

RO

RU

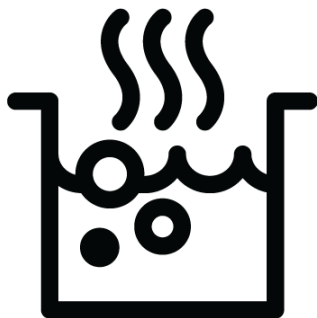
KK

GRUNDIG

Plită încorporabilă / Manual de utilizare

Встраиваемая варочная панель / Руководство по
эксплуатации

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы



GIEH 634480 P

185929747_2/ RO/ RU/ KK/ R.AB/ 07/12/23 10:59
7757183602



Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4	8.3 Curățarea panoului de control	31
1.1 Utilizarea destinată	4	8.4 Curățarea ventilației.....	31
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	4	9 Depanare.....	34
1.3 Siguranță electrică	5		
1.4 Siguranța transportului	7		
1.5 Siguranța instalării	7		
1.6 Siguranța utilizării.....	8		
1.7 Siguranță la ventilație.....	9		
1.8 Avertismente privind temperatura	10		
1.9 Utilizarea accesoriilor.....	10		
1.10 Siguranța gătitului	10		
1.11 Inducția	11		
1.12 Siguranța legată de întreținere și curățare	11		
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	12		
2.1 Directiva deșeurilor	12		
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	12		
2.2 Informațiile de pe ambalaj	12		
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	13		
3 Produsul dumneavoastră.....	13		
3.1 Prezentarea produsului.....	13		
3.2 Informații generale despre aragaz	14		
3.3 Specificații tehnice.....	15		
4 Prima utilizare	16		
4.1 Curățarea inițială	16		
5 Utilizarea plitei	16		
5.1 Informații generale despre utilizarea plitei	16		
5.2 Unitatea de control a plitei.....	19		
6 Utilizarea ventilației	27		
7 Informații generale privind coacerea	29		
7.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa.....	29		
8 Întreținerea și curățarea.....	29		
8.1 Informații generale privind curățarea	29		
8.2 Curățarea plitei	30		

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Grundig produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.



1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu condiția supravegherii sau instruirii

privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie să se joace, să se cațare sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și al tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu-l poată apuca și să nu se ardă.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă.

Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.

- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.

- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țevă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.
- Nu montați niciodată produsul pe coșurile de fum utilizate ca încălzitor de flacăra sau pe încălzitoarele care emit flăcări.

Respectați reglementările locale privind purjarea scurgerii.



1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:
Opriti toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.

- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.
- Nu utilizați aparatul fără filtrul de reținere a uleiului. Nu înlăturați filtrele în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Pentru siguranță, un întrerupător acționat magnetic se utilizează în filtrul de ulei și elementele de plastic de protecție la lichide. Produsul nu va funcționa fără asamblarea acestor elemente.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafață.
- Presiunea vaporilor de pe suprafața plitei și umiditatea pot provoca alunecarea sau

mișcarea vasului. Din acest motiv, asigurați-vă că fundul vasului și suprafața plitei sunt întotdeauna uscate.



1.7 Siguranță la ventilație

- **Pericol de otrăvire!** În timp ce aparatul este în funcțiune, este extras aerul din întreaga casă. Dacă nu este asigurată o ventilație adecvată, fluxul de aer și gazele toxice degajate ca urmare a arderii în casă sunt reabsorbite. Nu operați produsul împreună cu alte produse care furnizează aer circulant și se poate emite gaz toxic (sobe cu lemne, gaz, ulei și cărbune, cazane, boilere etc.).
- Funcționarea adecvată a sistemului de ventilație și de evacuare din clădirea dumneavoastră trebuie verificată de către persoane autorizate.
- (Cu excepția produselor care reintroduc aerul evacuat în încăpere) Încăperea trebuie să fie bine ventilată dacă produsul este utilizat în aceeași zonă cu un echipament de ardere a gazelor sau a combustibililor lichizi.

- Coșul de fum al aparatelor, cum ar fi încălzitoarele de cameră care funcționează cu gaz sau combustibil lichid, trebuie să fie complet izolat în mediul în care este utilizat produsul, sau aparatul trebuie să fie ermetic.
- Dacă în același mediu cu produsul este prezent un alt aparat care funcționează cu altă energie decât cea electrică, presiunea negativă din cameră ar trebui să fie de cel mult 0,04 mbari, așa încât evacuarea celui alt aparat să nu fie atrasă de produs înapoi în încăpere.

1.8 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului,

deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.

- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Este posibil ca temperatura produsului să fie ridicată. Nu țineți obiecte inflamabile sau recipiente cu pulverizare în sertarele aflate direct sub plită.

1.9 Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiți numai apărători de plită concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau apărători de plită încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.

1.10 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru

poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

1.11 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătit cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".
- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.

- Din cauza impactului potențial al câmpului electromagnetic asupra setărilor stimulatoarelor cardiace, se recomandă să păstrați o distanță minimă de 60 cm față de aragazul cu inducție atunci când îl porniți.
- Închideți zona de la panoul de comandă după utilizare, nu vă bazați pe senzorul de oală.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.
- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.

1.12 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafața sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigurați-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstrați curată suprafața ceramică a sticlei.
- Există un risc de arsuri dacă modulul de ventilație nu este curățat periodic.
- În condiții de utilizare normală, este recomandată curățarea filtrului o dată pe lună.
- În timpul scoaterii filtrului de ulei din produs, în partea de jos s-ar putea acumula lichid, acumulare indusă prin condensare. În timpul scoaterii filtrului pentru curățare, după gătire, este important ca, pentru ușurința curățării, acest lichid să fie scos fără să se verse în aparat.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeurile la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la

administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile

menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

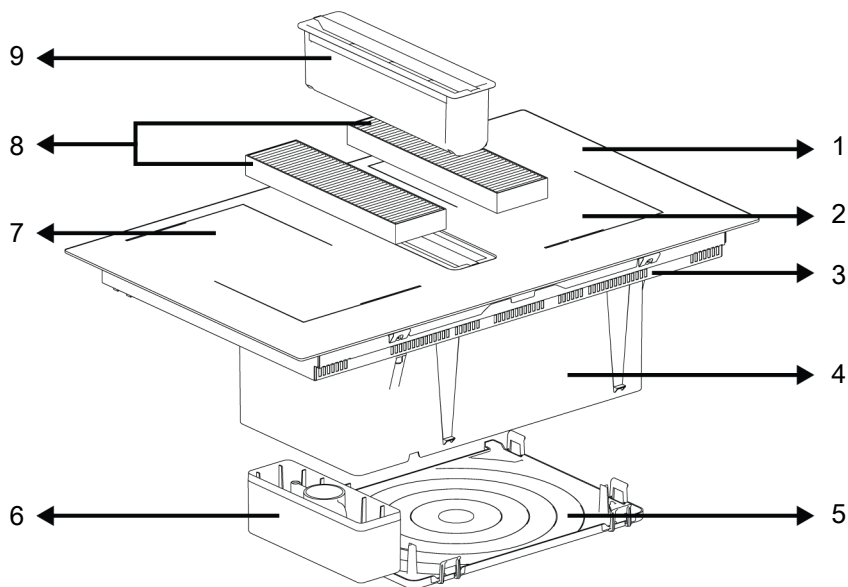
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/crațițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



1 Suprafață de gătit din sticlă

3 Carcasă inferioară

5 Capac inferior

7 Zonă gătit prin inducție

9 Filtru de ulei

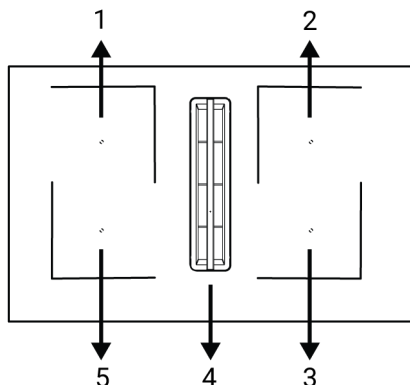
2 Zonă gătit prin inducție

4 Ansamblu de ventilație

6 Preaplin de colectare lichid

8 Filtru de cărbune

3.2 Informații generale despre aragaz



- 1 Stânga spate - Zonă gătit prin inducție
- 2 Dreapta spate - Zonă gătit prin inducție
- 3 Dreapta față - Zonă gătit prin inducție
- 4 Mediu - Ventilare
- 5 Stânga față - Zonă gătit prin inducție

Aragazul dvs. este dotată cu suprafețe de gătit pe plită, cu suprafețe mari (suprafețe Flexi). Puteți utiliza această suprafață de gătit sub forma unor plite separate, independente una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare pentru aceste plite și le puteți transforma într-o singură suprafață pentru gătit, pentru acțiuni de gătit cu vasele de gătit mari. Utilizarea vaselor corespunzătoare pentru aceste plite și funcția de combinare sunt descrise în secțiunea „Funcționarea aragazului”.

3.3 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	223,5 * / 600 / 520
Dimensiuni de instalare a aragazului (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensiune/frecvență	2N~380-415V; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,4

Zone de gătit	
Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 x 210 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W
Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 x 210 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W
Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 x 210 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W
Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 x 210 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W

Funcții de ventilație	
Control	3 niveluri + 1 Booster (nivel de amplificare)
Putere de aspirare	620 m ³ /h

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea capacului de bază a produsului.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematică și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonelor de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.

- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

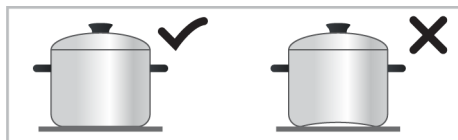
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

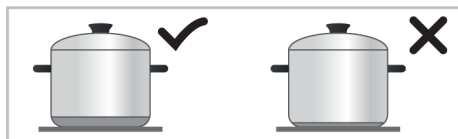
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

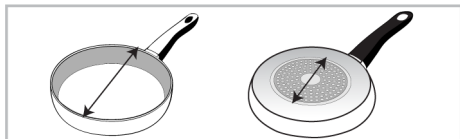
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colțurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafață.



- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



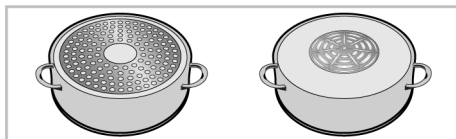
- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 210 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un



- i** Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.

Testarea oalelor/tigăilor

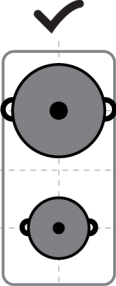
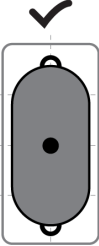
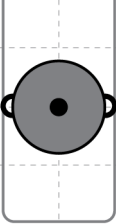
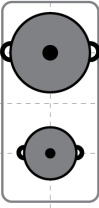
Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă    nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

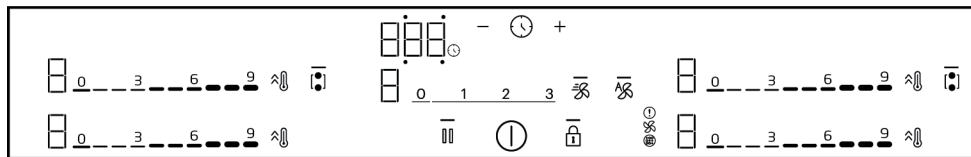
pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari.

Como uma zona de cozedura individual		Tek bir ocak gözü olarak	
	Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.		Pentru gătit cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.
	 Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.		 Dacă doriți să gătiți cu două oale/tigăi de gătit diferite la același nivel de temperatură, puteți combina zona de gătit cu suprafața de dimensiuni mari (flexibilă) și găti cu două oale/tigăi diferite la aceeași temperatură. Așezați oalele/tigăile de gătit astfel încât zonele centrale să se afle în centru.

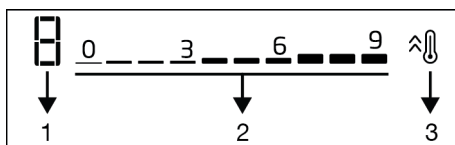
5.2 Unitatea de control a plitei



- Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 Tastă de blocare taste
- 🔥 Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- ⚡ Tastă de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
- ⏸ Tastă Stop (Stop)
- 🕒 Tastă temporizator
- ⊕ Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⊖ Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

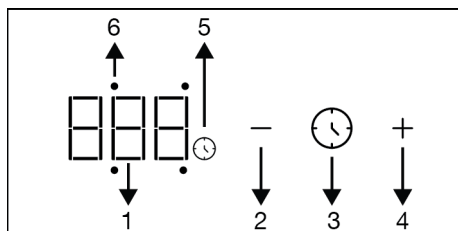
* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Afișajul ochiului plitei



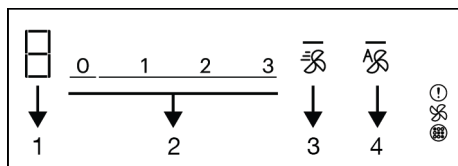
- 1 Temperatură - indicator al nivelului de debit al plitei corespunzătoare
- 2 Temperatură - zonă de reglare a nivelului de debit
- 3 Buton de încălzire rapidă/Buton de reglare putere mare (Booster)

Ecraan temporizator



- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului plitei relevante

Afișaj ventilație



- 1 Indicator al nivelului de ventilație
 - 2 Câmp de reglare a nivelului de ventilație
 - 3 Tastă amplificare
 - 4 Tastă mod automat ventilație
 - ⓘ Simbolul de avertizare pentru filtru de carbon plin
 - ⓘ Led de ventilație*
 - ⓘ Simbolul de avertizare privind filtrul de ulei plin*
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Avertismente generale pentru panoul de control

- ⓘ Acest aparat este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de comandă tactil este confirmată de un semnal sonor.

- ⓘ Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdărie poate provoca probleme în executarea funcțiilor.

- ⓘ Aragazul revine automat la modul de veghe dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 20 de secunde.

- ⓘ Aparatul va afișa alertă „FF” din motive de siguranță, în cazul apăsării oricărei taste (ⓘ tastă).

- ⓘ Lămpile — de pe tastele activate sau selectate sunt iluminate.

Pornirea aragazului

1. Atingeți tasta ⓘ de pe panoul de comandă.

⇒ Aragazul este gata de utilizare.

Oprirea aragazului

1. Atingeți tasta ⓘ de pe panoul de comandă.

⇒ Aragazul se oprește și revine la modul de veghe.

Indicator de căldură reziduală

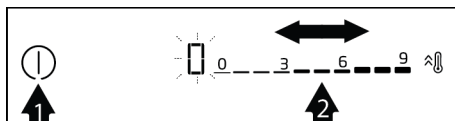
Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare ochi al plitei. Acest indicator indică faptul că aragazul este încă fierbinte atunci când este oprit. Nu atingeți plita (plitele) relevantă (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală nu dispăre.

H: Temperatură ridicată

h: Temperatură scăzută

- ⓘ În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu luminează pentru a avertiza utilizatorul cu privire la plitele fierbinți.

Pornirea plitelor (zonei de gătit) și setarea nivelului de temperatură



1. ⓘ Porniți plita atingând tasta.

- ⇒ Simbolul „0” se va afișa pe ecranele ochiurilor plitei.
2. În funcție de ce anume doriți să porniți, prin apăsarea pe zona de reglare sau prin glisarea degetului pe zona respectată, reglați nivelul temperaturii între „0” și „9”.

⇒ Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...9 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Oprirea plitelor:

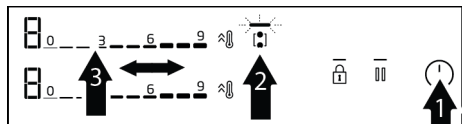
Un ochi de plită selectat poate fi oprit în 2 moduri diferite:

1. Prin setarea temperaturii la "0": Puteți opri plita prin reducerea reglării temperaturii la „0”.
2. Folosind funcția de oprire temporizată pentru ochiul vizat al plitei: Când timpul este oprit, temporizatorul oprește plita conectată la acesta. Toate ecranele afișează „0” sau „00”. Simbolul ⌚ de pe afișajul plitei dispăre. Setarea temporizatorului pentru ochiul plitei este descrisă în capitolele următoare.

Combinație de zone ale plitei cu suprafață largă (flexi) (dacă pe aragazul sunt disponibile zone cu suprafețe late)

1. ⌚ Porniți plita atingând tasta.
2. Apăsați tasta [🔥].

⇒ Simbolul 0 se afișează pe ecranul din stânga al zonei pentru gătire, iar butonul [🔥] se aprinde —.



3. Prin apăsarea zonei de reglare sau prin glisarea degetului pe zona respectivă, reglați nivelul temperaturii între 0 și 9.

⇒ Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...9 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma

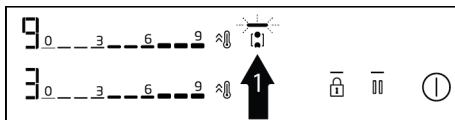
1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului. Aragazul începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați 10 secunde fără nicio acțiune, lumina [🔥] a tastei — se va estompa.



Plitele cu suprafață lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră ochiurile de plită din dreapta au suprafețe mari, același lucru este valabil și pentru ochiurile de plită din dreapta.

Combinație a zonelor de plită cu suprafață mare (flexi) în timp ce una sau ambele zone de plită din stânga sunt în funcțiune (dacă pe aragazul dvs. sunt disponibile zone de plită cu suprafețe mari)

- ✓ În timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează separat, puteți combina ambele plite prin activarea plitei cu suprafață lată. În acest fel, puteți folosi o suprafață de gătit mai mare cu aceleași valori.



1. În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează atingeți tasta [🔥].

⇒ Pe ambele afișaje ale zonei plitei, zona plitei cu temperatura mai scăzută va fi afișată și lumina [🔥] a tastei [🔥] se va aprinde.

⇒ Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura zonei plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului ochiului plitei care au avut o

valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



2. Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură dorit din zona de setare.

Oprirea zonelor de plită cu suprafață mare (dacă pe aragazul sunt disponibile zone de plită cu suprafețe mari)

Apăsați butonul [P] pentru a izola zonele și a le reseta la nivelul zero.

Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza booster-ul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea pentru putere mare să nu fie disponibilă pe toate plitele. Când perioada de setare a puterii înalte (consultați tabelul Perioade de oprire automată) a expirat, zona de gătit este oprită.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. ① Porniți plita atingând tasta.
2. Atingeți tasta [P] plitei pe care o doriți.
 - ⇒ Ochiul plitei selectat funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul ochiului plitei.
 - ⇒ Când perioada de setare a puterii înalte (a se vedea tabelul Timpii de oprire automată) a expirat, zona plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Selectarea setării pentru putere mare (BOOSTER) în timp ce ochiul plitei este activ:

1. Atingeți tasta [P] atunci când aragazul este pornit și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.

2. Ochiul plitei selectat funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul ochiului plitei. Când a expirat perioada pentru reglare la putere mare, ochiul de plită va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

[P] Puteți opri reglarea la putere mare oricând doriți, prin apăsare pe tasta. Ochiul plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Aduceți-o la 0 atingând zona de setare a plitei active sau glisând degetul pe zonă pentru a o opri.

Blocare taste

Atunci când plita este pornită sau oprită, puteți activa blocarea tastelor pentru a preveni schimbarea accidentală a funcțiilor sale.

Activarea blocării tastelor

1. Pentru a activa blocarea tastelor, [P] apăsați tasta **până când se aude un singur sunet de avertizare.**
 - ⇒ Lumina [P] tastei — se va aprinde intermitent, iar toate plitele vor fi blocate.



În timp ce blocarea tastelor este activă funcționează doar asta ①. Când atingeți orice altă tastă, lampa [P] tastei — luminează intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activă. Dacă opriți aragazul în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou aragazul.

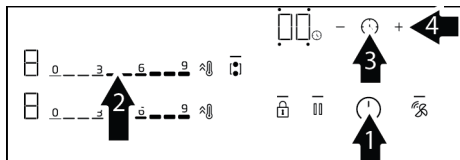
Dezactivarea blocării tastelor

1. Apăsați și țineți apăsată tasta [P] până când se va auzi un semnal. Operațiunea se confirmă printr-un semnal sonor.
 - ⇒ Lumina [P] tastei — se va estompa, iar blocarea tastelor se va dezactiva.

Funcție temporizator

Această funcție facilitează gătitul pentru dvs. Nu este necesar să vă ocupați de aragaz pe toată durata gătitului. Ochiul plitei se oprește automat după perioada selectată.

Activarea temporizatorului



1. ❶ Porniți plita atingând tasta.
2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii dorit.
3. Activați simbolul temporizatorului ⌚ apăsând tasta.
 - ⇒ „00” se aprinde pe afișajul temporizatorului, iar simbolul ⌚ începe să lumineze intermitent.
4. Există 4 LEDURI de activitate în jurul „00” care apar pe ecranul temporizatorului. Pentru ca ochiul plitei să fie setată ca temporizator, atingeți tasta ⌚ pentru a selecta partea relevantă a ochiului plitei.
5. Setați temperatura dorită atingând tastele +/-. Totodată, puteți avansa temporizatorul mai repede, prin apăsare pe tasta + sau - pentru o perioadă îndelungată.
 - ⇒ Simbolul ⌚ se aprinde continuu după ce luminează intermitent pe afișajul zonei plitei pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul ⌚ luminează continuu, acest lucru arată că funcția este activată.

❶ Temporizatorul poate fi utilizat numai pentru plitele care sunt în funcțiune.

❶ Repetați procedura de mai sus pentru alte plite pentru care doriți să setați un temporizator.

❶ Temporizatorul nu poate fi setat fără selectarea ochiului plitei și a nivelului de temperatură al ochiului plitei.

❶ În timp ce temporizatorul este activ, timpul setat pentru ochiul selectat al plitei este afișat pe ecranul temporizatorului.

Oprirea temporizatoarelor

Aragazul se oprește automat și emite un avertisment sonor la expirarea timpului setat.

Apăsăți orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

Oprirea prematură a temporizatoarelor

Dacă temporizatorul este oprit prematur, aragazul continuă să funcționeze cu temperatura setată până când este oprită.

Dezactivați-o reducând setarea temporizatorului până la nivelul "00":

1. Selectați temporizatorul plitei relevante atingând tasta ⌚.
2. Micșorați valoarea prin apăsare pe tasta până când „00”— apare pe afișajul temporizatorului. Totodată, puteți avansa temporizatorul mai repede, prin apăsare pe tasta — pentru o perioadă îndelungată.
 - ⇒ După ce simbolul se aprinde intermitent ⌚ pe afișajul ochiului plitei o anumită perioadă, se oprește complet iar temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

- ✓ Prin utilizarea acestei funcții, puteți reduce nivelurile temperaturii tuturor funcțiilor (cu excepția temporizatorului) care activează pe plită, la nivelul 1, pentru o anumită perioadă.



Dacă temporizatorul este setat pentru orice ochi a plitei, temporizatorul își reia funcționarea în timpul funcției de oprire.

1. Apăsați tasta  în timp ce aragazul este pornită.
⇒ Toate plitele care sunt funcționale continuă să funcționeze la nivelul 1.
2. Apăsați din nou tasta  pentru funcționarea tuturor plitelor oprite, cu setările lor anterioare.

Setări

Utilizând această funcție, puteți modifica gestionarea alimentării, durata semnalului sonor de expirare a perioadei de gătit și setările de conectare plită-hotă.

-  F: Setarea de gestionare a alimentării
-  F : Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului
-  F : Selectarea modului ventilație
-  F : Afișare a duratei de viață pentru filtrul de cărbune activ
-  F : Resetare a filtrului de cărbune activ

1- Setarea de gestionare a alimentării (F)

- ✓ Cu această funcție puteți seta puterea totală a aragazului conform preferințelor dvs.
1. Porniți aragazul atingerea tasta  și opriți-o apăsând din nou tasta .
 2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste  /  /  / .
 - ⇒ Pe ecranul temporizatorului, se afișează  F și „9” apare pe afișajul ochiului plitei din stânga spate.
 3. Prin apăsare pe zona de setare a zonei de setare plită stânga spate sau prin glisarea degetului pe zonă, setați nivelul puterii între (vezi Tabel - Nivel de gestionare a puterii) „1” și „9”.
 4. Apăsați tasta  pentru a confirma setarea nivelului selectată.

⇒ Aragazul dvs. se va opri și va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Gestionarea puterii” cuprinde 9 niveluri de putere diferite (vezi Tabel - Nivel de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Puterea totală (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Pentru produsele al căror consum total de energie electrică este de maximum 3,6 kW (consultați tabelul de specificații tehnice din manual), valoarea totală a puterii rămâne la 3,6 kW pentru nivelurile de gestionare a puterii 5, 6, 7, 8 și 9.

2- Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului (F

- ✓ Cu această funcție puteți seta durata semnalului sonor de la sfârșitul aragazului conform preferințelor dvs.
1. Porniți aragazul atingerea tasta  și opriți-o apăsând din nou tasta .
 2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste  /  /  / .
 - ⇒ Setarea implicită  F va fi afișată pe ecranul temporizatorului.
 3. Pentru setarea semnalului sonor la sfârșitul gătitului, atingeți tasta  o singură dată.

⇒ Pe ecranul temporizatorului, se afișează $\square F \square$ și „9” apare pe afișajul ochiului plitei din stânga spate.

4. Prin apăsare pe zona de setare a zonei de setare plită stânga spate sau prin glisarea degetului pe zonă, setați reglarea momentului de semnalizare (vezi Tabel - Timp sonerie pentru sfârșitul gătitului) între „0” și „3”.

5. Atingând tasta $\textcircled{1}$, confirmați setarea duratei semnalului la sfârșitul gătitului.

⇒ Aragazul se va opri și va începe să funcționeze cu setarea duratei de semnalizare la nivelul selectat.



Valoarea implicită din fabrică pentru setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului este în mod standard la nivelul 2.

Tabel - Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului

Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului	Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului
0	15 de secunde
1	30 de secunde
2	1 minut
3	2 minut

Setarea modului ventilație ($\square F \square$)

✓ Acest dispozitiv este utilizat în 2 moduri: Mod de circulație internă și mod de circulație externă. (Moduri de ventilație) Aparatul este pre-setat în funcție de modul de circulație internă. Pentru a schimba;

1. Porniți aragazul atingerea tasta $\textcircled{1}$ și opriți-o apăsând din nou tasta $\textcircled{1}$.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste $\textcircled{1}/\textcircled{1}/\textcircled{1}/\textcircled{1}$.
⇒ Setarea implicită $\square F \square$ va fi afișată pe ecranul temporizatorului.
3. Apăsați tasta de patru ori pentru setarea modului $\textcircled{1}$ de ventilație.

⇒ Apare pe ecranul temporizatorului $\square F \square$ "1" apare pe afișajul din stânga zonei din spate a plitei de gătit din spate.

4. Modul de ventilație poate fi reglat sub formă de circulație externă prin apăsarea pe zona de setare a ochiului de plită stânga spate sau prin glisarea cu degetul peste zonă, ecranul plitei este adus la „2”.

5. 5.Confirmați setarea modului de ventilație prin apăsare pe tasta $\textcircled{1}$.

⇒ » Aparatul se va opri și începe să funcționeze cu nivelul selectat al setării ventilației.

4 - Afișare a duratei de viață pentru filtrul de cărbune activ ($\square F \square$)

✓ Filtrele cu cărbune activ din produs, atunci când sunt utilizate pentru circulația internă, trebuie înlocuite după o anumită perioadă de utilizare. Puteți verifica orele de lucru rămase pentru filtre pe ecranul de setări $\square F \square$. Timpul rămas este afișat pe ecran ca o numărătoare inversă de la 150 de ore.



Asigurați-vă că înlocuiți filtrele cu cărbune activ din produsul dvs. după fiecare 150 de ore de funcționare, cu condiția ca acesta să funcționeze în modul de circulație internă. După 150 de ore, pe afișajul de ventilație apare simbolul $\textcircled{!}$. Acest simbol de avertizare nu apare dacă produsul dvs. este setat pe modul de circulație externă.

1. Porniți aragazul atingerea tasta $\textcircled{1}$ și opriți-o apăsând din nou tasta $\textcircled{1}$.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste $\textcircled{1}/\textcircled{1}/\textcircled{1}/\textcircled{1}$.
⇒ Setarea implicită $\square F \square$ va fi afișată pe ecranul temporizatorului.

3. Apăsăți pe tasta  de cinci ori pentru a vedea ecranul duratei de viață a filtrului de cărbune activ.

⇒ "Pe afișajul temporizatorului  mai exact pe afișajul plăcii de încălzire din stânga spate, orele de funcționare rămase pentru filtrul cu carbon activ sunt indicate după cum urmează: "3" pentru peste 100 de ore, "2" pentru 50-100 de ore, "1" pentru 5-50 de ore și "0" pentru 0-5 ore."

4. Prin apăsarea tastei  se poate închide ecranul de reglare.

5 - Resetarea afișajului filtrului de cărbune activ ()

După 150 de ore de funcționare, pe afișajul de ventilație apare simbolul . Ca urmare a scoaterii și a înlocuirii filtrelor de cărbune activ în modul descris în secțiunea referitoare la întreținere și la curățare, următoarele etape sunt parcurse pentru resetarea afișajului:

1. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste  /  / .

⇒ Setarea implicită  va fi afișată pe ecranul temporizatorului.

2. Atingeți tasta  de șase ori pentru a accesa ecranul cu durata de viață a filtrului de carbon activ.

⇒  apare pe ecranul temporizatorului, orele de funcționare rămase pentru filtrul de cărbune activ pe ecranul ochiului de plită din stânga spate sunt afișate odată cu cF6 meniul.

3. Atingeți tasta  de pe ecranul de ventilație timp de 3 secunde.

⇒ Pe afișaj apare o numărătoare inversă 1-2-3. Resetarea este finalizată.

4. În acest afișaj, atingând tasta , se poate ieși din meniu.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Radiatorul cu inducție încălzește vasul de gătit direct datorită principiului său de funcționare. Astfel, are multe avantaje față de alte tipuri de aragazuri. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece.

Aragazul dvs. cu inducție este echipat cu un sistem de siguranță superior, care îi asigură funcționarea cu siguranță maximă.



Aragazul dvs. poate fi echipat cu plite cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm cu funcție de inducție, în funcție de model. Datorită funcției de inducție, fiecare ochi al plitei detectează automat vasul așezat pe el. Energia apare numai în zona de contact a vasului și, prin urmare, se consumă un nivel minim de energie.

Sistem de oprire automată

Controlul aragazului are un sistem de oprire automată. Dacă unul sau mai multe ochiuri ale plitei sunt lăsate în funcțiune, ochiul plitei se oprește automat după un timp (Vezi Tabelul-1). În cazul în care ochiului plitei îi este alocat un temporizator, atunci și afișajul temporizatorului este oprit. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Se aplică perioada maximă de funcționare pentru acest nivel de temperatură.

Ochiul plitei poate fi utilizat din nou de utilizator după ce este oprit automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Perioade de oprire automată

Nivel de temperatură	Perioade de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4

7	2
8	2
9	1
Încălzire rapidă (funcția booster)	10 minut

Tabelul 2: Perioade de oprire automată a ventilației

Nivel viteză	Perioade de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
Funcționare intensă (booster)	8 minut

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Aragazul dvs. este echipat cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. Puteți observa următoarele în caz de supraîncălzire:

6 Utilizarea ventilației

Avertizări generale

- Pentru ventilație, există un motor cu diferite viteze. Pentru o bună funcționare a dispozitivului, recomandăm utilizarea unor viteze mici în condiții normale și a unor viteze mari în cazul apariției unor mirosuri puternice și a unui condens cu vapori.

Moduri de ventilație

Acest dispozitiv este utilizat în 2 moduri: Mod de circulație internă și mod de circulație externă.

Circulație internă



- Ochiul plitei care funcționează poate fi oprit.
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu se reflectă pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Aragazul dvs. este echipat cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri aragazul. Între timp, **avertizarea „F”** apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Aragazul cu inducție răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.

Aerul aspirat din mijlocul aragazului este purificat în primul rând de ulei, prin trecerea lui prin filtrul de ulei. Apoi este trecut printr-un filtru de cărbune activ și transferat la loc în bucătărie.

AVERTISMENT: În modul de circulație internă, filtrele de cărbune activ trebuie instalate în zona definită în produs, pentru a ține particulele de miros din aerul inhalat. Pentru diferite tipuri de versiuni de instalare definite în cazul circulației interne a aparatului, consultați manualul de instalare sau consultați-vă cu distribuitorul autorizat.

Circulație externă



Aerul, care este aspirat din mijlocul aragazului, trece prin filtrele de ulei și este evacuat la exterior, prin coș, cu un sistem de țevi.

Setarea modului de ventilație

Produsul este presetat la mod de circulație internă.

Pentru ca produsul să fie setat la mod de circulație externă, trebuie să se realizeze reglarea  corespunzătoare în secțiunea de setări.

Reglarea ventilației manuale

✓ Ventilația se poate regla manual.

1.  Porniți plita atingând tasta.
⇒ » Simbolul „0” se va afișa pe ecranele de ventilație.
2. Prin apăsare pe zona de reglare a ventilației sau prin glisare cu degetul peste zona respectivă, reglați nivelul vitezei între „1” și „3”.

Oprirea ventilației manuale

1. Prin apăsare pe zona de reglare a ventilației sau prin glisare cu degetul peste zona respectivă, reglați nivelul vitezei la „0”.

Pornirea modului intensiv de ventilație

1. Modul intensiv de ventilație se poate activa prin apăsare pe  tasta.
⇒ Modul intensiv de ventilație funcționează maxim 8 minute. În acest timp, pictograma P clipește pe afișaj. După 8 minute, viteza de ventilație scade la 3 și funcționarea continuă la acest nivel de viteză.

Oprirea modului intensiv de ventilație

1. Prin apăsare pe zona de reglare a ventilației sau prin glisare cu degetul peste zona respectivă, reglați nivelul vitezei la „0”.



În modul intensiv de ventilație, când oricare tastă de viteză este atinsă, se va întoarce la acel nivel de viteză și va continua să funcționeze.

Pornire automată

- ✓ Produsul dvs. măsoară nivelul de temperatură, temperaturile și timpul de funcționare a zonei pentru gătit. Identifică viteza cea mai potrivită de funcționare a ventilației, în funcție de aceste valori, și funcționează la niveluri pe care le identifică automat.

1. Pentru a activa modul automat atingeți tasta .

⇒ Modul automat se activează și se oprește automat atunci când parametrii scad sub valoarea critică specificată. Trebuie re-autorizat pentru ca acesta să se reactiveze.



În timp ce modul automat este activ, acesta va putea fi anulat când porniți și reporniți produsul la orice viteză.

2. Pentru a dezactiva modul automat mai devreme, atingeți tasta  încă o dată.

Funcția auxiliară de funcționare a ventilatorului

Funcția de funcționare a ventilatorului auxiliar asigură că mirosul și fumul care ar putea apărea la sfârșitul gătitului sunt eliminate, prin identificarea automată a duratei și a nivelului de viteză, în funcție de temperatura zonei pentru gătit, nivelul de viteză și timpul de funcționare, atunci când produsul este oprit ca urmare a gătirii în zonele pentru gătit în timp ce ventilația este utilizată în mod automat.

Dacă se dorește oprirea funcționării consecutive, acest lucru se poate face prin apăsare pe tasta buton .



Atunci când funcționează în modul automat, sistemul de ventilație va continua să funcționeze pentru o perioadă de 2 până la 20 de minute după ce gătitul s-a terminat și vasele sunt îndepărtate de pe plită.

7 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

7.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătitul la plită

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

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

8 Întreținerea și curățarea

8.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.

- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.

- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.

- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

8.2 Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

8.3 Curățarea panoului de control

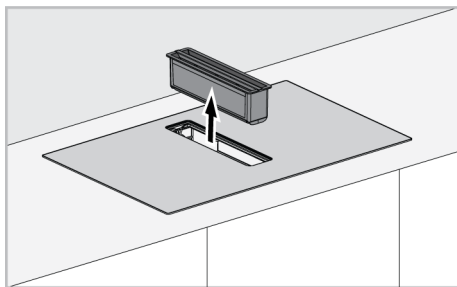
- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscată cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8.4 Curățarea ventilației

Pentru a asigura reținerea eficientă a mirosurilor și a uleiurilor, filtrele de cărbune activ trebuie schimbate periodic, iar filtrul de ulei trebuie curățat periodic.

Curățarea filtrului metalic de ulei

- ✓ Filtrul de ulei filtrează uleiul din fumul aspirat. Filtrul metalic de grăsimi trebuie curățat periodic, pentru a asigura buna funcționare.
1. Scoateți filtrul de ulei, trăgând de el în sus.



i Pe suprafața sa inferioară, filtrul de ulei poate aduna ulei sau lichide revărsate. În timpul dezasamblării filtrului, acesta trebuie scos direct pentru a preveni picurarea și vărsarea.

i Atenție să nu defectați unitatea de filtru de ulei scoasă prin scăparea acesteia pe sticla plitei.

