

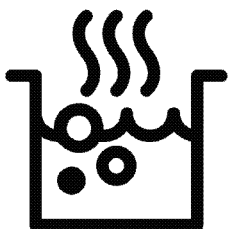


Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend

Вбудована варильна панель

Посібник користувача



HII 64822 UFT

ET / UK

185.9286.22/R.AE/3.06.2021/4-3

7757188676

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

Järgige kogu kasutusjuhendis olevat teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalsel kahju.



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk.....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus.....	4
Elektriline turvalisus.....	5
Transpordiohutus.....	6
Paigaldusohutus.....	6
Kasutusohutus.....	6
Temperatuuri hoiatused.....	7
Tarvikute kasutus.....	7
Toiduvalmistamise ohutus.....	7
Induktsioon.....	8
Hoolduse ja puhastamise turvalisus.....	8

2 Keskkonnajuhised 10

Jäätmehoolduseeskirjad.....	10
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine.....	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10
Soovitused energiasäästuks.....	10

3 Teie toode 11

Toote tutvustus.....	11
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.....	12

Pliidiplaadi juhtnupp.....	12
Üldteave pliidiplaadi kohta.....	13
Tehnilised kirjeldused.....	14

4 Esmakordne kasutamine 15

Esmane puhastus.....	15
----------------------	----

5 Pliidiplaadi kasutamine 16

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta.....	16
Juhtpaneel.....	19

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 27

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta.....	27
---	----

7 Hoidmine ja hooldus 28

Üldteave puhastamise kohta.....	28
Pliidiplaadi puhastamine.....	29
Juhtpaneeli puhastamine.....	29

8 Tõrkeotsing 30

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
 - Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
 - Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
 - Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
 - ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
 - ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
 - ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
 - ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.
- ⚠ Kasutuse eesmärk**
- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
 - Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
 - **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- ⚠ Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus**
- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse

toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- Keerake pottide ja pannide käepidemed töölaua poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriiku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge

asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.

Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.

Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsioonivõrke toote ümber avatuna.

Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Teil ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- **HOIATUS:** Kui ahju pind on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.

- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
- Malm, alumiinium või kahjustatud/karedate põhjaosadega köögitarbed võivad klaasipinna kriimustada. Kööginõude vahetamisel tõstke konteinerid alati üles, ärge libistage neid üle pinna.
- Ahju pinnalt tuleva aururõhu ja niiskuse tõttu võivad potid libiseda või hüpata. Seepärast veenduge, et poti põhi ja pliidi pind oleksid alati kuivad.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.



Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad.

Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.

- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge säilitage mingeid materjale ahjus.



Tarvikute kasutus

- **HOIATUS:** Kasutage ainult toote valmistaja kavandatud või tootja määratud standarditele vastavat ahju hoidmise kasti. Ahju ebaõige hoidmise kast võib põhjustada õnnetusi.



Toiduvalmistamise

ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik ahju juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi

- proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid katte või tulekattega (jne).
- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohool aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.



Induktsioon

- Teie ahju elektriliselt töötavad kuumutusplaadid on varustatud täiustatud induktsiooni tehnoloogiaga. Aega ja energiat säästvatel induktsiooni kuumutusplaatidel tuleb kasutada induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid; vastasel juhul kuumutusplaadid tööle ei hakka. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Pottide valimine". ,
- Kuna induktsiooni kuumutusplaat loob magnetvälja, võib sellel olla kahjulik mõju inimestele, kes kasutavad selliseid seadmeid nagu südamestimulaator või insuliinipump.

- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi kuumutusplaadile panna, kuna need kuumenevad.
- Ahju all sahtlites olevad metallist esemed võivad pika ja intensiivse kasutamise ajal kuumeneda. Ärge hoidke metallesemeid ahju all olevates sahtlites.
- Ärge asetage induktsioonpliidile selliseid elektroonikaseadmeid nagu mobiiltelefonid, tahvelarvutid ja arvutid. Teie tooted võivad kahjustada saada.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

- Kköögitarvete põhjas olevad soola- või suhkrujääd või sellised klaasipinnal olevad osakesed võivad klaasi kriimustada ja purustada.

Enne köögitarvete asetamist veenduge, et põhi oleks puhas. Hoidke klaaskeraamiline pind puhtana.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas,

kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

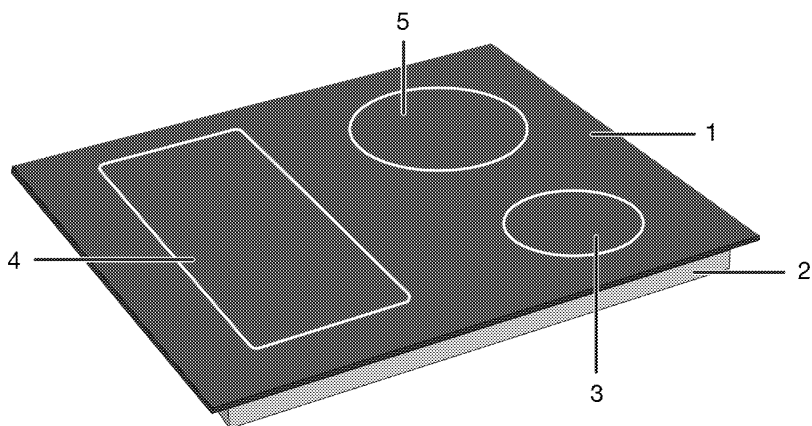
Soovitused energiasäästuks

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutada säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Kasutage kuumutusplaadile sobiva suuruse ja kaanega potte/panne. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke ahju toiduvalmistamise alapid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekanne toiduvalmistamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

Toote tutvustus



1 Klaasist kuumutuspind

2 Madalam korpus

3 Induktsiooniga kuumutusala

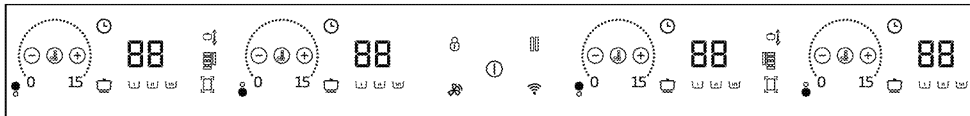
4 Induktsiooniga kuumutusala

5 Induktsiooniga kuumutusala

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiab te toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusala. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Pliidiplaadi juhtnupp

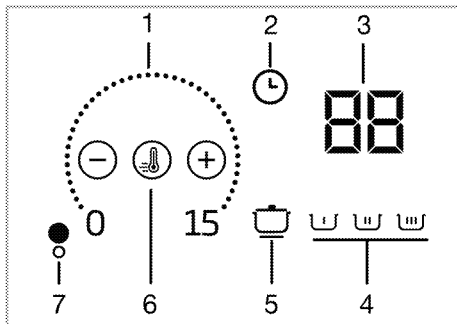


Temperatuuritaseme sätete ala



Klahvid ja sümbolid

- ① : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- 🔧 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- 🔥 : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 🔧 : Automaatse toiduvalmistamise klahv
- 🔧 : Peatamisklahv
- 🕒 : Taimeri klahv
- ⊕ : Taimeri suurendamise klahv
- ⊖ : Taimeri vähendamise klahv
- 🔧 : Funktsiooni „Teisalda“ sümbol
- 🔧/🔧 : Poti asetamise sümbol *
- 🔧 : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *
- 📶 : Wi-Fi klahv *

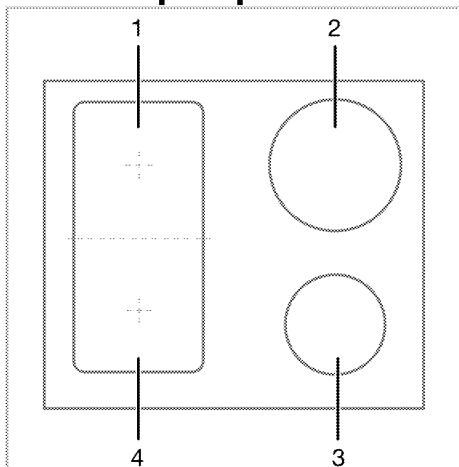


Kuumutusala ekraan

- 1 Temperatuuritaseme sätete ala
- 2 Taimeri klahv
- 3 Taimeri-/temperatuurinäidik
- 4 Automaatsed küpsetusastme sümbolid
- 5 Automaatse toiduvalmistamise klahv
- 6 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 7 Kuumutusala sümbol

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Üldteave pliidiplaadi kohta

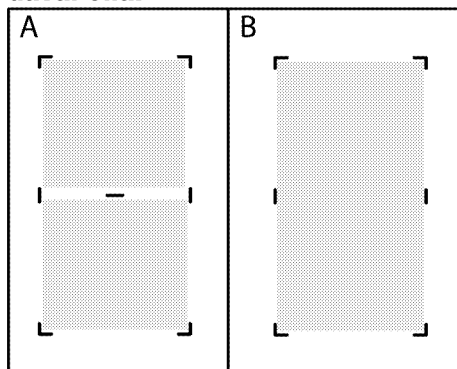


- 1 Tagumine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 2 Tagumine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Eesmine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 4 Eesmine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud keedualadega, millel on laiendatud pind (Flexi-pinnad). Võite seda keeduala kasutada eraldi keeduplaatidena, mis on üksteisest sõltumatud. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte. Nende keedualade jaoks

sobivate keedupottide kasutamist ja ühendamise funktsiooni kirjeldatakse jaotises „Kuidas pliidiplaati kasutada“.

