарды пештің астындағы жәшіктерде сақтамаңыз. Ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде мұндағы материалдар қызуы мүмкін.
- Индукциялық пештің үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты электрондық құрылғыларды қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.



## 1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

КК

## 2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

### 2.1 Қалдықтар туралы директива

#### 2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылығны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

#### RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

### 2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

### 2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

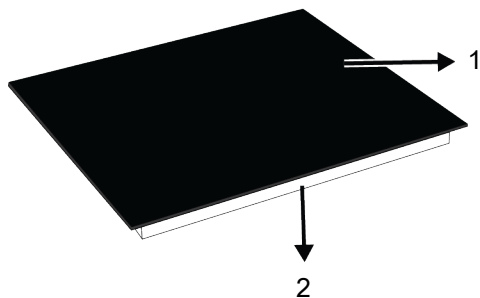
Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

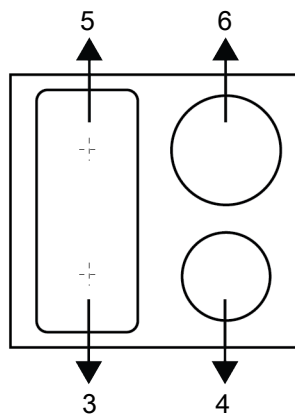
### 3 Өніміңіз

#### 3.1 Өнім ақпараты

КК



- 1 Шыны әзірлеу беті
- 3 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 5 Индукциялық әзірлеу аймағы



- 2 Төменгі корпус
- 4 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 6 Индукциялық әзірлеу аймағы

## 3.2 Техникалық сипаттамалар

Пештің жалпы сипаттамасы	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	52 /580 /510 *
Орналылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Кернеу/жиілік	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	max. 7,2 kW

### Әзірлеу аймақтары


Алдыңғы сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт


Алдыңғы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	145 мм
Қуат	1600 Вт / Күшейткіш 1800 Вт


Артта сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт


Артқы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	210 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт

\* Техникалық кестеде көрсетілген плита биіктігі өнімнің төменгі корпусының биіктігі болып табылады.

 Өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағышпен бірге келетін модельдер үшін ені мен тереңдігін өлшеуді осы өлшемдерге қарағанда 10 мм артық деп санаңыз.

 Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

 Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.

 Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

## 4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

### 4.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымкыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

## 5 Плитаны қалай пайдаланамыз

### 5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

#### Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Түз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.
- Әр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кәстрольдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

**ЕСКЕРТПЕ:** Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс арудан аулақ болыңыз.

- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

#### Индукциялық пештің жұмыс принципі

Индукциялық плита ашық тізбекке ұқсайды. Тізбек оған индукциялық пісіруге жарайтын ыдыс-аяқ / ыдыс орнатылған кезде және әйнек бетінен төмен электронды жүйе магнит өрісін тудырғанда аяқталады. Кәстрөлдердің / ыдыстардың металл негізі осы магнит өрісінен энергия алу арқылы қызады. Осылайша, жылу плитаның бетінде емес, тікелей оның үстіндегі кәстрөлдерде/табаларда пайда болады. Шыны бет әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының қызуымен қызады.

#### Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

Индукциялық плиталар кейбір артықшылықтарды ұсынады, өйткені жылу тікелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/табаларына берiледi.

- Эзiрлеу кезiнде асып кететiн тағамдар тез жанбайды, өйткенi тiкелей шыны эзiрлеу бетi қыздырылмайды. Ол оңайырақ тазаланады.
- Эзiрлеу жылдамырақ болады, өйткенi жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiнде/табаларында туындайды. Осылайша, ол плитаның басқа түрлерiмен салыстырғанда уақыт пен энергияны үнемдейдi.
- Жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/таабаларына берiлетiндiктен, жылу шығыны болмайды және бұл эзiрлеудi тиiмдiрек етедi.
- Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары эзiрлеу бетiнен алынған кезде жылу берудiң тоқтайтыны және эзiрлеу бетiнiң тiкелей қызбайтыны эзiрлеу кезiнде болуы мүмкiн сәтсiз жағдайлардан қауiпсiздеу пайдалануды қамтамасыз етедi.

#### Қауiпсiз жұмыс үшiн:

- Майдың аз мөлшерi жағылған немесе майсыз пайдаланылатын (тефлон түрi) жабыспайтын эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланғанда, жоғары қыздыру деңгейлерiн тандамаңыз.
- Шыны эзiрлеу бетiн бiрдеңе қоюға болатын бет ретiнде немесе кесетiн бет ретiнде пайдаланбаңыз.
- Ас үй құралдары немесе кәстрөл қақпақтары сияқты металл заттарды плитаға қоймаңыз, олар қызып кетуi мүмкiн.
- Эзiрлеу үшiн ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз. Алюминий фольгаға оралған тағамды индукциялық аймаққа ешқашан қоймаңыз.
- Несие қарталары немесе таспалар сияқты магниттiк заттарды жұмыс iстеп тұрғанында плитадан алыс ұстаңыз.
- Егер плитаның астында тұмпапеш бар болса және жұмыс iстеп тұрса, плитадағы датчиктер эзiрлеу деңгейiн төмендетуi немесе плитаны өшiруi мүмкiн.

- Плитада автоматты өшiру жүйесi бар. Бұл жүйе туралы толық ақпарат келесi бөлiмдерде берiлген. Алайда, эзiрлеу үшiн түбi жiнiшке кәстрөлдердi пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады, ал ыдыстың түбi балқып, автоматты өшiру жүйесi iске қосылмай тұрып эзiрлеу бетi мен құрылғыны зақымдауы мүмкiн.

#### Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары

Индукциялық плитада индукциялық эзiрлеумен үйлесiмдi екендiгi туралы жапсырмасы немесе ескертуi бар ферромагниттiк, сапалы эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдалану керек. Әдетте, темiр құрамы неғұрлым жоғарырақ болса, эзiрлеу кәстрөлдерiнiң/табаларының жұмысы соғұрлым жақсырақ болады. Пiсiруге арналған кәстрөлдердiң /кәстрөлдердiң негiзгi диаметрi индукциялық аймаққа сәйкес келуi керек. Ұсынылған өлшемдер төменде тiзiлген.

#### Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

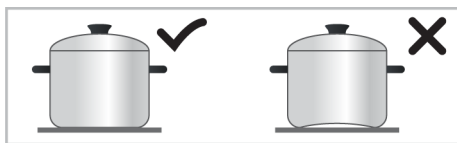
- Құйылған темiрден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесiмдi екенiн көрсететiн этикеткасы немесе ескертуi бар)

#### Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

- Алюминий кәстрөлдер/табалар
- Мыстан жасалған кәстрөлдер/табалар
- Жезден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Шыны кәстрөлдер/табалар
- Қыш бұйымдар
- Керамика және фарфор

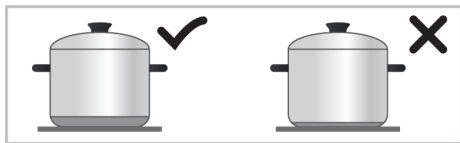
#### Ұсыныстар:

- Түбi тегiс эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдаланыңыз. Дөңес немесе ойыс түптерi бар кәстрөлдердi/табаларды пайдаланбаңыз.

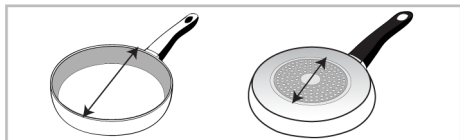


- Тек түптерi қалың, өңделген эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбi жiнiшке кәстрөлдердi

пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қыздырады және ыдыстың түбі еріп, автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін. Үшкір жиектер бетте сызаттар тудыруы мүмкін.

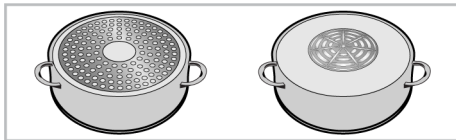


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы мүмкін. Осылайша, әзірлеу плитасын ферромагниттік өрістің өлшеміне сәйкес таңдау керек.



- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды

қамтитын түбі болады. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының бұл түрлері жеткілікті мөлшерде қыздырылмауы немесе индукциялық плита оларды мүлде анықтамауы мүмкін. Кейбір жағдайларда жаман кәстрөлдерінде/табаларында туралы ескерту пайда болуы мүмкін.



**i** Ас пісіру беттерін таңдауға арналған оң және сол жақтағы ыдыстарды және ортадағы ас пісіру беттерін тең бөлу индукциялық ас пісіру беттері бірнеше тағамды пісірген кезде пісіру өнімділігіне оң әсер етеді.

**Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру**  
Төмендегі әдістерді пайдаланып, кәстрөліңіз индукциялық плитада әзірлеумен үйлесімді екенін тексеріңіз.

1. Кәстрөл түбінде магнит болса, ол үйлесімді.
2. Егер кәстрөліңіз индукциялық плитаға қойып, плитаны қосқан кезде жыпылықтамаса, ол үйлесімді.

**Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері**

Әзірлеу аймағының диаметрі - мм	Кәстрөліңіздің диаметрі - мм
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
Беті кең (ікемді) әзірлеу аймағы	ені 230 - ұзындығы 390

Индукциялық плиталардың әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын анықтауы кәстрөлдердің/табалардың түбіндегі ферромагниттің диаметрі мен материалына байланысты. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының анықталуын қамтамасыз ету және тиімді әзірлеуге қол жеткізу үшін әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын

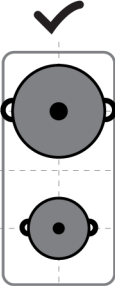
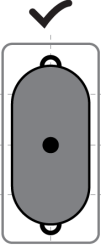
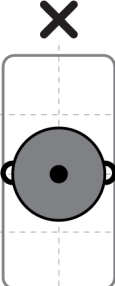
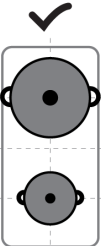
плитаның өлшеміне сәйкес таңдау керек. Плита өлшемдеріне ұсынылған әзірлеу кәстрөлдері/табалары өлшемдері жоғарыда келтірілген. Қайнау әрекеті кәстрөліңіздің түріне, кәстрөліңіздің мөлшері мен пісіру алаңының мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Біртекті қайнату үшін бір сатылы үлкен

пісіру алаңын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңын пайдалану индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

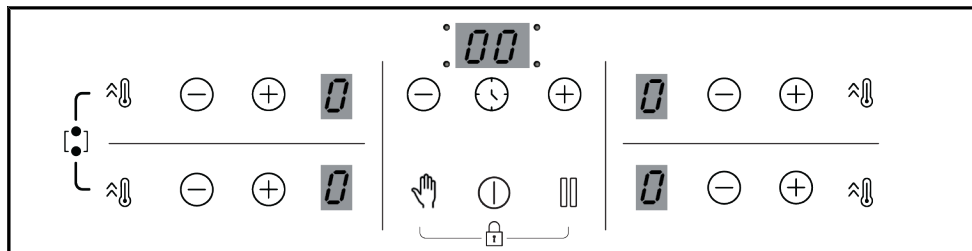
**Беті кең әзірлеу аймағы (икемді)**

Плитаның кең бетті плитаның әзірлеу беттерімен (икемді беттер) жабдықталған. Кішірек әзірлеу кәстрөлдері/табалары үшін

бұл әзірлеу бетін бір-бірінен тәуелсіз жеке плита аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу кәстрөлдері арқылы оларды әзірлеу әрекеттеріне арналған бір әзірлеу бетіне түрлендіре аласыз.

Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде		Бір әзірлеу аймағы ретінде	
	<p>Беті кең әзірлеу аймақтарының екі әзірлеу аймағы бар: алдыңғы және артқы. Бұл аймақтарды екі әртүрлі әзірлеу кәстрөлдері/табалары бар әртүрлі температура деңгейлері үшін екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде пайдалануға болады. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын бөлек әзірлеу аймақтарының ортасына орналастырыңыз.</p>		<p>Үлкен кәстрөлдерде/табаларда әзірлеу әрекеттері үшін кәстрөлдерді/табаларды әзірлеу аймақтарының орталарын жауып тұратындай етіп және әзірлеу аймағының ортасында болатындай етіп қойыңыз.</p>
	<p>Бір кәстрөлмен/табамен әзірлеу әрекеті үшін алдыңғы немесе артқы әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын әзірлеу аймағының ортасына қоймаңыз.</p>		<p>Егер бірдей температура деңгейінде екі әртүрлі әзірлеу кәстрөлдерімен/табаларымен әзірлегіңіз келсе, беті кең әзірлеу аймағын (икемді) біріктіріп, бірдей температурада екі түрлі әзірлеу кәстрөлдерімен/табаларымен әзірлей аласыз. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын аймақтардың орталары қайтадан ортаға болатындай етіп қойыңыз.</p>

**5.2 Плитаны басқару блогы**



**Пернелер**

- ⏻ : Қосу/өшіру пернесі
- ⌚ : Таймер пернесі
- ⤴ : Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі

- 👉 : Тазалау құлпы пернесі
- ⏸ : Токтату пернесі
- ⊕ : Арттыру пернесі
- ⊖ : Азайту пернесі



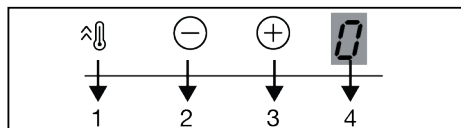
## Таңбалар

⦿ : Кең бетгі әзірлеу аймағының тіркесім таңбасы  
\*(Стандартты науа)

🔒 : Пернелер құлпы таңбасы

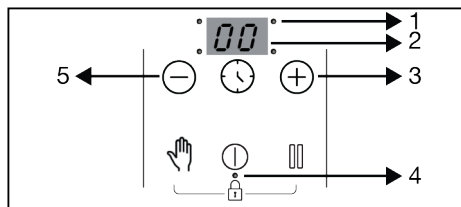
\* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады.  
Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

## Әзірлеу аймағын көрсету



- 1 Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі
- 2 Температураны азайту пернесі
- 3 Температураны арттыру пернесі
- 4 Тиісті плитаның температура индикаторы

## Таймер дисплейі



- 1 Таймер үшін жұмыс нүктесі жарық диоды
- 2 Таймер индикаторы
- 3 Таймерді арттыру пернесі
- 4 Пернелер құлпы/балалар құлпы үшін жұмыс нүктесі жарық диоды
- 5 Таймерді азайту пернесі

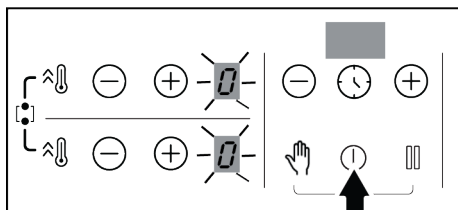
## Басқару панеліндегі жалпы ескертулер

- Бұл құрылғы сенсорлық басқару панелі арқылы басқарылады. Сенсорлық басқару тақтасында жасаған әрбір әрекеттің дыбыстық сигналы болады.
- Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Беттің ылғалды және лас болуы функцияларда ақаулықпен жұмыс істеуіне әкелуі мүмкін.
- 10 секунд ішінде ешбір әрекет орындалмаса, плита автоматты түрде күту режиміне оралады.
- Ұзақ уақыт бойы ешбір перне басылмаса, құрылғы қауіпсіздік мақсатында өздігінен өшеді.

## Плитаны қосу:

1. ① пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.

⇒ Барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «0» пайда болады.



## Әзірлеу аймағын өшіру:

- ✓ Белсенді әзірлеу аймағын 4 түрлі жолмен өшіруге болады:

- ✓ ① пернесін түрту арқылы; ① пернесін түртіңіз.


1. Температураны «0» деңгейіне түсіру арқылы; Температура параметрін «0» деңгейіне реттеу арқылы әзірлеу аймағын өшіре аласыз.
2. Қалаған әзірлеу аймағы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы; Уақыт аяқталған кезде таймер оған тағайындалған әзірлеу аймағын сөндіреді немесе тиісті дисплейде «00» немесе «00» таңбасы пайда болады.
3. Қалаған әзірлеу аймағы үшін ⊕/⊖ пернелерін бір уақытта түрту арқылы; Тиісті әзірлеу аймағын ⊕/⊖ пернелерін бір уақытта түрту арқылы өшіре аласыз.

ⓘ Әзірлеу аймағы өшірілгеннен кейін немесе қосулы тұрса, бұл әзірлеу аймағының әлі де ыстық екенін білдіреді. Әзірлеу аймақтарын ұстамаңыз.



## Қалған жылу индикаторы

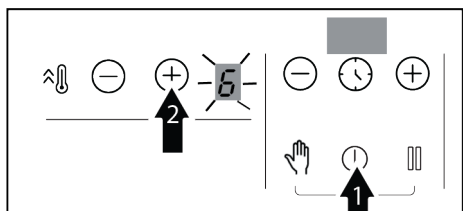
Әзірлеу аймағының дисплейінде таңбасы жыпылықтап тұрса, бұл плитаның әлі ыстық екенін білдіреді және оны аз мөлшердегі тағамды жылы күйде ұстап тұру үшін

пайдалануға болады. Шамалы уақыттан сон таңбасына ауысу арқылы қызудың бәсеңдегенін білдіреді.


 Электр қуаты өшкен кезде қалдық жылу индикаторы жанбайды және пайдаланушыларды ыстық әзірлеу аймақтары туралы ескертпейді.

### Температура деңгейін реттеу

1.  пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2.  пернелері арқылы қажетті температура деңгейін реттеңіз.



⇒ Тиісті әзірлеу аймағы орнатылған температура деңгейінде жұмыс істей бастайды.

 280 мм индукциялық плитаның әзірлеу аймағының сыртқы бөлігі (егер сіздің өніміңіз 280 мм индукциялық плита әзірлеу аймағымен жабдықталған болса) әзірлеу аймағын жабуға жеткілікті үлкен кәстрөл орнатылған кезде және температура 8 деңгейінен жоғары орнатылған кезде ғана қосылады.

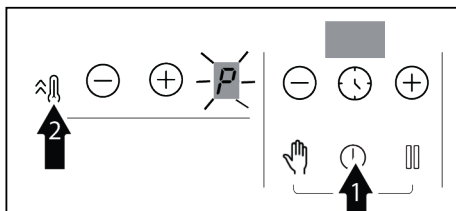
### Жоғары қуатты орнату (күшейткіш)

Жылдам қыздыру үшін күшейткіш функциясын пайдалана аласыз. Алайда бұл функцияны ұзақ уақыт бойы тамақ әзірлеу кезінде пайдаланбауға кеңес береміз. Күшейткіш функциясы барлық әзірлеу аймақтарыда қолжетімді болмауы мүмкін.

### Жоғары қуатты параметрді (күшейткіш) таңдау



1.  пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.

2. Тиісті аймақтан  пернесін түртіңіз.



⇒ Таңдалған әзірлеу аймағы максималды қуатта жұмыс істейді және әзірлеу аймағының дисплейінде «P» таңбасы пайда болады. Әзірлеу аймағы күшейткіште жұмыс істеуін тоқтатып, өз деңгейінде жұмысын жалғастырады.



### Жоғары қуат параметрін (КҮШЕЙТКІШ) мерзімінен бұрын өшіру:

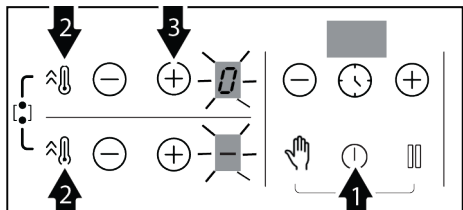
 немесе  пернелерін түрту арқылы кез-келген уақытта жоғары температура параметрін өшіре аласыз. Әзірлеу аймағы күшейткіште жұмыс істеуін тоқтатып, «9» деңгейінде жұмысын жалғастырады.

### Бірдей тік бағытта орналасқан 2 аймақтың жұмыс принципі:

Егер бір аймақ күшейткіш деңгейіне орнатылса және бірдей тік бағытта орналасқан басқа аймақ үшін мән 6 деңгейінен (7, 8 және 9) жоғары болса, бірінші аймақ 9 деңгейге дейін төмендейді, ал екінші аймақ 6 деңгейінен (7, 8 және 9) жоғары деңгейге орнатылуы мүмкін. Егер екінші аймақ үшін күшейткіш деңгейі орнатылса, онда бірінші аймақ 6 деңгейіне дейін төмендейді.

### Keң бетті әзірлеу аймағын қосу

1. Плитаны қосу үшін  пернесін түртіңіз.
2. Кең бетті әзірлеу аймағын қосу үшін екі әзірлеу аймағының  пернесін бір уақытта шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз.



⇒ Артқы сол жақтағы әзірлеу аймағының дисплейінде «0» пайда болады. алдыңғы сол жақтағы әзірлеу аймағының дисплейінде пайда болады және кең бетті әзірлеу аймағы іске қосылады.

3. Температураны «0» мен «9» арасына орнату үшін артқы сол жақ әзірлеу аймағының (+) / (-) пернелерін басыңыз.

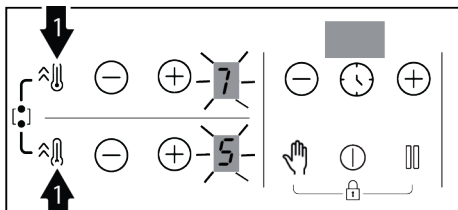
**i** Кең бетті әзірлеу аймағы іске қосылғаннан кейін, температураны сол жақтағы әзірлеу аймағының (+) / (-) пернелері арқылы орнатуға болады. Алдыңғы сол жақ әзірлеу аймағының (+) / (-) пернелері арқылы температураны орната алмайсыз.

**i** Кең бетті сол жақ әзірлеу аймақтары мысал ретінде түсіндіріледі. Егер плитаның оң жағында да кең бетті әзірлеу аймағы болса, дәл осындай нұсқаулар аталған әзірлеу аймағына да қолданылады.

⇒ Әзірлеу аймағы жұмыс істей бастайды.

**Сол жақ әзірлеу аймақтарының бірі немесе екеуі жұмыс істеп тұрғанда кең бетті әзірлеу аймағын қосу**

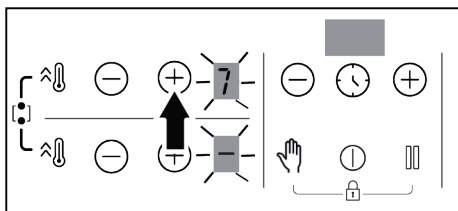
✓ Сол жақ әзірлеу аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда, кең бетті әзірлеу аймағын қосу арқылы екі әзірлеу аймағын біріктіруге болады. Осылайша, кеңірек әзірлеу аймағын дәл сол деңгейде пайдалануға болады.