2. Spălați la mașina de spălat vase sau manual filtrul de grăsimi scos.

i Spălați filtrele în apă folosind detergent lichid iar după uscare îl puteți reinstala. Filtrele de aluminiu se pot decolora pe măsură ce sunt spălate; acest lucru este normal și nu necesită înlocuirea filtrelor.

3. După curățare, puneți la loc filtrul de ulei.

Scoaterea filtrului de cărbune activ

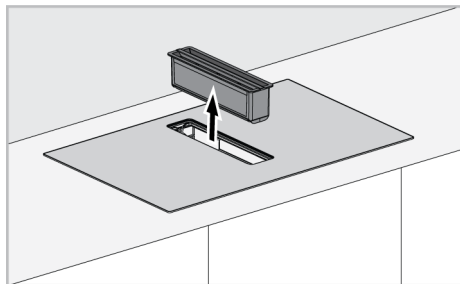
Filtrele de cărbune activ asigură reținerea mirosurilor în produs și trebuie schimbate periodic, pentru funcționare optimă. Atenție la indicatorul de avertizare de umplere, pentru înlocuire.

i După ce produsul ajunge la 150 de ore de funcționare, se plite se observă o avertizare în formă de F. Filtrul trebuie schimbat cel târziu la momentul în care se observă această avertizare. Pentru resetarea avertizării, urmați explicația detaliată din Setări.

i Pentru a vedea intervalul de timp de funcționare rămas pentru filtrele de cărbune activ, urmați explicația detaliată din Setări.

Pentru scoatere;

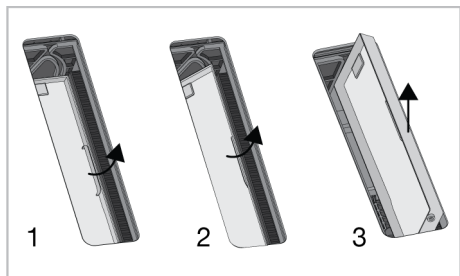
1. Scoateți filtrul de ulei, trăgând de el în sus.



i Pe suprafața sa inferioară, filtrul de ulei poate aduna ulei sau lichide revărsate. În timpul dezasamblării filtrului, acesta trebuie scos direct pentru a preveni picurarea și vărsarea.

i La piesa filtrului de ulei există un întrerupător acționat magnetic. Ventilația nu este posibilă fără ca piesa să fie prezentă pentru protecție la lichide.

2. Scoateți camera de colectare de lichid, așa cum se vede în figura de mai jos.

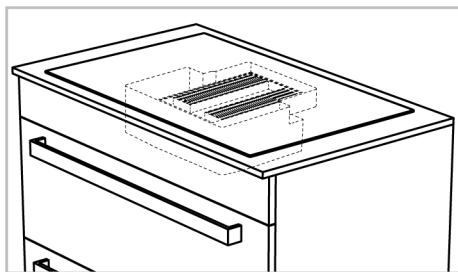


i La piesa camerei de colectare de lichid există un întrerupător acționat magnetic. Ventilația nu este posibilă fără ca piesa să fie prezentă pentru protecție la lichide.

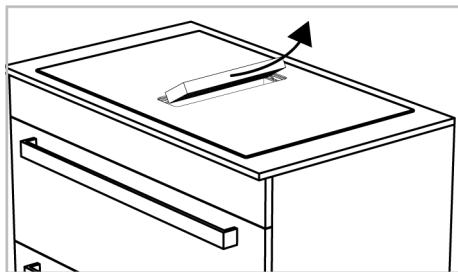
i Camera de colectare a lichidului trebuie să fie curățată periodic. Piesa se poate curăța prin spălare în apă cu detergent lichid și prin clătire sau se poate spăla în mașina de spălat vase, la max. 70 °C.

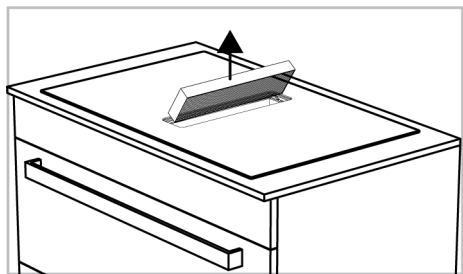
i La reasamblarea piesei camerei de colectare de lichid, aceasta trebuie poziționată în așa fel încât direcția săgeții pe piesa respectivă să fie prima.

3. După scoaterea camerei de colectare de lichid, în dreapta și stânga în camera inferioară există două filtre de cărbune.

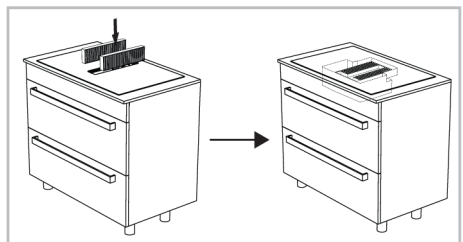


4. În primul rând, pentru a scoate unul dintre filtrele de cărbune din canalul său magnetic de la intervalul de ventilație, trageți de el înspre dvs., înclinându-l și scoateți-l în modul prezentat în figură.





5. La fel, scoateți celălalt filtru de cărbune din carcasa sa.
6. Puneți cele 2 noi filtre de cărbune activ în canalele lor magnetice, înclinându-le pe rând prin intervalul de ventilație. Asigurați-vă că sunt bine instalate în canelele magnetice.



7. Reinstalați plasticul de protecție la lichid la fel ca atunci când a fost scos.
8. Introduceți filtrul de ulei.

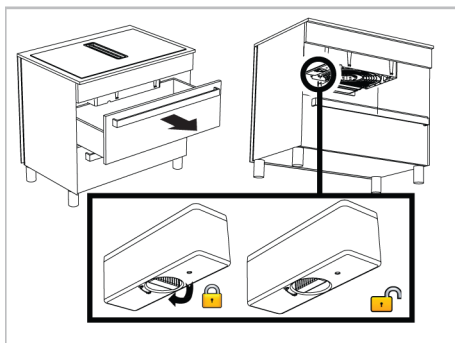
Rezervor de apă uzată

În cazul în care lichidul ajunge intens la compartimentul de ventilație a produsului, aceste lichide se colectează în rezervorul de apă uzată situat sub plită. În acest caz, rezervorul de apă uzată trebuie scos, lichidul trebuie turnat, rezervorul trebuie curățat și apoi reinstalat.



Se recomandă curățarea rezervorului de apă uzată o dată pe lună.

Pentru a scoate rezervorul de apă uzată:

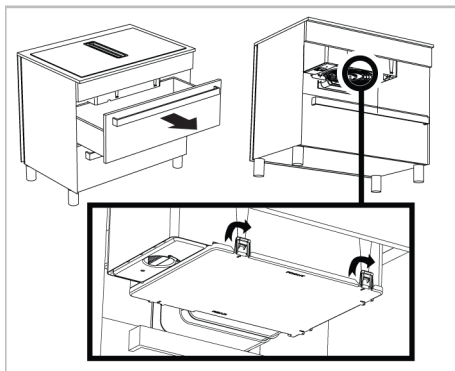


1. Scoateți sertarul de sus aflat sub plită. Ar trebui să puteți întinde mâna sub plită.
2. Întindeți mâna ca să ajungeți la rezervorul de apă uzată de sub plită.
3. Deblocați și scoateți rezervorul de apă uzată, prin rotirea butonului de blocare.
4. Turnați lichidul din cameră și curățați camera.
5. Rotiți butonul de blocare și blocați-l prin introducerea camerei la loc în canalul său.

Curățarea capacului inferior

Atunci când capacul inferior de pe fundul produsului se murdărește, îl puteți scoate și curăța.

Pentru a scoate capacul inferior:



1. Scoateți sertarul de sus aflat sub plită. Ar trebui să puteți întinde mâna sub plită.

2. Întindeți mâna ca să ajungeți la capacul inferior de sub plită.
3. Există 5 elemente de blocare în direcțiile indicate de simbolurile săgeții de pe capacul inferior. Prin deblocarea acestora, scoateți capacul inferior, ținându-l îndreptat în jos.
4. După curățarea capacului inferior, împingeți-l cu putere în sus în aceeași direcție, pentru ca elementele de blocare să se instaleze în canalele lor.

9 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconectați-o și așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verificați cratițele.

Pictograma / / este întotdeauna aprinsă pe afișajul ochiului plitei.

- Cratițele nu sunt așezate pe plită. >>> Verificați dacă vasul este poziționat pe ochiul de plită.
- Este posibil ca cratițele să nu fie adecvate pentru inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.

- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centrați ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.
- Cratița sau ochiul plitei pot fi prea calde. >>> Așteptați să se răcească.

Ochiul de plită selectat se oprește brusc în timpul funcționării.

- Este posibil ca timpul de preparare al compartimentului selectat să fi expirat. >>> Puteți seta un timp nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil ca un obiect să acopere panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Cu toate ce ochiul plitei este pornit, cratița nu se încălzește.

- Este posibil ca cratița să nu fie adecvată pentru plita cu inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centrați ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din plită scade la temperatura corespunzătoare.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

- Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe

măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.

- **Zgomot de fisurare:** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Oprii aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Oprți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 58 - E 59	A apărut o eroare de senzor/o eroare de temperatură ridicată în modul de gătire automată.	Oprți plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă problema persistă, contactați service-ul autorizat.
FF	Oricare dintre taste poate fi atinsă pentru o perioadă lungă.	Atunci când atingerea lungă a unei taste s-a oprit,
	este posibil ca un vas de gătit să fi fost așezat peste unitatea de comandă.	Atunci când vasul de gătit este ridicat de deasupra unității de comandă,
	există posibilitatea ca alimente/ lichide să se fi scurs peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea atunci când resturile de alimentele/lichide sunt curățate.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	42
1.1 Использование по назначению	42
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных	42
1.3 Электробезопасность	43
1.4 Безопасность при транспортировке	45
1.5 Меры безопасности во время монтажа	45
1.6 Безопасность использования	46
1.7 Безопасность вентиляции	47
1.8 Предупреждения о температуре	48
1.9 Использование аксессуаров	48
1.10 Безопасность во время приготовления	49
1.11 Индукция	49
1.12 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	50
2 Руководство по окружающей среде	50
2.1 Директива по отходам	50
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора	50
2.2 Информация об упаковочном материале	51
2.3 Советы по энергосбережению ..	51
3 Ваш прибор	52
3.1 Описание изделия	52
3.2 Общая информация о варочной панели	53
3.3 Технические характеристики	54
4 Первое использование	55
4.1 Первичная очистка	55
5 Правила эксплуатации варочной панели	55
5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	55
5.2 Блок управления варочной панелью	58

6 Использование вентиляции	67
7 Общая информация о выпечке.	68
7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	68
8 Техническое обслуживание и чистка	69
8.1 Общая информация об очистке	69
8.2 Очистка варочной панели	70
8.3 Очистка панели управления	70
8.4 Очистка вентиляции	70
9 Устранение неполадок	73

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Vă mulțumim că ați ales acest Grundig produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

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

Произведено в Турции



1 Инструкция по технике безопасности

RU

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

- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

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



1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

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

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

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

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



1.3 Электробезопасность

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

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

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

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



1.4 Безопасность при транспортировке

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

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

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



1.5 Меры безопасности во время монтажа

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

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

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

- Никогда не прикрепляйте изделие к дымоходам, используемым в качестве пламенного нагревателя или пламенно-излучающих нагревателей. Соблюдайте местные правила по очистке отходящего воздуха.



1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:

- Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
- Не прикасайтесь к поверхности прибора.
- Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.
- Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите их по поверхности.
- Давление пара с поверхности варочной панели и влажность могут вызвать соскальзывание или соскакивание

горшка. По этой причине всегда убеждайтесь в том, чтобы дно кастрюли и поверхность плиты всегда были сухими.

- Не эксплуатируйте прибор без фильтра улавливания масла. Не снимайте фильтры во время работы прибора.
- В целях безопасности в масляных фильтрах и пластмассовых деталях используется магнитный переключатель для защиты от жидкости. Изделие не будет работать без установки этих деталей.



1.7 Безопасность вентиляции

- **Опасность отравления!** Во время работы прибора воздух забирается из всего дома. При отсутствии достаточной вентиляции возникает воздушный поток, и отходы и токсичные газы, выделяющиеся в результате сгорания в доме, повторно абсорбируются. Не эксплуатируйте изделие вместе с изделиями, которые обеспечивают циркуляцию воздуха и могут выделять токсичные газы (древесина, газ, нефть и угольные плиты, котлы, водонагреватели и т. д.).

- Уполномоченные лица должны проверить адекватность системы вентиляции и дымовой системы вашего здания.
- (За исключением изделий, которые возвращают вытяжной воздух в помещение) Помещение должно хорошо вентилироваться, если изделие используется в той же зоне, что и оборудование для сжигания газа или жидкого топлива.
- Дымовая труба приборов, таких как обогреватели помещений, работающих на газе или жидком топливе, должна быть полностью изолирована в среде, где используется изделие, или прибор должен быть герметичным.
- Если есть другой прибор, работающий не на электроэнергии, в той же среде, что и это изделие, отрицательное давление в помещении должно быть не более 0,04 мбар, чтобы выхлоп другого прибора не был втянут обратно в помещение изделием.

1.8 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и

нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.

- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.
- Температура прибора может быть высокой. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках непосредственно под варочной панелью.

1.9 Использование аксессуаров

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные коухи, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные коухи, встроенные в прибор. Использование неадекватных защитных коухов может привести к несчастным случаям.



1.10 Безопасность во время приготовления

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



1.11 Индукция

- Электроприводные зоны вашей варочной панели оснащены передовой технологией «Индукция». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходя-

щую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».

- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.
- Из-за потенциального воздействия электромагнитного поля на настройки кардиостимулятора рекомендуется соблюдать минимальное расстояние 60 см от индукционной плиты при ее включении.
- После использования уберите конфорку из панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться на конфорку, так как они нагреваются.
- Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью. Во время длительного и интенсивного использования эти материалы здесь могут перегреться.

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

1.12 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Если не проводить периодическую очистку вентиляционного модуля, существует опасность ожога.
- При нормальном использовании рекомендуется чистить фильтр один раз в месяц.
- Когда масляный фильтр извлекается из изделия, в нижней части может произойти сбор жидкости, вызванный конденсацией. При снятии фильтра для очистки после приготовления важно для простоты очистки, чтобы эта жидкость не пролилась в прибор.
- Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утили-

зация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отхода-

ми, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

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

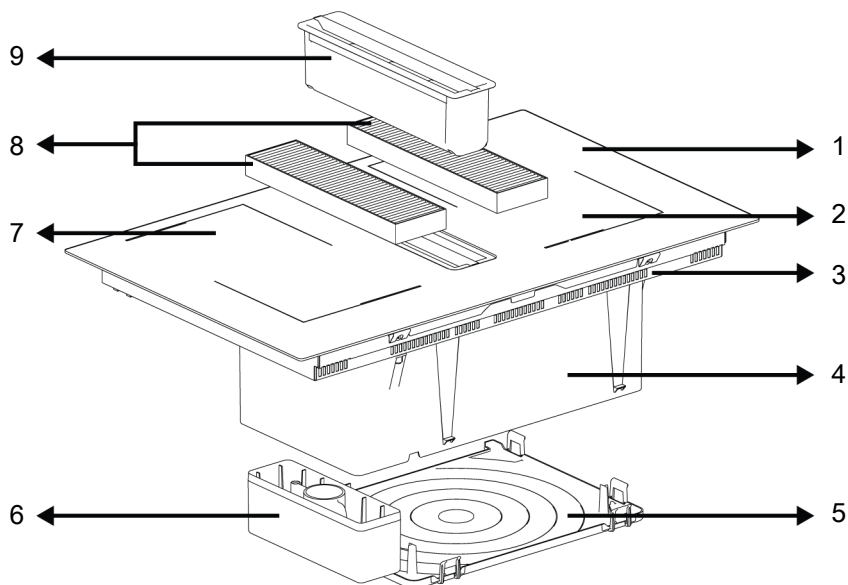
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

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

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия

RU



1 Стеклопанель варочная поверхность

3 Нижний корпус

5 Нижняя крышка

7 Индукционная варочная зона

9 Масляный фильтр

2 Индукционная варочная зона

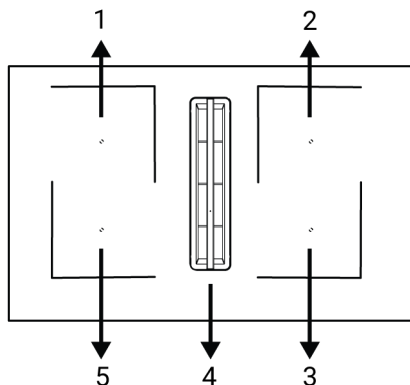
4 Вентиляционный узел

6 Камера сбора переливной жидкости

8 Углеродный фильтр

3.2 Общая информация о варочной панели

RU



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона
- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона
- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Средний - Вентиляция
- 5 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша варочная панель оснащена конфорками с широкими поверхностями (Flexi surfaces). Вы можете использовать эту варочную поверхность как отдельные конфорки независимо друг от друга. Вы можете активировать функцию комбинирования для этих конфорок и преобразовать их в единую варочную поверхность для приготовления пищи с большими кастрюлями. Использование соответствующих кастрюль для этих конфорок и функции комбинирования описаны в разделе «Работа варочной панели».

