



Placa encastrável

Manual do utilizador

Вбудована варильна панель

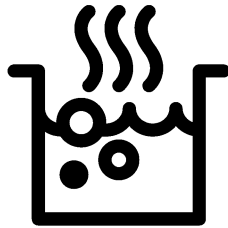
Посібник користувача

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



HII 64800 FHT

PT / UK / RU / LV

185.9276.69/R.AI/17.12.2019/5-4

7757188637

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior.

Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Avisos e instruções importantes		
sobre segurança e meio-ambiente 4		
Segurança geral	4	
Segurança eléctrica	4	
Segurança do produto	5	
Utilização pretendida	7	
Segurança para crianças	7	
Eliminação do produto velho	7	
Eliminação do material da embalagem	7	
2 Informação geral	8	
Visão geral	8	
Especificações técnicas	8	
3 Instalação	9	
Instalação prévia	9	
Instalação e ligação	9	
Eliminação do produto velho	12	
4 Preparações	13	
Conselhos para poupar energia	13	
Uso inicial	13	
Primeira limpeza da unidade	13	
5 Como utilizar a placa	14	
Informações gerais sobre a cozedura	14	
Usar as placas	15	
Painel de controlo	16	
6 Manutenção e cuidados	23	
Informações gerais	23	
Limpar a placa	23	
7 Resolução de problemas	24	

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra

deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser

executada por pessoas qualificadas e autorizadas.

- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.

- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- AVISO: A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.
- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 14*, seleccionar os tachos.
- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- AVISO: Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do

aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- CUIDADO: Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de

embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

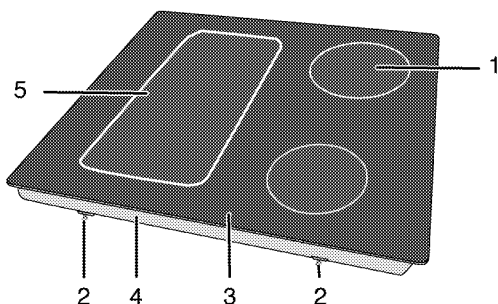
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- | | | | |
|---|------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Zona de cozadura por indução | 4 | Tampa base |
| 2 | Grampo de montagem | 5 | Zona de cozadura por indução |
| 3 | Superfície de vitrocerâmica | | |

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Consumo total de energia	max. 7200 W
Fusível	32 A /16 A x 2
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Queimadores	
Esquerdo traseiro	Zona de cozadura por indução
Dimensão	180 mm
Potência	1800/3000 W
Esquerdo frontal	Zona de cozadura por indução
Dimensão	180 mm
Potência	1800/3000 W
Direito frontal	Zona de cozadura por indução
Dimensão	145mm
Potência	1500/2200 W
Direito traseiro	Zona de cozadura por indução
Dimensão	210 mm
Potência	2300/3700 W



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



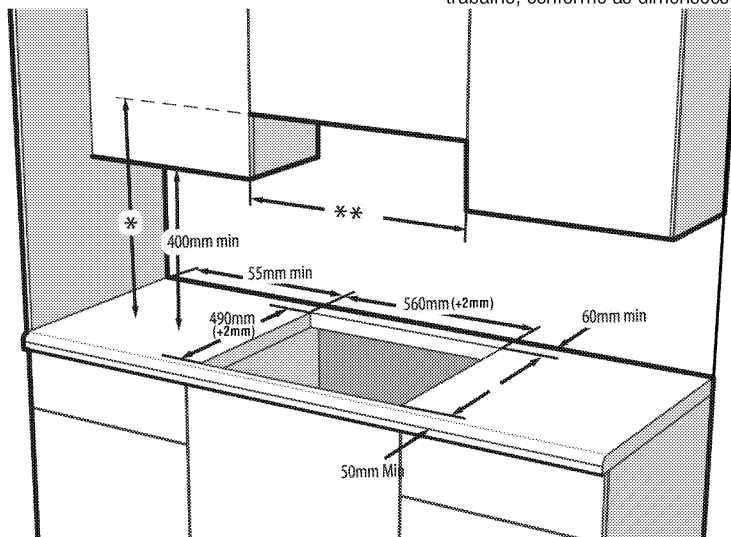
PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.



* Altura mínima para o exaustor conforme recomendado no manual de instrução do exaustor

** A distância mínima entre os armários deve ser igual à largura da placa.



Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos. Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!


Ligação eléctrica


Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de

Instalação e ligação


- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

«Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.


 **PERIGO:**
O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

 **PERIGO:**
O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

 **PERIGO:**
Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.
Há risco de choque eléctrico!

Ligar o cabo de alimentação

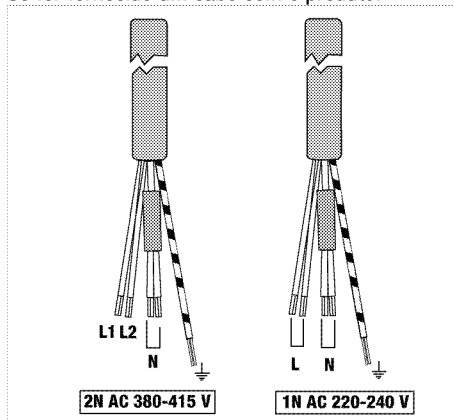
 Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores


de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.


Se for fornecido um cabo com o produto:




2. **Para ligação monofásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho/preto = L (Fase)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)


» OU

- Fio cinza/preto = L (Fase)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

3. **Para ligação bifásica**, ligue os fios como indicado a seguir:

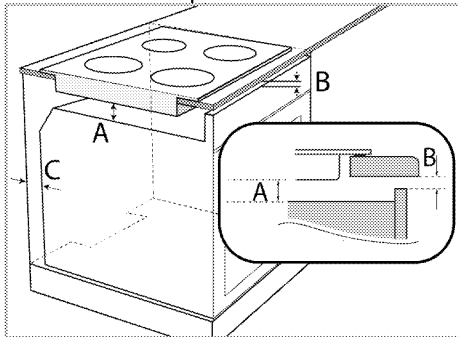
- Fio castanho = L1 (Fase 1)
- Fio preto = L2 (Fase 2)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

» OU

- Fio preto = L1 (Fase 1)
- Fio cinza = L2 (Fase 2)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

Instalar o produto

Se houver um forno por debaixo:



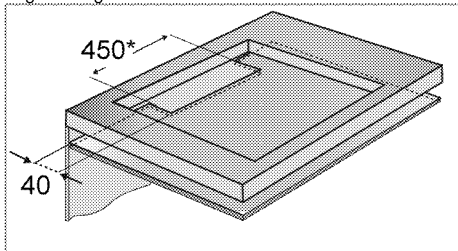
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

Se houver uma prancha por debaixo:

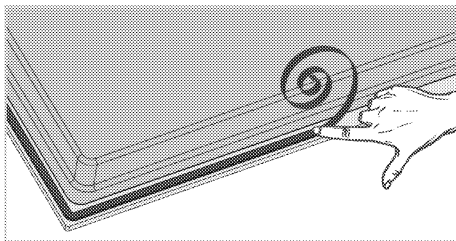
É necessário deixar uma abertura de ventilação de na secção traseira do móvel, conforme ilustrado na seguinte figura.



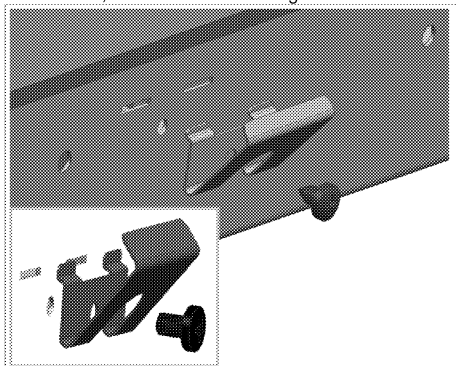
* min.

Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. Quando instalar a placa, aplique a junta de estanqueidade fornecida na embalagem em volta da placa conforme indicado na imagem seguinte. Certifique-se de que a junta estanqueidade permaneça 1 a 2 mm no interior a partir da aresta exterior do vidro.



4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.

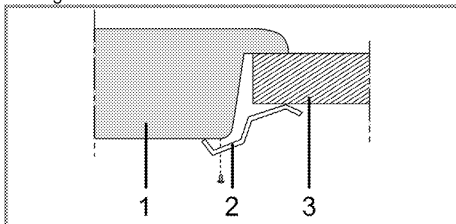


Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampas. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampas de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.

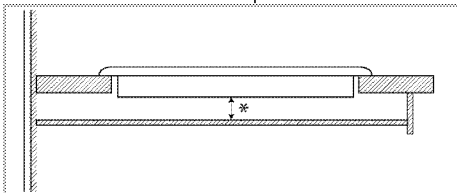


- 1 Placa
- 2 Grampo de instalação
- 3 Bancada



Quando instalar a placa sobre um armário, deverá instalar uma prateleira a fim de separar o armário da placa, conforme ilustrado na imagem acima. Tal não será necessário quando instalar sobre um forno incorporado.

Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.

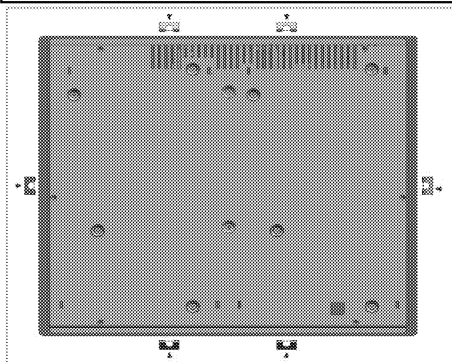


* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)



A localização dos orifícios de ligação mostrados na figura abaixo é esquemática, pode variar em função do modelo do produto. Corrija-a de acordo com os orifícios de ligação no seu produto.



PERIGO:

Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.



PERIGO:

A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

Verificação final

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.

- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura

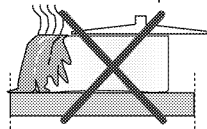


Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

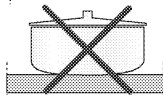
- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma. Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície. Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Seleção da panela

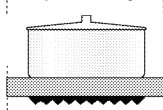
- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.




Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozedura por indução.


Teste da panela

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um íman.
2. A sua panela é compatível se o símbolo  não pisca quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve usar tachos e panelas de vitrocerâmica e panelas de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

Sistema de reconhecimento-centralização da panela


Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura seleccionada e o símbolo  pisca alternadamente.


Uso seguro

Não selecione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

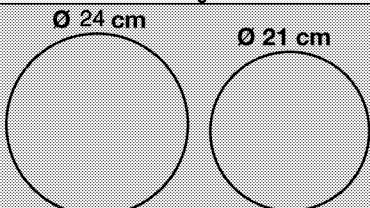
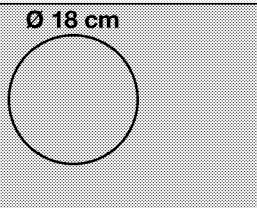
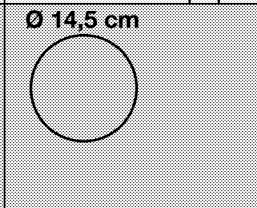
Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.

Nunca use folha de alumínio para a cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

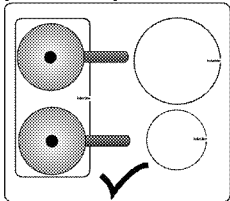
 Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozedura ou desligar o forno.

 Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

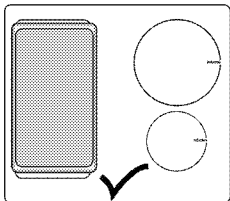
Seleccionar a zona de cozedura apropriada ao tacho

Zona de cozedura larga	Zona de cozedura normal	Zona de cozedura pequena
		
<p>Zona de cozedura larga</p> <ul style="list-style-type: none">• Ajusta-se automaticamente à panela.• Distribui perfeitamente o calor.• Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para cozinhar pratos, tais como crepes largos ou peixes grandes raras ou muito raramente.	<p>Zona de cozedura normal</p> <ul style="list-style-type: none">• Ajusta-se automaticamente à panela.• Distribui perfeitamente o calor.• Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para todos os tipos de cozedura.	<p>Zona de cozedura pequena</p> <ul style="list-style-type: none">• Usada para cozinhados lentos (molhos, cremes)• Usada para preparar pequenas porções ou porções baseadas no número de pessoas.

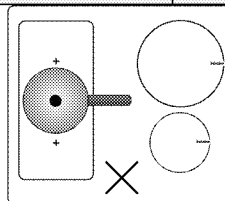
Utilizar panelas na zona de cozedura da superfície ampla



Pode usar a zona de cozedura da superfície ampla em duas metades separadamente como as zonas de cozedura da esquerda traseira e da frente traseira.




Pode usar a zona de cozedura da superfície ampla para duas panelas grandes.



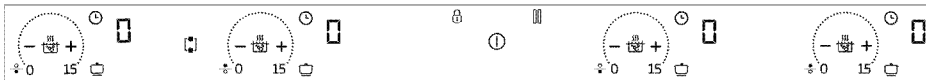
A sua panela deve abranger ambos os centros da zona de cozedura da superfície ampla. Não use a zona de cozedura de outra modo.

Usar as placas

 **PERIGO:**

Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa. Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito. No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

Painel de controlo



Especificações



Área de configuração (para nível de temperatura)



Tecla On/Off (Ligar/desligar)



Tecla de bloqueio de teclas



Tecla de ativação/desativação do temporizador



Tecla de aquecimento rápido/Tecla de definição de potência elevada (Booster)



Tecla de cozedura automática



Tecla parar



Tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**



Tecla de aumento do nível do temporizador



Tecla de redução do nível do temporizador



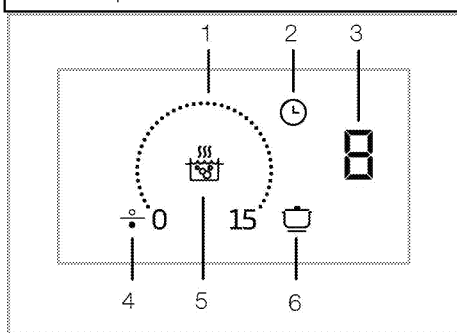
Símbolo do fogão ao capô (Hob to Hood symbol) *



Símbolo Wifi *

*** (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

i Os gráficos e as figuras têm apenas finalidade informativa. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.





- 1 Área de ajuste
 - 2 Tecla do temporizador
 - 3 Visor da zona de cozedura
 - 4 Símbolo da zona de cozedura (*)
 - 5 Tecla de aquecimento rápido
 - 6 Tecla de cozedura automática
- * (Varia dependendo do modelo do produto.)

i Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

i Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.


Ligar a placa

1. Toque na tecla "ⓘ" no painel de controlo. A placa está pronta a ser utilizada.

-  Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.
-  Quando for pressionada qualquer tecla ("Ⓢ") durante muito tempo, o produto desliga automaticamente por razões de segurança.


Desligar a placa.

1. Toque na tecla "Ⓢ" no painel de controlo. A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

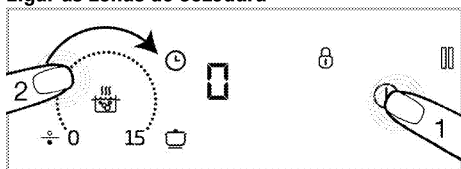
-  Se o símbolo "H" ou "h" acender no visor da zona de cozedura após a placa ser desligada, indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

Indicador de calor residual


Se o símbolo "H" estiver acessado no visor da zona de cozedura, indica que a zona de cozedura continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h" significando menos quente.