**Valgustatud keedualadega mudelitel: Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saada-
daval olla.**



i Kui kahte ülaltoodud pinnal A asuvat eraldi keeduala ühendatakse ning need muutuvad laiendatud pinnaga keedualaks, nagu on näidatud joonisel B, lülitub nende vahel asuv valgustus välja. Kui laiendatud pinnaga keeduala lahutatakse uuesti kaheks eraldi keedualaks, lülitub valgustus uuesti sisse.

Tehnilised kirjeldused




Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (Toote külge kinnitatud vedrude ja tihenditihendiga mudelite korral arvestage laiuse ja sügavuse mõõtmetega võrreldes 10 mm võrra.)
Pliidiplaadi paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Pinge/sagedus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Kogu energiatarve	kuni 7.4 kW

Põletid

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	145 mm
Võimsus	1500 W / Kiirendaja: 2200 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	210 mm
Võimsus	2400 W / Kiirendaja: 3700 W

* Tehnilises tabelis määratletud pliidiplaadi kõrgus on toote aluse katte kõrgus.

-  Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.
-  Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.
-  Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonningimustest, võivad need väärtused erineda.

4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Esmane puhastus

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

MÄRKUS Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

MÄRKUS Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel ahju peale kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolatomsid, võivad ahju kahjustada. Ärge kasutage lõhenenud ahjusid. Nendest pragudest võib imbuda vesi ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil viisil kahjustatud (nt on näha pragusid), lülitage seade elektrilöögi ohu vältimiseks koheselt välja.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda .
- Ärge asetage plastist kööginõusid seadme peale, kuna need võivad sulada. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas;

pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

Induktsioonkeeduplaat on nagu avatud vooluring. Vooluring on valmis, kui keeduplaadile asetatakse induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad keedupott/pann ja otse klaaspinna all olev elektromagnet tekitab magnetvälja. Keedupoti/panni metallkeha kuumutatakse, võttes selleks energiat magnetväljast. Seega ei teki kuumus pliidiplaadi pinnal, vaid otse selle peal asuvas keedupotis/pannis. Klaaspind saab kuumaks tänu keedupoti/panni kuumusele.

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.
- Asjaolu, et keedupotide/pannide eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumutuspinna ei kuumutata otse, tagab see ohutumat kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumutustaset, kui kasutate vähese koguse õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumataid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinda toetus- ega löikepinnana.
- Ärge asetage metallesemeid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsioonilale alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või linnid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumutustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.
- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiate järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupottide/pannade suurus peab vastama induktsiooniala omale. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

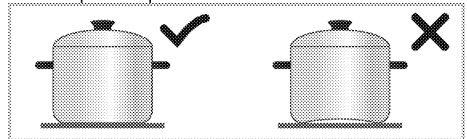
- Malmist keedupotid/pannid
- Emallitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

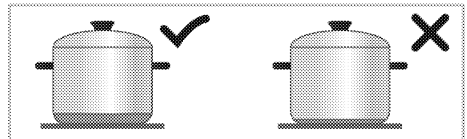
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.

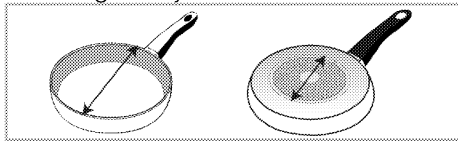


- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet. Teravad servad võivad pinda kriimustada.

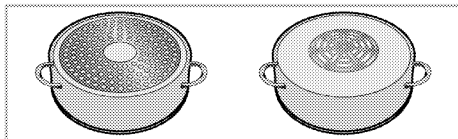


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi

suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida vastavalt ferromagnetvälja suurusel.



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi induktsioonpliidiplaat neid üldse tuvastada.



Keedupottide/pannade proovilepanek

Järgmiste meetodite abil saate kontrollida, kas Teie pott sobib induktsiooniga toiduvalmistamiseks.

1. See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
2. See sobib, kui "Q" ja "Q" või "U" ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsioonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Kuumutusala läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280
320	vähemalt 125 - kuni 320
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

Keedupottide/pannade tuvastamine induktsioonpliidiplaatide abil sõltub keedupottide/pannade põhjas oleva

ferromagnetilise materjali läbimõödust ja materjalist. Keedupottide/pannade tuvastamise tagamiseks ja tõhusa toiduvalmistamise saavutamiseks tuleb valida keedupotid/pannid vastavalt Teie pliidiplaadi suurusel. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitatavad keedupottide/pannade suurused on toodud eespool.

Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suurusel ja keeduala suurusel. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamine ei põhjusta induktsioonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

Keedupottide/pannade automaatne tuvastamine

Kui asetate pliidiplaadile induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad keedupotid/pannid, tuvastab Teie pliidiplaat automaatselt, millistele keedualadele neid asetatakse, ja kuvab juhised juhtpaneelil.

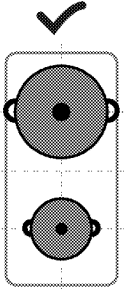
Vastava keeduala sümbol, millele olete panni/keedupoti asetanud, ja "0" taimeritemperatuuri näidikul vilguvad seejärel 10 sekundit. Seega saate kohe pärast temperatuuri määramist kasutada pliidiplaadi ala, kus Teie toidupotid/pannid asuvad. Keeduplaadi temperatuuri väärtuse määramine on kirjeldatud järgmistes jaotistes.

Laiendatud (flexi) kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud kuumutusladega (flexi-pinnad), millel on laiendatud pind. Saate seda kuumutusala kasutada üksteisest sõltumatute keedualadena väiksemate keedupottide/pannade jaoks. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need

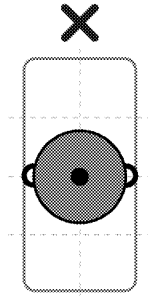
üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte.

Kahe sõltumatu keedualana



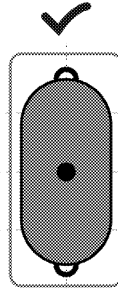
Laiendatud pinnaga keedualadel on kaks keeduala, nii ees kui taga. Võite kasutada neid alasid kahe sõltumatu keedualana erineva temperatuuritaseme ja kahe erineva keedupotiga. Asetage keedupotid/pannid vastavate keedualade keskele.

Kahe sõltumatu keedualana



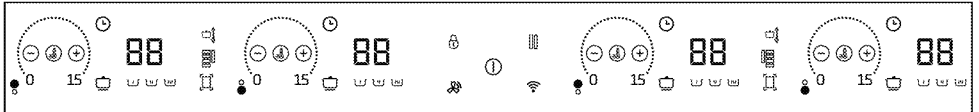
Ühe keedupoti/panni puhul asetage see eesmise või tagumise keeduala keskele. Ärge asetage keedupotte/panne keeduala keskele.

Ühe keedualana



Suurtes keedupottides/pannides toiduvalmistamiseks asetage need nii, et nad kataksid mõlema keeduala keskpunktid ja asuksid keeduala keskel.

Juhtpaneel



Temperatuuritaseme sätete ala

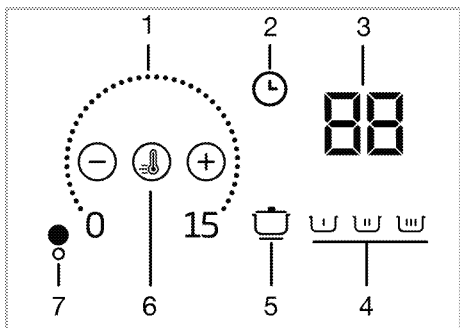


Klahvid ja sümbolid

- : Toitenupp
- : Klahviluku klahv
- : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- : Automaatse toiduvalmistamise klahv
- : Peatamisklahv
- : Taimeri klahv

- : Taimeri suurendamise klahv
- : Taimeri vähendamise klahv
- : Funktsiooni „Teisalda“ sümbol
- : Poti asetamise sümbol *
- : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *
- : Wi-Fi klahv *

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.



Kuumutusala ekraan

- 1 Temperatuuritaseme sätete ala
- 2 Taimeri klahv
- 3 Taimeri-/temperatuurinäidik
- 4 Automaatsed küpsetusastme sümbolid
- 5 Automaatse toiduvalmistamise klahv
- 6 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 7 Kuumutusala sümbol

i Seda seadet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli kaudu. Iga puutetundlikul juhtpaneelil tehtud toiming kinnitatakse helisignaaliga.

i Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.

Keeduplaadi sisselülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi ①.

Keeduplaat on kasutusvalmis.

i Kui 20 sekundi jooksul ei teostata ühtegi toimingut, lülitub pliidiplaat automaatselt ooterežiimi.

i Seade lülitub turvalisuse huvides ise välja, kui mõnda klahvi (klahvi ②) pikalt vajutada.

Keeduplaadi väljalülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi ①.

20/ET

Keeduplaat lülitub välja ja naaseb ooterežiimi.