3.3 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	223,5 * / 600 / 520
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напряжение/частота	2N~380-415V; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	макс. 7,4

Варочные зоны	
Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 x 210 мм
Питание	2200 Вт /Бустер 3100 Вт
Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 x 210 мм
Питание	2200 Вт /Бустер 3100 Вт
Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 x 210 мм
Питание	2200 Вт /Бустер 3100 Вт
Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 x 210 мм
Питание	2200 Вт /Бустер 3100 Вт

Характеристики вентиляции	
Контроль	3 уровня + 1 бустер (усилитель)
Мощность всасывания	620 м3/ч

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

Класс защиты -1	
Степень защиты IP 44	



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



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



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

4 Первое использование

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

4.1 Первичная очистка

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

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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

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

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

Принцип работы индукционной варочной панели

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

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

Преимущества приготовления на индукции

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

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

Для безопасной эксплуатации:

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

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

Кастрюли/сковороды

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

Подходящие кастрюли/сковороды:

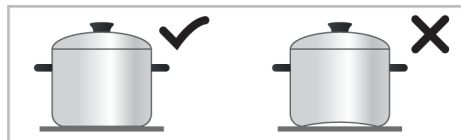
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

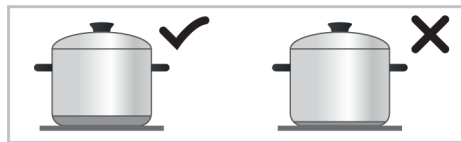
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

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

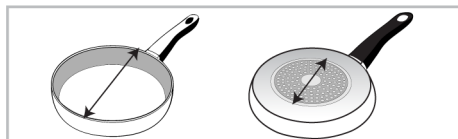


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края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

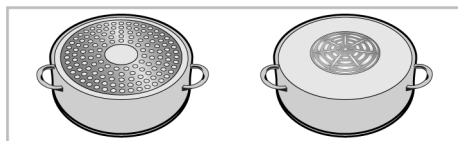


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться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

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



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



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

Тест кастрюль/сковородок

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

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

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
190 x 210	мин 100 - макс. 210
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 210 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромаг-

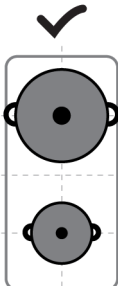
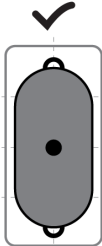
нетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффек-

тивное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

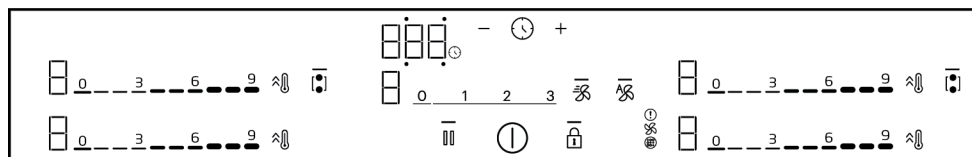
Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

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

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

5.2 Блок управления варочной панелью



— Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки

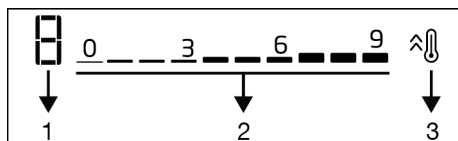
ⓘ Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)

🔒 Кнопка блокировки кнопок

-  Комбинированная кнопка варочной зоны широкой поверхности
-  Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
-  Кнопка остановки
-  Кнопка таймера
-  Кнопка увеличения таймера
-  Кнопка уменьшения таймера

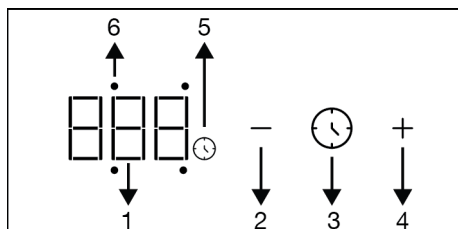
* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Отображение зоны конфорки



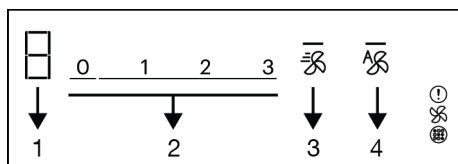
- 1 Температура – индикатор уровня расхода соответствующей варочной панели
- 2 Температура – зона установки уровня расхода
- 3 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)

Экран таймера



- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения таймера
- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей конфорки

Дисплей вентиляции



- 1 Индикатор уровня вентиляции

- 2 Поле настройки уровня вентиляции
 - 3 Кнопка бустера
 - 4 Кнопка модуля автоматической вентиляции
 -  Символ предупреждения о заполненности угольного фильтра
 -  Светодиодный индикатор вентиляции*
 -  Символ предупреждения о заполненности масляного фильтра*
- * Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Общие предупреждения по панели управления

 Этот прибор управляется сенсорной панелью управления. Каждая операция, выполняемая через сенсорную панель управления подтверждается звуковым сигналом.

 Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

 Варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания, если в течение 20 секунд не было произведено операций.

 на приборе отобразится предупреждение **FF** по соображениям безопасности В случае касания любой клавиши (клавиши ).

 Освещение — на включенных или выбранных клавишах загорится.

Включение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.

⇒ Варочная плита готова к эксплуатации.

Выключение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.

- ⇒ Плита выключается и возвращается в режим ожидания.

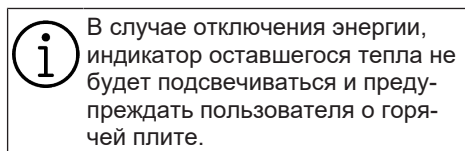
Индикатор оставшегося тепла

На панели управления имеется индикатор тепла для каждой варочной зоны.

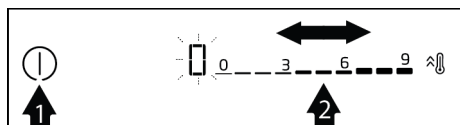
Этот индикатор указывает на то, что выключенная варочная панель все еще горячая. Не трогайте соответствующую (-ие) панель (-и) пока индикатор оставшегося тепла не исчезнет.

H : Высокая температура

h : Низкая температура



Включение конфорок (варочной зоны) и настройка уровня температуры



1. Включите плиту, нажав на кнопку ①.
⇒ Символ **0** будет отображаться на дисплеях варочных зон.
2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте уровень температуры между **0** и **9**.
⇒ Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 9 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта.

Выключение конфорок:

Выбранную конфорку можно выключить 2 разными способами:

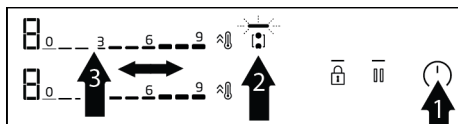
1. Настроив температуру на «0»: Вы можете выключить конфорку, снизив уровень температуры до **0**.
2. Используя функцию таймера отключения для желаемой конфорки: Таймер выключит подключенную к нему конфорку по истечении времени. На всех дисплеях будут показы-

ваться цифры **0** или **00**. Символ ⌚ на дисплее конфорки исчезнет. Настройка таймера для конфорки описывается в следующих разделах.

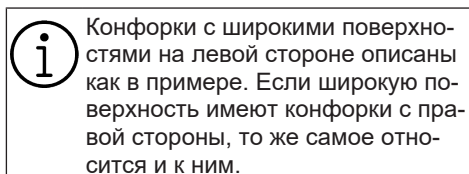
Комбинация из конфорок с широкой поверхностью (гибкая) (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

1. Включите плиту, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите кнопку [!].

⇒ На левом экране варочной зоны появляется символ **0**, и загорится кнопка [!].



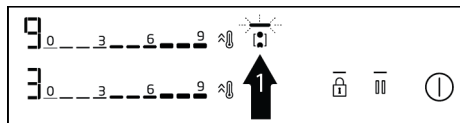
3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень температуры от «0» до «9».
⇒ Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 9 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта. Плита начнет работать. Свет [!] клавиши — погаснет, если будет выбрана другая конфорка или если вы подождете 10 секунд без какой-либо операции.



Комбинация зон конфорки с широкой поверхностью (flexi) при работе одной или обеих зон конфорки слева (если на плите имеются зоны конфорок с широкими поверхностями)

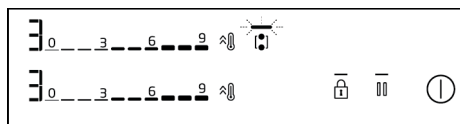
- ✓ Когда одна или обе конфорки на левой стороне включены по отдельности, вы можете совместить обе конфорки, активировав конфорку с широкой поверхностью. Таким образом

вы сможете использовать более широкую поверхность плиты с одинаковыми значениями.



1. Когда одна или обе конфорки на левой стороне работают, коснитесь клавиши .

- ⇒ На обоих дисплеях варочной зоны, будет указана конфорка с более низкой температурой, а свет  клавиши  будет подсвечен.
- ⇒ Скомбинированные конфорки продолжают работать с температурой более низкой конфорки, и со значением таймера, при наличии. Значения температуры и таймера конфорки, которая имела более высокое значение температуры до комбинации будут отменены.



2. А затем, чтобы изменить значение температуры, настройте желаемый уровень температуры через область для настроек.

Выключение варочной зоны с широкой поверхностью (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

Нажмите кнопку  для изолирования зон и сбросьте их настройки на нулевой уровень.

Кнопка настройки высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать усиление для нагревания с максимальной мощностью. Но мы не рекомендуем приготовление пищи в таком положении в течение долгого времени. Настройки высокой мощности могут быть недоступны на некото-

рых моделях. По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблицу по времени работы до автоматического отключения) варочная зона выключится.

Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) напрямую:

1. Включите плиту, нажав на кнопку .
2. Коснитесь клавиши  желаемой конфорки.
 - ⇒ Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно.
 - ⇒ По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблицу по времени работы до автоматического отключения) варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) при активной конфорке:

1. Коснитесь клавиши  при включенной конфорке, а соответствующая конфорка работает на определенном уровне.
2. Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно. По истечении срока для настроек Высокой мощности, варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выключение настроек высокой мощности (BOOSTER) до истечения времени:

Вы можете выключить настройку высокой мощности в любое время, коснувшись клавиши . Конфорка продолжит работать на самом высоком уровне температуры. Задайте 0, нажав на область настроек включенной конфорки или провести пальцем по зоне для выключения.

Блокировка Кнопок

Когда варочная панель включена или выключена, вы можете активировать блокировку клавиш, чтобы предотвратить случайное изменение ее функций.

Активация блокировки кнопок

1. Чтобы активировать блокировку кнопок,  коснитесь клавиши, пока не прозвучит один звуковой сигнал.

⇒ Свет  клавиши — будет мигать, а все варочные зоны заблокируются.

 Только клавиша  будет работать при активной блокировке кнопок. При нажатии любой другой клавиши, свет  клавиши — будет мигать, указывая на то, что блокировка кнопок активна. Если вы выключите плиту при заблокированных клавишах, блокировка кнопок должна быть отключена перед повторным включением плиты.

Отключение блокировки клавиш

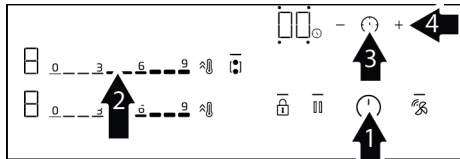
1. Удерживайте клавишу , пока вы не услышите сигнал. Работа должна подтвердиться звуковым сигналом.

⇒ Свет  клавиши — погаснет и блокировка кнопок отключится.

Функция таймера

Эта функция облегчит вам приготовление пищи. Вам не нужно стоять у плиты в течение приготовления. Варочная зона автоматически отключится после истечения выбранного времени.

Активация таймера



1. Включите плиту, нажав на кнопку .

2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте желаемый уровень температуры.

3. Активируйте таймер, коснувшись клавиши .

⇒ На дисплее таймера загорается **00**, и символ  начинает мигать.

4. На экране таймера появляются 4 светодиода активности вокруг **00**. Коснитесь клавиши  чтобы выбрать соответствующую сторону варочной зоны для конфорки, для которой будет настроен таймер.

5. Установите желаемый период, нажимая кнопки **+/-**. Вы также можете ускорить таймер, нажав и удерживая соответствующую кнопку или **+** в течение длительного периода времени.

⇒ Символ  будет гореть постоянно после того, как на индикаторе варочной зоны помигает в течение определенного периода времени. Постоянно горящий символ  указывает на активированную функцию.

 Таймер можно использовать только для работающих конфорок.

 Повторите процедуру, указанную выше для других конфорок, для которых вы хотите выставить таймер.

 Таймер нельзя выставить без выбора конфорки и уровня температуры.

 Пока таймер активен, на экране таймера отображается время, установленное для выбранной конфорки.

Выключение таймеров

Плита автоматически выключается, а также издает звуковое предупреждение по истечении времени.

Коснитесь любой клавиши для того, чтобы выключить звук предупреждения.

Преждевременное выключение таймеров

Если таймер отключается преждевременно, плита продолжит работать с настроенной температурой пока она не выключится.

Выключения таймера путем понижения до уровня "00":

1. Выберите таймер соответствующей конфорки, коснувшись клавиши .
2. пока на дисплее таймера не появится **00** Уменьшайте значение, прикоснувшись к кнопке  и удерживая ее,. Вы также можете ускорить таймер, нажав и удерживая кнопку  — в течение длительного периода времени.

⇒ После того как символ мигает  на варочной зоне в течение определенного периода времени, он полностью выключается и таймер отменяется.

Функция остановки

- ✓ Используя эту функцию, вы можете снизить уровни температуры всех функций (кроме таймера) работающих на варочной панели, до 1-го уровня в течение определенного периода времени.



Если таймер установлен для какой-либо варочной зоны, таймер продолжает отсчет во время функции остановки.

1. Коснитесь клавиши  при включенной конфорке.
 - ⇒ Все работающие конфорки продолжат работать на 1-ом уровне.
2. Коснитесь клавиши  повторно, чтобы возобновить все остановившиеся варочные зоны с их прежними настройками.

Настройки

Используя данную функцию вы сможете менять настройки управлением мощностью, время звукового сигнала по окончании приготовления и соединение конфорки-вытяжки.

: Настройка управления мощностью

: Время звукового сигнала по окончании приготовления

: Выбор режима вентиляции

: Срок службы активного угольного фильтра

: Сброс активного угольного фильтра

1- Настройка управления мощностью ()

- ✓ Вы можете настроить общую мощность плиты по желанию благодаря этой функции.

1. Включите плиту, коснувшись клавиши  а коснувшись клавиши  — выключите ее.

2. Нажмите клавиши  /  /  /  соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.

⇒ дисплей таймера появляется , а на левом заднем дисплее зоны конфорки появится 9.

3. Коснувшись области настройки левой задней варочной панели или скользя пальцем по этой области, установите уровень мощности между между 1 и 9 (см. таблицу - Уровень управления питанием).

4. Подтвердите настройку желаемого уровня, нажав кнопку .

⇒ Ваша плита выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек общей мощности.

Питание включает 9 разных уровней мощности (См. Таблицу - Уровень управления мощностью).

Таблица - Уровень управления мощностью

Уровень управления мощностью	Общая мощность (кВт)
------------------------------	----------------------

1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Для изделий, общее потребление электроэнергии которых составляет максимум 3,6 кВт (см. таблицу технических характеристик в руководстве), общее значение мощности остается на уровне 3,6 кВт для уровней управления питанием 5, 6, 7, 8 и 9.

2- Настройка времени звукового сигнала по окончании приготовления (cF2)

- ✓ Используя данную функцию вы сможете настроить желаемое время звукового сигнала по окончании приготовления для плиты.
- 1. Включите плиту, коснувшись клавиши ① а коснувшись клавиши ① – выключите ее.
- 2. Нажмите клавиши / / / соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
 - ⇒ Настройка по умолчанию cF| будет отображаться на дисплее таймера.
- 3. Для настройки звукового сигнала по окончании приготовления коснитесь клавиши один раз.
 - ⇒ На дисплее таймера появляется cF2, а на левом заднем дисплее зоны конфорки появится 2.
- 4. Нажав на область настройки левой задней варочной панели или скользя пальцем по этой области, установите

настройку времени сигнала (см. Таблицу – Время окончания кулинарного зуммера) между 0 и 3.

5. Подтвердите настройку времени звукового сигнала по окончании приготовления, коснувшись клавиши ①.

⇒ Ваша плита выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек времени сигнала.



Заводские настройки звукового сигнала по окончании приготовления - стандартный 2-ой уровень.

Таблица - Настройка времени звукового сигнала по окончании приготовления

Уровень звукового сигнала по окончании приготовления	Период звукового сигнала по окончании приготовления
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минута
3	2 минута

3- Настройка режима вентиляции (cF5)

- ✓ Данное устройство используется в 2 режимах: Режим внутренней и внешней циркуляции. (Режимы вентиляции) Устройство поставляется предварительно настроенным в соответствии с режимом внутренней циркуляции. Изменить
- 1. Включите плиту, коснувшись клавиши ① а коснувшись клавиши ① – выключите ее.
- 2. Нажмите клавиши / / / соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
 - ⇒ Настройка по умолчанию cF| будет отображаться на дисплее таймера.
- 3. Нажмите кнопку четыре раза для настройки режима вентиляции.
 - ⇒ На дисплее таймера появляется cF5, а на левом заднем дисплее зоны конфорки появится 1.

4. Режим вентиляции можно установить в качестве внешней циркуляции, коснувшись установочной области левой задней конфорки или проведя пальцем по этой области, экран конфорки переводится в положение «2».
5. Подтвердите настройку желаемого уровня, нажав кнопку ①.

⇒ » Прибор выключится и начнет работать с выбранным уровнем вентиляции.

4 - Срок службы активного угольного фильтра (cFF)

- ✓ Фильтры с активированным углем в изделии при использовании для внутренней циркуляции требуют замены после определенного периода использования. Вы можете проверить оставшееся время работы фильтров на экране настроек cFF. Оставшееся время отображается на экране в виде обратного отсчета от 150 часов.



Обязательно заменяйте фильтры с активированным углем в вашем изделии через каждые 150 часов работы, при условии, что оно работает в режиме внутренней циркуляции. Через 150 часов на дисплее вентиляции появляется символ ①. Этот предупреждающий символ не появляется, если ваше изделие работает в режиме внешней циркуляции.

1. Включите плиту, коснувшись клавиши ① а коснувшись клавиши ① – выключите ее.
2. Нажмите клавиши ①/⏸/①/⏸ соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.

⇒ Настройка по умолчанию cF| будет отображаться на дисплее таймера.
3. Коснитесь кнопки ⏸ пять раз на экране жизненного цикла активного угольного фильтра.

⇒ «На дисплее таймера cFF, а именно на левом заднем дисплее конфорки, оставшееся время работы фильтра с активированным углем отображается следующим образом: «3» — более 100 часов, «2» — 50–100 часов, «1» — 5–50 часов и «0» — 0–5 часов».

4. При нажатии кнопки ① дисплей настройки может быть закрыт.

5 - Сбросить отображение активного угольного фильтра (cF)

Через 150 часов работы на дисплее вентиляции появляется символ ①. В результате снятия и замены активных угольных фильтров, как описано в разделе «Техническое обслуживание-чистка», для сброса дисплея выполняются следующие действия:

1. Нажмите клавиши ①/⏸/①/⏸ соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.

⇒ Настройка по умолчанию cF| будет отображаться на дисплее таймера.

2. Коснитесь кнопки ⏸ шесть раз на экране жизненного цикла активного угольного фильтра.