-  Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ligar as zonas de cozedura



1. Toque na tecla "Ⓢ" para ligar a placa.
- » Símbolo "0" nos visores da zona de cozedura.
2. Toque na área de configuração da zona de cozedura que pretende ligar e deslize o dedo através da área.

-  Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Ajustar o nível de temperatura

Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre "0" e "15".

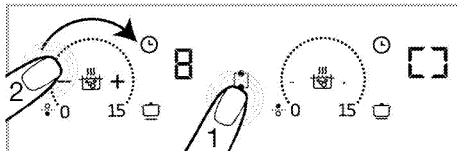
Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura seleccionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes:


1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0"**
Pode desligar a zona de cozedura baixando o nível da temperatura para o nível "0".
2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida**
Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura à qual está ligado. O valor "0" ou "00" será mostrado em todos os visores. O símbolo "Ⓢ" no visor da placa desaparecerá. Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

1. Toque na tecla "Ⓢ" para ligar a placa.
 2. Toque na tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla
- » 0 será mostrado no visor da zona de cozedura esquerda frontal e o símbolo "□" será mostrado no mesmo visor.

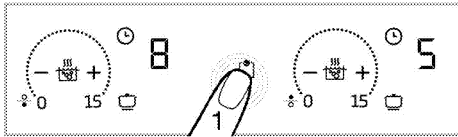


3. Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre 0 e 15.
- » É possível alterar o nível de temperatura na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.

-  As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente com os mesmos valores.



1. Toque na tecla de seleção da zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar.

» O menor dos valores de temperatura das zonas de cozedura que seleccionou anteriormente será mostrado no visor da zona de cozedura da esquerda dianteira. Caso exista uma duração de temporizador, o valor de temporizador da zona de cozedura com o valor mais baixo será mostrado no visor.



» Para mudar o valor de temperatura posteriormente, defina a temperatura pretendida na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.



Se tocar na tecla da zona de superfície ampla enquanto a zona de cozedura de superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

Desligar a zona de cozedura da superfície ampla: (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 3 modos diferentes:

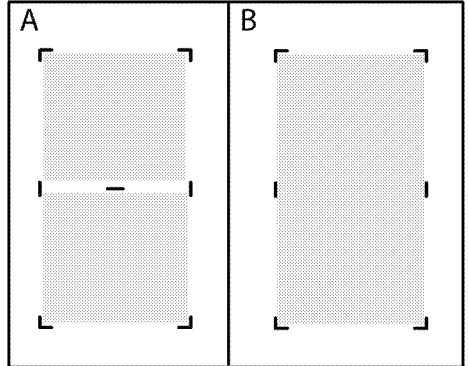
1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0"**
Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".
2. **Usando o desligamento com a opção do temporizador para a zona de cozedura de superfície ampla**

Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. **0** aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e **00** aparecerá no visor do temporizador. A luz da tecla "⌚" na zona de cozedura da esquerda traseira desaparecerá.

3. **Tocando no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos**

Se tocar no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos, a zona de cozedura desliga

Modelos com iluminação em torno das zonas de coção: (Poderá não fazer parte do seu produto.)



Quando as duas zonas de cozedura separadas (mostradas na figura A) são combinadas como uma zona de cozedura de superfície larga mostrada na figura B, a luz de separação deve apagar-se. Quando a zona de cozimento da superfície ampla é separada de volta em duas zonas de cozimento separadas, a luz de separação deve ser iluminada.

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para efectuar o aquecimento na potência máxima. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura. Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

Seleccionar directamente BOOSTER:

1. Toque na tecla "⌚" para ligar a placa.
2. Pressione a tecla "BOOSTER".

A zona de cozedura que foi ativada será executada com potência máxima e o símbolo booster "BOOSTER" será mostrado no visor da zona de cozedura.

» Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

Seleccionar 'Booster' quando a zona de cozedura está activa:

1. Toque na tecla "BOOSTER" após a zona de cozedura ser ligada e tiver funcionado pelo menos por 20 segundos num determinado nível.



A zona de cozedura deverá concluir o funcionamento durante, pelo menos, 20 segundos no nível seleccionado.

2. A zona de cozedura seleccionada funcionará a uma potência máxima e 3 luzes piscarão respectivamente no visor da zona de cozedura. Quando o período Booster terminar, a zona de cozedura muda para o nível ajustado de temperatura e apenas o valor de temperatura seleccionado é exibido.

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

Ao tocar na tecla "⏏" pode desligar a definição booster em qualquer altura que quiser.

Bloqueio de teclas

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano **quando a placa está em funcionamento**.

Activar o bloqueio de teclas

1. Toque em "🔒" durante 3 segundos para bloquear o painel de controlo.

Se alguma tecla for premeida quando o bloqueio de teclas está ativo, a luz da tecla "🔒" pisca.

i Apenas pode ativar o bloqueio das teclas em modo de funcionamento. Quando o bloqueio das teclas está activado, apenas a tecla "🔒" estará funcional. Quando tocar noutra tecla, a luz da tecla "🔒" piscará para indicar que o bloqueio das teclas está ativo. Se desligar a placa quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha premeida a tecla "🔒" durante 3 segundos.

A operação é confirmada com um sinal audível. A luz da tecla "🔒" desliga e o painel de controlo é desbloqueado.

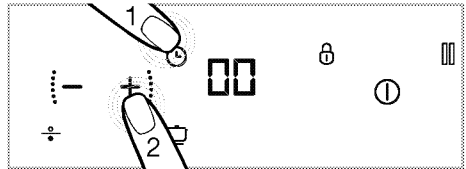
Função do temporizador

Esta função ajuda a cozinhar mais facilmente. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

Activar o temporizador

1. Toque na tecla "🕒" para ligar a placa.
2. "00" vai aparecer nos visores das zonas de cozedura.
3. Aumente o nível da zona de cozedura que pretende ligar.
4. Toque na tecla "🕒" para activar o temporizador.

"00" aparecerá no visor da zona de cozedura correspondente.



5. Defina a duração desejada tocando nas teclas "+" e "-".

» Toque em "🕒" para confirmar a configuração. Caso não toque em "🕒", a definição será cancelada automaticamente em alguns segundos.

i O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

i Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

i O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.

Desativar os temporizadores

Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.

Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desligar os temporizadores mais cedo

Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada.

Pode desligar o temporizador antecipadamente de duas formas diferentes:

1- Desligar o temporizador baixando o seu valor para "00" :

1. Selecciona a zona de cozedura que pretende desligar.
2. Toque na tecla "🕒" para seleccionar o temporizador da zona de cozedura correspondente.
3. Até "00" ser mostrado no visor da zona de cozedura correspondente, diminua o valor tocando nas teclas "+" e "-".

2-Desativar o temporizador tocando na respetiva tecla durante cerca de 3 segundos:

1. Toque na tecla "🕒" da zona de cozedura correspondente durante 3 segundos; "🕒" irá apagar-se totalmente e o temporizador será cancelado.

Função de cozedura automática

Utilizando esta função poderá cozinhar de forma rápida a 3 níveis diferentes.

1. Manutenção de calor
2. Ferver
3. Fritar

Ativação da função de cozedura automática sem ajustar o temporizador

1. Toque na tecla "ⓘ" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "☐" da zona de cozedura na qual pretende ativar a função de cozedura automática.
3. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Manter o calor" após o primeiro toque. "P1" e os símbolos "☐" serão mostrados no visor.
4. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Ferver" após o segundo toque. "P2" e os símbolos "☐" serão mostrados no visor.
5. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Fritar" após o terceiro toque. "P3" e os símbolos "☐" serão mostrados no visor.

» A zona de cozedura começará a funcionar ao nível de cozedura automática definido.

Ativação da função de cozedura automática através do ajuste do temporizador

1. Selecione o nível de cozedura automática pretendido tocando na tecla "☐" da zona de cozedura correspondente.
2. Toque na tecla "⌚" para activar o temporizador.
» Os símbolos "00" e "⌚" irão acender no visor da zona de cozedura.
3. Defina a duração desejada tocando nas teclas "—" / "+".

» A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de cozedura automática selecionado durante todo o período de tempo definido.

» Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

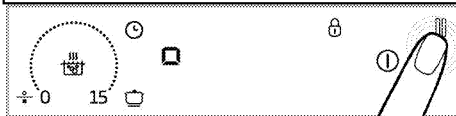
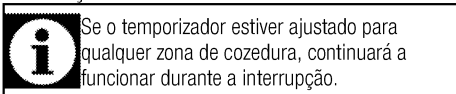
Desativação da função de cozedura automática

1. Pode desligar por completo a zona de cozedura correspondente tocando na tecla "ⓘ" para cancelar a função de cozedura automática.
2. Se pretender que a zona de cozedura funcione num determinado nível e desativar a função de cozedura automática, defina o nível de temperatura pretendido tocando nas teclas "—" / "+". A zona de cozedura manter-se-á em

funcionamento no nível de temperatura definido. Caso o temporizador tenha sido previamente definido, o tempo de cozedura definido não será cancelado permanecendo ativo ao nível de temperatura definido.

Função de paragem

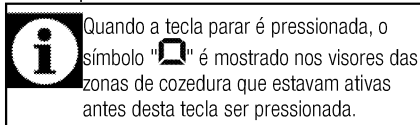
Pode interromper todas as funções (exceto o temporizador) de funcionamento da placa utilizando esta função.



1. Toque na tecla "⏸" quando a sua placa estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozedura vão continuar a funcionar ao nível mínimo.

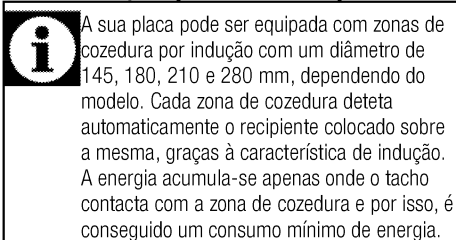
2. Toque novamente na tecla "⏸" para reiniciar, com os ajustes anteriores, todas as zonas de cozedura interrompidas.



Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e com eficácia

Princípios de funcionamento: A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.



Limites no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura

será automaticamente desactivada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também se desligará mais tarde.

O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura selecionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado a este nível de temperatura. A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

Tabela-1: Limites do tempo de funcionamento

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Aquecimento rápido	10 minutos
P1	5
P2	2
P3	1

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível selecionado poderá baixar. No entanto, esta condição pode não ser vista no indicador.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação eléctrica e desligará a sua placa. O aviso "E" aparece no indicador durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus

princípios de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

Funcionamento ruidoso

Podem aparecer alguns ruídos na placa de indução. Esses sons são normais e fazem parte da cozedura por indução.

- Os ruídos tornam-se mais proeminentes em níveis altos de temperatura.
- A liga do tacho pode causar ruídos.
- Em níveis baixos, um som regular de on/off pode ser ouvido, por causa dos princípios de funcionamento.
- Pode ser ouvido ruído se um tacho vazio estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimento dentro dela, o som desaparece.
- Pode ser ouvido o ruído da ventoinha que arrefece o sistema eletrónico.

Mensagens de erro

Tabela-2: Códigos de erro e causas do erro

Causa de erro	Indicador	Visor
Duas ou mais teclas são pressionadas	O símbolo "E" pisca	Visor da zona de cozedura
Placa sobreaquecida	O símbolo "H" pisca	Visor da zona de cozedura
Panela não adequada para a zona de cozedura	o símbolo "E" pisca.	Visor da zona de cozedura
Erro no hardware da placa de controlo digital.	O símbolo "Fx***" acende.	Visor do temporizador
Erro do hardware de indução	O símbolo "Ex***" pisca	Visor da zona de cozedura
Panela/tacho ou outro objeto no painel de controlo digital	O símbolo "F" pisca	Todos os visores de zona de cozedura
x***: "1,2,...9"		



Para mais informações sobre mensagens de erro que poderão aparecer no painel de controlo digital, ver Tabela-2. Se os erros Fx e Ex continuarem a aparecer, contacte a assistência técnica.



Se a superfície do painel de controlo estiver sujeito ao vapor, todo o sistema de controlo será desactivado, soará um sinal de aviso e "E" piscará no visor.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Isto pode emitir um aviso erróneo de funcionamento.



Não colocar painelas/tachos no painel de controlo digital.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.



PERIGO:

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!



PERIGO:

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar a placa

Superfícies vitrocerâmicas

Limpe a superfície vitrocerâmica usando uma peça de pano humedecida em água fria, de forma a não deixar qualquer agente de limpeza sobre ela. Depois passe um pano seco e macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas em gancho, palha de aço ou instrumentos semelhantes.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com pequenas quantidades de agentes descalcificantes tais como vinagre ou sumo de limão. Também pode usar produtos apropriados disponíveis no mercado. Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados imediatamente, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afectará o funcionamento do produto.

Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

7 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a ligá-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

O símbolo "L" aparece no visor da zona de cozedura.

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> *Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.*
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> *Deixe que arrefeçam.*

A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> *Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> *Remova o objecto do painel.*

O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.

- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*

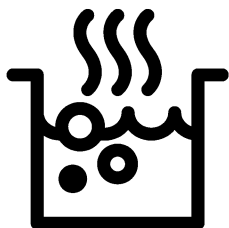


Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



Вбудована варильна панель

Посібник користувача



UK

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

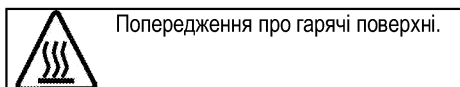
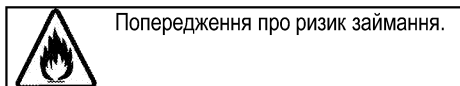
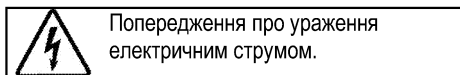
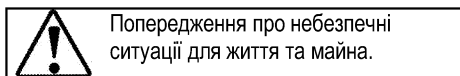
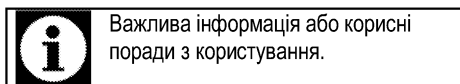
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



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

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Електрична безпека	5
Безпека виробу	5
Призначення.....	7
Захист дітей.....	8
Утилізація старого приладу.....	8
Утилізація пакувальних матеріалів	8

2 Загальна Інформація 9

Огляд.....	9
Технічні характеристики.....	9

3 Установа 10

До початку установки	10
Встановлення та підключення.....	10
Утилізація старого приладу.....	13

4 Підготовка 14

Поради щодо збереження електроенергії.....	14
Початок використання	14
Початкове очищення виробу.....	14

5 Правила експлуатації варильної панелі 15

Загальна інформація щодо приготування	15
Використання варильних панелей.....	17
Панель управління	17

6 Догляд і технічне обслуговування 24

Загальна інформація	24
Очищення варильної панелі.....	24

7 Пошук та усунення несправностей 25

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років

- треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
 - Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
 - Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
 - Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
 - Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
 - УВАГА: Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
 - ОБЕРЕЖНО: За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короточасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
 - УВАГА: Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
 - УВАГА: Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
 - Якщо скло електроплитки розбилося: негайно вимкніть усі конфорки та всі електричні нагрівальні елементи, а також відключіть пристрій від електромережі. Не торкайтеся поверхні пристрою. Не використовуйте пристрій.
 - Після використання вимкніть нагрівальний елемент за допомогою регулятора; не варто покладатися на датчик посуду.
 - Не кладіть на варильні поверхні металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
 - Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього

таймера чи окремої системи дистанційного керування.

- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Перевіряйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.
- Конфорки оснащено індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Рекомендації щодо вибору посуду див. *Загальна інформація щодо приготування, стор. 15*.
- Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
- УВАГА: В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних

пристроїв може призвести до нещасливого випадку.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використання шкідливих речовин (RoHS)

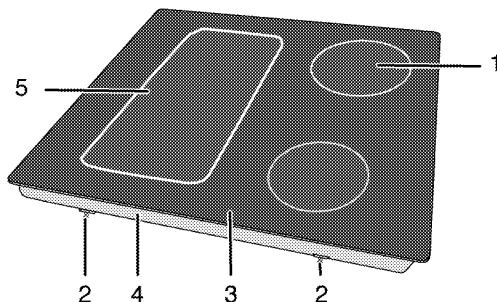
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Індукційна зона нагріву | 4 | Основна кришка |
| 2 | Монтажний затискач | 5 | Індукційна зона нагріву |
| 3 | Склокерамічна поверхня | | |

Технічні характеристики

Напруга/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50/60 Гц
Загальне споживання електроенергії	макс. 7200 Вт
Тип кабелю/переріз	мін. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	55 мм/580 мм/510 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	1800/3000 Вт
Передній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	1800/3000 Вт
Передній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	145мм
Живлення	1500/2200 Вт
Задній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	210 мм
Живлення	2300/3700 Вт



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

i Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.

! **НЕБЕЗПЕЧНО:**
Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

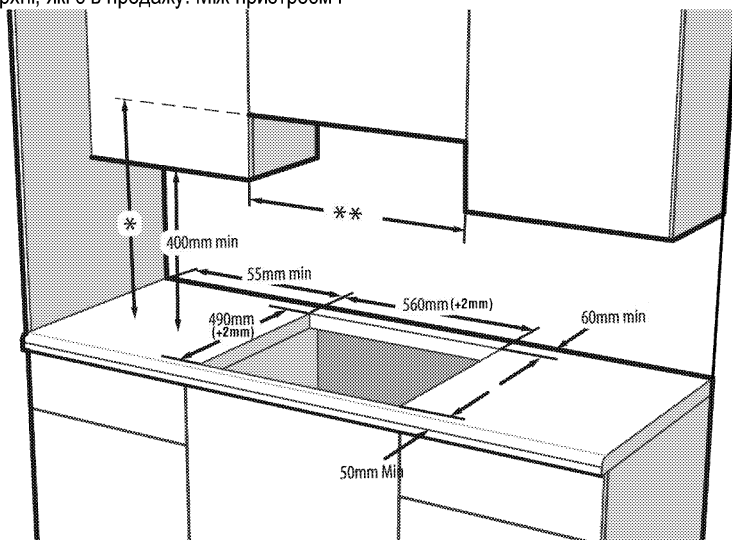
! **НЕБЕЗПЕЧНО:**
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.
Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- (*) За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Зніміть пакувальні матеріали і транспортні фіксатори.
- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Робочу поверхню слід вирівняти й закріпити горизонтально.
- Виріжте отвір для варильної панелі в робочій поверхні відповідно до габаритів для встановлення.

До початку установки

Варильна панель призначена для встановлення в робочій поверхні, які є в продажу. Між пристроєм і




* Мінімальну висоту монтажу витяжки див. в посібнику з її експлуатації

** Мінімальна відстань між шафами має дорівнювати ширині варильної поверхні


Встановлення та підключення


- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

 Не встановлюйте варочну панель у місцях з гострими краями чи кутами.
Склянокерамічна поверхня може розбитися!


Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініаторним вимикачем відповідного номіналу (див.таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

 **НЕБЕЗПЕЧНО:**
Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

 **НЕБЕЗПЕЧНО:**
Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Паспортна табличка знаходиться на задній частині корпусу пристрою.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

 **НЕБЕЗПЕЧНО:**
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

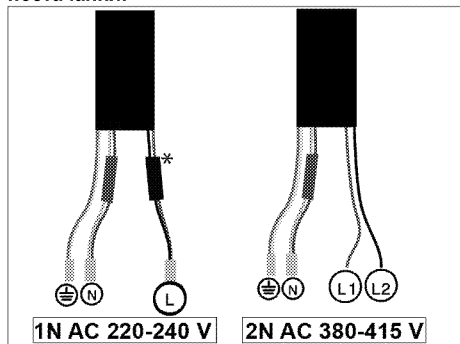
Під'єднання кабелю електроживлення


 Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.




1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:

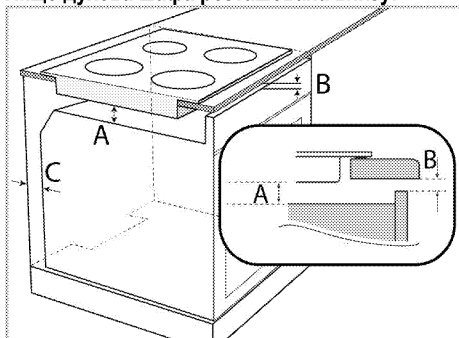


- * . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)
- 2. У разі **однофазного підключення** дроти слід під'єднувати, як показано нижче:
 - Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
 - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)» або
 - сірий/Чорний кабель = L (Фаза)

- Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
3. Для двофазної мережі слід виконати такі з'єднання:
- Коричневий кабель = L1 або L2 (Фаза 1 або Фаза 2)
 - Чорний кабель = L2 або L1 (Фаза 2 або Фаза 1)
 - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
- » або
- Чорний кабель = L1 (Фаза 1)
 - Сірий кабель = L2 (Фаза 2)
 - Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
 - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)

Встановлення виробів

Якщо духову шафу розташована внизу:



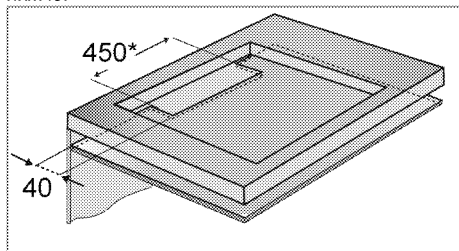
A мін. 15 мм

B мін. 2 мм

C 20 мм

Якщо дошка розташована нижче:

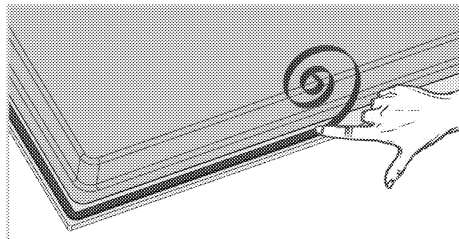
На задній стінці меблів необхідно залишити вентиляційний отвір як показано на малюнку нижче.



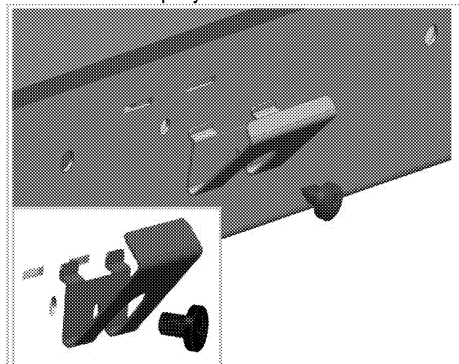
* мін.


Встановлюючи індукційну варильну панель, розташуйте виріб паралельно поверхні, на яку здійснюється встановлення. Крім того, щоб запобігти затіканню рідини між виробом і стільницею, під ті частини варильної панелі, яка контактує зі стільницею, покладіть ущільнювальну прокладку, як описано нижче.


1. Підготуйте поверхню стільниці, як показано на малюнку.
2. Перевернувши варильну панель, розташуйте її на рівній поверхні.
3. При установці вручений панелі нанесіть ущільнювальну прокладку, що знаходиться в упаковці, по периметру варильної панелі, як показано на наступному малюнку, щоб вона виступала на 1-2 мм від зовнішнього краю скла.



4. Закрепите монтажные пружины, вставив их в отверстия в нижнем кожухе и закрутив, как показано на рисунке.

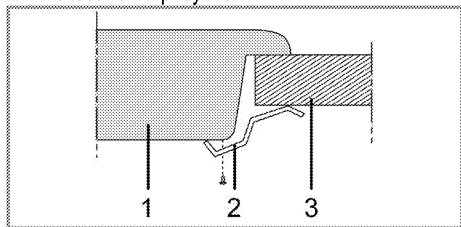


 У деяких моделях у комплектацию пристрою можуть входити монтажні пружини, попередньо встановлені на ньому.

 Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

5. Поставте варильну панель на стільницю та вирівняйте її.

6. Варочна панель, розміщена на робочій поверхності, легко кріпиться при допомозі зажимов. Если размеры рабочей и варочной поверхностей не соответствуют друг другу, можно воспользоваться двумя монтажными зажимами с передней стороны изделия, как показано на рисунке.

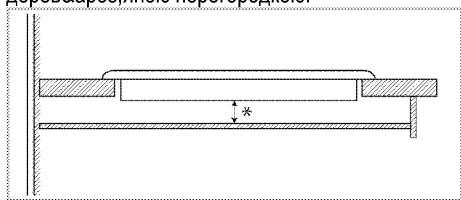


- 1 Варильна панель
2 Монтажный зажим
3 Стільниця



Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відокремити полицю внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану духову шафу.

Наприклад, якщо можна торкнутися низу до виробу, встановленому на висувну шухляду, доступ до цієї частини необхідно закрити дерев'яною перегородкою.

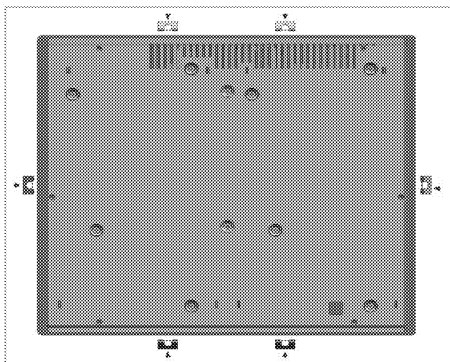


* мін. 15 мм

Вид ззаду (отвори для з'єднання)



Місце розташування отворів для з'єднань, які схематично показані на малюнку нижче, може відрізнитися залежно від моделі продукту. Приєднайте їх відповідно до отворів до з'єднань у вашому виробі.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Під'єднання до різних отворів не є вдалою практикою з точки зору безпеки, адже може спричинити пошкодження газової та електричної систем.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Варильна поверхня містить компоненти, що працюють на газі та електриці. З цієї причини варильна поверхня монтується до стільниці виключно за допомогою кріпильних отворів, з використанням виключно елементів кріплення та гвинтів, що входять до комплекту, та за наведеними в посібнику інструкціями. Недотримання цих вимог призведе до ризику отримання травм або пошкодження майна.



Кількість монтажних пружин для вашого виробу залежить від його моделі.

Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном.

Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.

- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна кастроль. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каструлі.

Початок використання

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



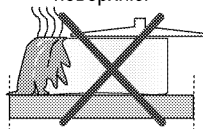
Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії відкрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів. У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

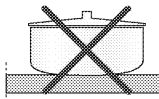
Розташовуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Вибір каструлі

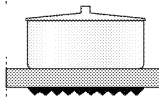
- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.



Проліті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.




Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.



Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони нагріваються більш швидко й рівномірно.

До індукційних варильних панелей застосовуйте лише придатний для них посуд. Перевірка каструлі

Перевірте придатність каструлі для індукційної варильної панелі таким чином:

1. Каструля є придатною, якщо її дно утримує магніт.
2. Каструля є придатною, якщо символ  не блимає, коли ви встановлюєте каструлю на зону нагрівання та вмикаєте варильну панель.

Можна використовувати каструлі зі сталі, тefлону чи алюмінію зі спеціальним магнітним дном і попереджувальними етикетками з інформацією про те, що посуд придатний для індукційної варильної панелі. Не можна використовувати склокерамічний посуд, каструлі та посуд із нержавіючої сталі з немагнітним алюмінієвим дном.

Система розпізнавання-концентрування каstrулі

На індукційній варильній панелі нагрівається лише частина зони нагрівання, вкрита посудом. Šti systém a atpazīst trauka arakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Приготування припиняється, якщо в його процесі зняти посуд із зони нагрівання. Вибрана зона нагрівання та символ "L" блимають по чергово.

Безпека використання

Не обирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrулі з покриттям, яке не пригорає (тефлон), без олії чи з незначною її кількістю.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети (виделки, ножі чи кришки каstrуль), оскільки вони можуть нагрітися.

Не готуйте страви в алюмінієвій фользі. Не кладіть продукти, обгорнуті алюмінієвою фольгою, на зону нагрівання.

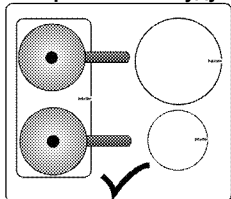
i Якщо під варильною панеллю знаходиться духова шафа, що працює, сенсори варильної панелі можуть знизити рівень приготування чи вимкнути духову шафу.

i Якщо варильна панель працює, тримайте предмети з магнітними властивостями, як-от кредитні картки чи касети, на відстані від неї.

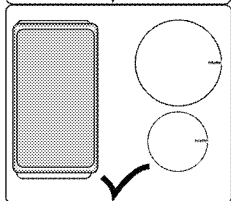
Вибір зони нагрівання, придатної для посуду

Велика зона нагрівання	Середня зона нагрівання	Мала зона нагрівання
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Велика зона нагрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматично підлаштовується під каstrулю. • Рівномірно розподіляє енергію. • Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування таких страв, як великі тонкі млинці чи великі тонкі або дуже тонкі шматки риби. 	<p>Середня зона нагрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматично підлаштовується під каstrулю. • Рівномірно розподіляє енергію. • Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування будь-яких страв. 	<p>Мала зона нагрівання</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для повільного приготування (соуси, креми) • Для приготування невеликих порцій або порцій, розрахованих на певну кількість людей.

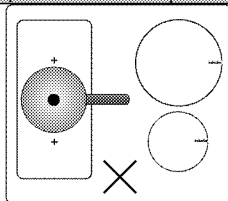
Використання посуду на великій зоні нагріву



Ви можете використовувати велику зону нагріву по половинкам окремо, як задню ліву або передню ліву зону нагріву.



Велику зону нагріву можна використати для великого посуду.



Посуд має накривати обидва центри великої зони нагріву. Не використовуйте зону нагріву в інший спосіб.

Підсвічування зон нагрівання. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Зони нагрівання варильної панелі підсвічуються. Якщо варильна панель вимкнена, чи перебуває у режимі очікування, зони нагрівання не підсвічуються. При увімкненні варильної панелі, з'являється підсвітка зон нагрівання.

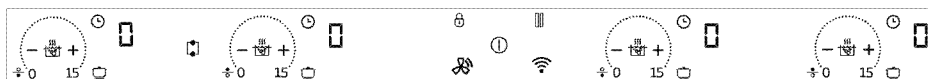
Використання варильних панелей




НЕБЕЗПЕЧНО:

Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель. Не користуйтеся варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини та призвести до короткого замикання. Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.


Панель управління





Технічні характеристики

 Область налаштування (для рівня температури)

 Кнопка Увімк./Вимкн.