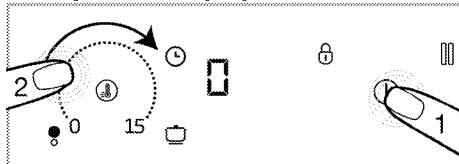
i Kui pärast pliidiplaadi väljalülitamist sütib ekraanil sümbol "H" või "h", tähendab see, et pliidiplaadi ala on veel kuum. Ärge keeduplaate puudutage.

Liigkuumuse näidik

Kui pliidiplaadi ekraanil süttib sümbol "H", tähendab see, et keeduplaat on veel kuum ning seda saab kasutada väikese koguse toidu soojana hoidmiseks. Mõne aja pärast lülitatakse see sümboliks "h", mis omakorda tähendab, et keeduplaat on nüüd jahedam.

i Elektrikatkestuse korral jääkuuma näidik ei süti ja seega ei hoiata kasutajat kuumade keeduplaatide eest.

Pliidiplaadi ala(de) sisselülitamine



1. Lülitage pliidiplaat klahvi ① vajutamisega sisse.

» „0“ Pliidiplaadi alade ekraanidele ilmub sümbol „C“.

2. Puudutage sisselülitava pliidiplaadi ala seadistamisala või libistage sellel sõrmega.

i Kui 20 sekundi jooksul ei teostata ühtegi toimingut, lülitub pliidiplaat automaatselt ooterežiimi.

Temperatuuritaseme määramine

Määrake temperatuuri vahemik seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus „0“ ja „15“.

i Toiduvalmistamise abiala või toimida iseseisvalt. Selleks kasutatakse vasakpoolse tagumise toiduvalmistamise ala temperatuuritaset.

i Toiduvalmistamise abialad võivad toimida iseseisvalt. Selleks määratakse vasakpoolse toiduvalmistamise abiala temperatuuritasemeks vasakpoolse tagumise toiduvalmistamise ala temperatuuritase ja parempoolse toiduvalmistamise abiala temperatuuritasemeks parempoolse tagumise toiduvalmistamise ala temperatuuritase.

Keeduplaadi väljalülitamine

Valitud keeduplaati saab välja lülitada 2-l erineval viisil:

1. Kui määrate temperatuuriks "0"

Võite pliidiplaadi välja lülitada, vähendades temperatuuri taset väärtusele „0” .

2. Taimeri väljalülitamise funktsiooni kasutamise abil soovitud pliidiplaadi ala jaoks

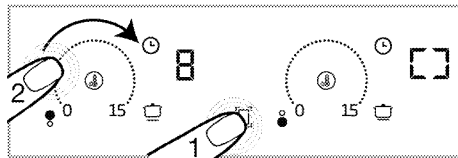
Kui aeg on välja lülitatud, lülitab taimer sellega seotud keeduplaadi välja. Kõikidel ekraanidel on näha „0” või „00” . Sümbol ☺ kaob pliidiplaadi ekraanilt.

Aja möödudes kostub helisignaal. Alarmi vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi juhtpaneelil.

Laiendatud pinnaga pliidiplaadi ala sisselülitamine Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

1. Lülitage pliidiplaat klahvi ☺ vajutamisega sisse.
2. Vajutage laiendatud pinnaga pliidiplaadi valikuklahvi.

» 0 Eesmise vasakpoolse pliidiplaadi ala ekraanil kuvatakse sümbol 0 ja tagumise vasakpoolse pliidiplaadi ekraanil kuvatakse sümbol "☺".



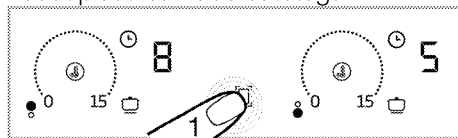
3. Määrake temperatuuri vahemik seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus 0 ja 15 .

» Temperatuuritaset saab muuta mõlema pliidiplaadi seadistusosalalt.

i Näitena on toodud vasakul asuvad laiendatud pinnaga pliidiplaadi alad. Kui Teie seadme paremal küljel on olemas laiendatud pinnaga pliidiplaadi ala, kehtib sama ka selle kohta.

Laiendatud pinnaga pliidiplaadi ala sisselülitamine, kui töötab üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

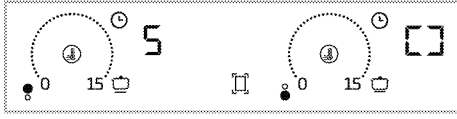
Kui üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid töötavad eraldi, võite mõlemad keeduplaadid ühendada, aktiveerides laiendatud pinnaga keeduplaati. Nii võite kasutada laiemat keeduplaati samade sätetega.



1. Pärast ühe või mõlema vasakpoolse pliidiplaadi ala sisselülitamist vajutage laiendatud pinnaga pliidiplaadi ala valikuklahvi.

» Eesmise vasakpoolse pliidiplaadi ala ekraanil kuvatakse madalama temperatuuriga pliidiplaadi temperatuur

Teie poolt eelnevalt valitud pliidiplaadi alade hulgast. Kui on määratud taimeri ajavahemik, kuvatakse lühema ajavahemikuga pliidiplaadi ala ajavahemik.



» Temperatuuriväärtuse tagantjärele muutmiseks määrake soovitud temperatuuri väärtus mõlema pliidiplaadi ala seadistusalt.

i Kui puudutate laiendatud pinnaga pliidiplaadi ala klahvi pärast laiendatud pinnaga pliidiplaadi ala aktiveerimist, pliidiplaadi alad lahutatakse ja lülitatakse välja.

Laiendatud pinnaga keeduplaatide väljalülitamine: Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.

Pliidiplaadi laiendatud pinnaga ala saab välja lülitada 3 erineval viisil:

1. Kui määrate temperatuuriks "0"

Laiendatud pinnaga keeduplaati võite välja lülitada, seades temperatuuriks „0“.

2. Kasutades taimeri väljalülitamise funktsiooni pliidiplaadi laiendatud pinnaga ala jaoks

Soovitud hetkel lülitab taimer laiendatud pinnaga keedulplaadi välja. Vasaku pliidiplaadi ala ekraanil kuvatakse 0, ja kella ekraanil kuvatakse 00. Klahvi ☺ märgutuli tagumise vasakpoolse keeduplaadi ekraanil kustub.

3. Vajutades pliidiplaadi laiendatud pinnaga ala umbes 3-ks sekundiks

Pliidiplaadi ala lülitub välja, kui vajutate pliidiplaadi laiendatud pinnaga sümbolit kauemaks kui 3 sekundit.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) säte

Võite kasutada kiirendajat maksimaalse võimsusega kuumutamiseks. Kuid me ei

soovita pikaajalist toiduvalmistamist selle sättega. Suurendatud võimsuse säte ei pruugi kõigil pliidiplaatidel saadaval olla. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi (vt tabelit „Tööaja piirangute tabel“), lülitatakse keeduplaat välja.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte otsevalik:

1. Lülitage pliidiplaad klahvi ☺ vajutamise sisse.
2. Vajutage klahvi ☺.

Aktiveeritud pliidiplaadi ala toimib maksimaalse võimsusega ja selle ekraanil kuvatakse liikuvat kiirendaja sümbolit "≡".

» Suurendatud võimsuse sätte ajavahemiku (vt tabelit „Automaatse väljalülituse ajavahemikud“) möödudes lülitatakse pliidiplaadi ala välja.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte valimine pliidiplaadi töö ajal:

1. Pärast keeduplaadi sisselülitamist ja vastava pliidiplaadi aktiveerimist vajutage klahvi ☺.

i Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätet saab aktiveerida vaid ühel alal igal küljel (vasakul või paremal). Kui üks toiduvalmistamise aladest samal küljel töötab kindla temperatuuri juures, sama külje teise toiduvalmistamise alal kiirendajat kasutada ei saa. Pärast laiendatud pinnaga pliidiplaadi ala aktiveerimist ei saa kiirendajat kasutada ka nendel.

2. Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi, lülitub pliidiplaadi ala määratud temperatuuritasemele ja ekraanil

kuvatakse ainult Teie valitud temperatuuri tase.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte väljalülitamine enne tööaja lõppu:


Suurendatud võimsuse sätet saate iga hetk välja lülitada klahvi  vajutamisega.




Klahvilukk

Pärast pliidiplaadi sisselülitamist saate funktsioonide tahtmatu muutmise vältimiseks aktiveerida klahviluku.



Klahviluku aktiveerimiseks

1. Juhtpaneeli lukustamiseks vajutage klahv  3-ks sekundiks.

Kui mõnda klahvi pärast klahviluku aktiveerimist vajutada, vilgub klahvi  märgutuli.

 Klahviluku saate aktiveerida ainult siis, kui pliidiplaat on töörežiimis. Pärast klahviluku aktiveerimist toimivad vaid klahvid . Kui mõnda muud klahvi puudutada, vilgub klahvi  märgutuli, näitamaks aktiveeritud lapselukku. Kui lülitate pliidiplaadi välja, kui klahvid on lukus, lülitatakse pliidiplaadi uuesti sisselülitamiseks klahvilukk välja.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Vajutage klahvi  3-ks sekundiks. Toiming kinnitatakse helisignaaliga. Klahvi  märgutuli kustub ning juhtpaneel on lukustamata.

Taimer


Antud funktsioon hõlbustab toiduvalmistamist. Te ei pea enam kogu toiduvalmistamise aja vältel pliidiplaadi juurde jääma. Pliidiplaadi ala lülitub automaatselt välja pärast valitud aja möödumist.