⇒ На экране таймера появляется cF|, оставшиеся часы работы активного угольного фильтра на экране левой задней конфорки показаны с помощью меню cF6.

3. Нажмите кнопку ⏸ на экране вентиляции и удерживайте ее 3 секунды.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 1- 2- 3. Сброс настроек завершен.

4. На этом дисплее, нажав кнопку ①, можно выйти из меню.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип работы: Индукционная конфорка непосредственно нагревает кастрюлю благодаря своему принципу ра-

боты. Таким образом, она имеет много преимуществ перед другими типами варочных панелей. Она работает более эффективно, а поверхность варочной панели является более холодной. Ваша индукционная плита оснащена превосходной системой безопасности, которая обеспечивает максимальную безопасность работы.

i Ваша плита может быть оснащена конфорками с диаметром в 145, 180, 210 и 280 мм с функцией индукции в зависимости от модели. Благодаря функции индукции, каждая конфорка автоматически обнаруживает расположенную на нее кастрюлю. Энергия вырабатывается только в зоне контакта кастрюли, при этом потребляется минимальный уровень мощности.

Система автоматического отключения

Система управления плиты имеет функцию автоматического отключения. Если одна или более конфорок включены, плита автоматически отключится через некоторое время (См. Таблица - 1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится. Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для данного уровня температура применяется максимальный период работы. Пользователь может снова использовать варочной зоной после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица - 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры	Периоды автоматического отключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

6	4
7	2
8	2
9	1
Быстрый нагрев (бустер)	10 минута

Таблица 2: Периоды автоматического выключения вентиляции

Уровень низкой скорости	Периоды автоматического отключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
Интенсивная работа (бустер)	8 минута

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта.

Защита от перегрева

Ваша плита оснащена с несколькими датчиками, которые обеспечивают защиту от перегрева. Следующее может наблюдаться в случае перегрева:

- Рабочая конфорка может отключиться.
- Выбранный уровень может быть понижен. Но это не отобразится на дисплее.

Система защиты от переливания

Ваша плита оснащена системой защиты от переливания. В случае переливания жидкости на панель управления по какой-либо причине, система автоматически отключит питание, чтобы выключить плиту. Между тем на дисплее появится предупреждение F.

Настройка определенной мощности

Индукционная плита отвечает на задаваемые команды сразу же из-за ее принципа работы. Ее настройки мощности меняются незамедлительно. Поэтому, вы можете предотвратить переливание продукта (вода, молоко), выключив прибор незамедлительно.

6 Использование вентиляции

Общие предупреждения

- Имеется двигатель с различными скоростями для вентиляции. Для того чтобы устройство работало хорошо, мы рекомендуем использовать низкие скорости в нормальных условиях и высокие скорости в случае сильного запаха и конденсации паров.

Режимы вентиляции

Данное устройство используется в 2 режимах: Режим внутренней и внешней циркуляции.

Внутренняя циркуляция



Воздух, всасываемый из середины варочной панели, сначала очищается от масла, пропуская его через масляный фильтр. Затем он проходит через активный угольный фильтр и возвращается на кухню.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В режиме внутренней циркуляции активные угольные фильтры должны быть установлены в зоне, определенной в изделии, для удержания частиц запаха во вдыхаемом воздухе. Для различных типов версий установки, определенных для внутренней циркуляции прибора, обратитесь к руководству по установке или к авторизованному дилеру.

Внешняя циркуляция



Воздух, который всасывается из середины варочной панели, проходит через масляные фильтры и выпускается наружу через дымоход с помощью трубопроводной системы.

Настройка режима вентиляции

Прибор предварительно настроен на режим внутренней циркуляции.

Чтобы устройство находилось в режиме внешней циркуляции, в разделе настроек CF5 необходимо задать соответствующую настройку CF5.

Ручная настройка вентиляции

- ✓ Вентиляция может быть настроена вручную.

1. Включите плиту, нажав на кнопку ①.
⇒ Символ **0** будет отображаться на дисплеях варочных зон.
2. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень скорости от **1 до 3**.

Отключение ручной вентиляции

1. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень скорости как **0**.

Включение режима интенсивной вентиляции

1. Режим интенсивной вентиляции можно активировать, коснувшись клавиши 
⇒ Режим интенсивной вентиляции запускается и работает в течение максимум 8 минут. В течение этого времени на дисплее загорается символ P. Через 8 минут скорость вентиляции падает до 3 и она продолжает работать на этом уровне скорости.

Включение режима интенсивной вентиляции

1. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень скорости как **0**.



В режиме интенсивной вентиляции при касании любой клавиши скорости она возвращается к этому уровню скорости и продолжает работать.

Автоматический старт

- ✓ Ваш прибор измеряет уровень температуры в зоне приготовления пищи, температуру и время работы. Он определяет наиболее подходящую рабочую скорость вентиляции в соответствии с этими значениями и работает на уровнях, которые он автоматически определяет.

1. Чтобы включить автоматический режим, коснитесь кнопки .

⇒ режим включается и выключается автоматически, когда параметры падают ниже заданного критического значения. Он должен быть снова включен, чтобы он снова активировался.



Когда автоматический режим активен, автоматический режим будет отменен при включении и выключении изделия на любой скорости.

2. Чтобы выключить автоматический режим на раннем этапе, нажмите кнопку  еще раз.

Дополнительная функция работы вентилятора

Функция вспомогательного вентилятора обеспечивает удаление запаха и дыма, которые могут возникнуть в конце приготовления, путем автоматического определения уровня времени и скорости в соответствии с температурой зоны приготовления, уровнем скорости и временем работы, когда продукт отключается в результате приготовления пищи в зонах приготовления, в то время как вентиляция работает в автоматическом режиме.

При необходимости следует выключить последующую операцию, ее можно выключить, нажав кнопку .



При работе в автоматическом режиме система вентиляции продолжит работу в течение периода от 2 до 20 минут после окончания приготовления пищи и снятия кастрюль с варочных панелей.

7 Общая информация о выпечке

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

7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

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

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

8.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливов, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

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

Нержавеющие поверхности

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

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназна-

ченной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволоочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

8.2 Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной по-

верхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

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

8.3 Очистка панели управления

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

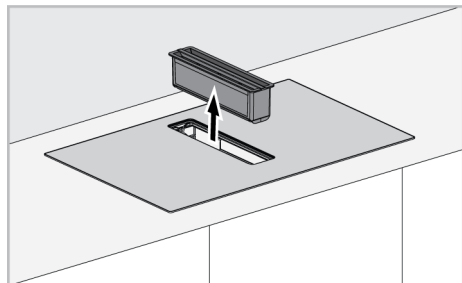
8.4 Очистка вентиляции

Чтобы обеспечить эффективное удержание запаха и масла, необходимо регулярно менять активные угольные фильтры и регулярно очищать масляный фильтр.

Очистка металлического масляного фильтра

- ✓ Масляный фильтр фильтрует масло в вытянутом дыме. Металлический масляный фильтр следует регулярно очищать для обеспечения хорошей производительности.

1. Снимите металлический масляный фильтр, потянув его вверх.



i Масляный фильтр может собирать масло или переливающиеся жидкости на своей нижней поверхности. Во время разборки фильтра его следует снять прямо, чтобы предотвратить капание и разлив.

i Будьте осторожны, чтобы не повредить снятую группу масляных фильтров при падении на стекло варочной панели.

2. Вымойте снятый масляный фильтр в посудомоечной машине или вручную.

i Промойте фильтры в воде с помощью жидкого моющего средства и установите на место после сушки. Алюминиевые фильтры могут менять цвет при стирке; это нормально и не требует замены фильтров.

3. Замените масляный фильтр после очистки.

Снятие активного угольного фильтра

Активные угольные фильтры обеспечивают удержание запаха в продукте и должны меняться через регулярные про-

межутки времени для оптимальной производительности. Обратите внимание на предупреждающий индикатор заполнения для замены.

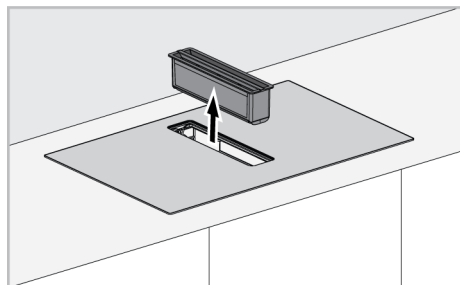
RU

i Когда изделие проработает 150 часов, на конфорках появится F-образное предупреждение. Фильтр должен быть заменен не позднее появления этого предупреждения. Чтобы сбросить это предупреждение, следуйте подробным инструкциям в разделе «Настройки».

i Чтобы увидеть оставшийся рабочий диапазон синхронизации активных угольных фильтров, следуйте подробным инструкциям в разделе «Настройки».

Удалить;

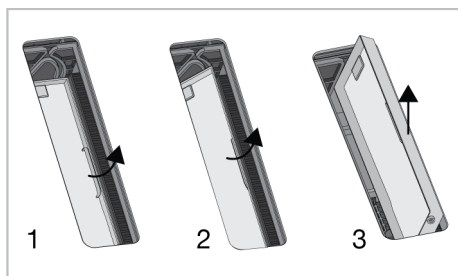
1. Снимите металлический масляный фильтр, потянув его вверх.



i Масляный фильтр может собирать масло или переливающиеся жидкости на своей нижней поверхности. Во время разборки фильтра его следует снять прямо, чтобы предотвратить капание и разлив.

i В части масляного фильтра имеется магнитный переключатель. Вентиляция невозможна без части, предназначенной для защиты от жидкости.

2. Снимите камеру для сбора жидкости, как показано на рисунке ниже.

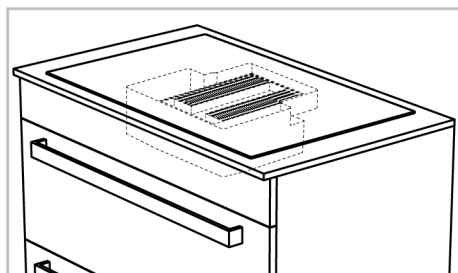


i В части камеры сбора жидкости установлен магнитный переключатель. Вентиляция невозможна без части, предназначенной для защиты от жидкости.

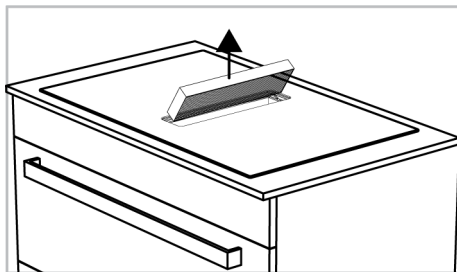
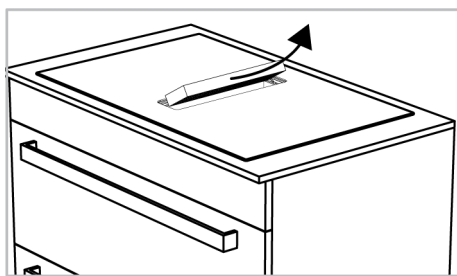
i Камера сбора жидкости должна периодически очищаться. Деталь можно очистить, промыв в воде жидким моющим средством и ополаскивателем, или ее следует мыть в посудомоечной машине при температуре не более 70 °C.

i При повторной сборке части камеры для сбора жидкости она должна быть расположена таким образом, чтобы направление стрелки на детали было первым.

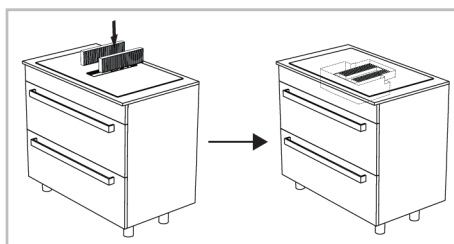
3. После снятия камеры сбора жидкости в нижней камере имеются два угольных фильтра справа и слева.



4. Прежде всего, чтобы извлечь один из угольных фильтров из его магнитного паза из вентиляционного зазора, потяните его к себе, наклонив его, и вытащите, как показано на рисунке.



5. Аналогичным образом снимите другой угольный фильтр с корпуса.
6. Поместите 2 новых активных угольных фильтра в их магнитные пазы, поочередно наклоняя их через вентиляционный зазор. Убедитесь, что он полностью вставлен в магнитные пазы.



7. Установите на место пластик для защиты от жидкости таким же образом, как и при его снятии.
8. Вставьте масляный фильтр.

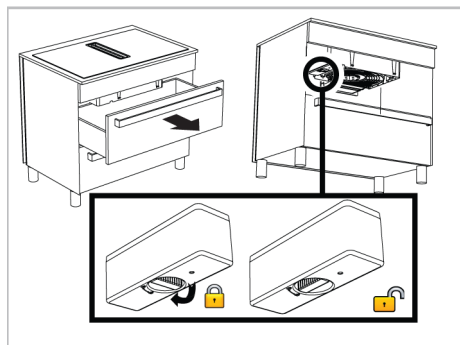
Бак для сточных вод

В случае интенсивной подачи жидкости в вентиляционный отсек продукта эти жидкости собираются в резервуаре для сточных вод, расположенном под плитой. В этом случае бак для сточных вод должен быть удален, жидкость должна быть вылита, а бак должен быть очищен и снова установлен.



Рекомендуется очищать резервуар для сточных вод один раз в месяц.

Чтобы снять резервуар для сточных вод:

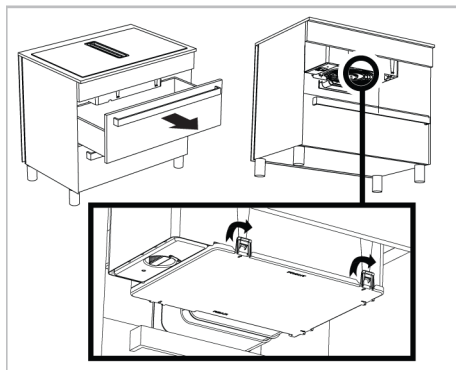


1. Снимите верхний ящик, расположенный под варочной панелью. Вы должны быть в состоянии дотянуться до него под плитой.
2. Получите доступ к баку для сточных вод под варочной панелью.
3. Разблокируйте и снимите бак для сточных вод, повернув ручку блокировки.
4. Вылейте жидкость в камеру и очистите камеру.
5. Поверните ручку блокировки и заблокируйте ее, вставив камеру обратно в паз.

Очистка нижней крышки

Если нижняя крышка в нижней части устройства загрязнится, ее можно будет снять и очистить.

Чтобы снять нижнюю крышку:



1. Снимите верхний ящик, расположенный под варочной панелью. Вы должны быть в состоянии дотянуться до него под плитой.
2. Получите доступ к нижней крышке из-под варочной панели.
3. В направлениях, показанных символами со стрелками на нижней крышке, имеется 5 замков. Разблокировав эти замки, снимите нижнюю крышку, удерживая ее вниз.
4. После очистки нижней крышки сильно надавите на нее вверх в том же направлении, чтобы замки вошли в пазы.

9 Устранение неполадок

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

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.

- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.
- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения >>> Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.

- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Возможно, используется неподходящая посуда. >>> Проверьте посуду.

На дисплее варочной зоны постоянно горит значок / / .

- Посуду нельзя размещать на рабочей варочной панели. >>> Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.
- Ваша посуда может не подходить для индукции. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверхности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.
- Посуда или зона конфорки могут быть слишком горячими. >>> Дайте вашей плите остыть.

Выбранная зона конфорки внезапно отключается во время работы.

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

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

- Посуда может не подходить для индукционной варочной панели. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверх-

ности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, даже если варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура электронного оборудования в варочной панели не упадет до соответствующего уровня.

Шум от варочной поверхности во время приготовления

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

Возможные шумы и их причины

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

Коды ошибок/причины и возможные решения

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

RU

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 58 - E 59	Ошибка датчика/высокая температура в режиме автоматического приготовления.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
FF	Одна из клавиш удерживалась в течение долгого времени.	Когда удерживание одной из клавиш прекращается,
	Кастрюля задела панель управления.	Когда кастрюля поднимается с панели управления,
	Пища/жидкость может попасть на панель управления.	Ошибка исчезнет, когда остатки пищи/жидкости будут устранены.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	80
1.1 Пайдалану мақсаты	80
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	80
1.3 Электр қауіпсіздігі	81
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	83
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	83
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	84
1.7 Желдету қауіпсіздігі	85
1.8 Температура туралы ескертулер...	85
1.9 Керек-жарақтарды пайдалану	86
1.10 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	86
1.11 Индукция	86
1.12 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі	87
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық	88
2.1 Қалдықтар туралы директива	88
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	88
2.2 Қаптама туралы ақпарат	88
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар	88
3 Өніміңіз	89
3.1 Өнім ақпараты	89
3.2 Плита туралы жалпы ақпарат	90
3.3 Техникалық сипаттамалар	91
4 Бірінші рет қолдану	92
4.1 Бастапқы тазалау	92
5 Плитаны қалай пайдаланамыз	92
5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	92
5.2 Плитаны басқару блогі	95
6 Желдетуді пайдалану	103
7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат	105
7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер	105
8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	105
8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	105
8.2 Плитаны тазалау	106

8.3 Басқару тактасын тазалау	107
8.4 Желдетуді тазалау	107
9 Ақаулық себебін іздеу және түзету	110

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

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

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

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

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

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

қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.

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

- Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:

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

1.3 Электр қауіпсіздігі

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

- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
- Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
- Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
- Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда

мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.

- Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.
- Құрылығыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ

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

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



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

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



1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

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

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

салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.

- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.
- Сорындыны ешқашан жалын қыздырғыш немесе жалын шығаратын жылытқыш ретінде пайдаланылатын түтін құбырларына бекітпеңіз. Ауаны сыртқа шығаратын түтікті тазалау бойынша жергілікті ережелерге жүгініңіз.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:
Газдың барлығын және (бар болса) электр қыздырғыш плиталарын өшіріңіз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғы бетін тимеңіз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.
- Төменгі бөліктері зақымдалған/қатты шойын, алюминий немесе ас үй ыдыстары шыны бетіндегі сызаттарға әкелуі мүмкін. Ыдыс-аяқты ауыстырған кезде, бетін сырғытпай, әрқашан контейнерлерді көтеріп алыңыз.

- Плитаның бетіндегі бу қысымы мен ылғал табаның сырғып кетуіне немесе секіріп кетуіне әкелуі мүмкін. Сондықтан кәстрөлдің түбі мен плитаның беті әрқашан құрғақ болуына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны май ұстайтын сүзгісіз пайдаланбаңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде сүзгілерді алмаңыз.
- Қауіпсіздік мақсатында магниттік қосқыш май сүзгісінде және сұйықтықты қорғаудың пластикалық бөліктерінде қолданылады. Бұл бөлшектерді құрастырмайынша өнім жұмыс істемейді.