 Кнопка увімкнення блокування кнопок


 Кнопка увімкнення/вимкнення таймера

 Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (прискороеного розігріву)


 Кнопка автоматичного нагрівання

 Кнопка зупинки

 Кнопка вибору великої зони нагрівання (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)


 Кнопка підвищення рівня таймера

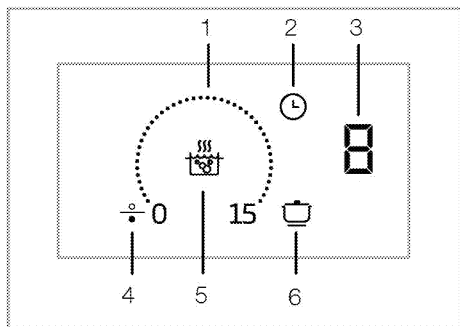
 Кнопка зниження рівня таймера

 Символ з нагрівача до витяжки (Hob to Hood symbol) *

 Символ WiFi *

***(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)**

 Схеми та малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд дисплеїв і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.



- 1 Область налаштування
- 2 Кнопка таймера
- 3 Дисплей зони нагрівання
- 4 Символ зони нагрівання (*)
- 5 Кнопка швидкого нагрівання
- 6 Кнопка автоматичного нагрівання
- * (Залежить від моделі пристрою.)

i Керування цим виробом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.

i Утримуйте панель управління в чистому та сухому стані. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

Вмикання варильної панелі

1. Торкніться кнопки "⌚" на панелі управління. Варильна панель готова до використання.

i Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

i Якщо будь-яку кнопку (кнопку "☺") натискати протягом тривалого часу, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

Вимкнення варильної панелі

1. Торкніться кнопки "⌚" на панелі управління. Варильна панель вимкнеться та повернеться до режиму очікування.

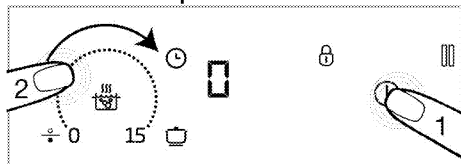
i Якщо символ "H" або "h" відображається на дисплеї зони нагрівання при вимкненій варильній панелі, це означає, що зона ще гаряча. В такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

Індикатор залишкового тепла

Якщо символ "H" відображається на дисплеї зони нагрівання, це означає, що варильна панель все ще гаряча та може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ "h", який означатиме зниження температури.

i У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не спрацює та не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Вмикання зон нагрівання



1. Торкніться кнопки "⌚", щоб увімкнути варильну панель.
» На дисплеях зони нагрівання з'явиться символ «00».
2. Торкніться області налаштування зони нагрівання, яку хочете увімкнути, і проведіть пальцем по ній.

i Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Налаштування рівня температури

Щоб установити потрібний рівень температури в діапазоні від «00» до «15», торкніться області регулювання або проведіть по ній пальцем.

Вимкнення зон нагрівання:

Вибрану зону нагрівання можна вимкнути двома різними способами:

1. **Зниженням рівня температури до «0»**
Ви можете вимкнути зону нагрівання, зниживши рівень температури до «0».
2. **Використанням функції вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера**

Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На всіх дисплеях відобразяться значення «00» або «00». Символ "⌚" зникне з дисплея варильної панелі.

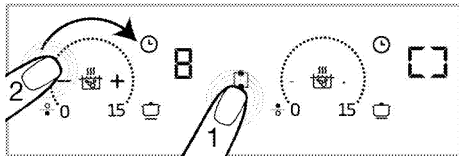
Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути

звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.

Увімкнення великої зони нагрівання (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

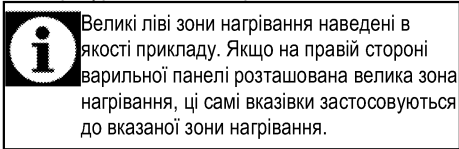
1. Торкніться кнопки "ⓘ", щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться кнопки вибору великої зони нагрівання

» Значення **0** буде відображатися на дисплеї передньої лівої зони і на цьому ж дисплеї з'явиться символ "□".



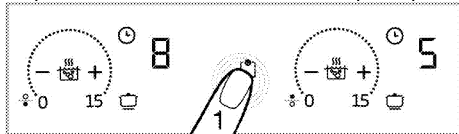
3. Щоб установити потрібний рівень температури в діапазоні від **0** до **15**, торкніться області регулювання або проведіть по ній пальцем.

» В області налаштування можна змінити рівень температури обох зон нагрівання.



Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, ви зможете використати більшу зону нагрівання майже з такими самими параметрами.



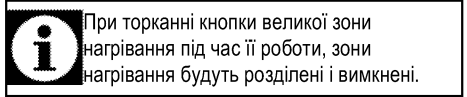
1. Торкніться кнопки вибору великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання.

» Менше з температурних значень зони нагрівання, яке ви вибрали раніше, відобразатиметься на дисплеї передньої лівої зони нагрівання. Якщо вказано тривалість роботи

таймера, на дисплеї з'явиться значення таймера для зони нагрівання з нижчим значенням.



» Щоб потім змінити значення температури, встановіть бажану температуру в зоні налаштування обох зон нагрівання.



Вимкнення великої зони нагрівання: (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Велику зону нагрівання можна вимкнути 3 різними способами:

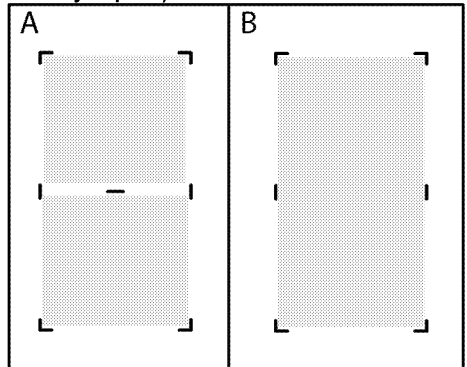
1. **Зниженням рівня температури до «0»**
Ви можете вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до «0».
2. **Використанням вимкнення за допомогою функції таймера для великої зони нагрівання**


Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться **0**, а на дисплеї таймера з'явиться **00**. Індикація кнопки "ⓘ" на дисплеї лівої задньої зони нагрівання вимкнеться.

3. **Торканням символу великої зони нагрівання протягом 3 секунд**

Якщо ви торкнетесь символу великої зони нагрівання протягом 3 секунд, зона нагрівання вимкнеться

Моделі з освітленими навколо зон для приготування: . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)




 Коли дві окремі зони для приготування (показані на рисунку А) об'єднуються як широка поверхня приготування їжі, показана на малюнку В, відокремлювальний світло повинен зникнути. Коли широка поверхня кулінарної зони відокремлена назад у дві відокремлені зони для приготування, роздільне світло повинно бути освітлене.

Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Ви можете застосувати функцію прискореного розігріву для нагрівання на максимальній потужності. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання. Після того, як час налаштування прискореного розігріву (див. Таблицю обмеження часу роботи) завершиться, зона нагрівання вимкнеться.


Прямий вибір функції ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ


1. Торкніться кнопки "⓪", щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться кнопки "".

Увімкнена зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться анімований символ прискореного нагрівання "".

» Після того, як час налаштування прискореного розігріву (див. Таблицю обмеження часу роботи) завершиться, зона нагрівання вимкнеться.

Вибір функції прискореного розігріву, коли зона нагрівання активна:


1. Якщо варильна панель увімкнена та працює відповідна зона нагрівання, торкніться "".

 Прискорений розігрів можна активувати тільки для однієї з зон на кожній стороні (правій чи лівій). Якщо одна із зон нагрівання на одній із сторін працює на певному температурному рівні, прискорений розігрів іншої зони нагрівання на цій стороні неможливий. Якщо працює велика зона нагрівання, вмикання прискореного розігріву для таких зон нагрівання неможливий.

2. Вибрана зона нагрівання працюватиме на максимальній потужності, а на її дисплеї

блїматимуть 3 індикатори відповідно. Коли час прискореного розігріву завершиться, зона нагрівання перемкнеться на встановлений рівень нагрівання та відобразатиметься лише обране значення температури.

Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):


Торкнувшись кнопки "", можна вимкнути функцію прискореного розігріву в будь-який час.

Блокування кнопок

Блокування кнопок дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань під час роботи варильної панелі.

Вмикання блокування кнопок

1. Торкніться і утримуйте кнопку "⓪" протягом 3 секунд для блокування панелі управління. Якщо в режимі блокування натиснути будь-яку кнопку, індикатор кнопки "⓪" почне блїмати.

 Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопка функціонуватиме лише кнопка "⓪". При натисканні інших кнопок індикатор кнопки "⓪" блїматиме на позначення того, що блокування кнопок увімкнено. Якщо вимкнути варильну панель в режимі блокування кнопок, цей режим має бути вимкнений для наступного увімкнення варильної панелі.

Вимкнення блокування кнопок

1. Натисніть й утримуйте кнопку "⓪" протягом 3 секунд.

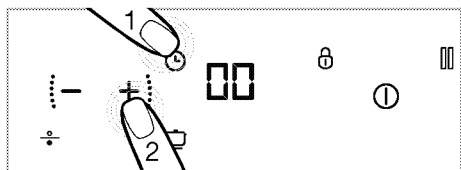
Операцію буде підтверджено звуковим сигналом. Індикатор кнопки "⓪" вимкнеться, а панель управління буде розблокована.

Функція таймера

Ця функція полегшує приготування їжі. Під час процесу приготування буде відсутня необхідність наглядати за духовою шафою. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.




Вмикання таймера

1. Торкніться кнопки "⓪", щоб увімкнути варильну панель.
2. На дисплеях зони нагрівання з'явиться символ «0».
3. Збільшуйте рівень зони нагрівання, яку хочете увімкнути.
4. Торкніться кнопки "⓪", щоб увімкнути таймер. На дисплеях відповідної зони нагрівання з'явиться символ «00»



5. Встановіть потрібну тривалість, натиснувши кнопки "+" і "-".

» Торкніться кнопки "⌚", щоб підтвердити налаштування. Якщо ви не торкнетесь кнопки "⌚", налаштування буде скасовано автоматично через кілька секунд.

	Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.
	Щоби встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.
	Таймер не можна налаштувати, якщо не обрано зону нагрівання та значення температури зони нагрівання.

Вимикання таймерів

Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить попереджувальний сигнал.

Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку кнопку.

Завчасне вимикання таймерів

У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена. Ви можете вимкнути таймер передчасно двома різними способами.

1. Вимикання таймера шляхом зниження його налаштувань до «00» :

1. Оберіть зону нагрівання, яку хочете вимкнути.
2. Торкніться кнопки "⌚", щоб вибрати таймер відповідної зони нагрівання.
3. Поки «00» відображається на дисплеї відповідної зони нагрівання, зменште значення, натискаючи кнопки "+" і "-".

2. Вимкнення таймера торканням його кнопки протягом приблизно 3 секунд:

1. Торкніться кнопки "⌚" відповідної зони нагрівання протягом приблизно 3 секунд; "⌚" повністю вимкнеться і таймер буде скасовано.

Функція автоматичного нагрівання

За допомогою цієї функції можна швидко готувати страви, використовуючи 3 різні рівні нагрівання.

1. Підтримка в нагрітому стані

2. Кип'ятіння

3. Смаження

Увімкнення функції автоматичного нагрівання без налаштування таймера

1. Торкніться кнопки "⌚", щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться кнопки «"☰"» зони нагрівання, на якій потрібно активувати функцію автоматичного нагрівання.
3. Після першого дотику відповідну зону нагрівання буде активовано на рівні підтримки в нагрітому стані. На дисплеї відобразяться символи "P" і "☰".
4. Після другого дотику відповідну зону нагрівання буде активовано на рівні кип'ятіння. На дисплеї відобразяться символи "P" і "☰".
5. Після третього дотику відповідну зону нагрівання буде активовано на рівні смаження. На дисплеї відобразяться символи "P" і "☰".

» Зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні автоматичного нагрівання.

Увімкнення функції автоматичного нагрівання шляхом налаштування таймера

1. Торкніться кнопки «"☰"» відповідної зони нагрівання, щоб вибрати необхідний рівень автоматичного нагрівання.
 2. Торкніться кнопки "⌚", щоб увімкнути таймер.
- » На дисплеї зони нагрівання увімкнуться символи «00» і "⌚".
3. Встановіть потрібну тривалість, натиснувши кнопки "-" / "+".

» Зона нагрівання буде працювати на заданому рівні автоматичного нагрівання протягом встановленого періоду часу.

» Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить попереджувальний сигнал. Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку кнопку.

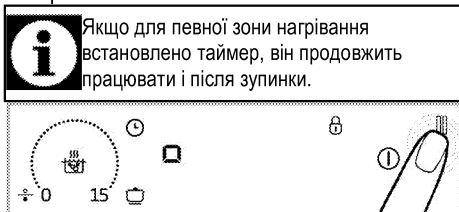
Вимкнення функції автоматичного нагрівання

1. Можна повністю вимкнути відповідну зону нагрівання, торкнувшись кнопки «"⌚"» для відміни функції автоматичного нагрівання.
2. Якщо ви хочете налаштувати зону нагрівання на роботу на певному рівні та вимкнути функцію автоматичного нагрівання, установіть необхідний рівень нагрівання, торкнувшись кнопок "-" / "+". Зона нагрівання продовжить працювати зі встановленою

температурою. Якщо ви вже встановили таймер, установлений час готування скасовано не буде, готування продовжиться зі встановленою температурою.

Функція зупинки

За допомогою цієї функції можна зупинити всі функції (**крім таймера**), які увімкнені на варильній поверхні.



1. Торкніться кнопки "■" під час роботи варильної панелі.

Усі робочі зони нагрівання будуть продовжувати працювати на мінімальному рівні.

2. Іще раз торкніться кнопки "■", щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.

Після натискання кнопки зупинки на дисплеях зон нагрівання, які були увімкнені до натискання цієї кнопки, з'явиться символ "■".

Безпечне та ефективне використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: індукційна варильна панель обігріває посуд безпосередньо, тому має багато переваг порівняно з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається. Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання автоматично визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

Обмеження часу роботи

Варильна панель оснащена пристроєм обмеження часу роботи. Якщо одну чи більше зон нагрівання не було вимкнено, за деякий час зона

нагрівання автоматично вимкнеться (див. таблицю 1). Якщо зоні нагрівання призначений таймер, його дисплей також вимкнеться пізніше. Обмеження часу роботи залежить від вибраного рівня нагрівання. Для відповідного встановленого рівня нагрівання застосовується максимальний час роботи.

Користувач може знову увімкнути зону нагрівання після автоматичного вимкнення, як описано вище.

Таблиця 1. Обмеження часу роботи

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в годинах)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Швидке нагрівання	10 хвилин
P1	5
P2	2
P3	1

Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків захисту від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- зона нагрівання, що працює, може вимкнутися;
- обраний рівень нагрівання може знизитися. Проте цей стан не відображається на індикаторі.

Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління перелиться рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. Протягом

цього часу на індикаторі відображається попередження «Е».

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона надзвичайно швидко змінює налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню рідини з каstrулі (води, молока тощо) навіть в останній момент.

Шумна робота

Робота індукційної варильної панелі може супроводжуватися шумами. Вони є нормальними для такого типу приготування.