Taimeri aktiveerimiseks

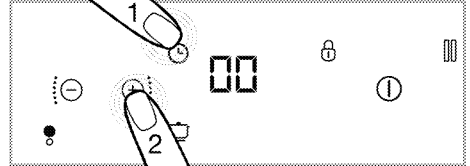
1. Lülitage pliidiplaat klahvi  vajutamisega sisse.

2. „0“ Pliidiplaadi alade ekraanidele ilmub sümbol „0“.



3. Määrake tase sisselülitatava pliidiplaadi ala seadistusalt.


4. Aktiveerige taimer klahvi  vajutamiseks.

Vastava pliidiplaadi ekraanil kuvatakse „00“.




5. Määrake soovitud ajavahemik klahvide  ja  vajutamiseks.

» Kinnitage säte klahvi  vajutamiseks. Kui klahvi  ei puudutata, kinnitatakse säte automaatselt.

 Taimerit saab kasutada ainult sisselülitatud keeduplaatide puhul.

 Teiste keeduplaatide taimerite seadistamiseks korrake üldtoodud toimingud.

 Ilma pliidiplaadi ala ja selle temperatuuritaset valimata ei saa taimerit seadistada.

Taimerite väljalülitamiseks

Määratud aja möödudes lülitub keeduplaad automaatselt välja ning kustub helisignaali.




Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite enneaegseks väljalülitamiseks



Kui taimer enneaegselt välja lülitatakse, jätkab keeduplaad tööd määratud temperatuuril seni, kuni see välja lülitatakse.

Taimeri saate enneaegselt välja lülitada kahel erineval viisil:

1. Väljalülitamine taimeri väärtuse vähendamisel väärtusele „00“ :

- 1.Valige keeduplaat, mille soovite välja lülitada.
- 2.Klahvi  vajutamisega valige vastava keeduplaadi taimer.
- 3.Vähendage väärtust, kuni vastava pliidiplaadi ekraanil kuvatakse sümbol „00“ , klahvide  ja  vajutamisega.

2- väljalülitamine taimeri klahvi vajutamisega umbes 3-ks sekundiks:






- 1.Hoidke vastava keeduplaadi klahv  all umbes 3 sekundit,  kaob täielikult ja taimer tühistatakse.

Automaatne toiduvalmistamine






Selle funktsiooni abil saate kiiresti toitu valmistada 3 erineval tasemel.

- 1.Soojana hoidmine
- 2.Keetmine
- 3.Praadimine




Automaatse toiduvalmistamise funktsiooni aktiveerimine ilma taimerita

- 1.Lülitage pliidiplaat klahvi  vajutamisega sisse.
 - 2.Vajutage soovitud keeduplaadi klahv , kus soovite automaatset toiduvalmistamist käivitada
 - 3.Pärast esimest puudutust aktiveeritakse vastav pliidiplaadi ala soojana hoidmise tasemel. Ekraanile ilmub sümbol " P "ja" ".
 - 4.Pärast teist puudutust lülitub vastav pliidiplaadi ala keetmise tasemele. Ekraanile ilmub sümbol " P "ja" ".
 - 5.Pärast kolmandat puudutust lülitub vastav pliidiplaadi ala praadimise tasemele. Ekraanile ilmub sümbol " P "ja" ".
- » Pliidiplaadi ala hakkab tööle määratud automaatse toiduvalmistamise tasemel.

Automaatse toiduvalmistamise funktsiooni aktiveerimine taimeriga


- 1.Valige soovitud automaatne toiduvalmistamise tase vastava keeduklahvi klahvi  vajutamisega.
- 2.Aktiveerige taimer klahvi  vajutamisega.
 - » Pliidiplaadi ala ekraanil sütivad sümbolid „00“ ja .
- 3.Määrake soovitud ajavahemik klahvide / abil.
 - » Antud pliidiplaadi ala jätkab tööd määratud temperatuuri juures määratud ajavahemiku jooksul.
 - » Määratud aja möödudes lülitub keeduplaat automaatselt välja ning kostub helisignaali. Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

Automaatse toiduvalmistamise funktsiooni väljalülitamine


- 1.Kui soovite automaatset toiduvalmistamist tühistada, saate vastava keeduplaadi klahvi  puudutamisega täielikult välja lülitada.
- 2.Kui soovite, et keeduplaat töötaks kindlaks määratud temperatuuritasemel ja automaatne küpsetusfunktsioon tühistataks, määrake soovitud temperatuuritase klahvi / vajutamisega. Pliidiplaadi ala jätkab tööd Teie poolt määratud temperatuuritasemel. Kui eelnevalt on juba seadistatud taimer, määratud toiduvalmistamise ajavahemikku ei tühistata ja pliidiplaat jätkab tööd määratud temperatuuritasemel.

Seiskamine


Selle funktsiooni abil võite seiskata kõik keeduplaadi aktiveeritud funktsioonid (**välja arvatud taimer**) mõneks ajaks.

-  Kui taimer on seatud mõnele pliidiplaadi alale, jätkab taimer tööd seiskamisfunktsiooni ajal.



1. Pärast keeduplaadi sisselülitamist vajutage klahv .

Kõik sisselülitatud keeduplaadid jätkavad tööd madalaimal tasemel.

2. Kõigi seisatud keeduplaatide ja nende varasemate sätete kasutamiseks vajutage klahv  uuesti.

i Seiskamisklahvi puudutamisel sümbol "□" ilmub nende keeduplaatide ekraanidele, mis olid sisse lülitatud enne selle klahvi puudutamist.

Induktsioonplaatide ohutuks ja tõhusaks kasutamiseks

Tööpõhimõte: Tänu oma tööpõhimõttele kuumutab induktsiooniga kuumutuselement keedupotti otse. Seega on sellel teiste pliidi tüüpide ees palju eeliseid. See töötab tõhusamalt ja pliidiplaadi pind on jahedam.

Teie induktsioonpliidiplaat on varustatud kõrgetasemelise turvasüsteemiga, mis tagab maksimaalset ohutust töö käigus.

i Teie pliidiplaat võib sõltuvalt mudelist olla varustatud induktsioonkeeduplaatidega läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Tänu induktsioonifunktsioonile tuvastab iga pliidiplaadi ala automaatselt sellele asetatud potti. Energia tekib ainult potti kontaktpinnal ja seega on võimsuse kulu minimaalne.

Toitehalduse funktsioon







Teie seade on varustatud toitehalduse funktsiooniga. Selle funktsiooni abil saate muuta koguvõimsust, mida

pliidiplaat võib kasutada. Toitehalduse funktsioonil on saadaval 9 astet.

Toitehalduse funktsioon - võimalikud koguvõimsuse astmed

Toitehalduse aste	Koguvõimsus
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Enne keeduplaatide sisselülitamist

- Lülitage pliidiplaat klahvi  sisse.
- Sõrme tõstmata vajutage vastavalt tagumise vasakpoolse pliidiplaadi klahv , siis eesmise vasakpoolse pliidiplaadi klahv  ja lõpuks klahv . Mis tahes klahvi vajutamisel kostub helisignaali.
- Vasakpoolse tagumise pliidiplaadi ala ekraanil kuvatakse määratud toitehalduse tase ja vasakpoolse eesmise pliidiplaadi ala ekraanil kuvatakse selle taseme koguvõimsuse väärtus. Kui väärtused on näha, laske need 3 klahvi lahti.
- Astmete vahel liikumiseks ja soovitud koguvõimsuse väärtuse määramiseks vajutage klahvi .
- Kinnitage säte klahvi  vajutamise ja lülitage pliidiplaat välja. Teie poolt määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse.

i Teie poolt keeduplaatidele määratud temperatuuritasemed võivad erineda sõltuvalt määratud koguvõimsuse astmest. Keeduplaadi temperatuuritase langetatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadile kehtivale koguvõimsuse astmele. See ei ole viga.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja. Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku.

Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käsitseda.

Tabel-1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Temperatuuritase	Töö ajavahemiku ülempiir tundides
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4

Temperatuuritase	Töö ajavahemiku ülempiir tundides
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Kiirkuumutamine	10 minutit
P1	6
P2	4
P3	2

Ülekuumenemise kaitse

Teie pliidiplaat on varustatud mitme anduriga, mis tagavad kaitset ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võite märgata järgmist:

- Töötav pliidiplaat võib välja lülituda.
- Valitud tase langeb. Kuid see ei kajastu ekraanil.

Ülevoolukaitstesüsteem

Teie pliidiplaat on varustatud ülevoolukaitstesüsteemiga. Kui mingil põhjusel tekkinud ülevool jõuab juhtpaneelile, katkestab süsteem automaatselt toiteühenduse pliidiplaadi väljalülitamiseks.

Sellisel juhul ilmub ekraanile sümbol „E“.

Õige võimsus

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõtteks on kohene reaktsioon käskudele. Selle toitesätteid saab muuta väga kiiresti. Seega saate seadme kohese väljalülitamisega vedeliku (vesi, piim) ülevoolu ära hoida.

i Hoidke puuetundliku juhtpaneeli pinda puhtana. Seade võib anda hoiatuse vales toimingust.

i Ärge asetage potte puuetundlikule juhtpaneelile.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi täitke panni õliga üle ühe kolmandiku. Ärge lahkuge õli kuumutamise ajal. Liigselt kuumutatud õli on tuleohtlik. Ärge kunagi püüdke kustutada tulekahju veega! Kui õli süttib, katke see tuletøkiga või märjalapiga. Kui see on ohutu, lülitage ahi välja ja kutsuge tuletõrje.
- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiate jaotisest „Keskkonnajuhised“.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igit töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, kattakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Keeduplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada pliitidele ja põleti komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nuga, traatvilla või muude samaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva kattakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.

- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärkliis ja siirup, tuleks

eemaldada kohe, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.

- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*
- Kui pliidiplaadi uuesti sisselülitamisel ekraan ei sütti. >>> *Ühendage seade kaitselüliti abil vooluvõrgust lahti. Oodake vähemalt 20 sekundit ja ühendage see siis uuesti.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei sobi. >>> *Kontrollige oma keedu-/küpsetusnõud.*

"Q" ja "U" või "L" Toiduvalmistamise ala ekraanile ilmub sümbol.

- Te ei ole potti aktiivsele toiduvalmistamise alale pannud. >>> **Kontrollige, kas pott toiduvalmistamise alal.**
- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induktsiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induktsiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*
- Keedu-/küpsetusnõu või toiduvalmistamise ala on ülekuumenemas. >>> *Laske neil jahtuda.*

Valitud toiduvalmistamise ala lülitub töö ajal järsku välja.

- Valitud toiduvalmistamise ala määratud toiduvalmistamise aeg võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue toiduvalmistamise aja või lõpetada toiduvalmistamise.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Puutetundlik juhtpaneel võib olla millegagi kaetud. >>> *Eemaldage paneelil olev ese.*

Pott ei soojene isegi siis, kui toiduvalmistamise ala on sisse lülitatud.

- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induktsiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induktsiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*

Jahutusventilaator töötab edasi, kuigi keeduplaat on välja lülitatud.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsioonitehnoloogia eripära.

Võimalikud helid ja põhjused

- **Ventilaatori heli:** Pliidil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevaid tööastmeid ja see töötab vastavalt temperatuuri erinevatele tasemetele.
 - **Madal sumin nagu trafo töö ajal:** See on induktsioonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
 - **Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
 - **Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuurideg juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.
-

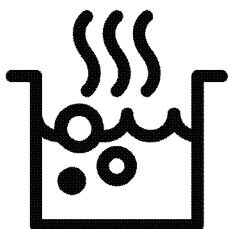
Tõrkekoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mitesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsioonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 - E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 - E 21	Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 - E 45	Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.



Вбудована варильна панель

Посібник користувача



UK

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути. Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	5
Електрична безпека	5
Безпека під час транспортування	6
Безпечне встановлення	7
Безпека використання	7
Застереження щодо температури	8
Використання приладдя	8
Безпека при готуванні	8
Електроіндукція	9
Безпечне обслуговування та очищення 9	

2 Екологічні інструкції 11

Правила щодо відходів	11
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів	11
Утилізація пакувальних матеріалів	11
Поради з енергозбереження	11

3 Ваш вибір 12

Опис виробу	12
Знайомство та використання панелі управління виробом	13

Управління конфорками	13
Загальна інформація про плиту	14
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	15

4 Перше використання 16

Перша чистка	16
--------------------	----

5 Правила експлуатації варильної панелі 17

Загальна інформація про використання печі	17
Панель управління	21

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 30

Загальні попередження про приготування їжі на плиті	30
---	----


7 Догляд і технічне обслуговування 31

Загальна інформація щодо очищення	31
Чищення плити	32
Очищення панелі управління	32

8 Пошук та усунення несправностей 33

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
- Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
- ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
- ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
- ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
- ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠ **Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.


 **Безпека дітей,**
вразливих людей та
домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.

- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Поверніть ручки горщиків і каструль до сторони поверхні стола, щоб діти не могли схопити їх та обпіктись.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.

 **Електрична безпека**

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без

- заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
 - Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
 - Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
 - Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутий, розламаний, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
 - Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
 - Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
-  **Безпека під час транспортування**
- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
 - У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
 - Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу

на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте

електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.

- **УВАГА:** Якщо поверхня печі розтріскується, відключіть виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Чавунний, алюмінієвий або посуд з пошкодженою / грубою нижньою частиною може призвести до подряпин скла. Замінюючи посуд, завжди піднімайте тару, не ковзайте по поверхні.

- Тиск пари з поверхні печі, а також волога можуть призвести до ковзання або скакання каструлі. З цієї причини переконайтесь, що дно горщика та поверхня плити завжди сухі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- **УВАГА:** Вогненебезпечно: Забороняється зберігати

будь-які предмети на духовій шафі.



- Використання приладдя
- **УВАГА:** Духову шафу слід зберігати лише у спеціальній упаковці, розробленій виробником або виготовленій відповідно до стандартів виробника. Неправильне зберігання духової шафи може призвести до нещасних випадків.



- **Безпека при готуванні**
- **УВАГА:** Потрібно дотримуватися процесу приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **УВАГА:** При готуванні з твердою або рідкою олією небезпечно залишати піч, це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; Відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною кришкою (тощо).
- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в

їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.



Електроіндукція

- Конфорки вашої духової шафи використовують вдосконалену технологію «Електроіндукція». Для індукційних конфорок, які економлять час та електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для індукційного приготування; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна плита створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують такі пристрої, як кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не

покладайтеся на датчик посуду.

- Забороняється розміщувати такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки на конфорці, оскільки вони сильно нагріються.
- Металеві предмети, що зберігаються у шухлядах під духовою шафою, можуть нагріватися під час тривалого та інтенсивного використання. Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під духовою шафою.
- Не кладіть на індукційну плиту електронні вироби, як наприклад: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ці вироби можуть зазнати пошкоджень.



Безпечне обслуговування та очищення

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду!

Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Сіль, залишки цукру на дні посуду або такі частинки

на скляній поверхні можуть спричинити подряпини та розтріскування скла.

Переконайтесь, що дно чисте перед тим, як ставити посуд. Зберігайте склокерамічну поверхню в чистоті.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиви 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. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиви щодо обмеження використанням 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.

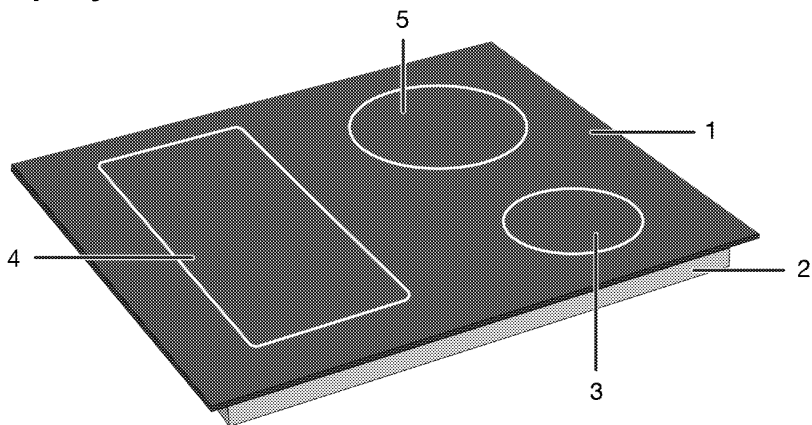
Поради з енергозбереження

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Використовуйте каструлі / сковорідки з розміром і кришкою, що підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі потрібного розміру для своїх страв. Для контейнерів неправильного розміру потрібно більше необхідної енергії.
- Тримайте зони розігріву духовки та основи для каструль чистими. Бруд зменшує тепловіддачу від зони нагрівання їжі або основи для каструль.

3 Ваш виріб

Опис виробу



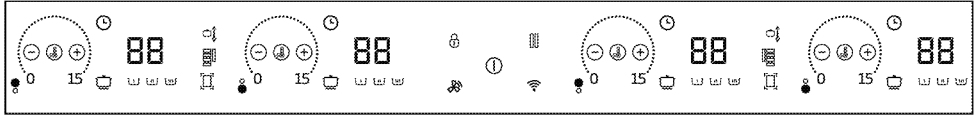
- 1 Скляна поверхня приготування
- 2 Нижня частина корпусу
- 3 Індукційна зона приготування

- 4 Індукційна зона приготування
- 5 Індукційна зона приготування

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панелью управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.














Управління конфорками



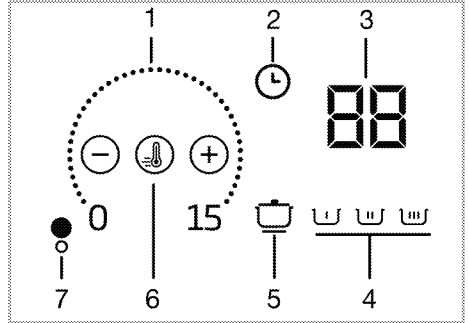
Область налаштування рівня температури



Кнопки та символи

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка автоматичного приготування
-  : Кнопка зупинення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка збільшення таймера
-  : Кнопка зменшення таймера
-  : Символ функції «Перемістити»
-  : Горщик розміщення символ *
-  : Ключ під'єднання варильної поверхні до ковпака *
-  : Кнопка Wifi *

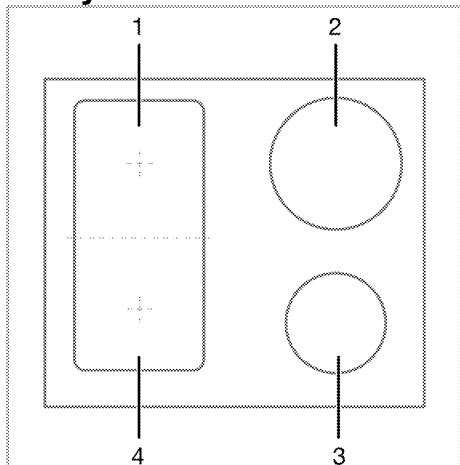
* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.