1.7 Желдету қауіпсіздігі

- **Улану қаупі!** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, ауа үйдің ішінен тартылады. Тиісті желдету қамтамасыз етілмесе, ауа ағыны пайда болады және үйдегі жану нәтижесінде бөлінетін қалдықтар мен улы газдар қайтадан сіңіріледі. Өнімді ауа айналымын қамтамасыз ететін және улы газ шығаруы мүмкін өнімдермен (ағаш, газ, отын және көмір пештері, қазандықтар, су жылытқыштар және т.б.) бірге пайдаланбаңыз.

- Ғимаратыңыздың желдету және түтін шығару жүйесінің сәйкестігін уәкілетті тұлғалардан тексеріңіз.
- (Пайдаланылған ауаны бөлмеге қайтаратын тауарларды қоспағанда) Сорынды газды немесе сұйық отынды жағуға арналған құрылғымен бір бөлмеде пайдаланылған жағдайда, бөлмені жақсылап желдету қажет болады.
- Газ немесе сұйық отынмен жұмыс істейтін бөлме жылытқыштары сияқты құрылғылардың мұржасы сорынды пайдаланылатын ортада толығымен оқшауланған болуы керек немесе ауа кірмейтін болуы керек.
- Ауа сорғышпен бір жерде электр қуатынан басқа қуатпен жұмыс істейтін басқа құрылғы болса, басқа құрылғыдан шығатын шығындар ауа сорғыш арқылы қайтадан бөлмеге сорылмауы үшін бөлмедегі теріс қысым ең көбі 0,04 мбар болуы тиіс.

1.8 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей

абай болу керек. 8 жасқа толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.
- Өнімнің температурасы жоғары болуы мүмкін. Тікелей плитаның астындағы жәшіктерде жанғыш заттарды немесе спрей құтыларды сақтамаңыз.

1.9 Керек-жарақтарды пайдалану

- **ЕСКЕРТУ:** Асүй өнімінің өндірушісі әзірлеген немесе өнім өндірушісі нұсқаулықта сәйкес келетін немесе құрылғыға кіріктірілген қорғау құрылғылары ретінде көрсеткен пісіру бетін қорғау құралдарын ғана пайдаланыңыз. Дұрыс емес қорғаныс құралдарын пайдаланған жағдайда, жазатайым оқиғалар орын алуы мүмкін.

1.10 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

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

1.11 Индукция

- Электр қуатымен жұмыс істейтін пісіру аймақтары озық «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен қуатты үнемдейтін пештің индукциялық аймақтарында индукциялық пісіруге жарамды ыдыстарды пайдалану керек, әйтпесе пісіру аймағы жұмыс

істемейді. Толық ақпаратты «Кэстрелді таңдау» бөлімінен қараңыз.

- Индукциялық плита магнит өрісін тудыратындықтан, ол кардиостимуляторлар немесе инсулин помпалары сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Электромагниттік өрістің кардиостимулятор параметрлеріне әсер ету ықтималдығына байланысты оны қосқан кезде индукциялық пештен кемінде 60 см қашықтықты сақтауға кеңес беріледі.
- Пайдаланғаннан кейін, басқару панелінен аймақты жабыңыз, кастрюль сенсорына толықтай сенім артпаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызады.
- Металл заттарды пештің астындағы жәшіктерде сақтамаңыз. Ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде мұндағы материалдар қызуы мүмкін.
- Индукциялық пештің үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты

электрондық құрылғыларды қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.



1.12 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

КК

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.
- Ыдыстың түбіндегі тұз, қант қалдықтары немесе әйнек бетіндегі мұндай бөлшектер әйнектің тырналуына және сынуына әкелуі мүмкін. Ыдысты қоймас бұрын түбінің таза екеніне көз жеткізіңіз. Шыны керамикалық бетін таза ұстаңыз.
- Желдету модулін мерзімді түрде тазаламаса, күйіп қалу қаупі бар.
- Қалыпты пайдалану кезінде сүзгіні айына бір рет тазалау ұсынылады.
- Май сүзгісі өнімнен шығарылып жатқанда, төменгі жағында конденсация

тудыратын сұйықтық жиналуы мүмкін. Пісіргеннен кейін тазалау үшін сүзгіні алған

кезде, бұл сұйықтықтың құрылғыға төгілмеуі тазалау жеңілдігі үшін маңызды.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

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



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

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

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

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

2.2 Қаптама туралы ақпарат

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

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

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

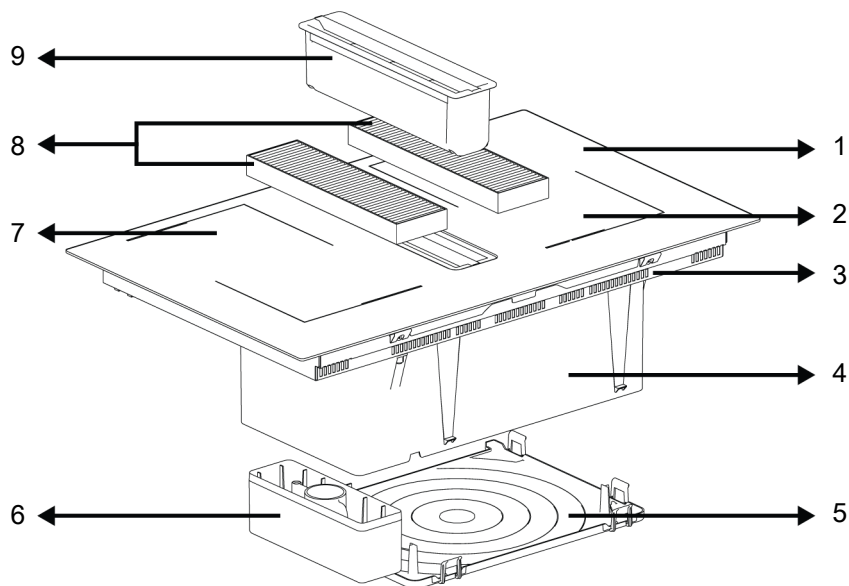
Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

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

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты

КК



1 Шыны әзірлеу беті

3 Төменгі корпус

5 Төменгі қақпақ

7 Индукциялық әзірлеу аймағы

9 Май сүзгісі

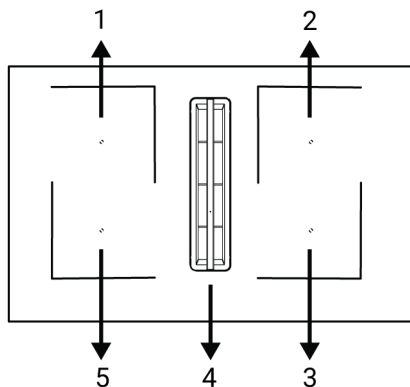
2 Индукциялық әзірлеу аймағы

4 Желдету жинағы

6 Толып жатқан сұйықтықты жинау камерасы

8 Көміртекті фильтр

3.2 Плита туралы жалпы ақпарат



- 1 Артта сол жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 2 Артқы оң жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 3 Алдыңғы оң жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 4 Ортаңғы -
- 5 Алдыңғы сол жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы

Плитаңыз кең беттері бар (Flexi surfaces) пісіру беттерімен жабдықталған. Бұл пісіру аймағын бір-бірінен тәуелсіз жеке пісіру беті ретінде пайдалануға болады. Сіз бұл функциялар үшін біріктірілген функцияны белсендіре аласыз және оларды үлкен кәстрөлдерде пісіру үшін бір пісіру бетіне айналдыра аласыз. Осы плиталар үшін дұрыс кәстрөлдерді пайдалану және комбинация функциясы «Плита жұмысы» бөлімінде сипатталған.

3.3 Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	223,5 * / 600 / 520
Орнатылатын плитаның өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Кернеу/жиілік	2N~380-415V; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm2
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	макс. 7,4

КК

Әзірлеу аймақтары	
Артта сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 x 210 мм
Қуат	2200 Вт /Күшейткіш 3100 Вт
Алдыңғы сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 x 210 мм
Қуат	2200 Вт /Күшейткіш 3100 Вт
Алдыңғы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 x 210 мм
Қуат	2200 Вт /Күшейткіш 3100 Вт
Артқы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 x 210 мм
Қуат	2200 Вт /Күшейткіш 3100 Вт

Желдету ерекшеліктері	
Бақылау	3 деңгей + 1 күшейткіш
Сору қуаты	620 m3/h

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

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

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

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

4 Бірінші рет қолдану

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

4.1 Бастанқы тазалау

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

5 Плитаны қалай пайдаланамыз

5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

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

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

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

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

Индукциялық пештің жұмыс принципі

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

Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

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

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

Қауiпсiз жұмыс үшiн:

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

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

Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары

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

Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

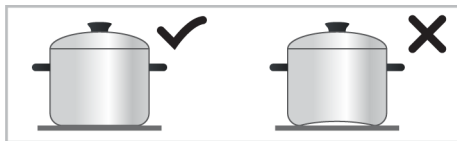
- Құйылған темiрден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесiмдi екенiн көрсететiн этикеткасы немесе ескертуi бар)

Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

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

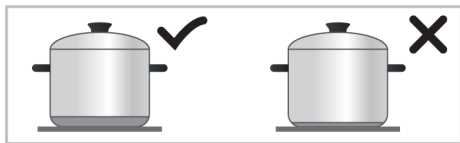
Ұсыныстар:

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

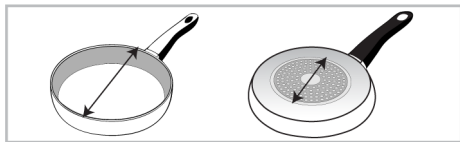


- Тек түптерi қалың, өңделген эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбi жiнiшке кәстрөлдердi

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

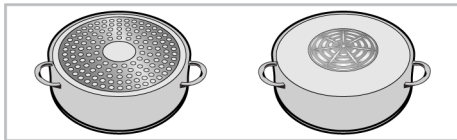


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы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



- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды

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



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

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

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

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Әзірлеу аймағының диаметрі - мм	Кәстрөлдiң диаметрі - мм
190 x 210	мин. 100 - макс. 210
Беті кең (ікемді) әзірлеу аймағы	ені 210 - ұзындығы 390

Индукциялық плиталардың әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын анықтауы кәстрөлдердің/табалардың түбіндегі ферромагниттің диаметрі мен материалына байланысты. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының анықталуын қамтамасыз ету және тиімді әзірлеуге қол жеткізу үшін әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын плитаның өлшеміне сәйкес таңдау керек. Плита өлшемдеріне ұсынылған әзірлеу кәстрөлдері/табалары өлшемдері жоғарыда келтірілген.

Қайнау әрекеті кәстрөлдiң түріне, кәстрөлдiң мөлшері мен пісіру алаңының мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Біртекті қайнату үшін бір сатылы үлкен пісіру алаңын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңын пайдалану индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

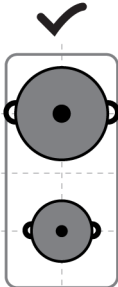
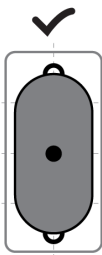
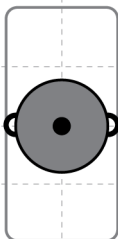
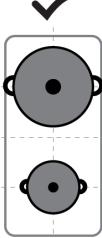
Беті кең әзірлеу аймағы (ікемді)

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

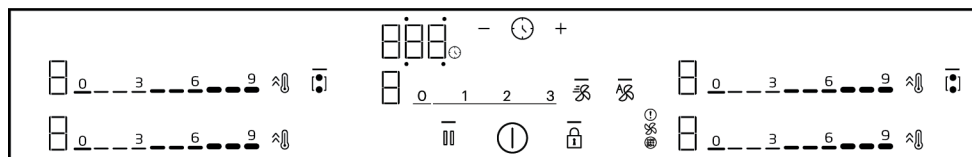
бұл әзірлеу бетін бір-бірінен тәуелсіз жеке плита аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу

кәстрөлдері арқылы оларды әзірлеу әрекеттеріне арналған бір әзірлеу бетіне түрлендіре аласыз.

КК

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

5.2 Плитаны басқару блогі



— Қатысты перне басылғанын көрсететін шам

⌚ Косу/өшіру пернесі

🔒 Пернелер құлпы пернесі

🔦 Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім пернесі

🔥 Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі

⏸ Токтату пернесі

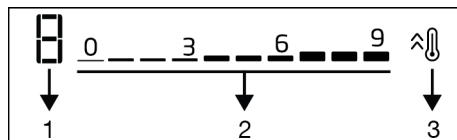
⌚ Таймер пернесі

⬆ Таймерді арттыру пернесі

⬆ Таймерді азайту пернесі

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

Плита аймағын көрсету

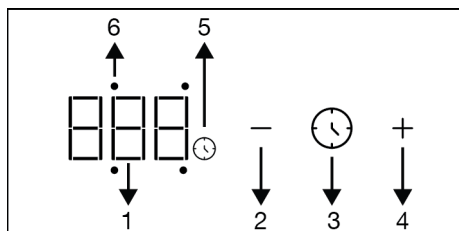


1 Температура - сәйкес плитаның шығын деңгейінің индикаторы

2 Температура - ағын жылдамдығы деңгейін орнату аймағы

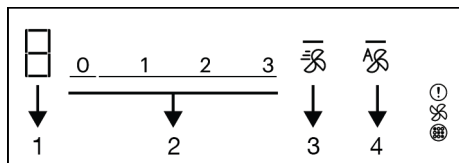
3 Жылдам қыздыру пернесі/жоғары қуат параметрі (күшейткіш) пернесі

Таймер экраны



- 1 Таймер индикаторы
- 2 Таймерді азайту пернесі
- 3 Таймер пернесі
- 4 Таймерді арттыру пернесі
- 5 Таймер таңбасы
- 6 Қатысты пісіру аймағының таймер белсенділігі жарық диоды

Желдету дисплейі



- 1 Желдету деңгейінің индикаторы
- 2 Желдету деңгейін орнату алаңы
- 3 Booster пернесі
- 4 Автоматты желдету режимінің пернесі
- ⌚ Көміртекті сүзгінің толық ескерту белгісі
- ⌘ Желдету жарықдиоды*
- ⌚ Май сүзгісінің толық ескерту белгісі

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

Басқару панеліндегі жалпы ескертулер

- 1 Бұл құрылғы сенсорлық басқару панелі арқылы басқарылады. Сенсорлық басқару панелі арқылы жасалған әр операция дыбыстық сигналмен расталады.
- 2 Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Ылғалды және лас беттер функциялардың жұмысына мәселе тудыруы мүмкін.

1 Егер 20 секунд ішінде ешқандай операция жасалмаса, плита автоматты түрде күту режиміне оралады.

1 құрылғы қауіпсіздік себептеріне байланысты «FF» ескертуін көрсетеді. Кез келген пернені (⌚ пернесін) түртсе,

1 Іске қосылған немесе таңдалған пернелер — түспен жанады.

Плитаны қосу

1. Басқару панелінен ⌚ пернесін басыңыз.
⇒ Плита пайдалануға дайын.

Плитаны өшіру

1. Басқару панелінен ⌚ пернесін басыңыз.
⇒ Плита өшіп, күту режиміне оралады.

Қалған жылу индикаторлары

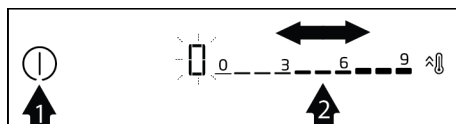
Басқару панелінде плитаның әр аймағына арналған жылу индикаторы бар. Бұл индикатор плита өшкеннен кейін, оның әлі де ыстық екенін көрсетеді. Қалған жылу индикаторы өшпейінше, тиісті плитаны (-лар) тиісіншеңіз.

C : Жоғары температура

c : Төмен температура

1 Қуат көзі жоғалған кезде, қалған жылу индикаторы жанбайды және плитаның ыстық екендігі туралы ескертпейді.

Плитаны қосу (пісіру аймағы) және температура деңгейін реттеу



1. ⌚Пернені басу арқылы плитаны қосыңыз.

- ⇒ Плита аймақтарындағы дисплейлерде «0» таңбасы көрсетіледі.
2. Не қосқыңыз келетініне байланысты реттеу аймағын тұрту арқылы немесе сол аймақта саусағыңызбен сырғыту арқылы температура деңгейін «0» мен «9» арасына орнатыңыз.
- ⇒ Кейбір үлгілерде температура деңгейі 1,2,3...9 ретінде көтерілетін болса, басқаларында 1,1.,2,2. ... 9. ретінде көтеріледі. Бұл өнім үлгісіне байланысты.

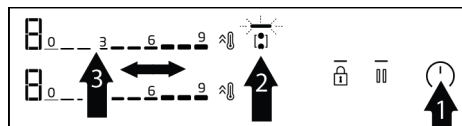
Плиталарды өшіру:

Таңдалған плита аймағын 2 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. Температура мәнін «0» ретінде орнатып, Температура параметрін «0» мәніне төмендету арқылы плитаны өшіре аласыз.
2. Қалаған плита аймағы үшін таймермен өшіру функциясын пайдалану: Таймер өшкен кезде, таймер плитаға қосылған плитаны өшіреді. Барлық дисплейлерде «0» немесе «00» көрсетіледі. Плита дисплейінен  таңбасы жойылады. Плита аймағына таймер орнату туралы келесі бөлімдерде сипатталған.

Плита аймақтарын кең бетпен біріктіру (икемді) (кең беті бар плита аймақтары плитаның қолжетімді болса)

1.  Пернені басу арқылы плитаны қосыңыз.
 2.  пернесін түрткізіңіз.
- ⇒ Сол жақ пісіру алаңының экранында 0 белгісі пайда болады және  түймесі жанады —.



3. Орнату аймағын тұрту немесе саусағыңызбен сырғыту арқылы жылдамдық деңгейін «0» және «9» арасына орнатыңыз.

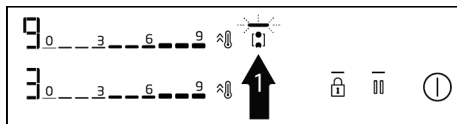
- ⇒ Кейбір үлгілерде температура деңгейі 1,2,3...9 ретінде көтерілетін болса, басқаларында 1,1.,2,2. ... 9. ретінде көтеріледі. Бұл өнім үлгісіне байланысты. Плита жұмыс істей бастайды. Басқа плита таңдалған болса немесе 10 секундтан бері жұмыс істемей тұрса,  пернесінің — жарығы өшеді.