- Шуми підсилюються за високих рівнів нагрівання.
- Шум може спричиняти сплав, із якого виготовлена каstrуля.
- За низьких рівнів через принципи роботи може прозвучати звичайний сигнал увімкнення/вимкнення.
- Нагрівання порожньої каstrулі може спричинити шум. Якщо залити в неї воду чи покласти продукти, звук зникне.
- Ви можете почути звук вентилятора, який охолоджує електросистему.

Повідомлення про помилки

Таблиця 2. Коди помилок і причини помилок

Причини помилок	Індикатор	Дисплей
Натиснуто дві кнопки або більше	Символ «Е» блимає	Дисплей зони нагрівання
Варильна панель перегрілася	Символ "H" блимає	Дисплей зони нагрівання
Відсутній посуд, придатний для зони нагрівання	Символ "L" засвітився	Дисплей зони нагрівання
Помилка плати сенсорного управління.	Символ «Fx**» засвітився	Дисплей таймера
Помилка індукційної апаратури	Символ «Ex**» блимає	Дисплей зони нагрівання
Каstrуля/сковорідк	Символ	На дисплеях

а або інший об'єкт на сенсорній панелі управління	«F» блимає	усіх зон нагрівання відображається
x**: «1,2,...,9»		

	Додаткову інформацію про індикацію помилок на сенсорній панелі управління див. у таблиці 2. Якщо помилки «Fх» і «Ex» не виправляються, зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Якщо з сенсорної панелі випаровується рідина, уся панель управління буде вимкнена, прозвучить звуковий сигнал, а на дисплеї заблимає символ «Е».
	Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. Інакше може з'явитися попередження про помилку.
	На сенсорну панель управління не можна класти каstrулі/сковорідки.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення варильної панелі

Склокерамічна поверхня

Промийте склокерамічну поверхню (ситал) холодною водою, приділяйте увагу, щоб не залишилося жодних решток м'якого засобу, та витріть м'якою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні (ситал) ні в якому разі не можна зіскрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю доступного засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком.

У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його поглинання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні; не слід чекаючи, поки вона охолоне.

Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Це не вплине на роботу приладу. Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*
- Якщо дисплей не загорається при повторному увімкненні плити. >>> *Від'єднайте пристрій від мережі живлення за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте 20 секунд та знову під'єднайте пристрій до мережі.*
- Увімкнений захист від перегріву. >>> *Нехай варильна панель охолоне.*
- Посуд для приготування не є відповідним. >>> *Зверніть увагу на посуд.*

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "E".

- Ви не поставили посуд на увімкнену зону нагрівання. >>> *Перевірте, чи стоїть посуд на зоні нагрівання.*
- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> *Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.*
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> *Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.*
- Посуд для приготування або зона нагрівання перегрілися. >>> *Нехай вони охолонуть.*

Обрана зона нагрівання несподівано вимикається під час роботи.

- Можливо, час приготування на обраній зоні нагрівання завершився. >>> *Ви можете встановити новий час приготування чи припинити приготування.*
- Увімкнений захист від перегріву. >>> *Нехай варильна панель охолоне.*
- Можливо, сенсорну панель управління закриває об'єкт. >>> *Зніміть об'єкт з панелі управління.*

Посуд не нагрівається, незважаючи на те, що зона нагрівання увімкнена.

- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> *Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.*
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> *Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2
Термін служби десять років

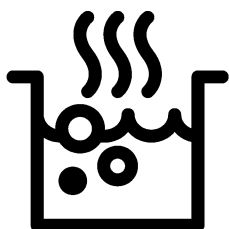
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.
Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

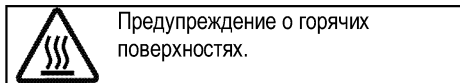
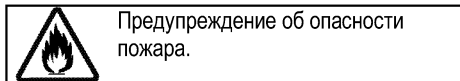
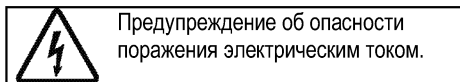
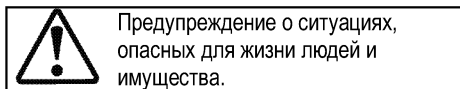
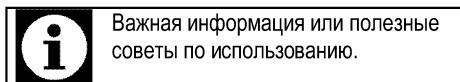
Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



<u>1</u>	<u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u>	<u>4</u>
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия.....	6
	Использование по назначению.....	8
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	9
	Утилизация упаковочных материалов.....	9
<u>2</u>	<u>Общие сведения</u>	<u>10</u>
	Обзор.....	10
	Технические характеристики.....	10
<u>3</u>	<u>Установка</u>	<u>11</u>
	До начала установки.....	11
	Установка и подключение.....	12
	Для будущей транспортировки.....	15
<u>4</u>	<u>Подготовка к эксплуатации</u>	<u>16</u>
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
	Подготовка к эксплуатации.....	16
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	16
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации варочной панели</u>	<u>17</u>
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
	Эксплуатация варочных панелей.....	19
	Панель управления.....	19
<u>6</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>27</u>
	Общие сведения.....	27
	Чистка варочной панели.....	27
<u>7</u>	<u>Поиск и устранение неисправностей</u>	<u>28</u>

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

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

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим

дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

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

Использование по назначению

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

Безопасность детей

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

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

Утилизация старого изделия

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат

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

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

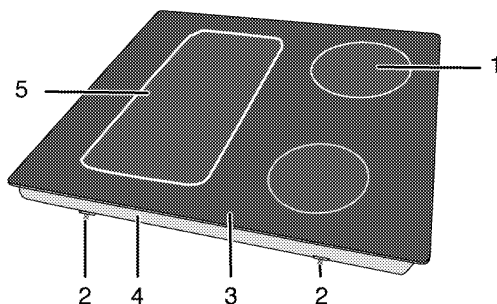
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 4 | Основная крышка |
| 2 | Монтажный зажим | 5 | Индукционная конфорка |
| 3 | Стеклокерамическая поверхность | | |

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145мм
Мощность	1500/2200 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2300/3700 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44



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



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



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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



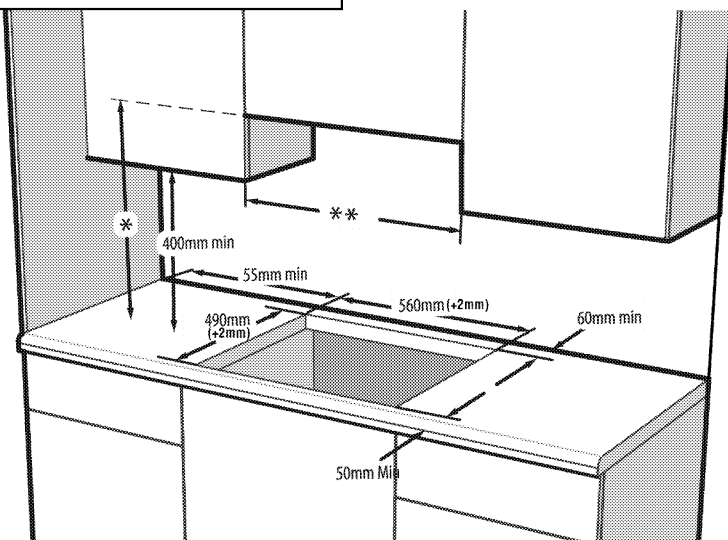
ОПАСНО:

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

До начала установки

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

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



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

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



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

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

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

табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

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



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

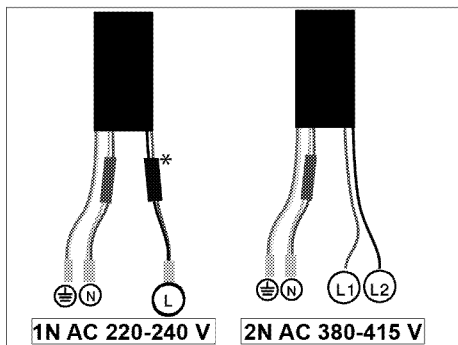
Подключение кабеля питания



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.


- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору




* (Она может отсутствовать в вашем изделии.)


2. **Инструкция по** подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)


» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

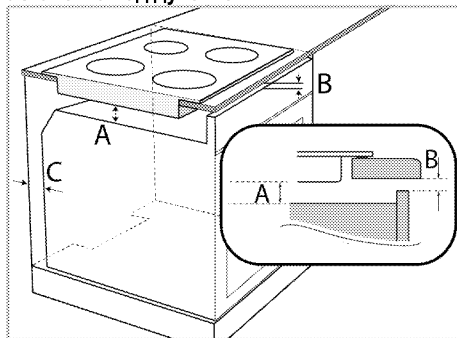
3. Инструкция по **подключению к двухфазной электрической сети**

- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

Инструкция по монтажу
Установка над духовкой



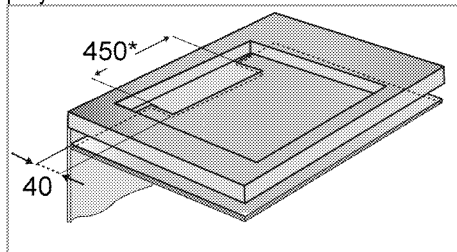
A мин.15 мм

B мин.2 мм

C 20 мм

Установка над столешницей

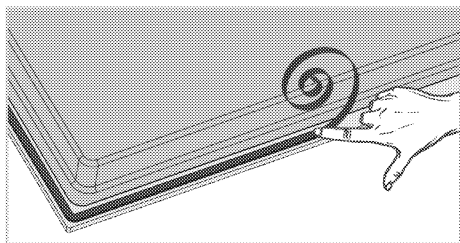
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



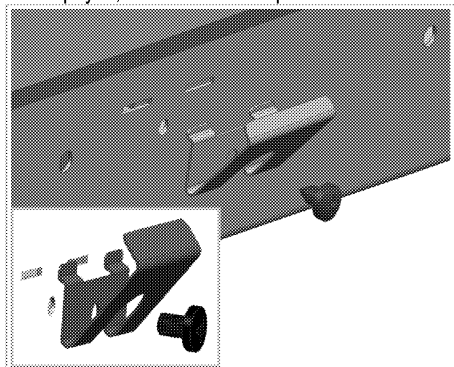
* мин.

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

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



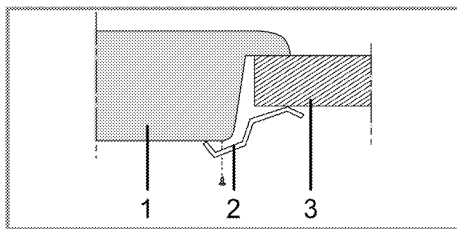
4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



i Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

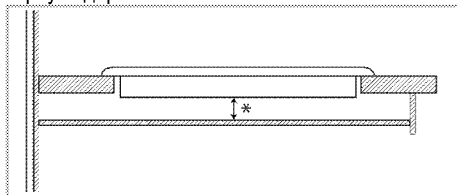
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано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



- 1 Варочная панель
2 Монтажный зажим
3 Столешница

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

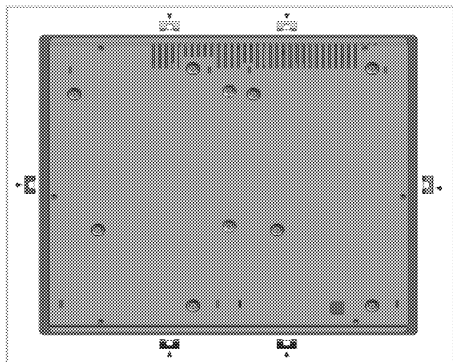
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



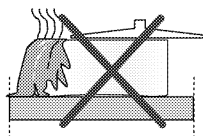
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

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

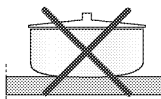
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте.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

Рекомендации по выбору посуды

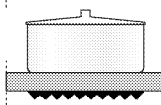
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



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



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.




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

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

Проверка посуды


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

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

2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

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

Определения наличия и размера посуды

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

Правила безопасности

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

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

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

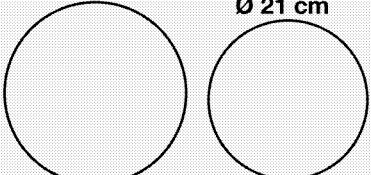
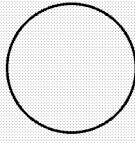
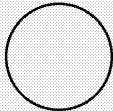


Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

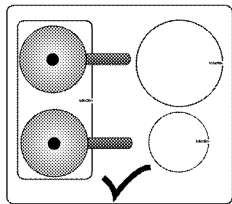


Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

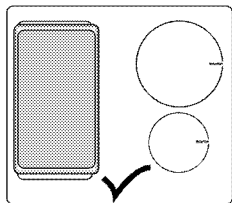
Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

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

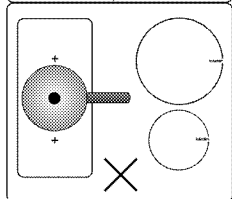
Использование посуды на большой зоне нагрева



Вы можете использовать большую зону нагрева по половинкам раздельно, как заднюю левую и переднюю левую зону нагрева.



Большую зону нагрева можно использовать для большой посуды.



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

Зоны нагрева с подсветкой(Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Зоны нагрева на варочной панели имеют подсветку. Подсветка зон нагрева не работает, если варочная панель выключена или находится в режиме ожидания. При включении варочной панели появится подсветка зон нагрева.

Эксплуатация варочных панелей



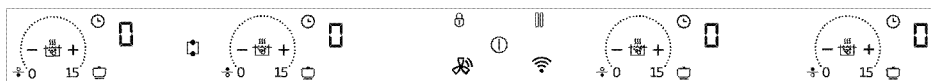
ОПАСНО:

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

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

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

Панель управления



Технические характеристики



Область настройки (для установки температуры)



Кнопка Вкл./Выкл.



Кнопка блокировки нажатия кнопок



Кнопка включения/выключения таймера



Кнопка быстрого разогрева/кнопка установки (ускоренного разогрева) высокой мощности



Кнопка автоматического приготовления



Кнопка останова



Кнопка выбора большой зоны нагрева (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)



Кнопка увеличения значения для настройки таймера



Кнопка уменьшения значения для настройки таймера



Символ варочной панели для вытяжки (Hob to Hood symbol) *

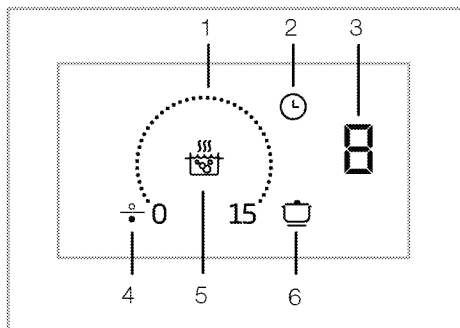


Символ WiFi *

* (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)



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



- 1 Зона установки
- 2 Кнопка таймера
- 3 Дисплей зоны нагрева
- 4 Символ зоны нагрева (*)
- 5 Кнопка быстрого нагрева
- 6 Кнопка автоматического приготовления
- * (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

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

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

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "⏻" на панели управления. Это означает, что варочная панель готова к работе.