Дисплей зони приготування

- 1 Область налаштування рівня температури
- 2 Кнопка таймера
- 3 Індикатор таймера/температури
- 4 Символи рівнів автоматичного приготування
- 5 Кнопка автоматичного приготування
- 6 Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- 7 Символ зони приготування

Загальна інформація про плиту

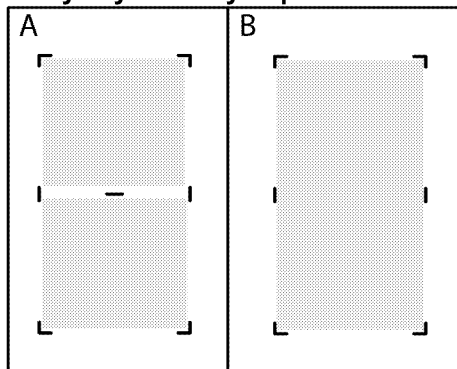


- 1 Ззаду ліворуч - Індукційна зона приготування
- 2 Ззаду праворуч - Індукційна зона приготування
- 3 Спереду праворуч - Індукційна зона приготування
- 4 Спереду ліворуч - Індукційна зона приготування

Ваша плита оснащена широкими (гнучкими) поверхнями для готування. Ви можете користуватися поверхнями для готування окремо, незалежно одна від одної. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у

великій каструлі. Використання відповідних каструль для цих зон приготування та функція комбінування описані в розділі «Як користуватися плитою».

На моделях з освітленими зонами приготування їжі: Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.



i Коли дві окремі зони для приготування їжі на поверхні А, показані вище, об'єднуються в зону приготування їжі з широкою поверхнею, як показано на В, роздільне підсвічування між ними має бути вимкненим. Коли зона готування з широкою поверхнею буде повернена до роздільного управління двома окремими зонами готування, підсвічування має знову ввімкнутися.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	45,2 мм* / 580 мм / 510 мм (Для моделей, що постачаються з кріпильними пружинами та ущільнювальною прокладкою, прикріпленими до виробу, враховуйте розміри ширини та глибини на 10 мм більше, ніж ці вимірювання.)
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина)	560 (+2) мм / 490 (+2) мм
Напруга / частота	1N ~ 220-240 В / 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	макс. 7.4 кВт

Горілки

Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2200Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2200 Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1500 Вт / Підсилення: 2200 Вт
Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2400 Вт / Підсилення: 3700 Вт

* Висота варильної панелі, зазначена в технічній таблиці, є базовою висотою поверхні виробу.

- i** Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.
- i** Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.
- i** Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПРИМІТКА 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.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація про використання печі

Загальні попередження

- Не допускайте падіння предметів на піч. Навіть дрібні предмети, такі як солонки, можуть пошкодити піч. Не використовуйте тріснуту піч. Вода може просочитися через тріщину і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, а потім зателефонуйте в уповноважений сервісний центр, щоб вимкнути виріб, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каструлі / каструлі на варильну поверхню. негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.

- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Схема завершується, коли на неї розміщуються каструлі / каструлі, придатні для індукційного приготування, а електронна система під скляною поверхнею генерує магнітне поле. Металева основа каструль / сковорідок нагрівається, забираючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином, тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом каструль/сковорідок.

Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каструлі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по

відношенню до інших типів поверхонь для готування.

- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрат тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективно приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каstrулі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечно використання у разі можливих випадків під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrул/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каstrулі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.
- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю

систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

Пательні/горщики для готування

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні горщики/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каstrулі/сковороди. Діаметр основи каstrул / каstrул повинен відповідати зоні індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

Відповідні каstrулі/горщики:

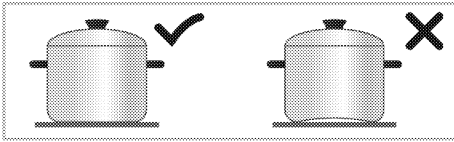
- Чавунні каstrулі/сковорідки
- Емальовані сталеві каstrулі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горщики /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

Непридатні горщики/сковорідки:

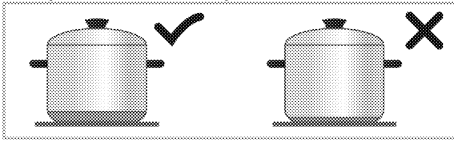
- Алюмінієві горщики/сковорідки
- Мідні горщики/сковорідки
- Латунні каstrулі/горщики
- Скляні горщики/каstrулі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

Рекомендації:

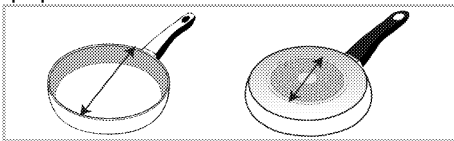
- Використовуйте лише горщики/каstrулі з плоским дном. Не використовуйте каstrулі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



- Використовуйте горщики/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подрапин на поверхні.

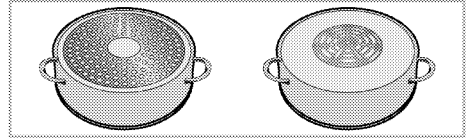


- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.



- Деякі горщики/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою. У деяких

випадках може з'явитися попередження про погані горщики/сковорідки.



Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

- Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
- Сумісна, якщо "□" та "□" або "□" не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

Рекомендовані розміри кастрель/сковорідок

Діаметр зони приготування - мм	Діаметр каструлі - мм
145	мін. 100 - макс 145
180	мін. 100 - макс 180
210	мін. 140 - макс 210
240	мін. 140 - макс 240
280	мін. 125 - макс 280
320	мін. 125 - макс 320
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

Виявлення кастрель/кастрель індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрель. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрель/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище. Поводження при кип'ятінні може різнитися залежно від типів каструлі,

розміру каstrулі та розміру конфорки. Для більш однорідної поведінки кипіння можна використовувати зону приготування більше на один крок. Використання більшої конфорки не призведе до втрати енергії на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідній зоні посуду.

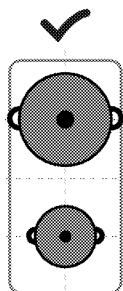
Автоматичне виявлення горщиків/сковорідок для готування

Коли ви ставите на плиту будь-які горщики/каstrулі, сумісні з індукційною плитою, панель для готування автоматично визначає, на якій конфорці встановлено сковорідку/каstrулю, та надає вказівки на панелі управління. Символ відповідної поверхні для готування, на якій ви поставили каstrулі/сковорідку, і «0» на дисплеї таймера/температури блиматимуть протягом 10 секунд. Таким чином, ви можете керувати поверхнею для готування там, де розміщені сковорідки/каstrулі, швидко встановивши значення температури. Встановлення значення температури поверхні для готування описано в наступних розділах.

Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею

Ваша плита оснащена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окремою поверхнею для готування, незалежно одна від одної для ваших малих горщиків/сковорідок. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каstrулі.

Як дві незалежні зони приготування їжі

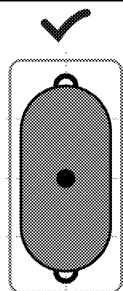


Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каstrулями/сковорідками. Розмістіть горщики/каstrулі, центруючи в окремих зони для готування.



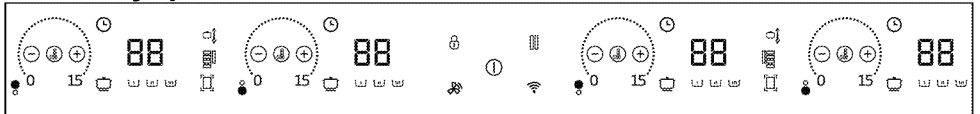
Для приготування їжі з однією каstrулею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розміщуйте каstrулі/сковорідки в центрі зони готування.

Як єдина зона приготування



Для приготування страв у великих каstrулях/сковорідках, розміщуйте каstrулі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.














Панель управління



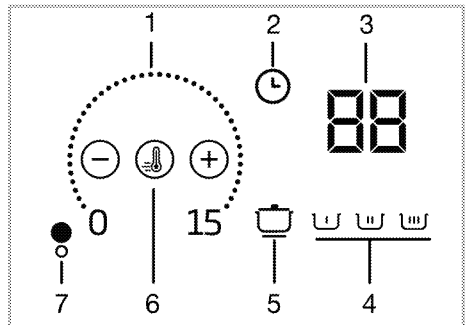
Область налаштування рівня температури



Кнопки та символи


-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка автоматичного приготування
-  : Кнопка зупинення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка збільшення таймера
-  : Кнопка зменшення таймера
-  : Символ функції «Перемістити»
-  : Горщик розміщення символ *
-  : Ключ під'єднання варильної поверхні до ковпака *
-  : Кнопка Wifi *


* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.