Сол жағында кең беті бар плита мысал ретінде сипатталады. Оң жақтағы плиталар құрылғыңызда кең бетке ие болса, оң жақтағы плиталарға тура сондай тиесілі болады.

Сол жақтағы плита аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда кең беті бар (икемді) плита аймақтарының комбинациясы (плитаның кең беті бар пісіру аймақтары болса)

- ✓ Сол жақтағы плиталардың біреуі немесе екеуі де бөлек жұмыс істеп тұрған кезде, сіз плитаны кең бетімен қосып, екі плитаны біріктіре аласыз. Осылайша, бірдей параметрге ие кеңірек бетті пайдалана аласыз.



1. Плита аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда,  пернесін басып тұрыңыз.

- ⇒ Плита аймақтарының екі дисплейінде деңгейі төменірек плита аймағы көрсетіледі және  пернесінің  жарығы жанады.

- ⇒ Аралас плиталар плита аймағының төменгі температурасында және қажет болған жағдайда таймер параметрі бойынша қалпына

келтіріледі. Плита аймағының температура және таймер мәні біріктіруден бұрын жоғары температура мәніне ие болса, біріктіру орындалмайды.



2. Температура мәнін кейінірек өзгерту үшін параметр аймағында қажетті температура деңгейін орнатыңыз.

Кең беті бар плита аймақтарын өшіру (плитада кең беті бар плита аймақтары бар болса)

Аймақтарды окшаулау және оларды нөлдік деңгейге қайтару үшін түймесін басыңыз.

Жоғары қуатты орнату (күшейткіш)

Сіз күшейткішті максималды қуатпен жылыту үшін пайдалана аласыз. Дегенмен, біз осы күйде ұзақ уақыт пісіруді ұсынбаймыз. Жоғары қуатты орнату функциясы барлық плиталарда болмауы мүмкін. Жоғары қуатты орнату уақыты аяқталғаннан кейін (Автоматты түрде өшіру кезеңдері кестесін қараңыз), плита аймағы өшіріледі.

Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесін тандау

1. Пернені басу арқылы плитаны қосыңыз.
2. Қажетті плитаның пернесін басыңыз.
 - ⇒ Тандалған плита аймағы максималды қуатпен жұмыс істейді және плита аймағының дисплейінде сәйкесінше 3 шам жыпылықтайды.
 - ⇒ Жоғары қуатты орнату (Автоматты түрде өшіру кезеңдері кестесін қараңыз) мерзімі өткен кезде, плита ең жоғары температурада жұмыс істеуін жалғастырады.

Плита аймағы белсенді болған кезде жоғары қуат параметрін (күшейткіш) тандау:

1. Плита қосулы болғанда және тиісті плита аймағы белгілі бір деңгейде жұмыс істеп тұрған кезде, түймесін басыңыз.
2. Тандалған плита аймағы максималды қуатпен жұмыс істейді және плита аймағының дисплейінде сәйкесінше 3 шам жыпылықтайды. Жоғары қуат параметрінің мерзімі өткен кезде, плита ең жоғары температурада жұмыс істеуін жалғастырады.

Жоғары қуат параметрін (күшейткіш) мерзімі аяқталғанға дейін өшіру:

Жоғары қуат параметрлерін қалаған уақытыңызда пернені басу арқылы өшіре аласыз. Плита аймағы ең жоғары температура мәнінде жұмыс істеуін жалғастырады. Өшіру үшін белсенді плита аймағын реттеу аймағын 0 мәніне орнатыңыз немесе сол аймақтың бетін саусағыңызбен сырғытыңыз.

Пернелерді құлыптау

Плита қосулы немесе өшірулі кезде, оның функцияларын кездейсоқ өзгертуге жол бермеу үшін перне құлпын қоса аласыз.

Пернелер құлпын іске қосу

1. сигнал естілгенше пернесін түрткізіңіз
Перне құлпын белсендіру үшін бір дыбыстық
⇒ пернесінің — жарығы жыпылықтайды және барлық плиталар құлыпталады.

Пернелер құлпы белсенді кезде тек пернесі жұмыс істейді. Басқа пернелерді түрткен кезде, пернелерді құлпының белсенді екенін көрсету үшін пернесінің — жарығы жыпылықтайды. Пернелер құлыптаулы кезде плитаны өшірсеңіз, пернелер құлпы плитаны қайта қосу үшін сөндіріледі.

Пернелер құлпын өшіру

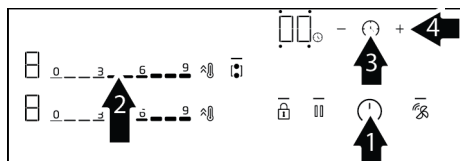
1. Бір сигнал естілгенше  пернесін түртіп, ұстап тұрыңыз. Операция дыбыс сигналы арқылы расталады.

⇒  пернесінің — жарығы өшіп, пернелерді функциясы сөндіріледі.

Таймер функциясы

Бұл функция сіз үшін тағам дайындауды жеңілдетеді. Пісіру кезінде плитаның жанында тұрудың қажеті жоқ. Таңдалған мезгілден соң, плита аймағы автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосы



1.  Пернені басу арқылы плитаны қосыңыз.
2. Не қосқыңыз келетініне байланысты реттеу аймағын түрту арқылы немесе сол аймақта саусағыңызбен сырғыту арқылы қалаған температура деңгейін орнатыңыз.
3. Таймерді  пернесін түрту арқылы растаңыз.

⇒ Таймер дисплейінде «00» жанады және  таңбасы жыпылықтай бастайды.
4. Таймер экранында «00» шамасында 4 белсенділік жарық диоды пайда болады. Плита аймағына таймер орнату үшін  пернесін түртіп, тиісті плита аймағын таңдаңыз.
5. $+$ / $-$ пернелері арқылы қажетті мезгілді орнатыңыз. Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы $+$ немесе $-$ пернесін түрту арқылы таймердің уақытын тезірек көбейте аласыз.

⇒  таңбасы плита аймағының дисплейінде белгілі бір уақыт бойы жыпылықтап, кейін тұрақты түрде

жанады.  таңбасы тұрақты түрде жанған кезде, функция іске қосылғандығын көрсетеді.



Таймерді тек жұмыс істеп тұрған плиталар үшін пайдалануға болады.

КК



Жоғарыдағы процедураларды таймер орнатқыңыз келген басқа плиталар үшін қайталаңыз.



Плита аймағы және плита аймағының температура деңгейі таңдалмаған болса, таймер орнатылмайды.



Таймер қосылу кезде, таңдалған плита аймағы үшін орнатылған уақыт таймер дисплейінде көрсетіледі.

Таймерлерді өшіру

Плита автоматты түрде өшеді және орнатылған уақыт өткен кезде, дыбыстық ескерту шығады.

Дыбыстық ескертуді өшіру үшін кез келген пернені түртңіз.

Таймерлерді мерзімінен бұрын өшіру

Егер таймер мерзімінен бұрын өшірілсе, плита өшкенге дейін орнатылған температурада жұмыс істейді.

Таймер параметрін "00" дейгейіне орнату арқылы өшіру:

1.  пернесін түрту арқылы тиісті плита таймерін таңдаңыз.
2. Таймер дисплейінде «00» — пайда болғанша түймені түрту арқылы мәнді азайтыңыз. Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы — пернесін түрту арқылы таймердің уақытын тезірек көбейте аласыз.

⇒ Белгілі бір уақыт бойы плита аймағының дисплейінде  жыпылықтағаннан кейін ол толығымен өшеді және таймер тоқтатылады.

Тоқтату функциясы

- ✓ Бұл функцияны пайдалану арқылы плитада жұмыс істейтін барлық функциялардың (таймерден басқа) температура деңгейлерін белгілі бір уақыт аралығында 1-ші деңгейге дейін төмендете аласыз.



Кез келген плита аймағына таймер орнатылған болса, тоқтату функциясы кезінде таймер жұмыс істей береді.

1. Плита қосулы кезде **⏻** пернесін түртңіз.
⇒ Жұмыс істеп тұрған барлық плиталар 1-ші деңгейде жұмысын жалғастырады.

2. Алдыңғы параметрлері орнатылған барлық тоқтатылған плиталарды іске қосу үшін **⏻** пернесін қайта түртңіз.

Параметрлер

Осы функцияны пайдалану арқылы қуат басқаруын, пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақытын және плита мен түгін тарқыш байланысының параметрлерін өзгерте аласыз.

⏻F: Қуатты басқару параметрлері

⏻F2: Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақыты

⏻F5: Желдету режимін таңдау

⏻F6: Белсенді көмір сүзгісінің қызмет көрсету мерзімі

⏻F7: Белсенді көмір сүзгісін қалпына келтіру

1- Қуатты басқару параметрлері (**⏻F**)

- ✓ Бұл функция көмегімен плитаның жалпы қуатын орнатуға болады.

1. Плитаны **⏻** пернесін түрту арқылы қосыңыз және **⏻** пернесін қайта түрту арқылы өшіріңіз.
2. Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде **⏻**/**⏻**/**⏻**/**⏻** пернелерін кезегімен түртңіз.

⇒ Таймер дисплейінде **⏻F** пайда болады және плитаның артқы сол жақтағы дисплейінде «9» пайда болады.

3. Артқы сол жақтағы плита параметрінің аймағын түрту арқылы немесе сол жерге саусағыңызды сырғыту арқылы қуат деңгейін (Кестені қараңыз - Қуатты басқару деңгейі) «0» және «9» арасына орнатыңыз.

4. Таңдалған деңгей параметрін **⏻** пернесін түрту арқылы растаңыз.

⇒ Плита өшеді және таңдалған деңгейде жалпы қуат параметрімен жұмыс істей бастайды.

«Қуатты басқару» 9 түрлі қуат деңгейінен тұрады (Кестені қараңыз - Қуатты басқару деңгейі).

Кесте - Қуатты басқару деңгейі

Қуатты басқару деңгейі	Жалпы қуат (кВт)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Жалпы электр энергиясын тұтынуы максимум 3,6 кВт болатын өнімдер үшін (нұсқаулықтағы техникалық сипаттамалар кестесін қараңыз) қуатты басқарудың 5, 6, 7, 8 және 9 деңгейлері үшін жалпы қуат мәні 3,6 кВт күйінде қалады.

2- Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақыты (**⏻F2**)

- ✓ Осы функцияны пайдалана отырып, пісірудің аяқталуы туралы сигналдың уақытын қалағаныңызша орната аласыз.

1. Плитаны **⏻** пернесін түрту арқылы қосыңыз және **⏻** пернесін қайта түрту арқылы өшіріңіз.

2. Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде / / / пернелерін кезегімен түртіңіз.
- ⇒ Әдепкі параметр таймер дисплейінде көрсетіледі.
3. Пісіру кезінде дыбыс сигналын жіберу параметрі үшін пернесін бір рет түртіңіз.
- ⇒ Таймер дисплейінде пайда болады және плитаның артқы сол жақтағы дисплейінде «9» пайда болады.
4. Артқы сол жақтағы плита параметрінің аймағын түрту арқылы немесе сол жерге саусағыңызды сырғыту арқылы сигналдық уақытты орнатуды (Кестені қараңыз - Пісірудің аяқталу уақыты) «0» және «3» арасына орнатыңыз.
5. Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының параметрін пернесін түрту арқылы растаңыз.
- ⇒ Плита өшеді және таңдалған деңгейде сигнал уақытының параметрімен жұмыс істей бастайды.

Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналы уақытының параметрі зауыттық әдепкі мән ретінде стандартты түрде 2-ші деңгей болып саналады.

Кесте - Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақытының параметрі

Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының деңгейі	Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақыты
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минут
3	2 минут

3-Желдету режимін орнату

- ✓ Бұл құрылғы 2 режимде пайдаланылады: Ішкі айналым және сыртқы айналым режимдері. (Желдету

режимдері) Құрылғы ішкі айналым режиміне сәйкес алдын ала орнатылған. Өзгерту үшін;

1. Плитаны пернесін түрту арқылы қосыңыз және пернесін қайта түрту арқылы өшіріңіз.
2. Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде / / / пернелерін кезегімен түртіңіз.
- ⇒ Әдепкі параметр таймер дисплейінде көрсетіледі.
3. Желдету режимін орнату үшін пернені төрт рет түртіңіз.
- ⇒ Таймер экранында пайда болады және «1» сол жақ артқы пісіру алаңының дисплейінде пайда болады.
4. Желдету режимін сол жақ артқы плита аймағының орнату аймағын түрту арқылы немесе аймақтың үстіне саусағыңызбен сырғыту арқылы сыртқы айналым ретінде орната аласыз және оттықтың экраны «2» күйіне дейін жеткізіледі.
5. пернесін түрту арқылы желдету режимінің параметрін растаңыз.
- ⇒ » Құрылғы өшеді және сіздің құрылғыңыз таңдалған желдету параметрінде жұмыс істей бастайды.

4 - Белсенді көмір сүзгісінің қызмет көрсету мерзімі

- ✓ Өнімдегі белсенді көмір сүзгілері ішкі айналым үшін пайдаланылған кезде белгілі бір пайдалану мерзімінен кейін ауыстыруды қажет етеді. Параметрлер экранында сүзгілердің қалған жұмыс уақытын тексеруге болады. Қалған уақыт экранда 150 сағаттан бастап кері санақ ретінде көрсетіледі.



Егер ол ішкі айналым режимінде жұмыс істеп тұрса, өнімдегі белсенді көмір сүзгілерін әрбір 150 сағат жұмыс істегеннен кейін ауыстырып отырыңыз. 150 сағаттан кейін желдету дисплейінде  таңбасы пайда болады. Өнім сыртқы айналым режиміне орнатылған болса, бұл ескерту таңбасы пайда болмайды.

1. Плитаны  пернесін түрту арқылы қосыңыз және  пернесін қайта түрту арқылы өшіріңіз.
2. Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде  /  /  /  пернелерін кезегімен түртіңіз.
 - ⇒ Әдепкі параметр  таймер дисплейінде көрсетіледі.
3. Белсенді көмір сүзгісінің қызмет ету мерзімі экранын көру үшін пернені  бес рет түртіңіз.
 - ⇒ «Таймер дисплейінде  FF, атап айтқанда, сол жақ артқы оттық дисплейінде, белсенді көмір сүзгісінің қалған жұмыс сағаттары келесідей көрсетіледі: 100 сағаттан астам уақыт үшін '3', 50-100 сағат үшін '2', 5-50 сағат үшін '1' және 0-5 сағат үшін '0'».
4.  перне параметрін түрту арқылы дисплейді жаба аласыз.

5 - Белсенді көмір сүзгісінің дисплейін қалпына келтіру ()

150 сағат жұмыс істегеннен кейін желдету дисплейінде  таңбасы пайда болады. Техникалық қызмет көрсету-тазалау бөлімінде сипатталғандай белсенді көмір сүзгілерін алып тастау және ауыстыру нәтижесінде дисплейді қалпына келтіру үшін келесі қадамдар орындалады:

1. Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде  /  /  /  пернелерін кезегімен түртіңіз.

⇒ Әдепкі параметр  таймер дисплейінде көрсетіледі.

2. Белсенді көмір сүзгісінің қызмет ету мерзімі экранын көру үшін пернені  алты рет түртіңіз.
 - ⇒ Таймер экранында  пайда болады, сол жақ артқы плита аймағының экранында қалған белсенді көмір сүзгісі CF6 мәзірімен бірге көрсетіледі.
3. Желдету экранында  пернесін шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
 - ⇒ Дисплейде 1- 2- 3 кері санағы пайда болады. Қалпына келтіру аяқталды.
4. Бұл дисплейде  пернесін басу арқылы мәзірден шығуға болады.

Индукциялық плиталарды қауіпсіз және тиімді түрде пайдалану

Жұмыс істеу принципі: Индукциялық жылытқыш жұмыс істеу принципіне байланысты кәстрөлді тікелей жылытады. Сондықтан, ол басқа плита түрлеріне қарағанда көптеген артықшылыққа ие. Ол тиімді түрде жұмыс істейді және плита беті салқынырақ.

Индукциялық плитаңыз ең күшті қауіпсіздік жүйесімен жабдықталған. Бұл максималды қауіпсіз түрде жұмыс істеумен қамтамасыз етеді.



Үлгісіне байланысты, плитаңыз диаметрі 145, 180, 210 және 280 мм индукция функциясы бар плиталармен жабдықталған болуы мүмкін. Индукция функциясының көмегімен әрбір плита аймағы қойылған шәйнекті автоматты түрде анықтайды. Энергия тек шәйнекпен түйіскен жерде ғана пайда болады және бұл тұтынатын қуат деңгейін азайтады.

Жүйені автоматты түрде өшіру

Плитада автоматты түрде өшіру жүйесі бар. Бір немесе бірнеше плита аймағы қосулы қалса, плита кішкене уақыттан кейін

автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Егер плита аймағына таймер орнатылған болса, таймер дисплейі өшеді.

Автоматты өшірудің уақыт шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты. Бұл температура деңгейіне максималды жұмыс істеу уақыты қолданылады.

Плита аймағын пайдаланушы автоматты түрде өшірілген соң, төменде сипатталғандай пайдалана алады.

1-кесте: Жүйені автоматты түрде өшіру уақыттары

Температура деңгейі	Автоматты түрде өшу кезеңі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Жылдам қыздыру (күшейткіш)	10 минут

2-кесте: Желдетуді автоматты түрде өшіру кезеңдері

Жылдамдық деңгейі	Автоматты түрде өшу кезеңі - сағат
0	0
1	6

6 Желдетуді пайдалану

Жалпы ескертулер

- Желдетуге арналған әртүрлі жылдамдықта жұмыс жасайтын қозғалтқыш бар. Құрылғының өнімділігін жақсарту үшін қалыпты жағдайда төменгі жылдамдықты және қатты иіс және бу конденсацияланғанда жоғары жылдамдықты пайдалануды ұсынамыз.

Желдету режимдері

Бұл құрылғы 2 режимде пайдаланылады: Ішкі айналым және сыртқы айналым режимдері.

2	6
3	5
Қарқынды жұмыс (күшейткіш)	8 минут

Кейбір үлгілерде температура деңгейі 1,2,3...19 ретінде көтерілетін болса, басқаларында 1,1.,2,2. ... 9. ретінде көтеріледі. Бұл өнім үлгісіне байланысты.