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

i Если нажать и удерживать какую-либо кнопку (кнопку "⏻") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение варочной панели

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

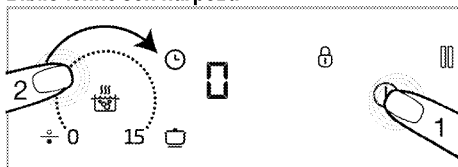
i Если символ "H" или "h" отображается на дисплее зоны нагрева после выключения зоны нагрева, это значит, что зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

Индикатор остаточного тепла

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

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

Включение зон нагрева



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
 - » При этом включится символ «0» на зоне нагрева.
2. Коснитесь области настройки зоны нагрева, которую необходимо включить и проведите пальцем по области.

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

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «15», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

Выключение зон нагрева:

Есть 2 способа выключения выбранных зон нагрева.

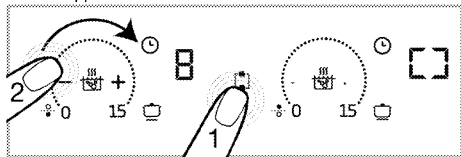
1. **Понижением температуры до «0»**
Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».
2. **При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева.

На всех индикаторах появятся цифры «0» или «00», а символ «⌚» на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Включение большой зоны нагрева (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

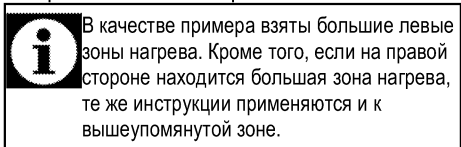
1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки «1».
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева

» На дисплее левой передней зоны нагрева будет отображаться цифра 0, символ «□» появится на том же дисплее.



3. Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от 0 до 15, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

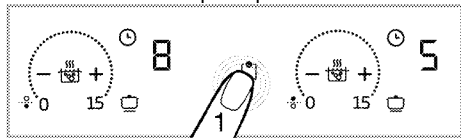
» Температуру можно изменить в области настройки обеих зон нагрева.



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.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

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

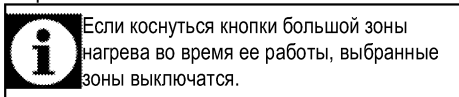


1. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева.

» На дисплее левой передней зоны нагрева будет отображаться меньшая из температур выбранных ранее зон нагрева. Если настроен таймер, на дисплее отобразится самое низкое значение таймера зоны нагрева.



» Чтобы впоследствии можно было изменить значение температуры, задайте нужную температуру в области настройки обеих зон нагрева.



i Если коснуться кнопки большой зоны нагрева во время ее работы, выбранные зоны выключатся.

Выключение большой зоны нагрева: (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Большую зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

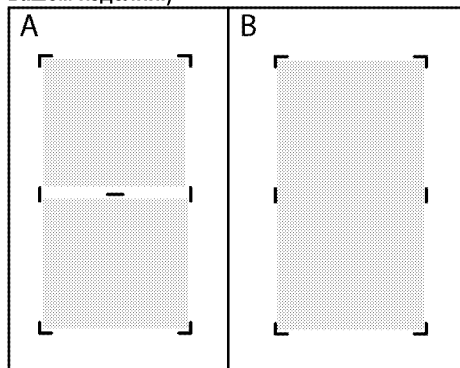
1. **Понижением температуры до «0»**
Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».
2. **Используя выключение по таймеру для большой зоны нагрева**

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На дисплее левой зоны нагрева появится 0, а на дисплее таймера появится 00. Подсветка кнопки «⌚» на дисплее левой задней зоны нагрева погаснет.

3. **Прикосновением к символу большой зоны нагрева в течение 3 секунд**

Если коснуться символа большой зоны нагрева в течение 3 секунд, она выключится.

Модели с освещением вокруг зон приготовления: (Она может отсутствовать в вашем изделии.)



i Когда две отдельные зоны приготовления (показаны на рисунке А) объединены в виде зоны с широкой поверхностью, показанной на рисунке В, разделительный свет должен погаснуть. Когда зона с открытой поверхностью будет разделена на две разделенные зоны приготовления, разделительный свет должен быть освещен.

Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Функцию ускоренного разогрева можно использовать для нагрева на максимальной мощности. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех зонах нагрева. Когда закончится установленное время ускоренного разогрева (см. таблицу «Ограничение времени работы»), зона нагрева выключится.

Прямой выбор УСКОРЕННОГО РАЗОГРЕВА

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "i".
2. Коснитесь кнопки "1000".
Включенная зона нагрева будет работать на максимальной мощности, на дисплее зоны появится анимированный символ быстрого разогрева "≡".
» Когда закончится установленное время ускоренного разогрева (см. таблицу «Ограничение времени работы»), зона нагрева выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной зоне нагрева

1. Если варочная панель включена и работает соответствующая зона нагрева, коснитесь "1000".

i Ускоренный разогрев можно включить только для одной из зон на одной стороне (левой или правой). Если одна из зон нагрева на одной из сторон работает на определенном температурном уровне, то ускоренный разогрев для этой стороны невозможен. Если работает большая зона нагрева, включить ускоренный нагрев для таких зон невозможно.

2. Выбранная зона нагрева начнет работать на максимальной мощности. При этом 3 световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей зоны нагрева будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева зона нагрева переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только выбранный уровень температуры.

Преждевременное выключение режима высокой мощности (ускоренный разогрев)

Ускоренный разогрев можно отключить в любой момент, коснувшись кнопки "1000".

Кнопка блокировки

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

Включение блокировки кнопок

1. Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку "0" в течение 3 секунд.

Если после установки блокировки нажать какую-либо кнопку, подсветка кнопки "0" начнет мигать.

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

Выключение блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку "ⓘ" и удерживайте в течение 3 секунд.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор кнопки "ⓘ" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

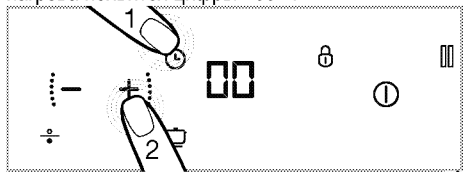
Таймер

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

Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. При этом на дисплеях зон нагрева включится символ «00».
3. Увеличьте уровень зоны нагрева, чтобы включить ее.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки "⌚".

На цифровом индикаторе соответствующей зоны нагрева появится цифры «00».



5. Установите нужное время, касаясь кнопку "+" и "-".

» Коснитесь кнопки "⌚" для подтверждения настройки. Если не коснуться кнопки "⌚", настройка будет отменена автоматически через несколько секунд.

i Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

i Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

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

Отключение таймеров

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

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

1. Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00» :

1. Выберите зону нагрева, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей зоны нагрева кнопкой "⌚".
3. Когда на дисплее зоны нагрева отображаются цифры «00», уменьшите значение с помощью кнопок "+" и "-".

2 Отключение таймера с помощью его кнопки, нажав и удерживая ее 3 секунды:

1. Коснитесь кнопки "⌚" соответствующей зоны нагрева и удерживайте ее в течение 3 секунд; "⌚" полностью выключится, а настройка таймера будет отменена.

Функция автоматического приготовления

С помощью этой функции вы сможете быстро готовить в 3 режимах работы.

1. Подогрев
2. Кипячение
3. Жарка

Включение режима автоматического приготовления без установки таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Коснитесь кнопки «"⌚"» зоны нагрева, на которой необходимо включить функцию автоматического приготовления.

3. При первом нажатии будет включена соответствующая зона в режиме подогрева. На дисплее появятся символы "P" и "U".
4. При втором нажатии будет включена соответствующая зона в режиме кипячения. На дисплее появятся символы "P" и "U".
5. При третьем нажатии будет включена соответствующая зона в режиме жарки. На дисплее появятся символы "P" и "U".

» Зона нагрева начнет работать при заданном режиме автоматического приготовления.

Включение режима автоматического приготовления путем установки таймера

1. Выберите нужный режим автоматического приготовления, коснувшись кнопки выбора "U" соответствующей зоны нагрева.
2. Включите таймер, коснувшись кнопки "C".
» Символы «00» и "C" высветятся на дисплее зоны нагрева.
3. Установите нужное время, касаясь кнопок "0" и "+".

» В течение заданного времени зона нагрева будет работать в режиме автоматического приготовления.


» По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Выключение режима автоматического приготовления

1. Соответствующую зону нагрева можно полностью выключить, коснувшись кнопки "C", для отмены функции автоматического приготовления.
2. Для работы зоны нагрева на определенном уровне и выключения функции автоматического приготовления установите нужную температуру, коснувшись кнопок "0" и "+". Зона нагрева будет работать при выбранном уровне температуры. Если таймер был задан предварительно, заданное время приготовления не будет отменено и приготовление продолжится на выбранном уровне температуры.

Пауза

С помощью этой функции можно остановить работу (кроме таймера) всех функций варочной панели.


 Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.



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


Все активные зоны нагрева продолжают работать на минимальном уровне

2. Чтобы возобновить работу зон нагрева, снова коснитесь кнопки "|||".

 После нажатия кнопки останова на дисплее отобразится символ "C" тех зон нагрева, которые были включены до нажатия кнопки.

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

Принцип действия: Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность панели не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.

 Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь конфорки 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.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько зон нагрева остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для зоны нагрева был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

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

После автоматического отключения зону нагрева можно включить снова описанным выше способом.

Таблица 1. Предельное время работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Быстрый нагрев	10 минут
P1	5
P2	2
P3	1

Защита от перегрева

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

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

Защита от заливания

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

В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «E».

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на 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.

Рабочие шумы

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


- При высоких уровнях нагрева звук усиливается.
- Шум может быть вызван расплавлением металла кастрюли.
- При низких уровнях шум может периодически появляться или исчезать, это характерно для данного принципа работы панели.
- Шум может издавать стоящая на зоне нагрева пустая посуда. Если налить в посуду воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающих вентиляторов, которые охлаждают электронную систему.


Сообщения об ошибках


Таблица 2. Коды ошибок и причины ошибок


Причина ошибки	Индикация	Дисплей
Нажато несколько кнопок одновременно	Вспыхивает символ «E»	Дисплей зоны нагрева
Перегрев варочной панели	Вспыхивает символ "H"	Дисплей зоны нагрева
На зоне нагрева нет подходящей для нее посуды	Отображается символ "L".	Дисплей зоны нагрева
Аппаратная ошибка платы сенсорной панели управления	Отображается символ «Fx**».	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры	Вспыхивает символ «Ex**»	Дисплей зоны нагрева
Кастрюля или другая емкость на сенсорной панели управления	Вспыхивает символ «F»	На всех дисплеях зон нагрева

x**: «1, 2, ..., 9»

 Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения об ошибках «Fx» и «Ex» не устраняются, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.

 Если на поверхность сенсорной панели управления попадет пар, отключится вся система управления, при этом прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать «E».

 Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут вызвать ошибочный сигнал неисправности.

 Не допускается устанавливать посуду на сенсорную панель управления.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

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



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

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

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

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

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



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

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

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

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E".

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

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

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

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

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



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

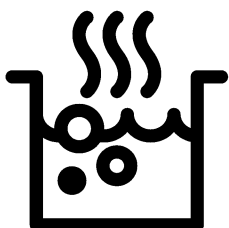
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

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



lebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

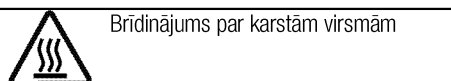
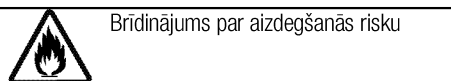
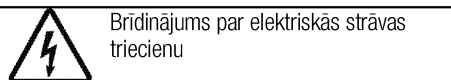
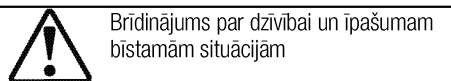
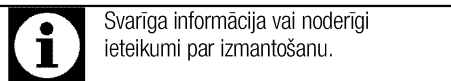
Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4

Vispārējā drošība	4
Elektriskā drošība	4
Produkta drošība	5
Paredzētā lietošana	7
Bērnu drošība	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	7
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla	7

2 Vispārīgā informācija 8

Pārskats	8
Tehniskā specifikācija	8

3 Uzstādīšana 9

Pirms uzstādīšanas	9
Uzstādīšana un pievienošana	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas	12

4 Sagatavošana 13

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu	13
Sākotnējā izmantošana	13
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize	13

5 Plīts virsmas izmantošana 14

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu	14
Plīts virsmu izmantošana	16
Vadības panelis	16

6 Apkope un tīrīšana 23

Vispārīga informācija	23
Plīts virsmas tīrīšana	23

7 Traucējummeklēšana 24

1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

Vispārējā drošība

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošīniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

Elektriskā drošība

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaina jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētam personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar tautiņiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD**

nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabāriet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai

atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārlicinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties

no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzziņāt vietējā pašvaldībā.

Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

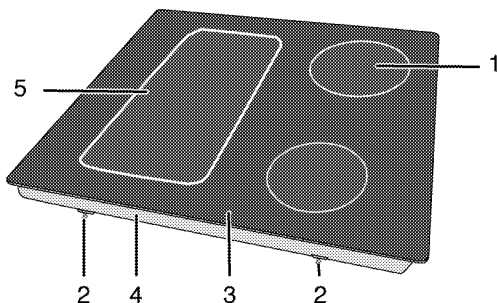
Jūsu nopirkta iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

2 Vispārīgā informācija

Pārskats



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju | 4 | Pamatnes vāks |
| 2 | Montāžas skava | 5 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju |
| 3 | Vitrokeramikas virsma | | |

Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķērsgriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Degļi	
Aizmugures kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpuses kreisā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	180 mm
Jauda	1800/3000 W
Priekšpuses labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	145mm
Jauda	1500/2200 W
Aizmugures labā puse	Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju
Izmērs	210 mm
Jauda	2300/3700 W



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.

3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



BĪSTAMI:

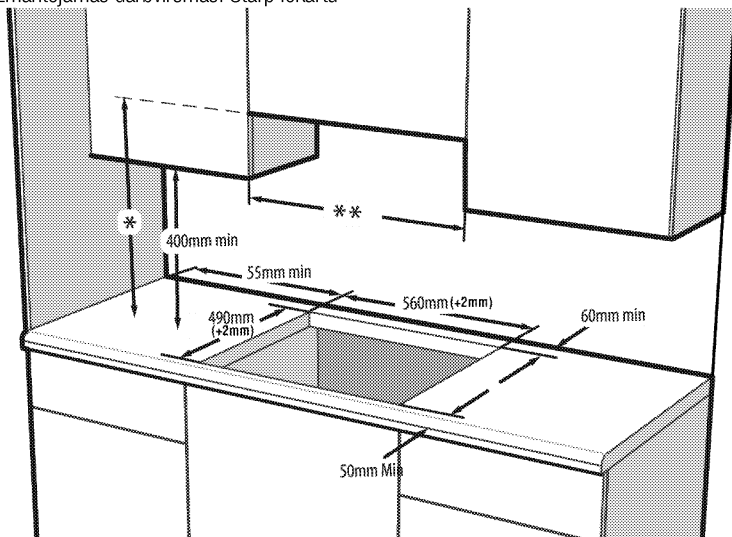
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārta. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

Pirms uzstādīšanas

Pliivs virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu

un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Neņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmā jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.



* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēja instrukciju rokasgrāmātā ieteiktajam augstumam

** Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valsts pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie izņemtas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta

boķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

BĪSTAMI:

Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

Pievienojiet barošanas kabeli.