Дисплей зони приготування

- 1 Область налаштування рівня температури
- 2 Кнопка таймера
- 3 Індикатор таймера/температури
- 4 Символи рівнів автоматичного приготування
- 5 Кнопка автоматичного приготування
- 6 Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
- 7 Символ зони приготування

 Управління пристроєм здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.

 Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.

Увімкнення плити

1. Торкніться кнопки ① на панелі управління.

Плита готова до використання.

i Плита автоматично повертається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не виконується жодна операція.

i Прилад самостійно вимикається з міркувань безпеки, якщо будь-яку кнопку (Ⓜ) натискати протягом тривалого часу.

Вимкнення плити

1. Торкніться кнопки ① на панелі управління.

Плита вимикається і повертається в режим очікування.

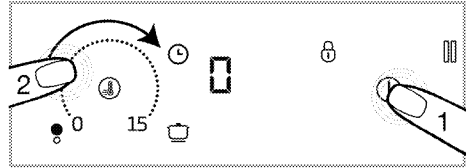
i Якщо на вимкненій плиті на дисплеї горить символ "Н" або "h", це означає, що зона конфорки все ще гаряча. Не торкайтесь конфорок.

Індикатор надлишкового тепла

Якщо "Н" символ на екрані конфорки світиться, це означає, що плита все ще гаряча і може використовуватися для підтримання невеликої кількості їжі гарячою. Через деякий час символ перемикається на символ "h", що означає зменшення температури.

i У разі відключення електроенергії індикатор залишкового тепла не світиться і не попереджує користувача про гарячі конфорки.

Увімкнення конфорок (зона готування)



1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.

» Символ «0» на дисплеї конфорки з'являється символ.

2. Торкніться зони налаштування зони конфорки, яку потрібно увімкнути, або проведіть пальцем по зоні налаштування.

i Плита автоматично повертається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не виконується жодна операція.

Встановлення рівня температури

Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановіть рівень температури між «0» та «15» .

Вимкнення конфорок:

Вибрану конфорку можна вимкнути 2 різними способами:

1. **Встановивши температуру як "0"**

Ви можете вимкнути конфорку, зменшивши налаштування температури до «0» .

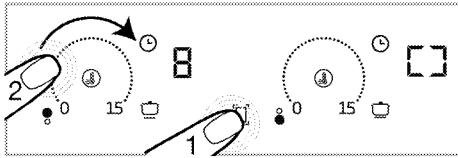
2. **Використання функції вимкнення таймера для потрібної конфорки**

Коли час сплине, таймер вимкне підключену до нього конфорку. Усі дисплеї вказують «0» або «00» . Символ ☹ на дисплеї конфорки зникає.

Звуковий сигнал подаватиметься по закінченні часу. Торкніться будь-якої кнопки на панелі управління, щоб вимкнути сигнал.

Увімкнення зони конфорки з широкою поверхнею Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.
» Символ **0** на передній лівій панелі конфорок відображається символ, а на задній лівій панелі конфорок - символ "□".



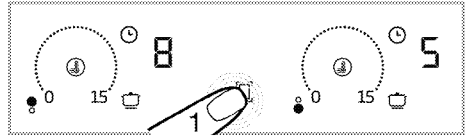
3. Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановіть рівень температури між **0** та **15**.

» Рівень температури можна змінювати в залежності від налаштованих областей обох зон конфорок.

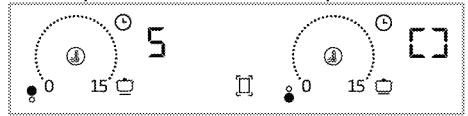
i В якості прикладу описані конфорки з широкою поверхнею зліва. Якщо на правій стороні приладу є зона конфорки з широкою поверхнею, те саме стосується і цієї зони конфорки.

Увімкніть конфорку з широкою поверхнею, коли одна або обидві конфорки зліва працюють Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Поки одна або обидві конфорки зліва працюють окремо, ви можете поєднати обидві конфорки, активуючи конфорку з широкою поверхнею. Таким чином, ви можете управляти ширшою поверхнею плити з однаковими значеннями.



1. Поки одна або обидві зони конфорки зліва працюють, торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.
» На дисплеї передньої лівій зони конфорки відображається температура зони конфорки з нижчою температурою зони конфорки, яку ви вибрали раніше. Якщо призначений період таймера, відображається значення того таймера, що має нижчий рівень.



- » Щоб потім змінити значення температури, встановіть бажане значення температури в зонах налаштування обох зон.

i Якщо торкнутися кнопки зони конфорки з широкою поверхнею, коли зона конфорки з широкою поверхнею активна, зони конфорки відокремлюються та вимикаються.

Вимкнення конфорок з широкою поверхнею: Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Зону конфорки з широкою поверхнею можна вимкнути 3 різними способами:

1. **Встановивши температуру як "0"**
Ви можете вимкнути конфорку із широкою поверхнею, зменшивши температуру до "0".
2. **Використання функції вимкнення таймера для зони конфорки з широкою поверхнею**

Коли час сплине, таймер вимикає конфорку з широкою поверхнею. Відобразиться екран лівої зони конфорки **0**, і відображається дисплей годинника **00**.

Індикатор кнопки  на задній лівій панелі конфорки вимикається.


3. Торкаючись символу зони конфорки з широкою поверхнею протягом приблизно 3 секунд

Якщо доторкнутися до символу зони конфорки з широкою поверхнею і утримувати протягом приблизно 3 секунд, зона конфорки вимкнеться.

Налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ)


Ви можете використовувати підсилювач для нагрівання з максимальною потужністю. Однак ми не рекомендуємо готувати протягом тривалого періоду з цими налаштуваннями. Налаштування високої потужності може бути доступне не на всіх плитах. Коли закінчився час для налаштування високої потужності (див. Таблицю обмежень періодів роботи), зона конфорки вимикається.

Безпосередній вибір параметра потужності (ПІДСИЛЮВАЧ):

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .


2. Торкніться кнопки .

Активована зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки

відображається рухомий символ "" підсилювача.

» Коли закінчився період для налаштування високої потужності (див. Таблицю Періоди автоматичного вимкнення), зона конфорки вимикається.


Вибір налаштування високої потужності (BOOSTER), коли зона конфорки активна:

1. Торкніться кнопки , коли плита увімкнена і відповідна зона конфорки активна.

 Налаштування високої потужності (підсилювач) може бути активоване лише в одній із зон з тієї ж сторони (ліворуч або праворуч). Якщо одна з конфорок з тієї ж сторони працює при певному рівні температури, підсилювач не можна встановити для іншої конфорки з тієї ж сторони. Поки активна зона конфорки з широкою поверхнею, підсилювач також не можна встановити для цих зон.

2. Обрана зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки блимає відповідно 3 індикатори. Коли закінчується період налаштування високої потужності, зона конфорки перемикається на встановлений рівень температури, і на екрані відображається лише вибраний вами рівень температури.


Вимкнення налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ) перед його закінченням:


Ви можете вимкнути налаштування високої потужності, коли завгодно, торкнувшись кнопки .



Блокування кнопок

Якщо плита в активному стані, ви можете активувати блокування кнопок, щоб запобігти випадковій зміні функцій.


Активація блокування кнопок


1. Натисніть кнопку  протягом 3 секунд, щоб заблокувати панель управління.

Якщо якась кнопка буде натиснута в той час як блокування буде активним, індикатор  почне блимати.

i Ви можете активувати блокування кнопок, лише поки плита перебуває в робочому режимі. Під час активного блокування кнопок працює лише кнопка . При натисканні на будь-яку іншу кнопку, індикатор  кнопки блимає, щоб вказати на активне блокування. Якщо ви вимкнете плиту, коли кнопки заблоковані, блокування кнопок вимкнеться, щоб знову увімкнути конфорку.

Вимкнення блокування кнопок



1. Утримуйте кнопку  натиснутою протягом 3 секунд.

Операція повинна бути підтверджена звуковим сигналом. Індикатор кнопки  вимикається і панель управління буде розблокована.

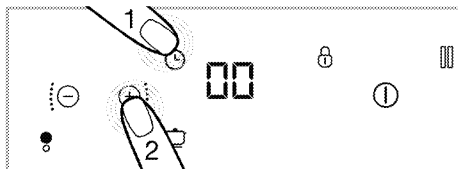
Функція таймера



Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не потрібно наглядати за плитою протягом усього періоду приготування. Зона конфорки автоматично вимикається після вибраного вами періоду.



Активация таймера

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .
2. Символ «00» на дисплеї конфорки з'являється символ.
3. Встановіть рівень у зоні налаштування зони конфорки, яку потрібно увімкнути.
4. Увімкніть таймер, торкнувшись кнопки .

Відображення відповідної зони конфорки «00» .



5. Встановіть бажаний період, торкнувшись кнопок  і .

» Підтвердьте значення шляхом торкання кнопки . Налаштування повинно бути підтверджено автоматично, якщо не натискати кнопки .

i Таймер можна використовувати лише для конфорок, які експлуатуються.

i Повторіть наведену вище процедуру для інших конфорок, для яких потрібно встановити таймер.

i Не можна встановлювати таймер без вибору зони конфорки та рівня температури зони конфорки.