1. Сол жақ әзірлеу аймақтарының біреуі немесе екеуі қосулы болғанда кең бетті әзірлеу аймағын қосу үшін екі әзірлеу аймағының ^⏏ пернесін бір уақытта шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз.

⇒ Соңғы таңдалған әзірлеу аймағының температура мәні артқы сол жақтағы әзірлеу аймағының дисплейінде пайда болады және кең бетті әзірлеу аймағы іске қосылады.

⇒ Біріктірілген әзірлеу аймақтары сіз таңдаған сол жақ әзірлеу аймағының температурасы мен таймер (бар болса) мәнімен жұмысын жалғастырады. Әзірлеу аймақтарын біріктіру алдында бірінші рет орнатылған сол жақ әзірлеу аймағының мәні жойылады.



⇒ Температураны өзгерту үшін артқы сол жақ әзірлеу аймағының (+) / (-) пернелерін түртіп, қажетті температураны орнатыңыз.

**i** Кең бетті әзірлеу аймағы қосулы кезде сол жақ әзірлеу аймағының ^⏏ пернесін түртсеніз, әзірлеу аймақтары күшейткіш деңгейде жұмыс істейді.

**Кең бетті әзірлеу аймақтарын өшіру**

✓ Кең бетті әзірлеу аймағын 4 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температураны «0» деңгейіне түсіру арқылы:** Температура деңгейін «0» деңгейіне түсіру арқылы кең бетті әзірлеу аймағын өшіре аласыз.
2. **Кең бетті әзірлеу аймағы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы:** Уақыт біткен кезде таймер өшеді, сол жақтағы әзірлеу аймағының дисплейінде «0», ал таймер дисплейінде «00» пайда болады.
3. Сол жақ әзірлеу аймақтарының кез келгенінің  $\oplus/\ominus$  пернелерін бір уақытта басу арқылы: Сол жақ әзірлеу аймақтарының кез келгенінің  $\oplus/\ominus$  пернелерін бір уақытта түртсеңіз, әзірлеу аймақтары бөлініп, өшеді.
4. Екі әзірлеу аймағының  $\wedge$  пернесін бір уақытта шамамен 3 секунд басу арқылы: Екі әзірлеу аймағының  $\wedge$  пернелерін бір уақытта шамамен 3 секунд бойы бассаңыз, әзірлеу аймақтары өшеді.

### Тазалау құлпы

Тазалау құлпы плита қосулы кезде басқару панеліндегі барлық пернелердің 20 секунд бойы басылмауын қамтамасыз етеді, бұл пайдаланушыға жылдам тазалауды жүзеге асыруға мүмкіндік береді. Осы уақыт аралығында құрылғы ешбір электр қуатын тұтынбайды.

### Тазалау құлпын іске қосу

1. Кез келген әзірлеу аймағы қосылған кезде **бір сигнал дыбысы** естілгенше  $\wedge$  пернесін басып, ұстап тұрыңыз.
2. Плитаның таймер дисплейінде кері санақ 20-дан басталады.  $\odot$  пернесінен басқа панельдегі пернелердің барлығы осы кезеңде жұмыс жасамайды.

### Тазалау құлпын сөндіру

Тазалау құлпын өшіру үшін қандай да бір пернені басудың қажеті жоқ. Плита 20 секундтан кейін дыбыстық сигнал береді және тазалау құлпы автоматты түрде өшеді.



Тазалау құлпын ертерек өшіргіңіз келсе, **екі сигнал дыбысы** естілгенше  $\wedge$  пернесін басып, ұстап тұрыңыз.

**Балалардан қорғау құлпы Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.**

Әзірлеу аймақтары өшірілгенде, балаларға әзірлеу аймақтарын қосуға жол бермеу үшін плитаны балалардан қорғау құлпы арқылы қорғай аласыз. Балалардан қорғау құлпын тек әзірлеу аймақтары өшірілген кезде ғана қосуға немесе өшіруге болады (күту режимінде).

### Балалардан қорғау құлпын іске қосу

1. Плита күту режимінде болғанда **бір сигнал дыбысы** естілгенше  $\wedge$  және  $\square$  пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
  - ⇒ Балалардан қорғау құлпы іске қосылады. «L» таңбасы барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде біршама уақыт бойы көрсетіледі және  $\square$  пернесінің ондық белгісі қосылады.



Балалардан қорғау құлпы функциясы қосулы кезде кез-келген перне басылса, **екі сигнал дыбысы** естіледі және барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «L» таңбасы жыпылықтайды.

### Балалардан қорғау құлпын өшіру

1. Балалардан қорғау құлпы қосулы кезде **екі сигнал дыбысы** естілгенше  $\wedge$  және  $\square$  пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
2. Балалардан қорғау құлпы өшіріледі. Барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «L» жыпылықтайды және  $\square$  пернесінің шамы сөнеді.




### Пернелерді құлыптау

Плита жұмыс істеп тұрған кезде функциялардың қателікпен өзгертілуін болдырмау үшін перне құлпын қоса аласыз.





Қуат өшірілген жағдайда перне құлпы алынып тасталынады.




### Пернелер құлпын іске қосу

1. Бір сигнал дыбысы естілгенше  және  пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
2. Перне құлпы іске қосылады және жыпылықтағаннан кейін  пернесінің ондық нүктесі қосылады.



Перне құлпын тек жұмыс режимінде қосуға болады. Пернелер құлпы белсенді кезде тек  пернесі жұмыс істейді. Басқа пернелерді түрткен кезде, перне құлпының белсенді екенін көрсету үшін  пернесінің ондық нүктесі жыпылықтайды. Егер сіз перне құлпы белсенді кезде плитаны өшірсеңіз, плитаны қайта қосу үшін перне құлпын өшіруіңіз керек. Перне құлпын өшірмей кез келген пернені түртетін болсаңыз, барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «L» таңбасы жыпылықтап, перне құлпы белсенді екенін көрсетеді. Плитаны қайта қосу үшін перне құлпын өшіріңіз.




### Пернелер құлпын өшіру

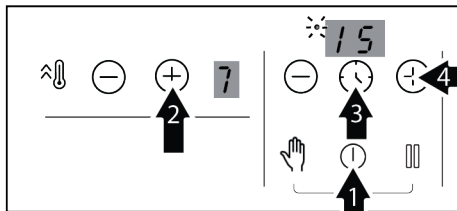
1. Перне құлпы қосулы кезде екі сигнал дыбысы естілгенше  және  пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
2.  пернесінің шамы сөніп, басқару тақтасының құлпы қолжетімді болады.




### Таймер функциясы

Бұл функция тағам әзірлеуді жеңілдетеді. Тамақ әзірленгенше плитаға қарап тұрудың қажеті жоқ. Әзірлеу аймағы сіз орнатқан уақыт кезеңінің соңында автоматты түрде өшеді.

### Таймерді іске қосу

1.  пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2.  /  пернелері арқылы қажетті температура деңгейін реттеңіз.




3. Таймерді  пернесін түрту арқылы растаңыз. Таймер дисплейінде «00» таңбасы және таңдалған аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды.
4.  /  пернелері арқылы қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
5. 10 секундтан кейін параметр іске қосылады. Таймер дисплейінде таңдалған аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды.
6. Басқа әзірлеу аймақтарының таймерлерін орнату үшін жоғарыда түсіндірілген процесі қайталаңыз.



Әртүрлі аймақтарға бірнеше таймер мәні орнатылса, таймер дисплейінде ең аз таймер мәні бар аймақ таймері көрсетіледі және сол аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды. Басқа аймақтардың ондық нүктелері үздіксіз жанып тұрады.



Әзірлеу аймағының  пернесін басу арқылы тағам дайын болғанға дейінгі қалған уақытты көре аласыз. Әрбір түрткен кезде әртүрлі аймақтың таймер мәні көрсетіледі. Ақыр аяғында таймердің ең аз мәні қайта көрсетіледі.



Әзірлеу аймағы мен температура мәнін таңдамай, таймерді орнату мүмкін емес.



Таймерді тек жұмыс істеп тұрған эзiрлеу аймақтары үшін орнатуға болады.

### Таймердi өшiру

Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейiн плита автоматты түрде өшедi және дыбыстық сигнал бередi. Дыбыстық сигнал дыбысын өшiру үшін кез-келген перненi басыңыз. Ешбiр перненi баспасаңыз, сигнал дыбысы бiрнеше минуттан кейiн өшедi.

### Таймерлердi ертерек өшiру

- ✓ Таймердi ертерек өшiрсеңiз, орнатылған температурада плита сөнгенше жұмыс жасайды. Таймердi екi түрлi жолмен ертерек өшiруге болады:
1. **Тиiстi аймақ үшін таймердiң мәнiн «00» мәнiне түсiру арқылы өшiру:** Таймер қосулы эзiрлеу аймағының дисплейiнде «00» пайда болғанша таймер ⊕/⊖ пернелерiн түртiңiз.
    - ⇒ Тиiстi аймақтың ондық нүкте таңбасы бiржола өшедi және таймер тоқтатылады.
    - ⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone ⊕/⊖ keys simultaneously:** Touch the related zone ⊕/⊖ keys simultaneously.
    - ⇒ Тиiстi аймақтың ондық нүкте таңбасы бiржола өшедi және таймер тоқтатылады.



Осы қадамнан кейiн тиiстi аймақтың температура деңгейi таймер деңгейiндей «0» мәнiне тең болады.

### Тоқтау функциясы

- ✓ Бұл функция арқылы эзiрлеу аймақтарының жұмыс температурасын ең төменгi деңгейге (1-деңгей) түсiруге болады.



Таймер кез-келген эзiрлеу аймағына орнатылса, ол тоқтау кезiнде де жұмысын жалғастыра бередi.

1. Кез-келген эзiрлеу аймағы жұмыс iстеп тұрған кезде 00 пернесiн түртiңiз.
2. Барлық жұмыс iстейтiн эзiрлеу аймақтары минималды деңгейде жұмыс iстейдi (1-деңгей) 0 таңбасы белсендi эзiрлеу аймақтарының дисплейiнде пайда болады.
3. Барлық эзiрлеу аймақтарын бұрынғы параметрлерiмен қайта пайдалану үшін 00 пернесiн қайта түртiңiз.

### Қуатты басқару функциясы

Құрылғының қуатты басқару функциясымен жабдықталған. Осы функцияның көмегiмен плита тұтынатын жалпы қуатты өзгерте аласыз. Қуатты басқару функциясы үшін 8 деңгей қолжетiмдi.

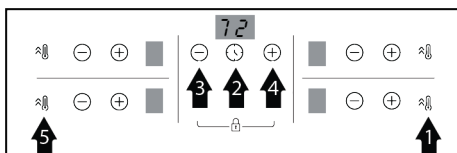
### Қуатты басқару функциясы - Орнатылуы мүмкiн жалпы қуат деңгейлерi

Қуатты басқару дисплей индикаторы

Жалпы қуат	Қуат
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

### Жалпы қуатты өзгерту үшін:

1. 1 пернесiн басу арқылы плитаны қосыңыз. 1 пернесiн қайта басу арқылы плитаны өшiрiңiз.
2. Содан кейiн тиiсiнше оң жақ алдыңғы аймақтағы ^0 пернесiн, 0 пернесiн, таймердiң 0 пернесiн, таймердiң ⊕ пернесiн және ең соңында сол жақ алдыңғы аймақтағы ^0 пернесiн түртiңiз.