Қызып кетуден қорғау

Плитаңыз қызып кетуге қарсы датчиктермен жабдықталған. Қызып кеткен жағдайда келесі жағдайларды байқауыңыз мүмкін:

- Істеп тұрған плита аймағы өшіп қалған болуы мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендетілген болуы мүмкін. Алайда, бұл дисплейде көрсетілмеген.

Тасып кетуден қорғау жүйесі

Плитаңыз тасып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталған. Кез келген себер бойынша басқару панелінің бетіне бір нәрсе тасып кетсе, жүйе плитаны өшіру үшін автоматты түрде қуат көзінен ажыратады. Осы уақытта дисплейде «F» ескертуі пайда болады.

Дәл қуат параметрі

Индукциялық плита жұмыс істеу принципіне принципіне сәйкес пәрмендерге дереу жауап береді. Оның қуат параметрлері өте тез өзгереді. Осылайша, дереу өшіру арқылы тағамның (су, сүт) тасып кетуінің алдын ала аласыз.

Ішкі айналым



Плитаның ортасынан сорылған ауа алдымен май сүзгісі арқылы майдан тазартылады. Содан кейін ол белсендірілген көмір сүзгісінен өтіп, ас үйге қайта жіберіледі.

ЕСКЕРТУ: Ішкі айналым режимінде иіс қалдықтарын жұтылатын ауада ұстау үшін өнімде анықталған аймаққа белсендірілген көмір сүзгілерін орнату керек. Құрылғының ішкі айналымы бойынша анықталған орнату нұсқаларының әртүрлі түрлері туралы ақпарат алу үшін орнату нұсқаулығына жүгініңіз немесе уәкілетті дилерге хабарласыңыз.

Сыртқы айналым



Плитаның ортасынан сорылған ауа май сүзгілері арқылы өтіп, құбыр жүйесі бар мұржа арқылы сыртқа шығарылады.

Желдету режимін орнату

Өнім ішкі айналым режиміне алдын ала орнатылған.

Өнім сыртқы айналым режимінде болуы үшін **CF5** параметрін параметрлер бөлімінде сәйкес орнату керек.

Қолмен желдетуді орнату

✓ Желдетуді қолмен орнатуға болады.

1. ①Пернені басу арқылы плитаны қосыңыз.

⇒ » Желдету дисплейлерінде «0» таңбасы көрсетіледі.

2. Желдетуді орнату аймағын тұрту немесе саусағыңызбен сырғыту арқылы жылдамдық деңгейін «1» және «3» арасына орнатыңыз.

Қолмен желдетуді өшіру

1. Желдетуді орнату аймағын тұрту немесе саусағыңызбен сырғыту арқылы жылдамдық деңгейін «0» деңгейіне орнатыңыз.

Қарқынды желдету режимін қосу

1. Қарқынды желдету режимін  пернесін тұрту арқылы қосуға болады.

⇒ Қарқынды желдету режимі ең көбі 8 минут жұмыс істейді. Осы уақыт ішінде дисплейде Р белгішесі жыпылықтайды. 8 минуттан кейін желдету жылдамдығы 3-ке дейін түседі және осы жылдамдық деңгейінде жұмысын жалғастырады.

Қарқынды желдету режимін өшіру

1. Желдетуді орнату аймағын тұрту немесе саусағыңызбен сырғыту арқылы жылдамдық деңгейін «0» деңгейіне орнатыңыз.



Қарқынды желдету режимінде кез келген перне түртілсе, ол сол жылдамдық деңгейіне қайтады және жұмысын жалғастырады.

Автоматты бастау

- ✓ Сіздің өніміңіз пісіру алаңының температура деңгейін, температурасын және жұмыс уақытын өлшейді. Ол осы мәндерге сәйкес желдетудің ең қолайлы жұмыс жылдамдығын анықтайды және автоматты түрде анықтайтын деңгейлерде жұмыс жасайды.

1. Автоматты режимді қосу үшін  пернесін түртіңіз.

⇒ Автоматты режим іске қосылады және параметрлер көрсетілген критикалық мәннен төмен түскенде автоматты түрде өшеді. Қайта іске қосылуы үшін оны қайта қосу керек.



Автоматты режим қосылу кезде, өнімді кез келген жылдамдықта қосқанда және өшірген кезде автоматты режим жойылады.

2. Автоматты режимді өшіру үшін  пернесін тағы бір рет түртіңіз.

Қосалқы желдеткіштің жұмыс функциясы

Қосалқы желдеткіштің жұмыс функциясы пісіру алаңының температурасына, жылдамдық деңгейіне және жұмыс

уақытына сәйкес автоматты түрде уақыт пен жылдамдық деңгейін анықтау арқылы пісіру соңында пайда болуы мүмкін иіс пен түтіннің қамтамасыз етеді, бұл кезде өнім пісіру аймақтарында нәтиже өшеді және желдету өшіріледі және автоматты режимде жұмыс істейді.

Егер келесі операцияны өшіргіңіз келсе, оны  пернесін басу арқылы өшіре аласыз.



Автоматты режимде жұмыс істегенде, желдету жүйесі пісіру аяқталғаннан кейін және кәстрөлдер плиталардан алынғаннан кейін 2-20 минут бойы өз жұмысын жалғастырады.

КК

7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

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

7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

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

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

8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.

- Тазалау үшін бұмен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бұмен тазартқыштар, қақпан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды

және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қышқылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас бөліктерінде қатты дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.

Інох – тот баспайтын беттер

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

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.

- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

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

8.2 Плитаны тазалау

Шыны әзірлеу беті

Шыны әзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

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

8.3 Басқару тақтасын тазалау

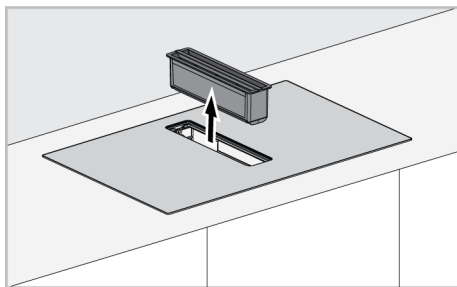
- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін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

8.4 Желдетуді тазалау

Иіс пен майдың тиімді сақталуын қамтамасыз ету үшін белсенді көмір сүзгілерін жүйелі түрде өзгерту және май сүзгісін үнемі тазалау қажет.

Металл май сүзгісін тазалау

- ✓ Май сүзгісі тартылған түтіндегі майды сүзеді. Металл май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін жүйелі түрде тазалануы керек.
1. Май сүзгісін жоғары қарай тарту арқылы алыңыз.



КК



Май сүзгісінің астыңғы бетінде май немесе толып жатқан сұйықтық жиналуы мүмкін. Сүзгіні бөлшектеп жатқанда, тамшылап, төгілмеуі үшін оны тікелей алып тастау керек.



Алынған май сүзгі тобын плитаның әйнегіне құлап зақымдап алмау үшін абай болыңыз.

2. Алынған май сүзгісін ыдыс жуғышта немесе қолмен жуыңыз.



Сүзгілерді сұйық жуғыш затты пайдаланып суда жуыңыз және кептіруден кейін қайта орнатыңыз. Алюминий сүзгілері жуу кезінде түсі өзгеруі мүмкін; бұл қалыпты жағдай және сүзгілерді ауыстыруды қажет етпейді.

3. Тазалаудан кейін май сүзгісін ауыстырыңыз.

Белсенді көмір сүзгісін алып тастау

Белсенді көміртекті сүзгілер өнімде иістің сақталуын қамтамасыз етеді және оңтайлы өнімділік үшін тұрақты аралықпен өзгертілуі керек. Ауыстыру үшін толтыру туралы ескерту индикаторына назар аударыңыз.



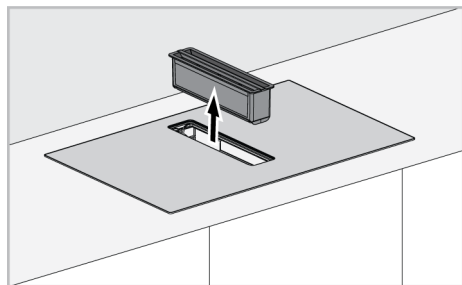
Өнім 150 сағат жұмыс істегенде, конфоркаларда F пішінді ескерту көрсетіледі. Бұл ескерту пайда болған кезде сүзгіні ең кешіктірмей өзгерту керек. Бұл ескертуді қалпына келтіру үшін "Параметрлер" бөліміндегі егжей-тегжейлі түсініктемені орынданыз.



Белсендірілген көмір сүзгілерінің қалған жұмыс уақытының диапазонын көру үшін Параметрлер бөліміндегі егжей-тегжейлі түсініктемені орындаңыз.

Жою үшін;

1. Май сүзгісін жоғары қарай тарту арқылы алыңыз.

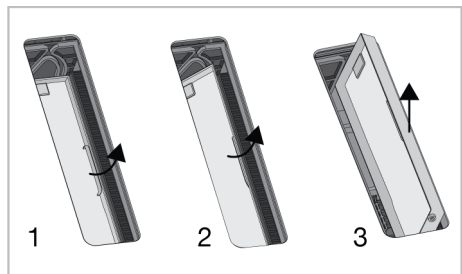


Май сүзгісінің астыңғы бетінде май немесе толып жатқан сұйықтық жиналуы мүмкін. Сүзгіні бөлшектеп жатқанда, тамшылап, төгілмеуі үшін оны тікелей алып тастау керек.



Май сүзгі бөлігінде магниттік қосқыш бар. Сұйықтықты қорғауға арналған бөліксіз желдету мүмкін емес.

2. Төмендегі суретте көрсетілгендей сұйықтық жинау камерасын алыңыз.



Сұйықтықты жинау камерасының бөлігінде магниттік қосқыш бар. Сұйықтықты қорғауға арналған бөліксіз желдету мүмкін емес.

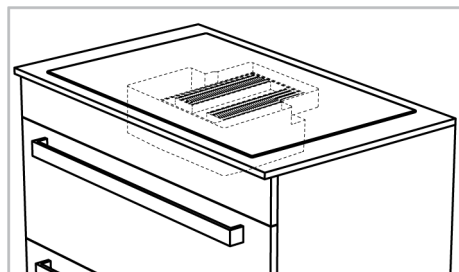


Сұйықтықты жинау камерасын мерзімді түрде тазалау қажет. Бөлшекті сұйық жуғыш зат қосылған суда жуу және шаю арқылы тазалауға болады немесе оны ыдыс жуғышта 70 °C температурада жуу керек.

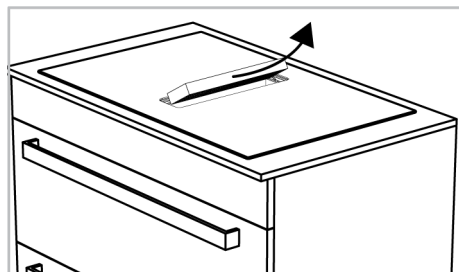


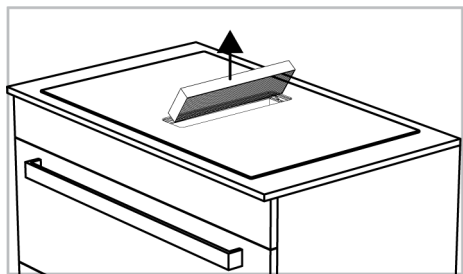
Сұйықтық жинау камерасының бөлігін қайта құрастыру кезінде оны бөліктегі көрсеткі бағыты бірінші болатындай етіп орналастыру керек.

3. Сұйықтықты жинау камерасын алып тастағаннан кейін төменгі камерада оң және сол жақта екі көміртеккі сүзгі бар.

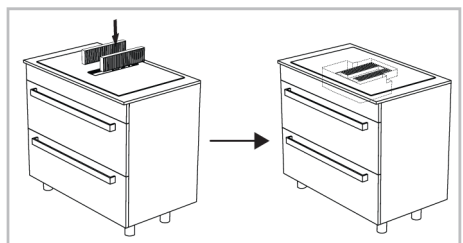


4. Ең алдымен, көміртеккі сүзгілердің біреуін магниттік саңылаудан желдету саңылауынан шығару үшін, оны еңкейту арқылы өзіңізге қарай тартыңыз және суретте көрсетілгендей шығарыңыз.





5. Дәл осылай басқа көміртекті сүзгіні оның корпусынан алыңыз.
6. 2 жаңа белсендірілген көмір сүзгісін желдету саңылауы арқылы кезекпен еңкейту арқылы магниттік ұяларына орналастырыңыз. Оның магниттік ұяшықтарға толық орнатылғанына көз жеткізіңіз.



7. Сұйықтықты қорғайтын пластикті алып тастаған кездегідей қайта орнатыңыз.
8. Май сүзгісін салыңыз.

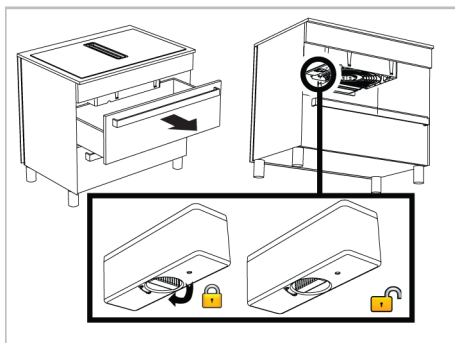
Ағынды суға арналған резервуар

Өнімнің желдету бөлігіне қарқынды сұйықтық кеткен жағдайда, бұл сұйықтықтар плитаның астында орналасқан ағынды су қоймасына жиналады. Бұл жағдайда ағынды суға арналған резервуарды алып тастау керек, сұйықтықты төгіп, резервуарды тазалап, қайта орнату керек.



Ағынды су ыдысын айына бір рет тазалау ұсынылады.

Ағынды суға арналған ыдысты алып тастау үшін:

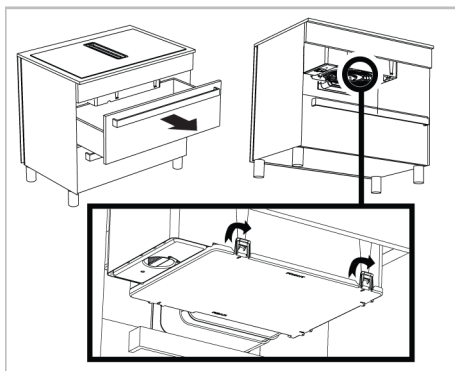


1. Плитаның астында орналасқан үстіңгі тартпаны алыңыз. Плитаның астына қолыңызды созуыңыз керек.
2. Плитаның астындағы ағынды су ыдысына жетіңіз.
3. Құлыптау тетігін бұрау арқылы ағынды су ыдысының құлпын ашыңыз және алыңыз.
4. Камерадағы сұйықтықты төгіп, камераны тазалаңыз.
5. Құлыптау тұтқасын бұрап, камераны өз ұясына қайта салу арқылы бекітіңіз.

Астыңғы қақпақты тазалау

Өнімнің төменгі жағындағы астыңғы қақпақ ластанса, оны алып тастауға және тазалауға болады.

Төменгі қақпақты алу үшін:



1. Плитаның астында орналасқан үстіңгі тартпаны алыңыз. Плитаның астына қолыңызды созуыңыз керек.

2. Плитаның астынан төменгі қақпаққа жетіңіз.
3. Төменгі қақпақтағы көрсеткі белгілермен көрсетілген бағыттар бойынша 5 құлып бар. Бұл құлыптарды босату арқылы төменгі қақпақты төмен қарай ұстап тұрып алыңыз.
4. Төменгі қақпақты тазалағаннан кейін құлыптар өз ұяларына қонуы үшін оны бір бағытта жоғары қарай қатты итеріңіз.

9 Ақаулық себебін іздеу және түзету

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

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.
- Қосу/өшіру пернесін басқан кезде плита қосылмаса >>> Оны розеткадан ажыратып, розеткаға қоспас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз.
- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.
- Сәйкес кәстрөлдерді қолдануға болмайды. >>> Кәстрөлдеріңізді тексеріңіз.

Убелгішесі плита аймағының дисплейінде әрқашан жанып тұрады.

- Кәстрөлдерді жұмыс істейтін плитаға қоюға болмайды. >>> Плита аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кәстрюль индукцияға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті таңдалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы

мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.

- Кәстрөл немесе плита аймағы тым ыстық болуы мүмкін. >>> Олардың суығанын күтіңіз.

Таңдалған плита аймағы жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен өшеді.

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

Плита аймағы қосулы болса да, кәстрюль қызбайды.

- Кәстрөл индукциялық плитаға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті таңдалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.

Салқындату желдеткіші плита өшірілген болса да жұмысын жалғастырады.

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

Ықтимал шулар мен себептері

- **Желдеткіш шуы:** пеш құрылғының температурасына сәйкес автоматты түрде іске қосылатын желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға байланысты әртүрлі деңгейлерде жұмыс істейді.
- **Трансформатордың жұмыс шуы сияқты төменгі дыбыс:** бұл индукциялық технологияның сипатына байланысты. Жылу пісіруге арналған ыдыстың түбіне тікелей берілетіндіктен, мұндай ызылдаған дыбыстар пісіру

ыдысының материалына сәйкес естілуі мүмкін. Осылайша, әртүрлі ыдыс-аяктармен әртүрлі шу естілуі мүмкін.

- **Жарылған шу:** Мұның себебі пісіру ыдысының негізінің құрылымы мен материалында. Пісіруге арналған ыдыс әртүрлі материалдардан тұратын әртүрлі қабаттардан жасалған болса, жарылған дыбыс естілуі мүмкін.
- **Ыңылдаған дыбыс:** әр түрлі пісіру деңгейлерімен пісіру үшін пештің бір жағындағы екі пісіру алаңы пайдаланылғанда, шырылдаған дыбыс естілуі мүмкін.

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер

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

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 52 - E 57	Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Сенсор температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 58 - E 59	Автоматты әзірлеу режимінде сенсор қатесі/жоғары температура қатесі орын алды.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Мәселе шешілмеген жағдайда уәкілетті қызмет көрсетуге хабарласыңыз.
FF	Пернелердің кез келгенін ұзақ уақыт бойы басуға болады.	Пернелердің біреуін ұзақ уақыт бойы басып тұру токтатылған болса,
	Басқару блогына кәстрөл қойылған болуы мүмкін.	Басқару блогының үстіндегі кәстрөл көтерілген кезде,
	Басқару блогының үстіне тамақ/сұйықтық төгілген болуы мүмкін.	Тағамның/сұйықтықтың қалдықтары тазаланған соң, қате жойылады.