Вимкнення таймерів


Плита автоматично вимикається, і після закінчення встановленого часу подається звукове попередження. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звукове попередження.

Вимкнення таймерів передчасно

Якщо таймер вимкнено передчасно, плита продовжує працювати з заданою температурою, поки не вимкнеться.

Ви можете передчасно вимкнути таймер двома різними методами:

1. Вимкнення шляхом зменшення налаштування таймера до «00» :

1. Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної конфорки, торкнувшись кнопки .
3. Зменшуйте значення до «00» символ не зникне з дисплея

конфорки, доторкнувшись до кнопок ⊕ та ⊖.

2- Вимкнення, торкаючись і утримуючи кнопку таймера протягом приблизно 3 секунд:





1. Утримуйте натиснутою кнопку ⊖ відповідної конфорки близько 3 секунд, ⊖ повністю зникне, а таймер скасується.

Функція автоматичного приготування

Використовуючи цю функцію, ви можете виконувати швидко приготування їжі на 3 різних рівнях.


1. Підтримування температури
2. Смаження
3. Кип'ятіння

Активація функції автоматичного приготування без встановлення таймера

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ⊕.
 2. Торкніться кнопки  на конфорці, для якої ви бажаєте керувати функцією автоматичного приготування.
 3. Після першого дотику відповідна зона конфорки активується на рівні збереження тепла. Позначка "P" та "" відобразиться на екрані.
 4. Після другого дотику відповідна зона конфорки активується на рівні смаження. Позначка "P" та "" відобразиться на екрані.
 5. Після третього дотику відповідна зона конфорки активується на рівні кипіння. Позначка "P" та "" відобразиться на екрані.
- » Зона конфорки починає працювати на автоматичному рівні приготування, який ви встановили.

Активація функції автоматичного приготування встановленням таймеру

1. Виберіть бажаний рівень автоматичного приготування,

торкнувшись кнопки  відповідної конфорки.

2. Увімкніть таймер, торкнувшись кнопки ⊖.

» Символ «00» та індикатор ⊕ загоряються на дисплеї конфорки.

3. Встановіть бажаний час натисканням на кнопки ⊖/⊕.

» Зона конфорки продовжує працювати на встановленому автоматичному рівні приготування протягом встановленого періоду часу.

» Плита автоматично вимикається, і після закінчення встановленого часу подається звукове попередження.

Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звукове попередження.

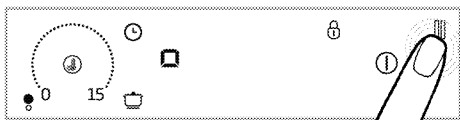
Вимкнення функції автоматичного приготування


1. Якщо ви хочете скасувати функцію автоматичного приготування, ви можете повністю вимкнути відповідну конфорку, торкнувшись кнопки ⊕.
2. Якщо ви хочете, щоб конфорка працювала при заданому рівні температури, а функція автоматичного приготування була скасована, встановіть бажаний рівень температури, натисканням кнопки ⊖/⊕. Зона конфорки продовжує працювати при встановленому вами рівні температури. Якщо таймер встановлений раніше, встановлений період приготування не скасовується, і конфорка продовжує працювати з заданим рівнем температури.

Функція зупинки


За допомогою цієї функції ви можете зупинити всі функції, що активні на плиті, **(без таймера)** на деякий час.


- i** Якщо таймер встановлений для будь-якої зони конфорки, таймер продовжує працювати під час активації функції зупинки.



1. Торкніться кнопки , поки плита увімкнена.

Усі конфорки, які експлуатуються, продовжують працювати на мінімальному рівні.

2. Знову торкніться кнопки , щоб запустити всі зупинені конфорки з попередніми налаштуваннями.

- i** Коли натискається кнопка зупинки, на дисплеї конфорок, що працювали до того, як були натиснуті ці кнопки, загоряється символ ".

Безпечно та ефективно використання індукційних конфорок





Принцип роботи: Індукційний нагрівач нагріває безпосередньо каструлю завдяки принципу його роботи. Таким чином, він має багато переваг перед іншими типами плит. Він працює ефективніше, а поверхня конфорки холодніша. Ваша індукційна плита оснащена чудовою системою безпеки, яка забезпечує максимальну безпеку роботи.

- i** Ваша плита може бути оснащена конфорками діаметром 145, 180, 210 та 280 мм з функцією індукції залежно від моделі. Завдяки функції індукції кожна зона конфорки автоматично визначає посуд, розміщений на ній. Енергія виникає лише в зоні контакту посуду, і таким чином витрачається мінімальний рівень потужності.


Функція управління потужністю


Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витратити піч. Є 9 рівнів потужності. Функція керування енергоспоживанням – Загальний рівень потужності, який можна встановити


Рівень управління потужністю	Загальна потужність
P1	1,2 кВт
P2	2,4 кВт
P3	3 кВт
P4	3,6 кВт
P5	4.4 кВт
P6	5,4 кВт
P7	5,7 кВт
P8	6,7 кВт
P9	7,4 кВт

- Поки конфорки вимкнені,
1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .
 2. Не знімаючи пальця, торкніться кнопки задньої лівої зони конфорки , потім кнопок зони передньої лівої панелі  і, нарешті, кнопки  відповідно. Щоразу, коли натискається кнопка, лунає звуковий сигнал.

3. Встановлений рівень управління потужністю відображається на задній лівій панелі зони конфорки, а загальне значення потужності для цього рівня відображається на передній лівій зоні конфорки. Відпустіть 3 кнопки, коли побачите значення.

4. Торкніться кнопки , щоб перемикається між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.

5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки  та вимкніть плиту. Загальне значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.

 Рівні температури, які ви можете призначити варильним поверхням, можуть змінюватися відповідно до загального встановленого рівня потужності. Рівень температури на варильній панелі автоматично знижується відповідно до налаштувань потужності плити. Це не є несправністю.

Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається.

Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період. Користувач може знову керувати зоною конфорки після її

автоматичного вимкнення, як описано вище.

Таблиця-1: Періоди автоматичного вимкнення

Рівень температури	Ліміт періоду роботи - години
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	5
6	5
7	5
8	5
9	4
10	4
11	4
12	4
13	2
14	2
15	1
Швидке розігрівання	10 хв
P1	6
P2	4
P3	2

Захист від перегріву

Ваша плита оснащена деякими датчиками, які забезпечують захист від перегріву. У разі перегріву ви можете спостерігати наступне:

- Зона конфорки, яка працює, може бути вимкнена.
- Обраний рівень може бути зменшений. Однак це не відображається на дисплеї.

Система захисту від переливу

Ваша плита оснащена системою захисту від переливу. У випадку будь-якого переливу на панель управління з будь-якої причини, система автоматично відключає


електроживлення, щоб вимкнути плиту.


У цей час, "E" символ з'являється на дисплеї.

Точне налаштування потужності

Індукційна плита негайно реагує на видані команди, відповідно до її принципу роботи. Налаштування її потужності змінюються дуже швидко. Таким чином, ви можете запобігти переливу їжі (води, молока), яка ось-

ось переллється, негайно вимкнувши прилад.

 Підтримуйте поверхню сенсорної панелі управління в чистоті. Може бути згенеровано попередження про помилку.

 Не встановлюйте посуд на сенсорній панелі управління.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Ніколи не наповнюйте сковороду олією більше ніж на третину. Не залишайте її під час нагрівання олії. Надмірно нагріта олія становить пожежну небезпеку. Ніколи не намагайтеся загасити можливий вогонь водою! Коли масло загориться, накрийте його вогняною ковдрою або мокрою тканиною. Коли це буде безпечно, вимкніть піч і зателефонуйте в пожежну.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтеся, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витираєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Для конфорок:

- Кислотні забруднення, такі як молоко, томатна паста та олія, можуть спричинити постійні плями на плитах та компонентах конфорок. Очистіть залишки рідини відразу після охолодження плити, після вимкнення її.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри.

Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення плити

Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі

«Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручки регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панелі управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*
- Дисплей не активується, коли ви знову вмикаєте конфорку. >>> *Відключіть прилад за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте мінімум 20 секунд, а потім знову підключіть.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Невірно вибрано посуд для приготування. >>> *Перевірте посуд.*

"□" та "■" або "■" позначка з'являється на дисплеї зони приготування.

- Ви не помістили посуд в зону активного приготування. >>> **Перевірте наявність посуду в зоні приготування їжі.**
- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*
- Посуд або зона приготування їжі перегрівається. >>> *Дайте їм охолонути.*

Вибрана зона приготування їжі раптово вимикається під час роботи.

- Можливо вийшов час приготування для вибраної зони приготування. >>> *Необхідно встановити новий час приготування або завершити приготування їжі.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Сенсорна панель управління може бути закрыта сторонніми предметами. >>> *Видаліть сторонній предмет з панелі.*

Посуд не нагрівається, навіть якщо зона приготування їжі увімкнена.

- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*

Вентилятор охолодження продовжує працювати навіть після вимкнення конфорки.

- Це не є несправністю. Вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, поки електронний сенсор конфорки не охолоне до відповідної температури.

Шум від плити під час варіння

Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

Коди помилок/причини та можливі рішення

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.
E 1 - E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 31 - E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 - E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."
 "Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлудже, вул. Караагач №2-6, 34445,
 Туреччина
 (Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 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.