3. Таймер дисплейiнде орнатылған қуатты басқару деңгейi көрсетiледi.

4. Деңгейлер арасында ауысу және орнатқыңыз келетін жалпы қуат мәнін орнату үшін **III** пернесін түртіңіз.
5. **I** пернені түрту арқылы параметрді растаңыз және плитаны өшіріңіз. Сіз орнатқан жалпы қуат мәні іске қосылады.

**i** Плитаға орнатуға болатын температура деңгейлері орнатылған жалпы қуат деңгейіне байланысты өзгеруі мүмкін. Плитаға берілген температура деңгейі плита орындайтын қуат параметріне сәйкес автоматты түрде төмендетіледі. Бұл қандай да бір қауа емес.

**i** Қуат деңгейін өзгерту кезінде көрсетілген реттіліктен басқа перне басылса, параметрді орындау мүмкін болмайды. Параметрді орындау үшін қадамдарды басынан бастап қайталау керек.

**Индукциялық әзірлеу аймақтарын қауіпсіз және тиімді пайдалану**

**Жұмыс істеу принциптері:** Индукциялық плита негізінде әзірлеу ыдысын тікелей қыздырады. Сондықтан ол басқа плита түрлерімен салыстырғанда көптеген артықшылықтарға ие. Ол тиімдірек жұмыс істейді және плита беті салқынырақ болады. Индукциялық плита максималды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ететін жоғары қауіпсіздік жүйелерімен жабдықталған.

**i** Плитаны модельге байланысты диаметрі 145, 180, 210 және 280 мм болатын индукциялық әзірлеу аймақтарымен жабдықтауға болады. Әрбір әзірлеу аймағы индукция мүмкіндігінің арқасында оған қойылған ыдысты автоматты түрде анықтайды. Энергия тек ыдыс әзірлеу аймағына тиген жерде ғана пайда болады және осылайша қуатты өте аз тұтынады.

**i** Әсіресе диаметрі аз ыдыстармен және су мен май аз болған кезде құрылғы 1-ден 7-ге дейінгі деңгейлерде жұмыс жасап, жұмысын тоқтатуы мүмкін. Бұл ешқандай да қауа емес.

**Жүйені автоматты түрде өшіру**

Плитада автоматты түрде өшіру жүйесі бар. Бір немесе бірнеше плита аймағы қосулы қалса, плита кішкене уақыттан кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Егер плитада таймер орнатылған болса, таймер дисплейі де өшеді. Автоматты өшірудің уақыт шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты. Бұл температура деңгейіне максималды жұмыс істеу уақыты қолданылады. Плита аймағын пайдаланушы автоматты түрде өшірілген соң, төменде сипатталғандай пайдалана алады.

Температура деңгейі	Автоматты түрде өшу кезеңі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Температура деңгейі	Автоматты түрде өшу кезеңі - сағат
9	30 мин.
P (Күшейткіш)	10 мин. (*)
(*)Плита 10 минуттан кейін 9-деңгейге түседі	

*Кесте 1:* Жүйені автоматты түрде өшіру уақыттары

### Қызып кетуден қорғау

Плита қызып кетуден қорғайтын сенсорлармен жабдықталған. Қызып кету жағдайында мыналарды байқауға болады:


- Жұмыс істейтін эзірлеу аймағы өшіп қалуы мүмкін.
- Таңдалған деңгей жоғары деңгейден 7 деңгейге дейін түсіп қалуы мүмкін.


### Тасып кетуден қорғау жүйесі

Плитаңыз тасып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталған. Басқару панеліне сұйықтық төгілсе, жүйе дереу қуатты ажыратып, плитаны өшіреді. Осы кезеңде индикаторда «E» ескертуі пайда болады.

### Дәл қуат параметрі

Индукциялық плита жұмыс принципі ретінде пәрмендерге бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Осылайша, сіз (су, сүт және т.б. бар) кәстрөлдің толып, тасуының алдын аласыз.

 Сенсорлық басқару панелінің беті қарқынды бұға тап болса, бүкіл басқару жүйесі өшіп, қате сигналын беруі мүмкін.

 Сенсорлық басқару панелінің бетін таза ұстаңыз. Қате операциялар орын алуы мүмкін.

## 6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ эзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз.

### 6.1 Плитамен эзірлеу туралы жалпы ескертулер

#### Плитамен эзірлеу туралы жалпы ескертулер

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

- Тағамдарды қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.
- Қуатты үнемдеп эзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.
- Тамақ өнімдеріне арналған пісіру температурасы мен уақытының мәні рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер диапазон түрінде берілген.

#### Эзірлеу үстелі

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
<b>Еріту</b>		
Шоколадты еріту (мысалы, Dr.Oetker бренді, ащы шоколад 55-60% какао, 150 г)	1	20 ... 30
Май (200 г)	6	5 ... 6



Тамақ	Температура денгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)	
<b>Kaynatma, Isıtma ve Sıcak TutmaҚайнату, қыздыру, жылы ұстау</b>			
Су 1 л (Қайнату)	P	3 ... 5	
Су 3 л (Қайнату)	P	8 ... 10	
Сүт 1 л (Қайнату)	6	4 ... 6	
Сүт 1 л (Жылы ұстау)	1-2	18 ... 22	
Көкөніс майы (Қыздыру) (Күнбағыс дәнінен жасалған май 0,5 л)	8	3 ... 5	
<b>Қайнату</b>			
Қабығы ашылған картоп ірі егіп туралған (2 дана үлкен өлшем)	9	12 ... 14	
Аксерке сүбесі	8	10 ... 15	
Сосиска	9	2 .. 4	
Паста (150 г)	8	8 ... 12	
<b>Әзірлеу, қуыру</b>			
Күріш тамағы (200 г күріш)	6	8 ... 14	
Паэлья *	9	15 ... 20	
Ашуре **			
	Бұршақ пен нұтты қайнату Қайнату - Ашуре үшін	9	5 ... 6
	Бұршақ пен нұтты қайнату әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
	Бидай Қайнату - Ашуре үшін	9	2 ... 5
	Бидай әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
	Ашуре -Барлық ингредиенттер	8	20 ... 25
Көкөністер қосылған жіліншік **			
	Көкөністерді қуыру	9	3 ... 8
	Пісіру	4-5	120 ... 150
Сорпалар (Мысалы, жасымық сорпасы)	6-7	17 ... 20	
<b>Аз майда қуыру</b>			
Теңіз алабұғасының сүбесі	8	3 ... 7	
Сүйексіз стейк ** (3-5 см)	8	5 ... 9	
Сосиска	8	2 ... 5	
Қуырылған жұмыртқа	7	4 ... 8	
<b>Қуырылған картоп</b>			
Бауырсақ	8	13 ... 16	
Шницель	8	5 ... 7	
Наггетс	8	4 ... 6	
* Уок кәстрөлі ұсынылады.			
** Құйылған таба/кәстрөл ұсынылады.			

### 7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

#### Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

#### Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қышқылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас

бөліктерінде қатты дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.

#### Іпох – тот баспайтын беттер

- Іпох тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе іпох бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және іпох беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және іпох беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

#### Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.

- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

### Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

## 7.2 Плитаны тазалау

### Шыны әзірлеу беті

Шыны әзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау

қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

- Күнгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күтпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны әзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.
- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

## 7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

## 8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

### Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.

- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.
- Қосу/өшіру пернесін басқан кезде плита қосылмаса >>> Оны розеткадан ажыратып, розеткаға қоспас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз.

- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.
- Сәйкес кәстрөлдерді қолдануға болмайды. >>> Кәстрөлдеріңізді тексеріңіз.

#### **Убелгішесі плита аймағының дисплейінде әрқашан жанып тұрады.**

- Кәстрөлдерді жұмыс істейтін плитаға қоюға болмайды. >>> Плита аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кастрюль индукцияға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті тандалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.
- Кәстрөл немесе плита аймағы тым ыстық болуы мүмкін. >>> Олардың суығанын күтіңіз.

#### **Тандалған плита аймағы жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен өшеді.**

- Тандалған бөліктің пісіру уақыты біткен болуы мүмкін. >>> Жаңа пісіру уақытын орнатуға немесе пісіруді аяқтауға болады.
- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.
- Сенсорлық басқару тақтасын нысан жауып алған болуы мүмкін. >>> Панельдегі нысанды алып тастаңыз.

#### **Плита аймағы қосулы болса да, кастрюль қызбайды.**

- Кәстрөл индукциялық плитаға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.

- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті тандалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.

#### **Салқындату желдеткіші плита өшірілген болса да жұмысын жалғастырады.**

- Бұл кате емес. Салқындату желдеткіші плитадағы электронды жабдық тиісті температураға түскенше жұмысын жалғастырады.

#### **Ықтимал шулар мен себептері**

- **Желдеткіш шуы:** пеш құрылғының температурасына сәйкес автоматты түрде іске қосылатын желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға байланысты әртүрлі деңгейлерде жұмыс істейді.
- **Трансформатордың жұмыс шуы сияқты төменгі дыбыс:** бұл индукциялық технологияның сипатына байланысты. Жылу пісіруге арналған ыдыстың түбіне тікелей берілетіндіктен, мұндай ызылдаған дыбыстар пісіру ыдысының материалына сәйкес естілуі мүмкін. Осылайша, әртүрлі ыдыс-аяқтармен әртүрлі шу естілуі мүмкін.
- **Жарылған шу:** Мұның себебі пісіру ыдысының негізінің құрылымы мен материалында. Пісіруге арналған ыдыс әртүрлі материалдардан тұратын әртүрлі қабаттардан жасалған болса, жарылған дыбыс естілуі мүмкін.
- **Ыңылдаған дыбыс:** әр түрлі пісіру деңгейлерімен пісіру үшін пештің бір жағындағы екі пісіру алаңы пайдаланылғанда, шырылдаған дыбыс естілуі мүмкін.

## Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 2	Дисплей мен тұтқа интерфейс тақтасы арасындағы байланыс қатесі	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 22 E 26	Индукциялық плита қызып кетті.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Плита температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады.
E 46	Бір немесе бірнеше перне 10 секундтан астам уақыт басулы күйде болады.  Басқару панелінде қандай да бір зат қалып қалған немесе басқару құралы буланған.	Қолыңызды плитадан алған кезде мәселе шешіледі.  Басқару панелін тазалаған соң мәселе шешіледі.
E 47	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылып жатқан жоқ.	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылған кезде қате жойылуы керек.
E 1 – E 15	Индукциялық плитадағы байланыс қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 16 – E 21	Индукциялық плитадағы температура сенсорының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 23 E 24	Индукциялық плитадағы бағдарламалық жасақтама қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 25	Индукциялық плитадағы желдеткіш жұмысының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 31 – E 45	Индукциялық плитадағы электронды тақтаның аппараттық қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 48 E 49 E 51	Индукциялық плитадағы сенсор қатесі.	Сенсорлық жабдық жұмыс жағдайларына сәйкес болуы керек. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 52 – E 57	Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Сенсор температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.

# Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatók.

## A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-  
MEZTE-  
TÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Tartalomjegyzék

<b>1</b>	<b>Biztonsági utasítások.....</b>	<b>64</b>
1.1	Rendeltetésszerű használat .....	64
1.2	Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	64
1.3	Elektromos biztonság .....	65
1.4	Szállítási biztonság .....	67
1.5	Telepítés biztonsága.....	67
1.6	A használat biztonsága.....	68
1.7	Hőmérséklet figyelmeztetések.....	68
1.8	A főzés biztonsága.....	69
1.9	Indukciós.....	69
1.10	Biztonságos karbantartás és tisztítás .....	70
<b>2</b>	<b>Környezetvédelmi utasítások .....</b>	<b>70</b>
2.1	Hulladékról szóló irányelv.....	70
2.1.1	Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása .....	70
2.2	Csomagolási információk.....	70
2.3	Energiatakarékossági ajánlások ..	70
<b>3</b>	<b>Az Ön készüléke .....</b>	<b>71</b>
3.1	Termék bemutatása .....	71
3.2	Műszaki adatok .....	72
<b>4</b>	<b>Első használat .....</b>	<b>73</b>
4.1	Kezdeti tisztítás .....	73
<b>5</b>	<b>A főzőlap használata .....</b>	<b>73</b>
5.1	Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk.....	73
5.2	Kezelőpanel .....	76
<b>6</b>	<b>Általános információk a sütésről. ....</b>	<b>84</b>
6.1	A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések .....	84
<b>7</b>	<b>Karbantartás és tisztítás .....</b>	<b>85</b>
7.1	Általános tisztítási információk....	85
7.2	A főzőlap tisztítása .....	87
7.3	A kezelőpanel tisztítása .....	87
<b>8</b>	<b>Hibaelhárítás .....</b>	<b>87</b>

## 1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.

### 1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.

### 1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- A terméket nyolcéves és idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha kaptak eligazítást a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.



- A gyermekek ne játsszanak a termékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- A terméket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha valaki felügyeli őket, vagy ha megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekekre figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyerekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel és nem léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megfogni és megégetni magukat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés és fulladás veszélye áll fenn.
- Az elhasználódott és használhatatlan termékek kidobása előtt:
  1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és húzza ki a konnektorból.
  2. Vágja le a tápkábelt, és húzza ki a dugóval együtt a termékből.
  3. Tegyen óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a gyermekek ne juthassanak be a termékbe.
  4. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a termékkel, amikor az üresjáratú üzemmódban van.



### 1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanyszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen

kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos bevezetésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.

- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.

- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhez a jóváhagyott adapter használatához azokban az esetekben, amikor (a dugaszoló típustól) átalakító adapter használata szükséges.
- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező

esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.

- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

#### **1.4 Szállítási biztonság**

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózatról.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosán ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközpontoz.

#### **1.5 Telepítés biztonsága**

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a főzőláng meggyújtja a főzőlap körüli függönyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.

- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező esetben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.

## 1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpontoz.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a terméket a hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap üvegfelülete törött:  
Kapcsolja ki az összes gáz- és (adott esetben) elektromos főzőlapot. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.  
- Ne érintse meg a készülék felületét.  
- Ne használja a készüléket.  
• Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.  
• Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.  
• A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.  
• Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

## 1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti

gyermeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.

- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

## 1.8 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

## 1.9 Indukciós

- A főzőlap elektromos működtetésű zónái fejlett "Indukciós" technológiával vannak felszerelve. Az idő- és energiatakarékos indukciós főzőzónákon indukciós főzésre alkalmas edényeket kell használni, különben a főzőzóna nem működik. Részletes információkért lásd az "Edény kiválasztása" című részt.
- Mivel az indukciós főzőlap mágneses mezőt hoz létre, káros hatással lehet azokra, akik olyan készülékeket használnak, mint a pacemaker vagy az inzulinpumpa.
- Használat után zárja be a zónát a kezelőpanelről, ne hagyatkozzon az edény érzékelőre.
- Ne helyezzen fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak és fedők a főzőlap felszínére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Ne tároljon fémtárgyakat a főzőlap alatti fiókokban. Hosszú és intenzív használat során az itt található anyagok túlmelegedhetnek.

- Ne helyezzen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A készülék megsérülhet.
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.

## 1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### 2.1 Hulladékról szóló irányelv

#### 2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvnek (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási

és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

### Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvnek (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

### 2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

### 2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelte elismervényen található.

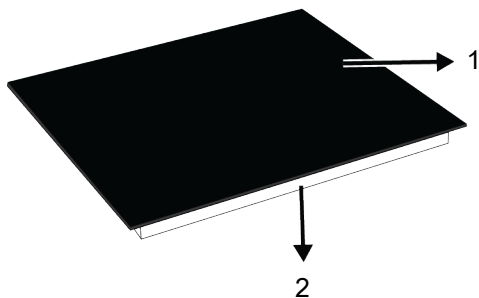
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.

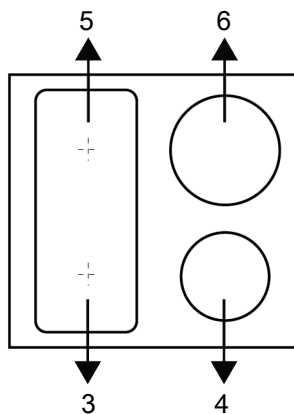
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

### 3 Az Ön készüléke

#### 3.1 Termék bemutatása



- 1 Üveg főzőfelület
- 3 Indukciós főzőzóna
- 5 Indukciós főzőzóna



- 2 Alsó ház
- 4 Indukciós főzőzóna
- 6 Indukciós főzőzóna

## 3.2 Műszaki adatok

A főzőlap általános specifikációi	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	52 / 580 / 510 *
A főzőlap beépítési méretei (szélesség/mélység) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Feszültség/frekvencia	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Teljes energiafogyasztás (kW)	max. 7,2 kW

### Főzőzóna


Bal első	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	2000 W / Booster 2300 W


Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méret	145 mm
Teljesítmény	1600 W / Booster 1800 W


Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	2000 W / Booster 2300 W


Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	210 mm
Teljesítmény	2000 W / Booster 2300 W

\* A műszaki táblázatban megadott főzőlap magasság a termék alsó burkolatának magassága.

 A termékhez rögzített rugókkal és tömítőtömítéssel ellátott modelleknél a szélesség és mélység mérése 10 mm-rel nagyobb, mint ezek a mérések.

 A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.

 A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.

 A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.



## 4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

## 5 A főzőlap használata

### 5.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

#### Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezekon a repedéseken víz szivároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.
- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.

**MEGJEGYZÉS:** Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belelegzését.

- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsoorduljon az edényekből/serpenyőkbe, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.
- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre/edényre, hogy a kalderák istediğiniz ocak gözünün üzere ne folyjon.

#### Az indukciós főzőlap működési elve

Az indukciós főzőlap olyan, mint egy nyitott áramkör. Az áramkör akkor fejeződik be, amikor indukciós főzésre alkalmas edényeket / edényeket helyeznek rá, és az üvegfelület alatt található elektronikus rendszer mágneses teret generál. Az edények fém-alapját úgy melegítik fel, hogy energiát vesznek ebből a mágneses mezőből. Így a hő nem a főzőlap felületén generálódik, hanem közvetlenül felette, az edényekben/serpenyőkben. Az üveg felületet az edények/serpenyők melegítik fel.

#### Az indukciós főzőlapon történő főzés előnyei

Az indukciós főzőlapok előnye, hogy a hő közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe kerül továbbításra.

- A főzés során kifutó ételek nem égnek oda azonnal mivel az üveg főzőlap melegítése nem közvetlenül történik. Sokkal könnyebben tisztítható.
- A főzés sokkal gyorsabb, mivel a hő az edényekben/serpenyőkben generálódik. Ezzel időt és energiát takaríthatunk meg a többi főzőlappal szemben.
- Mivel a hőátadás közvetlenül az edényekben/serpenyőkbe történik, nincs hővesztés, ami még hatékonyabb főzést biztosít.
- Az a tény, hogy a hőátadás leáll, és a főzőfelület nem melegszik fel közvetlenül, ha az edényeket/serpenyőket eltávolítjuk a főzőfelületről, biztonságosabb felhasználást biztosít a főzés közben bekövetkező esetleges balesetekkel szemben.

#### **A biztonságos használat érdekében:**

- Ne válasszon ki magas hőmérsékletűeket, amikor tapadásmentes felületű edényeket/serpenyőket használ kis mennyiségű olajjal vagy olaj nélkül (teflon).
- Az üveg főzőfelületekre ne helyezzen semmi, illetve ezeken a felületeken ne vágjon.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, késeket, kanalakat, fedőket a főzőlapra, mert felforrósodhatnak!
- A főzéshez ne használjon alufóliát. Soha ne helyezzen az indukciós felületre alufóliába tekert ételeket.
- Használat közben a mágneses tárgyakat, például a hitelkártyákat vagy magnószalagokat, tartsa távol a főzőlaptól.
- Ha a főzőlap alatt van egy sütő és éppen használatban van, a főzőlapon található érzékelők csökkenthetik a főzés hőmérsékletét, vagy ki is kapcsolhatják a főzőlapot.
- A főzőlap automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. A rendszerrel kapcsolatos részletes információkat a következő fejezetekben talál. Ha azonban főzéshez vékony talpú edényeket használ, akkor ezek az edények nagyon gyorsan felmelegednek, és a serpenyő alja megolvadhat, károsíthatja a főzési felületet és a készüléket, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik.

vadhat, károsíthatja a főzési felületet és a készüléket, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik.

#### **Főzőedények/serpenyők**

Ferromágneses, jó minőségű edényeket/serpenyőket használjon, amelyekeken megtalálható a címke vagy figyelmeztetés, hogy kompatibilisek az indukciós főzőlapokkal. Általánosságban elmondható, hogy minél magasabb a vastartalom, annál jobban teljesítenek az edények/serpenyők. A főzőedények / edények alapátmérőjének meg kell egyeznie az indukciós zónával. A javasolt méretek az alábbiakban láthatók.

#### **Megfelelő edények/serpenyők:**

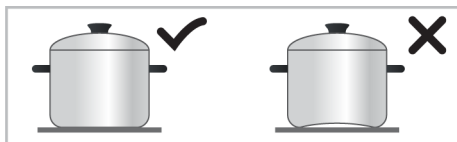
- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

#### **Nem megfelelő edények/serpenyők:**

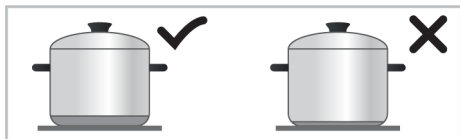
- Alumínium edények/serpenyők
- Réz edények/serpenyők
- Bronz edények/serpenyők
- Üveg edények/serpenyők
- Cserépedények
- Kerámia és porcelán edények

#### **Javaslatok:**

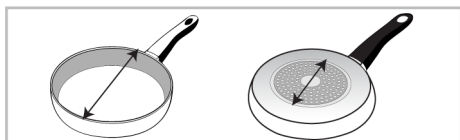
- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a beállítás automatikus kikapcsolása aktiválódna. Az éles széllek karcolásokat okozhatnak a felületen.

