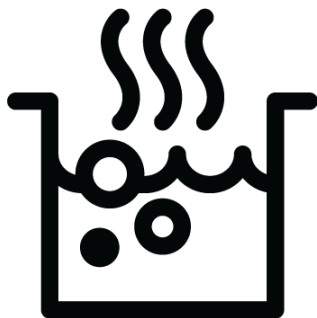




Встраиваемая варочная панель

Руководство по эксплуатации



HII 64200 FMTX

185929847/ RU/ R.AB/ 01.11.2023 21:16
7757189260



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 устройству или окружающей среде.

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

Произведено в Турции

Содержание	
1 Инструкция по технике безопасности	4
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
2 Руководство по окружающей среде	11
2.1 Директива по отходам	11
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	11
2.2 Информация об упаковочном материале	11
2.3 Советы по энергосбережению	11
3 Ваш прибор	12
3.1 Описание изделия	12
3.2 Технические характеристики	13
4 Первое использование	14
4.1 Первичная очистка	14
5 Правила эксплуатации варочной панели	14
5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	14
5.2 Панель управления	18
6 Общая информация о выпечке	26
6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	26
7 Техническое обслуживание и чистка	27
7.1 Общая информация об очистке	27
7.2 Очистка варочной панели	29
7.3 Очистка панели управления	29
8 Устранение неполадок	29



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 предназначено 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 прордукт, 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 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

Данный продукт соответствует Директиве 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

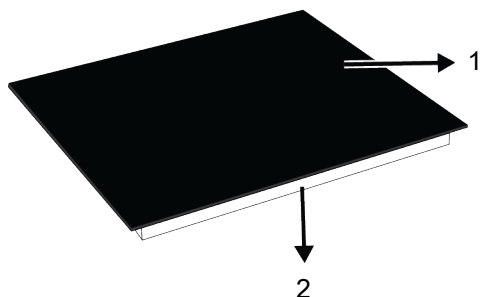
Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

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

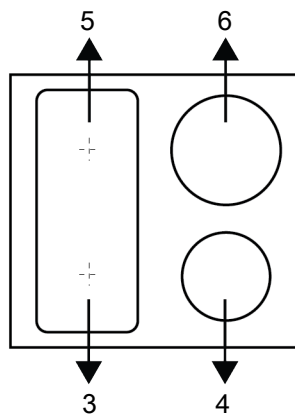
- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль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

3 Ваш прибор

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 /590 /520 *
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напряжение/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
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.



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:

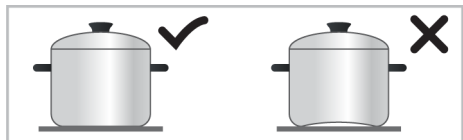
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

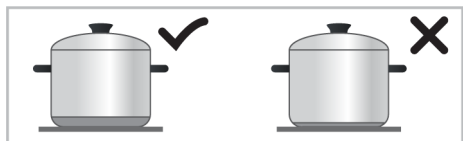
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланые кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

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

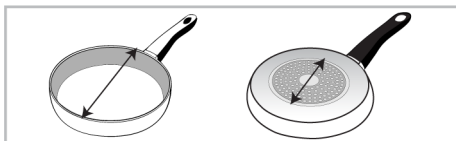


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края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

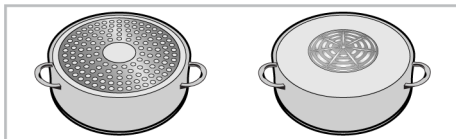


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться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

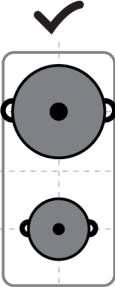
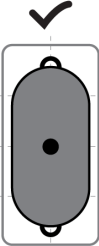
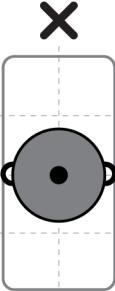
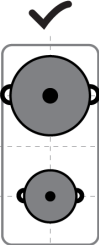
Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей 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

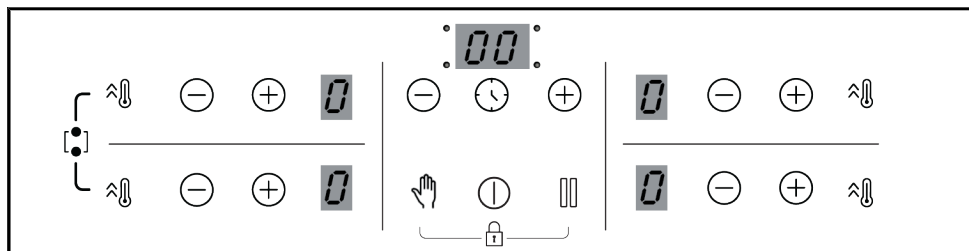
нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