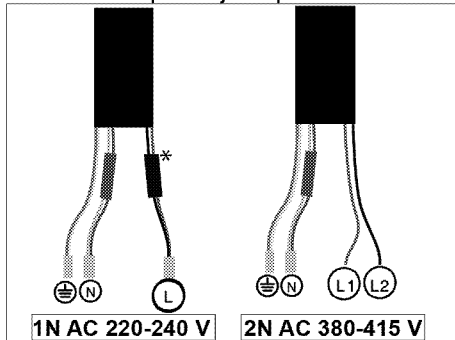
i Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas

darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



- * (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)
2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/melnš vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

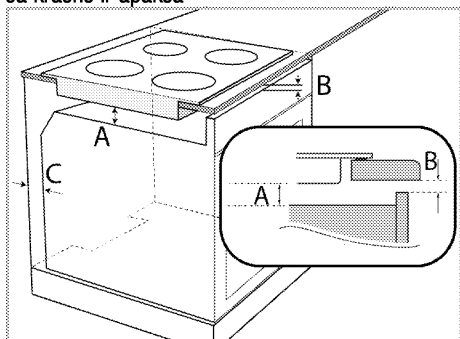
» vai

 - Melns/melnais vads = L (fāze)
 - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
 3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
 - Brūnais vads = L1 vai L2 (1. fāze vai 2. fāze)
 - Melnais vads = L2 vai L1 (2. fāze vai 1. fāze)
 - Zilais/melnš vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

 - Melnais vads = L1 (1. fāze)
 - Melns vads = L2 (2. fāze)
 - Zilais/Brūnais vads = N (neitrāls)
 - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakšā



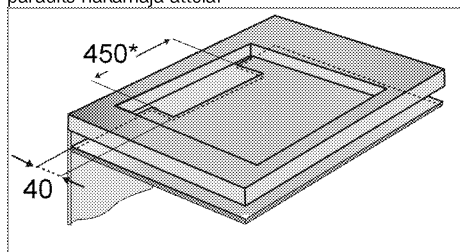
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Ja padome ir apakšā

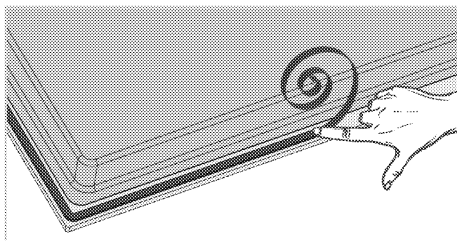
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



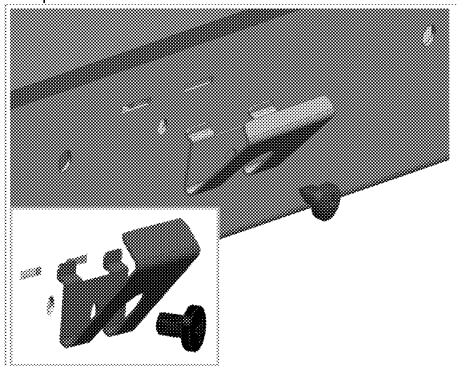
* min.

Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jānovietojiet iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras pie letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidrums nokļūšanu starp iekārtu un leti.

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts uzstādīšanas laikā tās iekšpusē iekļāviet iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.



4. Fiksējiet montāžas atsperes, ievietojot un pieskrūvējot tās pa apakšējā rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.

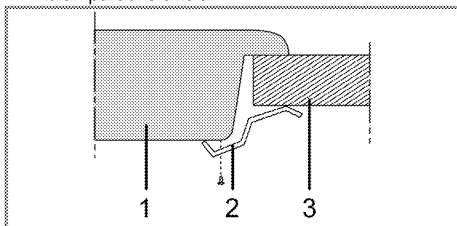


Dažu modeļu produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atsperēm.



Uzstādīšanas atsperu skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

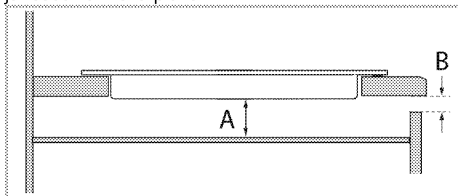
5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.



- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete

i Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapiša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.

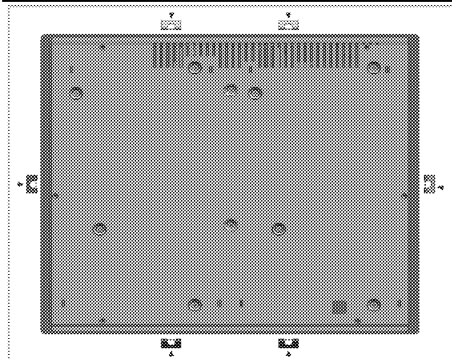


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

i Savienojuma atveru atrašanās vietas attēlā tālāk ir parādītas shematiski un var atšķirties atkarībā no ierīces modeļa. Pielāgojiet tās atbilstoši ierīces savienojuma atverēm.



! **BĪSTAMI:**
Pievienošana pie dažādiem caurumiem nav ieteicama drošības apsvērumu dēļ, jo tas var sabojāt gāzes un elektrisko sistēmu.

! **BĪSTAMI:**
Plīts virsma ir aprīkota ar detaļām, kas darbojas ar gāzi un elektrību. Šī iemesla dēļ, plīts virsmas nostiprināšanai ir atļauts izmantot tikai tam paredzētās stiprinājumu vietas, izmantojot tikai komplektācijā iekļautos stiprinājumus un skrūves, saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādēm. Ja šie nosacījumi netiks ievēroti, tiks radīti draudi dzīvībai un īpašumam.

i Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāiet iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.

i Aplūkojiet savu iekārtu un pārļiecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

4 Sagatavošana

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidīniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakānu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.

- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

Sākotnējā izmantošana

Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūkļi un noslaukiet ar drāniņu.

5 Plīts virsmas izmantošana

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



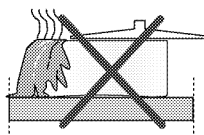
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanas risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķībties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties noīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu,

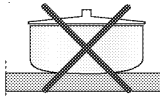
nebēdīet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

Kastroļu izvēle

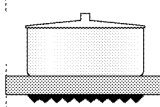
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.




Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

“Vārīšanās intensitāte var atšķirties atkarībā no katla veida, lieluma un ēdiena gatavošanas zonas lieluma; lai vārīšanās būtu vienmērīgāka, var izmantot par vienu pakāpi lielākas ēdiena gatavošanas zonas. Indukcijas plītiem lielākas ēdiena gatavošanas zonas izmantošanai nav negatīvas ietekmes uz enerģijas patēriņu, jo karstums tiek ģenerēts vienīgi katla vietā.”

Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.

Kastroļa pārbaude

Lai pārbaudītu, vai kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielīp magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja  nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un

nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanās sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosepta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

Droša izmantošana

Neizvēlieties augstu sakarsēšanas līmeni, izmantojot teflona kastroli (ar nepielīpošu pārklājumu) bez eļļas vai ar ļoti nelielu eļļas daudzumu.

Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.

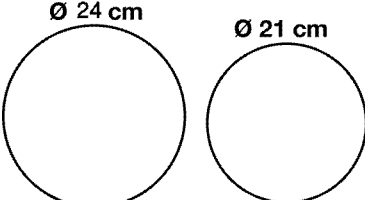
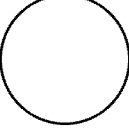
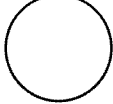


Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.

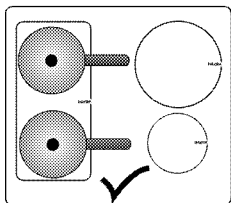


Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

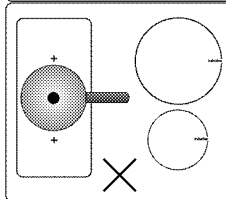
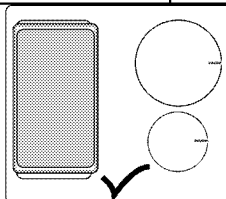
Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Liela ēdiena gatavošanas zona 	Parasta ēdiena gatavošanas zona 	Maza ēdiena gatavošanas zona 
Liela ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis. 	Parasta ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Automātiski piemērojas kastrolim. • Ideāli sadala jaudu. • Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai. 	Maza ēdiena gatavošanas zona <ul style="list-style-type: none"> • Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem) • Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.

Katlu izmantošana ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā



Varat atsevišķi izmantot abas ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas kā aizmugurējo kreisās puses un priekšējo kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu.



Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonā varat izmantot lielus katlus.

Katlam ir jānosedz ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas abus centrus. Neizmantojiet ēdiena gatavošanas zonu nekā citādi.

Izgaismotas ēdiena gatavošanas zonas (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Ēdiena gatavošanas zonas uz plīts virsmas tiks izgaismotas. Kad plīts virsma ir izslēgta vai gaidstāves režīmā, ēdiena gatavošanas zonas neparādīsies. Kad plīts virsma tiek ieslēgta, vajadzētu parādīties izgaismojumam, kas norāda uz ēdiena gatavošanas zonām.

Plīts virsmu izmantošana

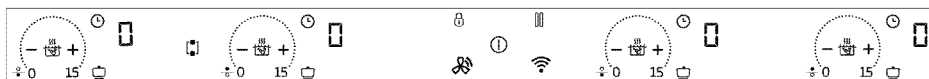


BĪSTAMI:

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekarsējušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

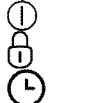
Vadības panelis



Specifikācijas



Iestatīšanas zona (temperatūras līmenim)



Ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš
Tautiņu bloķēšanas taustiņš



Taimera ieslēgšanas/izslēgšanas taustiņš



Ātrās sakarsēšanas taustiņš/lielas jaudas iestatījuma (pastiprinātāja) taustiņš



Automātiskas ēdiena gatavošanas taustiņš



Apturēšanas taustiņš



Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņš **(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**



Taimera līmeņa palielinājuma taustiņš



Taimera līmeņa samazinājuma taustiņš

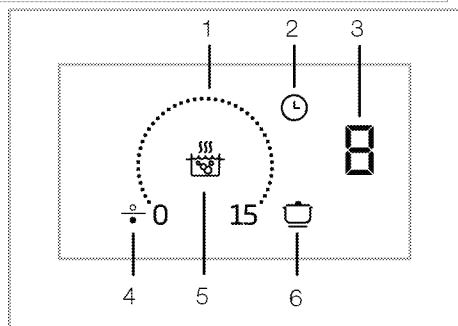


Plīts līdz kapuci simbols (Hob to Hood symbol) *



Wi-Fi simbols *

*** (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)**



- 1 Iestatīšanas zona
 - 2 Taimera taustiņš
 - 3 Ēdiena gatavošanas zonas displejs
 - 4 Ēdiena gatavošanas zonas simbols (*)
 - 5 Ātrās sakarsēšanas taustiņš
 - 6 Automātiskas ēdiena gatavošanas taustiņš
- * (Atšķiras atkarībā no iekārtas modeļa.)



Šo ierīci var vadīt, izmantojot skārienvadības paneli. Visas ar skārienvadības paneli veiktās darbības tiks apstiprinātas ar skaņas signālu.





Nodrošiniet, lai vadības panelis vienmēr būtu tīrs un sauss. Mitra un netīra virsma var traucēt darbību.

Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "i" uz vadības panela. Plīts virsma ir gatava izmantošanai.




Zīmējumi un attēli paredzēti tikai informatīviem nolūkiem. Attēlojums displejā un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

	Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.
	Ja kāds taustiņš (taustiņš "⏻") tiek ilgstoši spiests, drošības apsvērumu dēļ ierīce automātiski izslēdzas.


Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties taustiņam "⏻" uz vadības panela. Plīts virsma izslēgsies, pārslēdzoties gaidīšanas režīmā.

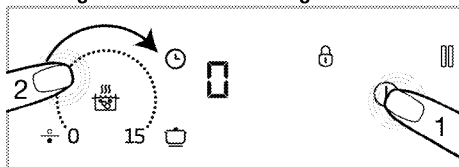
	Ja pēc plīts virsmas izslēgšanas ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās simbols "H" vai "h", tas norāda, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.
---	--

Atlikušā siltuma indikators


Ja ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās simbols "H", tas norāda, ka ēdiena gatavošanas zona joprojām ir karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sildīšanai. Šis simbols drīz tiks aizstāts ar simbolu "h", kas apzīmē mazāku karstumu.

	Ja elektroapgāde ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.
--	---

Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties taustiņam "⏻", lai ieslēgtu plīts virsmu.
- » Ēdiena gatavošanas zonā parādīsies simbols "0".
2. Pieskarieties tās ēdiena gatavošanas zonas iestatījumu sadaļai, ko vēlaties ieslēgt, un pavelciet ar pirkstu pāri zonai.

	Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski pārslēgsies gaidīšanas režīmā.
---	--

Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu velkot pār šo zonu, noregulējiet temperatūras līmeni robežās no "0" līdz "15".

Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Izvēlto ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt divos dažādos veidos:

1. Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim.

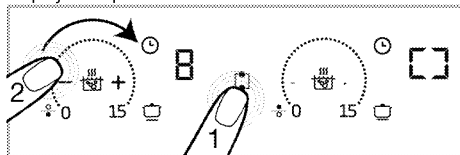
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras iestatījumu līdz "0" līmenim.

2. **Izmantojot izslēgšanas funkciju taimerī atbilstoši vajadzīgajai ēdiena gatavošanas zonai.**


Pēc noteiktā laika taimeris izslēgs ar to saistīto ēdiena gatavošanas zonu. Visos displejos tiks parādīta vērtība "0" vai "00". Simbols "⏻" plīts virsmas displejā vairs nebūs redzams. Pēc noteiktā laika tiks atskaņots skaņas signāls. Lai izslēgtu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības panela.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

1. Pieskarieties taustiņam "⏻", lai ieslēgtu plīts virsmu.
 2. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam
- » Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā tiks parādīts 0 un simbols "⏻".

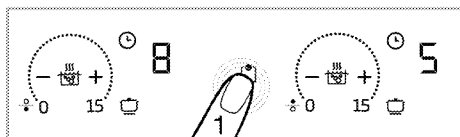


3. Pieskaroties regulēšanas zonai vai ar pirkstu velkot pār šo zonu, noregulējiet temperatūras līmeni robežās no "0" līdz "15".
- » Abu ēdiena gatavošanas zonu temperatūras līmeni ir iespējams mainīt iestatīšanas zonā.

	Ēdiena gatavošanas kreisās puses platvirsmas zonu skaidrojums ir piemērs. Ja ēdiena gatavošanas platvirsmas zona ir arī plīts virsmas labajā pusē, uz to attiecas tie paši norādījumi.
--	--

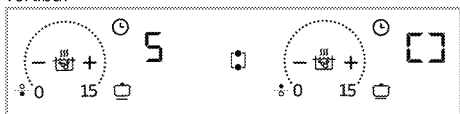
Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas ieslēgšana vienas vai abu kreisās puses ēdiena gatavošanas zonu darbības laikā (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Kamēr darbojas viena vai abas kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas, varat apvienot abas ēdiena gatavošanas zonas, ieslēdzot ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Šādi varat izmantot platāku ēdiena gatavošanas zonu ar tādām pašām vērtībām.



1. Pieskarieties ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izvēles taustiņam, kad darbojas viena vai abas ēdiena gatavošanas zonas plīts kreisajā pusē.

» Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā tiks parādīta mazāka no iepriekš izvēlēto gatavošanas zonu temperatūras vērtībām. Ja ir norādīts taimera darbības ilgums, displejā būs redzama taimera vērtība gatavošanas zonai ar mazāko vērtību.



» Lai mainītu temperatūras vērtību, iestatiet vēlamo temperatūru abu ēdiena gatavošanas zonu iestatišanas zonā.



Ja pieskarsities platvirsmas zonas taustiņam, kad ir ieslēgta platvirsmas ēdiena gatavošanas zona, gatavošanas zonas tiks atdalītas un izslēgtas.

Ēdiena gatavošanas platvirsmas zonas izslēgšana (Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Ēdiena platvirsmas gatavošanas zonu var izslēgt trīs veidos:

1. Samazinot temperatūru līdz "0" līmenim.

Lai izslēgtu ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu, varat samazināt temperatūras līmeni līdz "0".

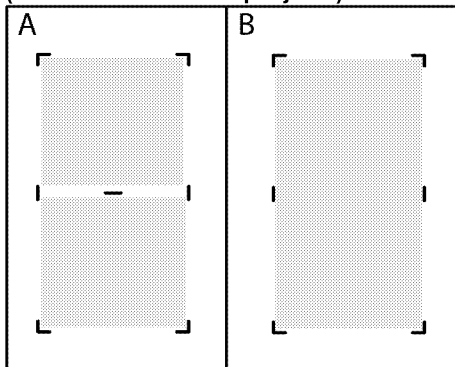
2. Izņemot izslēgšanu ar vēlamās platvirsmas ēdiena gatavošanas zonas taimeri.

Kad iestatītais laiks pagājis, taimeris izslēgs ēdiena gatavošanas platvirsmas zonu. Kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies 0, bet taimera displejā — 00. Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas displejā vairs nebūs redzams simbols "⌚".

3. 3 sekundes turiet nospiestu platvirsmas ēdiena gatavošanas zonas simbolu.

3 sekundes turot nospiestu platvirsmas ēdiena gatavošanas zonas simbolu, ēdiena gatavošanas zona izslēgsies.

Modeļi, kas apgaismoti ap gatavošanas zonas: (Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)



Ja divas atsevišķas gatavošanas zonas (parādīts attēlā A) tiek apvienotas kā platā virsmas gatavošanas zona, kas parādīta attēlā B, atdalošajai gaismai vajadzētu aizmukt. Ja platā virsmas gatavošanas zona atdala atpakaļ divās atsevišķās gatavošanas zonās, atdalošajai gaismai jābūt iedegtai.

Lielas jaudas iestatījums (PASTIPRINĀTĀJS)

Pastiprinātāja funkciju var izmantot, lai veiktu karsēšanu ar maksimālo jaudu. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās. Kad iestatītais pastiprinātāja laiks būs pagājis, (skatiet sadaļu Darbības laika ierobežojumu tabula), ēdiena gatavošanas zona tiks izslēgta.

Tieša PASTIPRINĀTĀJA funkcijas izvēle

1. Pieskarieties taustiņam "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.

2. Pieskarieties taustiņam "130".

Ieslēgtā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālu jaudu un gatavošanas zonas displejā parādīsies pastiprinātāja animācijas simbols "≡".

» Kad iestatītais pastiprinātāja laiks būs pagājis, (skatiet sadaļu Darbības laika ierobežojumu tabula), ēdiena gatavošanas zona tiks izslēgta.

Pastiprinātāja funkcijas izvēle, ja ir ieslēgta ēdiena gatavošanas zona


1. Kad plīts virsma ir ieslēgta un attiecīgā ēdiena gatavošanas zona ir aktīva, pieskarieties ""130"".



Pastiprinātāju iespējams aktivizēt tikai tās pašas puses vienā zonā (kreisajā vai labajā). Ja viena no tās pašas puses ēdiena gatavošanas zonām darbojas noteiktā temperatūras līmenī, pastiprinātāju nav iespējams iestatīt otrai ēdiena gatavošanas zonai tajā pašā pusē. Kad ir aktīva lielā ēdiena gatavošanas zona, šīm zonām nevar iestatīt pastiprinātāju.

- Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbosies ar maksimālo jaudu, un ēdiena zonas displejā mirgos trīs atbilstoši gaismas indikatori. Pēc pastiprinātāja darbības laika beigām ēdiena gatavošanas zona pārslēgsies uz iestatīto temperatūras līmeni un bus redzama tikai iestatītā temperatūras vērtība.


Lielas jaudas iestatījuma (PASTIPRINĀTĀJA) priekšlaicīga izslēgšana


Jebkurā laikā pieskaroties taustiņam , varat izslēgt pastiprinātāju.

Taustiņu bloķēšanas funkcija



Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

Taustiņu bloķēšanas funkcijas ieslēgšana

- Pieskarieties  3 sekundes, lai bloķētu vadības paneli.



Ja nospiedīsiet kādu taustiņu, kad ir ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija, sāks mirgot taustiņa  indikators.



Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu tikai plīts darbības režīmā. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas ieslēgšanas darbosies tikai taustiņš . Kad pieskarsieties kādam citam taustiņam, taustiņa  gaismas indikators mirgos, norādot, ka ieslēgta taustiņu bloķēšanas funkcija.

Ja izslēgsit plīts virsmu, kamēr taustiņi ir bloķēti, taustiņu bloķēšanas funkcija jāizslēdz, lai atkal ieslēgtu plīts virsmu.



Taustiņu bloķēšanas funkcijas izslēgšana

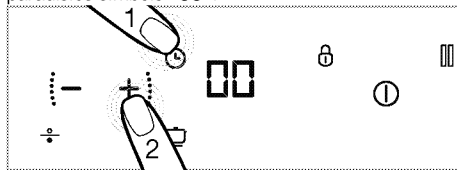
- 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu . Šī darbība tiek apstiprināta ar skaņas signālu. Taustiņa  gaismas indikators izslēdzas un vadības panelis ir atbloķēts.

Taimera funkcija



Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt plīti. Izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

Taimera ieslēgšana

- Pieskarieties taustiņam , lai ieslēgtu plīts virsmu.
- Ēdiena gatavošanas zonā parādīsies simbols "0".
- Palieliniet ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas darbības līmeni.
- Pieskarieties taustiņam , lai ieslēgtu taimeri. Attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies simbols "00".



- Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taustiņam  un .

» Lai apstiprinātu iestatījumu, pieskarieties . Nepieskaroties , iestatījums tiks automātiski atcelts dažu sekunžu laikā.



Taimeri var iestatīt tikai ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām.



Lai iestatītu taimeri citām ēdiena gatavošanas zonām, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.



Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.




Taimera izslēgšana

Kad iestatītais laiks pagājis, plīts virsma tiks automātiski izslēgta un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimera ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsit taimeri pirms tā darbības laika beigām, plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz izslēgsit plīts virsmu.

Taimeri var izslēgt ātrāk divos dažādos veidos.

- Taimera izslēgšana, samazinot tā vērtību līdz "00" :**
 - Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
 - Pieskarieties taustiņam , lai izvēlētos attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taimeri.
 - Kamēr attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonā ir redzams "00", samaziniet vērtību, pieskaroties taustiņam  un .
- Izslēdziet taimeri, apmēram 3 sekundes turot nospiestu tā taustiņu:**

1. Pieskarieties attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas taustiņam "⌚" 3 sekundes. "⌚" vairs nebūs redzams, un taimeris tiks atcelts.

Automātiskās ēdiena gatavošanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, 3 līmeņos varat ātri pagatavot ēdiena.

1. Siltuma uzturēšana
2. Vārīšana
3. Cepšana

Automātiskās ēdiena gatavošanas funkcijas ieslēgšana bez taimera iestatīšanas

1. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties taustiņam "☰" tajā ēdiena gatavošanas zonā, kurā vēlaties ieslēgt automātiskās ēdiena gatavošanas funkciju.
3. Pieskaroties pirmo reizi, atbilstošā ēdiena gatavošanas zona tiks ieslēgta ēdiena siltuma uzturēšanas līmenī. Displejā tiks parādīts simbols "P un ☰".
4. Pieskaroties otro reizi, atbilstošā ēdiena gatavošanas zona tiks ieslēgta vārīšanas līmenī. Displejā tiks parādīts simbols "P un ☷".
5. Pieskaroties trešo reizi, atbilstošā ēdiena gatavošanas zona tiks ieslēgta cepšanas līmenī. Displejā tiks parādīts simbols "P un ☰".

» Ēdiena gatavošanas zona sāks darboties iestatītajā automātiskās ēdiena gatavošanas līmenī.

Automātiskās ēdiena gatavošanas funkcijas ieslēgšana, iestatot taimeris

1. Lai izvēlētos vajadzīgo automātiskās ēdiena gatavošanas līmeni, pieskarieties atbilstošās ēdiena gatavošanas zonas taustiņam "☰".
 2. Pieskarieties taustiņam "⌚", lai ieslēgtu taimeris.
- » Ēdiena gatavošanas zonas displejā iedegsies simbols "00" un "⌚".
3. Iestatiet vajadzīgo ilgumu, pieskaroties taustiņiem "—"/"++".

» Ēdiena gatavošanas zona visu iestatīto laiku darbosies izvēlētajā automātiskās ēdiena gatavošanas līmenī.

» Kad iestatītais laiks pagājis, plīts virsma tiks automātiski izslēgta un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

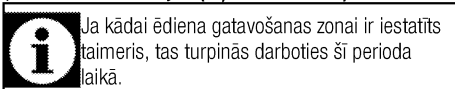
Automātiskās ēdiena gatavošanas funkcijas izslēgšana

1. Lai atceltu automātiskās ēdiena gatavošanas funkciju, varat pilnībā izslēgt atbilstošo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties taustiņam "☰/⌚".

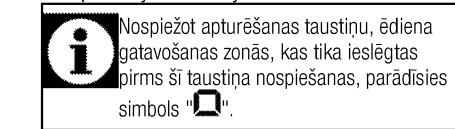
2. Ja vēlaties, lai ēdiena gatavošanas zona darbotos konkrētā līmenī un tiktu izslēgta automātiskās ēdiena gatavošanas funkcija, iestatiet vajadzīgo temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņiem "—"/"++". Ēdiena gatavošanas zona turpinās darboties iestatītajā temperatūras līmenī. Ja taimeris ir iestatīts iepriekš, iestatītais ēdiena gatavošanas laiks netiks atcelts un tiks saglabāts iestatītais temperatūras līmenis.

Apturēšanas funkcija

Izmantojot šo funkciju, varat apturēt visas izmantotās plīts virsmas funkcijas (**izņemot taimeris**).

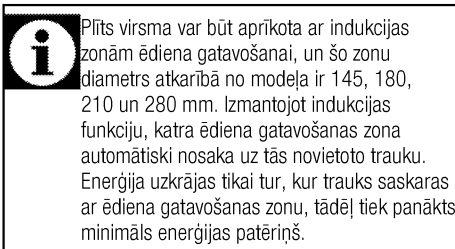


1. Plīts virsmas darbības laikā pieskarieties taustiņam "⏸".
- Visas ieslēgtās ēdiena gatavošanas zonas turpinās darboties minimālajā līmenī.
2. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "⏸", lai visas apturētās ēdiena gatavošanas zonas atkal ieslēgtu ar iepriekšējiem iestatījumiem.



Droša un efektīva indukcijas ēdiena gatavošanas zonu izmantošana

Zemāk ir aprakstīti darbības principi. Indukcijas plīts virsmas darbības princips ir tieša trauka sakarsēšana. Tādējādi tai ir dažādas priekšrocības, salīdzinot ar citiem plīts virsmu veidiem. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar augstākās kvalitātes drošības sistēmām maksimāli drošai lietošanai.



Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas vadības ierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skatiet 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, vēlāk izslēgsies arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, plīts lietotājs var to atkal ieslēgt, kā aprakstīts iepriekš.

1. tabula: Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — viena stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Atrā sakarsēšana	10 minūtes
P1	5
P2	2
P3	1

Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Iespējamās pazīmes pārkaršanas gadījumā

- Aktivā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli indikators nenorāda.

Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas ieslēdzas, ja ēdiens pārplūst pāri trauka malām. Ja ēdiens pārplūst un izšļakstās uz vadības paneļa, sistēma automātiski atvieno ierīci no elektrotīkla un izslēdz plīts virsmu.

Šajā laikā displejā tiek parādīts brīdinājums "E".

Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām. Tā ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādējādi var novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai.

Troksnaina darbība

Indukcijas plīts virsmas darbības laikā var rasties troksnis. Šis troksnis ir parasta parādība, un tā ir daļa no ēdiena pagatavošanas, izmantojot indukciju.

- Troksņa līmenis palielinās augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt katla materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības specifikas dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams, karsējot tukšu katlu. Troksnis vairs nebūs dzirdams, tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku.
- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

Kļūdu ziņojumi

2. tabula: Kļūdu kodi un kļūdu cēloņi

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Nospiesti divi vai vairāki taustiņi	Mirgo simbols "E"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir parkarsusi	Mirgo simbols "H"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Kastrolis nav piemērots ēdiena gatavošanas zonai	Iedegas simbols "L".	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Skānienvadības kartes aparatūras kļūda	Iedegas simbols "Fx***"	Taimera displejs
Indukcijas aparatūras kļūda	Mirgo simbols "Ex***"	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Uz skānienvadības paneļa ir panna/katls vai cits priekšmets	Mirgo simbols "F"	Visu ēdiena gatavošanas zonu displeji

x**": "1, 2, ..., 9"



Sīkāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, kas var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā. Ja kļūdas Fx un Ex netiek novērstas, sazinieties ar pilnvaroto klientu apkalpošanas centru.



Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta garaiņu iedarbībai, visa vadības sistēma tiks izslēgta, atskanēs skaņas signāls, un displejā sāks mirgot burts "E".



Uzturiet skārienpaneļa virsmu tīru. Panelis var parādīt brīdinājumu par nepareizu darbību.



Nenovietojiet uz skārienvadības paneļa katlus un pannas.

6 Apkope un tīrīšana

Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



BĪSTAMI:

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



BĪSTAMI:

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstišanas ir rūpīgi noslaucīts viss lielais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecieni.

Plīts virsmas tīrīšana

Stikla keramikas virsma

Noslaukiet stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmu ar aukstu ūdeni, pievēršot uzmanību tam, lai uz tās nepaliktu tīrīšanas līdzekļa paliekas, un nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikas (vitrokeramikas) virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar asmeņiem ar āķiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kalcija traipus (dzeltenos plankumus) ar veikalos nopērkamu kalķakmens tīrīšanas līdzekli vai nelielu daudzumu tāda kalķakmens tīrīšanas līdzekļa kā, piemēram, etiķis vai citronu sula.

Ja virsma ir ļoti netīra, ar sūklīti uzklājiet uz tās tīrīšanas līdzekli un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru drāniņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sirups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt neatgriezeniski sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas neliela izbalēšana. Tas neietekmē iekārtas darbību.

Stikla keramikas virsmas krāsas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

7 Traucējummeklēšana

Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārta ar slēgiekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Ēdiena gatavošanai izvēlētais katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet katlu.*

Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "i" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvās ēdiena gatavošanas zonas. >>> Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkaršis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> Ļaujiet tiem atdzist.

Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepēši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> Noņemiet šo objektu no paneļa.

Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.