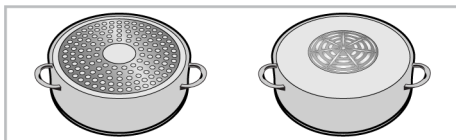


- Egyes edényeknél/serpenyőknél előfordulhat, hogy kisebb a ferromágneses mezeje, mint a tényleges átmérője. A főzőlap csak ezt a felületet melegíti fel. Ezáltal a hő nem egyenletesen oszlik el és csökken a főzési teljesítmény. Továbbá az is előfordulhat, hogy ezeket az edényeket/serpenyőket a nagyobb indukciós lapok nem is érzékelik. Ezért a főzőedényeket minden esetben a ferromágneses mező mérete alapján kell kiválasztani.



- Egyes edények/serpenyők alja tartalmazhat nem ferromágneses anyagokat, például alumíniumot. Ezek az edények/serpenyők nem melegítenek megfelelően vagy nem is érzékeli őket az indukciós fő-

zőlap. Bizonyos esetekben rossz edények/serpenyők figyelmeztetése jelenhet meg.



HU



Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na indukcijskoj ploči za kuhanje.

### Edények/serpenyők tesztelése

Az alábbi módszerek segítségével tesztelje, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.

1. Az edény kompatibilis, ha hozzátapad a mágnes.
2. Kompatibilis, ha a nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlapra és a főtőlapot bekapcsolja.

### Javasolt edény/serpenyő méretek

Főzőzóna átmérő - mm	Edény átmérője - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Főzőterület széles (flexi) felülettel	szélesség 230 - hossz 390

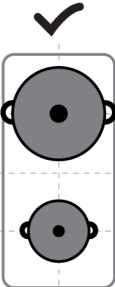
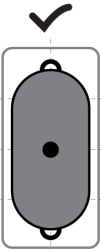
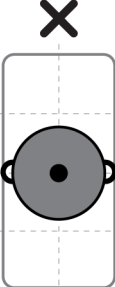
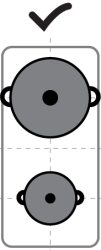
Az edény átmérőjétől és az edény/serpenyő aljában található ferromágneses anyagtól függ, hogy az indukciós főzőlap érzékeli-e az edényt/serpenyőt. Annak érdekében, hogy a főzőlap észlelje az edényeket/serpenyőket, illetve hatékony legyen a főzés, a edényeket/serpenyőket a főzőlap mérete alapján kell kiválasztani. Az egyes főzőlap méretekhez javasolt edény/serpenyő méretek az alábbiakban találhatóak.

A forralási viselkedés az edény típusától, az edény méretétől és a főzési zóna méretétől függően változhat. Homogénebb forráspontú viselkedéshez egy lépéssel nagyobb főzési zóna használható. Nagyobb főzési zóna használata nem okoz energiapazarlást az indukciós főzőlapokon, mert a hő csak a megfelelő edényterületen keletkezik.

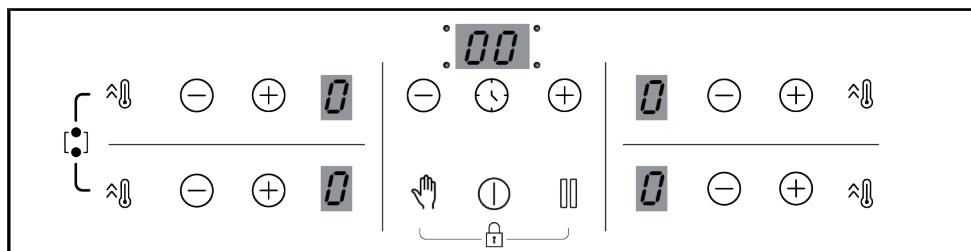
## Széles felületű főzőzóna (flexi)

A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független







főzőlapokként kisebb edények/serpenyők esetén. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez.

Két független főzőzóna	Szimpla főzőzóna
 <p>A széles felületű főzőzónák két főzőzónával rendelkeznek, eggyel elől és eggyel hátul. Ezeket a zónákat két független főzőzónaként használhatja különböző hőmérsékleti szintekkel és különböző edényekkel/serpenyőkkel. Helyezze az edényeket/serpenyőket a különálló főzőzónák középre.</p>	 <p>Nagy főzőedények/serpenyők használata esetén helyezze az edényeket/serpenyőket úgy, hogy azok lefedjék mindkét főzési zóna közepét, és a nagy főzőzóna közepén helyezkedjenek el.</p>
 <p>Egy főzőedény/serpenyő használata esetén helyezze az edényt az első vagy hátsó főzőzóna középre. Ne helyezze a főzőedényt/serpenyőt a nagy főzőzóna középre.</p>	 <p>Ha két különböző főzőedényt/serpenyőt szeretne használni ugyanazzal a hőmérsékleti szinttel, kombinálhatja a széles felülettel (flexibilis) rendelkező zónákat, és különböző edényben/serpenyőben főzhet azonos hőmérsékleten. Helyezze el az edényeket/serpenyőket úgy, hogy azok ismét a zónák közepén találhatók.</p>

## 5.2 Kezelőpanel





### Gombok

-  : Ki-/bekapcsoló gomb
-  : Időzítő gomb
-  : Gyorsfűtés gomb/Magas teljesítmény beállítás (Booster) gombja
-  : Takarítási zár gomb
-  : Stop gomb
-  : Növelés gomb

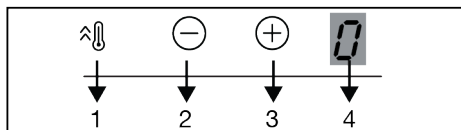
-  : Csökkentés gomb

### Szimbólumok

-  : Széles felületű főzőterület kombináció szimbóluma \*
-  : Nyomógomb zár szimbólum

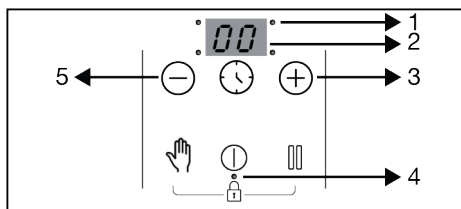
\* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

### Főzőzóna kijelzője



- 1 Gyorsfűtés gomb/Magas teljesítmény beállítás (Booster) gombja
- 2 Hőmérséklet csökkentés gomb
- 3 Hőmérséklet növelés gomb
- 4 Adott főzőlaphoz tartozó hőmérséklet vissza-jelző

### Időzítő kijelzője



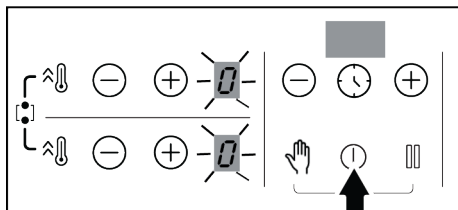
- 1 Üzemi pont LED az időzítőhöz
- 2 Időzítő visszajelző
- 3 Időzítő növelése gomb
- 4 Üzemi pont LED a gombzárhoz/gyerekzárhoz
- 5 Időzítő csökkentése gomb

### Kezelőpanel általános figyelmeztetései

- A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.
- A vezérlőpanel mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.
- A főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol, ha 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez.
- A termék biztonsági okokból kikapcsolja magát, ha hosszabb ideig nem érint meg semmilyen gombot.

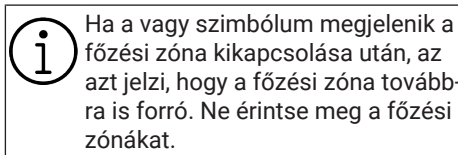
### A főzőlap bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az ① gomb megérintésével.
- ⇒ A "0" jelenik meg minden főzési zóna kijelzőjén.



### A főzési zóna kikapcsolása:

- ✓ Egy aktív főzési zónát 4 féle módon lehet kikapcsolni:
  - ✓ A ① gomb megérintésével; Érintse meg az ① gombot.
1. **A hőmérséklet "0" -ra való csökkentésével;** A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, hogy a hőmérsékletet a "0" fokozatra állítja.
  2. **A kívánt főzési zóna időzítőjén található kikapcsolási funkció használatával;** Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" vagy "00" érték jelenik meg a megfelelő kijelzőn. Amikor az idő lejár, egy hangjelzést lehet hallani. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a vezérlőpanel bármely gombját.
  3. **A zóna (+)/(-) gombok egyidejű megérintésével a kívánt főzési zónára;** Kikapcsolhatja az adott főzési zónát úgy, hogy megérinti a (+)/(-) gombokat egyidejűleg.



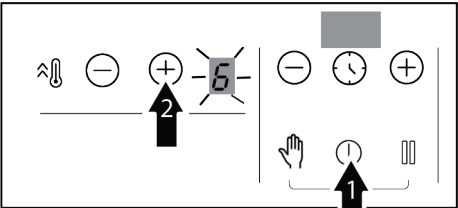
### Maradék hő jelzése

Ha a szimbólum villog a főzési zóna kijelzőjén, az azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, és egy kisebb mennyiségű étel melegen tartásához is használható. A szimbólum nemsokára szimbólumra változik, ami azt jelenti, hogy kevésbé forró.

**i** Az áram kikapcsolásakor a maradó hő-jelző nem kapcsol fel, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

**A hőmérsékleti fokozat beállítása**

1. Kapcsolja be a főzőlapot az **1** gomb megérintésével.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna **+**/**-** gombjainak megérintésével.



⇒ A megfelelő sütési zóna a beállított hőmérsékleti fokozaton fog működni.

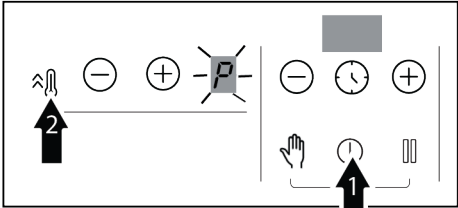
**i** A 280 mm-es indukciós főzőlap zóna (amennyiben sütője 280 mm-es főzőzónával rendelkezik) külső része csak akkor aktiválódik, ha a főző zónát elfedő serpenyőt helyez a főző zónára, és a hőmérséklet 8-asnál nagyobb fokozatra van állítva.

**Magas teljesítmény beállítása (ERŐSÍTŐ)**

Az erősítő funkciót gyors felmelegítéshez használhatja. Ezt a funkciót azonban nem ajánljuk huzamosabb ideig történő főzéshez. Az erősítő funkció nem minden főzési zónánál érhető el.

**A magas teljesítmény-beállítás kiválasztása (ERŐSÍTŐ):**

1. Kapcsolja be a főzőlapot az **1** gomb megérintésével.
2. Érintse meg az adott zóna **^**/**∪** gombját.



⇒ A kiválasztott főzési zóna maximális teljesítménnyel fog működni, és a **“P”** szimbólum jelenik meg a főzési zóna kijelzőjén. A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és **“9”**-es fokozaton működik tovább.

**A magas teljesítmény-beállítás (ERŐSÍTŐ) idő előtti kikapcsolása:**

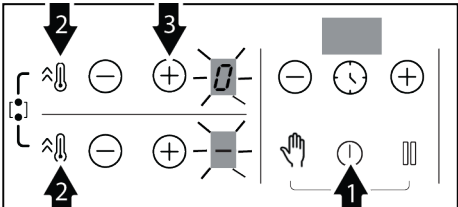
A magas teljesítmény-beállítást bármikor kikapcsolhatja, amikor akarja, a **-** vagy **^**/**∪** gomb megérintésével. A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és 9-es fokozaton működik tovább.