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

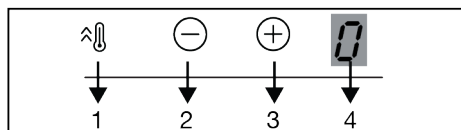
- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка таймера
- : Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка остановки
- : Кнопка "Увеличить"
- : Кнопка "Уменьшить"

Символы

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

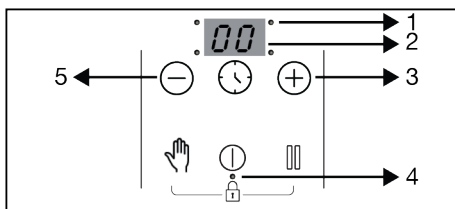
* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

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



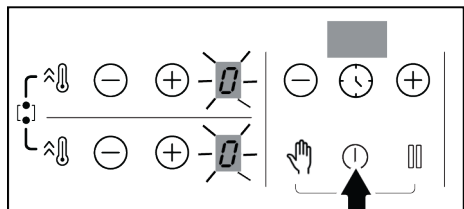
- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

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.

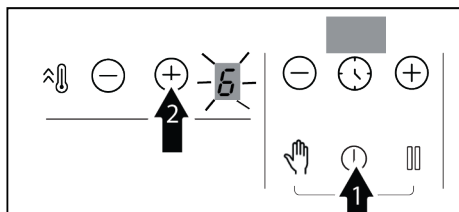
Индикатор остаточного тепла

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.

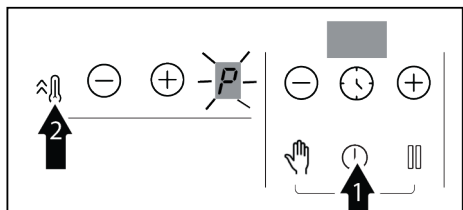
Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

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):

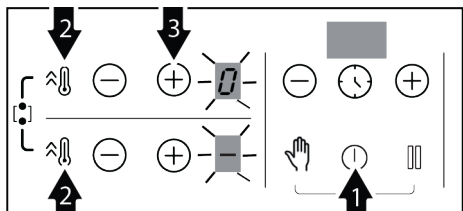
Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку ⊖ или ⚡. Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне 9.

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”.

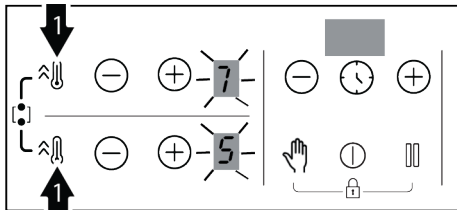
i После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопок ⊕/⊖ левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки ⊕/⊖ левой передней зоны нагрева.

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.

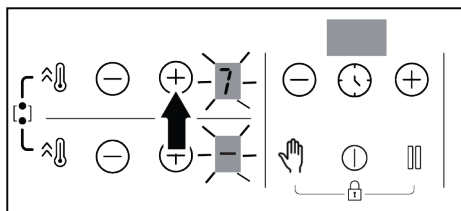
Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

- ✓ 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.

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

Выключение больших зон нагрева

- ✓ Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

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

3. **Одновременным нажатием кнопок (+)/(-) любой из левых зон нагрева:** При одновременном нажатии кнопок (+)/(-) любой из левых зон нагрева 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.



i 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 вспыхивания.

 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

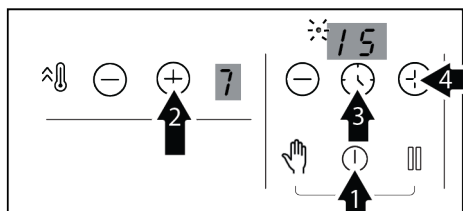
1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.
2. Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.

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.

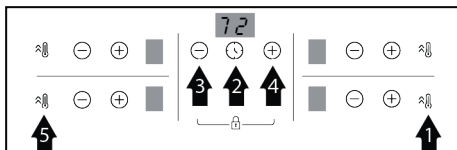
Функция управления мощностью - общие уровни мощности, которые можно установить

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 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 диапазоне.

Таблица для приготовления

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Раствливание		
Раствливание шоколада (например, марка Dr. Oetker, темный шоколад %55-60, 150 г)	1	20 ... 30
Масло (200 г)	6	5 ... 6
Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры		
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
Кипячение		
Очищенный картофель крупно измельченный (2 шт. большого размера)	9	12 ... 14
Филе лосося	8	10 ... 15
Сосиски	9	2 .. 4
Макароны (150 г)	8	8 ... 12
Приготовление, Обжаривание		
Рисовые блюда (200 г рис)	6	8 ... 14

Пицца	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
Обжарка с небольшим количеством масла		
Филе морского окуня	8	3 ... 7
Стейк без костей ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Сосиски	8	2 ... 5
Жаренные яйца	7	4 ... 8
Жаренная картошка		
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 появления 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.

Стеклоочистители

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие средства 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 средства 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.