**2 zóna működési elve, ha ugyanabban a függőleges irányban helyezkednek el:**

Ha az egyik zóna fokozaterősítésre van állítva, és a másik zónát, amelyik ugyanabban a függőleges irányban található, 6-osnál magasabb (7, 8 vagy 9) fokozatra állítják, akkor az első zóna 9-es szintre csökken, majd a másik zónát be lehet állítani 6-osnál magasabb fokozatra (7, 8 vagy 9). Ha a második zóna van fokozaterősítésre állítva, akkor az első zóna csökken 6-os fokozatra.

**A széles főzési zóna bekapcsolása**

1. Érintse meg a **1** gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. A széles főzési zóna bekapcsolásához tartsa mindkét főzési zóna **^**/**∪** gombját egyidejűleg nyomva körülbelül 3 másodpercig.



⇒ Ekkor a "0" jelenik meg a bal hátsó főzési zóna kijelzőjén. ⊖ jelenik meg a bal első főzési zóna kijelzőjén, és a széles főzési zóna aktiválódik.

3. Érintse meg a bal hátsó főzési zóna ⊕/⊖ gombjait, hogy a hőmérsékletet "0" és "9" között állítsa.



Amint a széles főzési zóna aktiválásra került, a hőmérsékletet a bal hátsó főzési zóna ⊕/⊖ gombjaival lehet állítani. A hőmérsékletet nem lehet a bal első főzési zóna ⊕/⊖ gombjaival állítani.

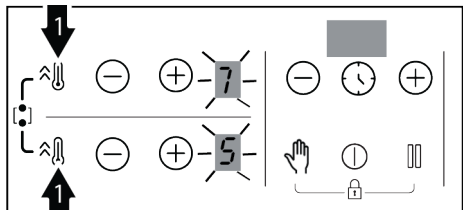


A bal oldali széles főzési zónákat példaként ismertettük. Ha a főzőlap jobb oldali felén is van széles főzési zóna, ugyanazok az utasítások vonatkoznak arra a főzési zónára is.

⇒ A főzési zóna működésbe lép.

### A széles főzési zóna bekapcsolása egy vagy mindkét bal oldali főzési zóna működése közben

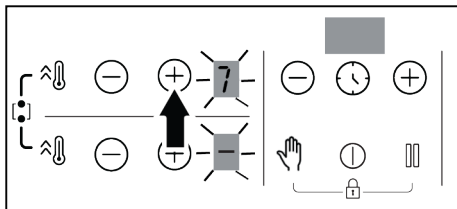
- ✓ Ha egy vagy mindkét bal oldali főzési zóna működik, a széles főzési zóna aktiválásával mindkét főzési zónát kombinálhatja. Így ugyanazokkal az értékekkel használhatja a széles főzési zónát.



1. A széles főzési zóna bekapcsolásához egy vagy mindkét bal oldali főzési zóna működése közben tartsa mindkét főzési zóna gombját egyidejűleg nyomva körülbelül 3 másodpercig.

⇒ A legutóbb kiválasztott főzési zóna hőmérsékleti értéke jelenik meg a bal hátsó főzési zóna kijelzőjén, és a széles főzési zóna aktiválódik.

⇒ A kombinált főzési zónák a kiválasztott bal oldali főzési zóna hőmérsékletével és időzítőjével (ha elérhető) működnek tovább. A főzési zónák kombinálása előtt beállított bal oldali főzési zóna értéke törlődik.



⇒ A hőmérséklet változtatásához érintse meg a bal hátsó zóna ⊕/⊖ gombjait, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.





Ha megérinti a bal oldali főzési zóna gombját, míg a széles főzési zóna aktív, a főzési zónák erősítő fokozaton fognak működni.

### A széles főzési zónák kikapcsolása

- ✓ A széles főzési zónákat négyféle módon lehet lekapcsolni:

1. **A hőmérséklet "0" fokozatra csökkentésével:** A széles főzési zóna kikapcsolásához csökkentse a hőmérsékletet "0" fokozatra.
2. **A széles főzési zóna időzítőjén található kikapcsolási funkció használatával:** Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a széles főzési zónát. "0" jelenik meg a bal oldali főzési zóna kijelzőjén, és "00" jelenik meg az időzítő kijelzőjén.
3. **Bármelyik bal oldali főzési zóna ⊕/⊖ gombjainak egyidejű megérintésével:** Ha megérinti bármelyik bal oldali fő-



zési zóna ⊕/⊖ gombjait egyidejűleg, a főzési zónák szétválasztásra és kikapcsolásra kerülnek.

4. **Mindkét főzési zóna  gombjainak egyidejű megnyomásával körülbelül 3 másodpercig:** A főzési zónák lekapcsolnak, ha mindkét főzési zóna  gombját egyidejűleg megnyomja körülbelül 3 másodpercig.

### Tisztítási zár

A tisztítási zár 20 másodpercre lekapcsolja a vezérlőpanel összes gombjának működését bekapcsolt főzőlapnál, így gyorsan letákaríthatja azokat. Ez idő alatt az eszköz nem vesz fel teljesítményt.


### A tisztítási zár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  gombot, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik bármelyik főzési zóna bekapcsolásakor.
2. A főzőlap időzítőjének kijelzőjén visszaszámolás kezdődik 20-tól. Ez alatt az idő alatt a panel egyik gombja sem működik a  gomb kivételével.

### A tisztítási zár kikapcsolása

A zár kikapcsolásához semmilyen gombot nem kell megnyomnia. A főzőlap a 20 másodperc letelte után egy hangjelzéssel jelez, és a tisztítási zár automatikusan kikapcsol.






Ha korábban ki akarja kapcsolni a tisztítási zárat, érintse meg és tartsa nyomva a  gombot, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik.

### Gyermekzár A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

Ha a főzési zónák ki vannak kapcsolva, megvédheti a főzőlapot, a gyermekzár segítségével megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzési zónákat. A gyermekzár csak akkor tudja be- és kikapcsolni, amikor a főzési zónák ki vannak kapcsolva (készenléti módban).




### A gyermekzár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a főzőlap készenléti állapotban van.
  - ⇒ A gyermekzár bekapcsol. **“L”** jelenik meg egy ideig minden főzési zóna kijelzőjén, és a  gomb tizedespontja kigyullad.



Ha bármelyik gombot megnyomják, amíg a gyermekzár funkció aktív, két figyelmeztető hang hallatszik, és az **“L”** villog minden főzési zóna kijelzőjén.

### A gyermekzár kikapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a gyermekzár aktív.
2. A gyermekzár funkció kikapcsol. **Az “L”** villog minden főzési zóna kijelzőjén, és a  gomb fénye kialszik.




### Billentyűzár

Bekapcsolhatja a billentyűzárát annak érdekében, hogy megakadályozza a funkciók megváltoztatását tévedésből, míg a főzőlap működik.




Áramszünet esetén a zár le lesz tiltva.




### A billentyűzár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik.
  - ⇒ A billentyűzár bekapcsol, és a  gomb tizedespontja villogás után kigyullad.



**i** A billentyűzárát csak normál működési üzemmódban kapcsolhatja be. Csak a ① gomb használható, amikor a billentyűzár aktív. Bármelyik másik gomb megérintésekor a  gomb tizedespontja villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha kapcsolja a főzőlapot, amikor a gombok le vannak zárva, ki kell kapcsolnia a billentyűzárát annak érdekében, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot. Ha bármelyik gombot megérinti a billentyűzár kikapcsolása nélkül, az "L" villogni fog minden főzési zóna kijelzőjén, jelezve, hogy a billentyűzár aktiválva van. Kapcsolja ki a billentyűzárát, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot.

### A billentyűzár kikapcsolása

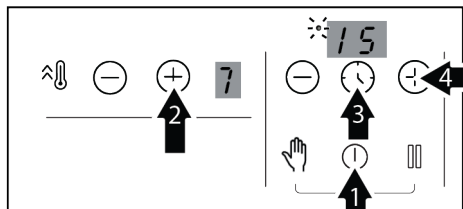
1. Érintse meg a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a billentyűzár aktív.
2. A  gomb fénye kialszik, és a vezérlőpanel zárása feloldódik.


### Időzítési funkció

Ez a funkció egyszerűbbé teszi a főzést. Nem kell figyelnie a főzőlapra a főzés teljes ideje alatt. A főzési zóna automatikusan lekapcsol a beállított időtartam lejártá után.


### Az időzítő bekapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az ① gomb megérintésével.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna  $\oplus/\ominus$  gombjainak megérintésével.



3. Kapcsolja be az időzítőt a  gomb megérintésével. A kiválasztott zóna "00" szimbóluma és tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.
4. Állítsa be a kívánt időtartamot az időzítő  $\oplus/\ominus$  gombjainak megérintésével.
5. Körülbelül 10 másodperc után a beállítás aktiválódik. A kiválasztott zóna tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.
6. Egy másik főzési zónához használt időzítés beállításához ismételje meg a fenti folyamatot.

**i** Ha több mint egy időzítés van beállítva különböző zónákra, akkor az időzítő kijelzője annak a zónának az időzítését jelzi ki, amelynek az értéke a legkisebb, és annak a zónának a tizedespontja villog. A többi zóna tizedespontja folyamatosan ég.

**i** A hátralévő főzési időt a főzési zónák  gombjának megérintésével nézheti meg. Minden érintésre másik zóna időzítési értékét jelzi ki. Végül újra a legkisebb időzítési értéket jelzi ki.

**i** Az időzítőt nem lehet beállítani a főzési zóna és a hőmérsékleti érték kiválasztása nélkül.

**i** Az időzítő csak a használatban lévő főzési zónákhoz állítható be.

### Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő lejártával a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a készülék bármelyik gombját. Ha nem nyom meg egy gombot sem, a hangjelzés néhány perc után leáll.

## Az időzítő idő előtti kikapcsolása

- ✓ Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel. Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja le korábban:
1. **Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása az értéke "00" -ra csökkentésével:** Érintse meg az időzítő  $\oplus/\ominus$  gombjait, amíg "00" nem jelenik meg annak a főzési zónának a kijelzőjén, amelyik időzítője aktív.
    - ⇒ Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.
    - ⇒ **Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása a zóna  $\oplus/\ominus$  gombjainak egyidejű megérintésével:** Érintse meg az adott zóna  $\oplus/\ominus$  gombjait egyidejűleg.
      - ⇒ Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.



Ezután a lépés után az adott zóna hőmérsékleti fokozata "0" lesz, és az időzítő fokozata is.

## Leállítás funkció

- ✓ Ezzel a funkcióval lecsökkentheti a főzési zónák működési hőmérsékleti fokozatát a minimális fokozatra (1-es fokozat).



Amennyiben időzítő van beállítva valamelyik főzési zónához, az időzítő az idő lejártáig fog működni.

1. Érintse meg az adott zóna  $\text{|||}$  gombját bármelyik főzési zóna működése közben.
2. Minden főzési zóna a minimális fokozaton (1-es fokozat) fog működni.  $\blacksquare$  szimbólum jelenik meg az aktív főzési zóna kijelzőjén.
3. Érintse meg újra az adott zóna  $\text{|||}$  gombját, hogy minden főzési zónát az előző beállításokkal működtessen.

## Teljesítménykezelő funkció

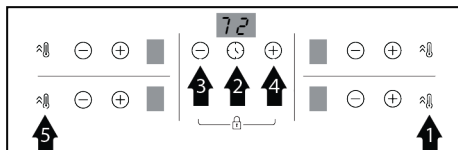
A berendezés fel van szerelve egy teljesítménykezelő funkcióval. Ezzel a funkcióval beállíthatja, hogy mekkora legyen a főzőlap által felvett összteljesítmény. A teljesítménykezelő funkcióban 8 szint érhető el.

**Teljesítménykezelő funkció - Az összteljesítmény- szintek a következők szerint állíthatók be**

Teljesítménykezelő visszajelző	Összteljesítmény
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### Az összteljesítmény módosításához;

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  $\text{⓪}$  gombot megérintésével. Kapcsolja ki a főzőlapot a  $\text{⓪}$  gombot ismételt megérintésével.
2. Érintse meg a jobb első zóna  $\text{^|}$  gombját, a  $\text{⓪}$  gombot, az időzítő  $\ominus$  gombját, az időzítő  $\oplus$  gombját, majd végül a bal első zóna  $\text{^|}$  gombját.



3. A teljesítménykezelő beállított szintje megjelenik az időzítő kijelzőjén.
4. Érintse meg a  $\text{|||}$  gombot, hogy a szintek között válthasson és a kívánt teljesítményszintet beállíthassa.
5. Erősítse meg a beállítást a  $\text{⓪}$  gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a főzőlapot. A beállított teljesítményszint aktiválásra kerül.

**i** A főzőlaphoz hozzárendelhető hőmérsékletszintek a beállított teljesítménytől függnnek. A főzőlap hőmérsékleti beállításai automatikusan csökkennek a főzőlap teljesítményének megfelelően. Ez nem hiba.

**i** Ha a megadott sorrendtől eltérő gombot megérint a teljesítményszint változtatása közben, a beállítás nem hajtható végre. A beállítás elvégzéséhez előlről meg kell ismételnie a lépéseket.

### Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

**Működési elv:** Elvileg az indukciós főzőlap a főzőedényt melegíti. Ezért egy csomó előnye van más típusú főzőlapokhoz képest. Sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, amelyek maximálisan biztonságos használatot biztosítanak Önnek.

**i** A főzőlap modelltől függően 145, 180, 210 vagy 280 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák automatikusan felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogyasztást.

**i** Előfordulhat, hogy a termék 1-től 7-ig működik, különösen kis átmérőjű edényeknél és amikor kevés vizolaj van, akkor leállhat. Ez nem hiba.

### Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap rendelkezik egy automatikus kikapcsoló rendszerrel. Ha egy vagy több zóna bekapcsolva marad, a zóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd: 1. táblázat). Abban az esetben, ha időzítő is hozzá van rendelve az adott zónához, az időzítő képernyője is kikapcsol.

Az automatikus kikapcsolás ideje a kiválasztott hőmérséklettől függ. Maximális üzemidő tartozik ehhez a hőmérsékletszinthez.

Ha a zóna automatikusan kikapcsolt, a felhasználó újra működésbe hozhatja a fent leírtak szerint.

Hőmérséklet	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 percek
P (Erősítő)	10 percek (*)

(\*) A főzőlap 10 perc után 9-es fokozatra csökkenti a hőmérsékletet

### Táblázat 1: Automatikus kikapcsolási periódus

## Túlhevülés-védelem

A főzőlap rendelkezik néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen nyújtanak védelmet. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- A működő főzési zóna kikapcsolhat.
- A kiválasztott fokozat magasabb fokozatról 7-es fokozatra csökkenhet.

## Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap kifutásbiztos rendszerrel is el van látva. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer azonnal áramtalanítja és kikapcsolja a főzőlapot. Az **“E”** figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn ez idő alatt.

## Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvéből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra.

Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzheti, hogy az edényben lévő víz, tej, stb. kifusson, akkor is, ha már majdnem kifutott.



Ha az érintőgombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.



Tartsa tisztán az érintőgombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

## 6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

### 6.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

#### A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedellet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.

#### Főzési táblázat

Étel	Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládéolvasztás (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55-60%-os kakaó tartalommal, 150 g)	1	20 ... 30
Vaj (200 g)	6	5 ... 6
<b>Forralás, Melegítés, Melegen tartás</b>		
Víz 1 l (Forralás)	P	3 ... 5
Víz 3 l (Forralás)	P	8 ... 10
Tej 1 l (Forralás)	6	4 ... 6
Tej 1 l (Melegen tartás)	1-2	18 ... 22

Étel	Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)
Növényi olaj (Melegítés) (Napraforgóolaj 0,5 l)	8	3 ... 5
<b>Forralás</b>		
Burgonya héjában Durvára darált (2 Darab nagy méretű)	9	12 ... 14
Lazacfilé	8	10 ... 15
Kolbász	9	2 .. 4
Tészta (150 g)	8	8 ... 12
<b>Főzés, gyors sütés</b>		
Rizsételek (200 g rizs)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Ashure **		
Bab, csicseriborsó forralás Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	5 ... 6
Bab, csicseriborsó forralás főzés - ashure-hez	3	10 ... 30
Búza Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	2 ... 5
Búza főzés - ashure-hez	3	10 ... 30
Ashure -Minden alapanyag	8	20 ... 25
Zöldséges lábszár **		
Zöldségpirítás	9	3 ... 8
Sütés	4-5	120 ... 150
Levesek (Pl. lencseleves)	6-7	17 ... 20
<b>Sütés kevés olajban</b>		
Farkassügérfilé	8	3 ... 7
Keresztfartó steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kolbász	8	2 ... 5
Tükörtojás	7	4 ... 8
<b>Hasáburgonya</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Bécsi szelet	8	5 ... 7
Csirkefalatok	8	4 ... 6
* Wok használata javasolt		
** Öntöttvas serpenyő/edény használata javasolt		

## 7 Karbantartás és tisztítás

### 7.1 Általános tisztítási információk

#### Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazza a tisztítószereket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.

- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

- Ne használjon gőztisztító készüléket a tisztításhoz.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy kloridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

### **A főzőlapokhoz:**

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj marandó foltokat okozhatnak a főzőlapon és a főzőlapzónák alkatrészein, a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.

### **Inox - rozsdamentes felületek**

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerral.
- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerral, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.

- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószerek a felület kifehéredését okozzák.

### **Üvegfelületek**

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerral, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálalás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálalás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálalás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótyapajjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

### **Műanyag alkatrészek és festett felületek**

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerral, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.
- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereseket. Ezek károsíthatják a felületeket.

- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerral. Ellenkező esetben korrózió léphet fel ezeken az illesztéseken.

## 7.2 A főzőlap tisztítása

### Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehül. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

## 8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

### A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.
- Ha a főzőlap nem kapcsol be a be/ki gomb megnyomásakor >>> Húzza ki a konnektorból, és várjon legalább 20 másodpercet, mielőtt csatlakoztatja.
- Túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. >>> Várja meg, amíg a főzőlap lehül.
- Nem használható megfelelő edények. >>> Ellenőrizze az edényeit.

## 7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

### ikon mindig világít a főzőlap zóna kijelzőjén.

- Az edényeket nem szabad a főzőlapra helyezni. >>> Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőlap zónáján.
- Lehet, hogy az edény nem alkalmas az indukcióra. >>> Ellenőrizze, hogy a tűzhely alkalmas-e az indukciós főzőlaphoz.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően a főzőlap közepén, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zóna. >>> Állítsa középre a főzőlap zónáját úgy, hogy olyan edényt válasszon, amely elég széles a főzőlap zónája számára.
- Az edény vagy a főzőlap zóna túl forró lehet. >>> Várja meg, amíg kihűlnek.

### A kiválasztott főzőlap zóna működés közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetett, hogy a kiválasztott rekesz főzési ideje lejárt. >>> Beállíthat új főzési időt vagy befejezheti a főzést.
- Túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. >>> Várja meg, amíg a főzőlap lehül.

- Előfordulhat, hogy valami tárgy takarta el az érintőképernyős kezelőpanelt. >>> Távolítsa el az objektumot a panelen.

### **Bár a főzőlap zóna be van kapcsolva, az edény nem melegszik fel.**

- Lehet, hogy az edény nem használható az indukciós főzőlappal. >>> Ellenőrizze, hogy a tűzhely alkalmas-e az indukciós főzőlaphoz.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően a főzőlap közepén, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zóna. >>> Állítsa középre a főzőlap zónáját egy olyan edény kiválasztásával, amely elég széles a főzőlap zónája számára.

### **A hűtőventilátor a főzőlap kikapcsolása ellenére tovább működik.**

- Ez nem hiba. A hűtőventilátor addig működik, amíg a főzőlap elektronikus berendezése a megfelelő hőmérsékletre nem esik.

### **Zaj hallható a főzőlap felől főzés közben**

- Főzés közben némi zaj hallható a főzőlap felől főzés közben. Ez a zaj a főzőedények anyagösszetételének köszönhető.

Ezek a hangok a normál működéshez tartoznak, nem jelentenek hibát és az indukciós technológia részei.

### **Lehetséges zajok és okok**

- **Ventilátorzaj:** A főzőlap egy ventilátorral van felszerelve, amely automatikusan elindul, ha a berendezés hőmérséklete ezt megkívánja. A ventilátor különböző sebességekkel működhet, a különböző hőmérsékletektől függően.
- **Az alacsonyabb, berregés szerű zaj a transzformátorból származik:** Ez szintén az indukciós technológia része. Ahogy a hő átadásra kerül közvetlenül a főzőedény aljára, szintén berregés szerű zaj hallható, amely a főzőedény anyagától függ. Különböző főzőedényeknél különböző zajok hallhatók.
- **Recsegő hang:** Ennek oka a főzőedény aljának szerkezeti felépítése és anyaga. A recsegő hang akkor hallható, ha a főzőedény alja különböző anyagok egymásra helyezett rétegeiből áll.
- **Sípoló hang:** Akkor hallható sípoló hang, ha a két főzési zónát működtet azonos oldalon eltérő hőmérsékleti szintekkel.

### **Hibakódok/okok és lehetséges megoldások**

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 22 E 26	Indukciós főzőlap túlmelegedett.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehül. A hibának meg kell szűnnie, amikor a főzőlap hőmérséklete a megadott szint alá csökken.
E 46	Egy vagy több gombot több, mint 10 másodpercig tartott lenyomva. Egy tárgy található a kezelőpanelen vagy a panel nedves.	A problémának meg kell szűnnie, ha elveszi a kezét a főzőlapról. A problémának meg kell szűnnie, ha a kezelőpanelt megtisztítja.
E 47	Nem olyan edényt használ, amely megfelelő az indukciós fűtéshez.	A problémának meg kell szűnnie, ha az indukciós fűtéshez megfelelő edényt használ.
E 1 – E 15	Kommunikációs hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 16 – E 21	Hőmérsékletérzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.



Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 23 E 24	Szoftver hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 25	Ventilátor működési hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 31 – E 45	Elektronikus panel hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 48 E 49 E 51	Érzékelőhiba az indukciós főzőlapon.	Az érzékelőberendezést kompatibilisé kell tenni az üzemi körülményekhez. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 52 – E 57	Magas hőmérséklet hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehűl. A hibának meg kell szűnnie, amikor az érzékelő hőmérséklete a megadott szint alá csökken. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.





