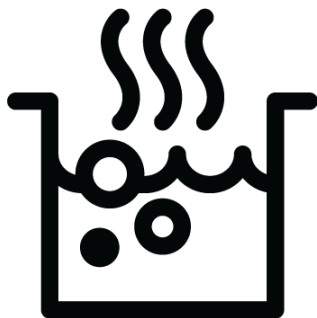


# beko

## Вграден котлон Ръководство за употреба



HIXI 84700 UF

185929720\_10/ BG/ R.AD/ 31.10.24 15:08  
7757183604

## Добре дошли!

---

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

**Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:**



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

**БЕЛЕЖКА**

Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Таблица на съдържанието

<b>1</b>	<b>Инструкции за безопасност .....</b>	<b>4</b>	8.4 Почистване на вентилацията.....	32
1.1	Предназначение .....	4	<b>9</b>	<b>Отстраняване на</b>
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци .....	4	<b>неизправности .....</b>	<b>35</b>
1.3	Електрическа безопасност.....	5		
1.4	Безопасност при транспортиране .....	7		
1.5	Безопасност при монтажа .....	7		
1.6	Безопасност при употреба.....	8		
1.7	Безопасност на вентилацията ..	9		
1.8	Предупреждения за температурата .....	10		
1.9	Използване на аксесоари .....	11		
1.10	Безопасност при готвене .....	11		
1.11	Въведение .....	11		
1.12	Безопасност при поддръжка и почистване .....	12		
<b>2</b>	<b>Инструкции за околната среда. 13</b>			
2.1	Директива за отпадъците.....	13		
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт .....	13		
2.2	Информация за пакетиране.....	13		
2.3	Препоръки за пестене на енергия .....	13		
<b>3</b>	<b>Вашият продукт..... 14</b>			
3.1	Product Introduction .....	14		
3.2	Обща информация за плота.....	14		
3.3	Общи спецификации .....	15		
<b>4</b>	<b>Първа употреба..... 16</b>			
4.1	Първоначално почистване.....	16		
<b>5</b>	<b>Как да работите с котлона..... 16</b>			
5.1	Обща информация за използването на котлоните.....	16		
5.2	Hob Control Unit.....	19		
<b>6</b>	<b>Използване на вентилацията ... 28</b>			
<b>7</b>	<b>Обща информация за печенето 30</b>			
7.1	Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	30		
<b>8</b>	<b>Поддръжка и почистване ..... 30</b>			
8.1	Обща информация за почистване .....	30		
8.2	Почистване на котлоните.....	32		
8.3	Почистване на контролния панел .....	32		

## 1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.

### 1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.

### 1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора, които са недоразвити във физически, сетивни или умствени умения, или които

нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.

- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
- Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
- Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите отстрани на плота, така че децата да не могат да хващат и изгарят.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
  1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
  2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
  3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.
  4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



### 1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без

заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.

- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!
- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.



#### 1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



#### 1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Съществува риск пламъкът на плочата да запали завеси и запалими материали около плочата. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.
- Никога не прикрепвайте продукта към димоотводи, използвани като нагревател с пламък, или към нагреватели, излъчващи пламък. Спазвайте местните разпоредби за извеждане на въздуха.



## 1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от



електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.

- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако стъклената повърхност на плота е счупена:

Изключете всички газове и (ако има) електрически котлони. Изключете продукта от електричеството.

- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.

- Не работете с уреда без филтър за улавяне на мазнините. Не отстранявайте филтрите, докато уредът работи.
- За целите на безопасността магнитният превключвател се използва в масления филтър и пластмасовите части за защита от течности. Продуктът няма да работи без сглобяването на тези части.
- Чугунът, алуминият или съдовете за готвене с повредени / груби дънни части могат да доведат до надраскване на стъклената повърхност. Когато сменяте съдовете за готвене, винаги ги повдигайте, не ги плъзгайте по повърхността.
- Налягането на парите от повърхността на готварския плот и влагата могат да предизвикат плъзгане или подскачане на съда. Поради тази причина, уверете се, че дъното на съда и повърхността на котлона са винаги сухи.



### 1.7 Безопасност на вентилацията

- **Опасност от отравяне!**  
Докато уредът работи, въздухът се изтегля от цялата къща. Ако не е осигурена адекватна

вентилация, възниква въздушен поток и отпадъците и токсичните газове, отделени в резултат на горенето в къщата, се реабсорбират. Не работете с продукта заедно с продукти, които осигуряват циркулация на въздуха и могат да отделят токсичен газ (печки на дърва, газ, нафта и въглища, котли, бойлери и др.).

- Проверете адекватността на вентилационната и димоотводната система на вашата сграда от оторизирани лица.
- (С изключение на стоки, които връщат отработения въздух в стаята) Стаята трябва да бъде добре проветрена, ако продуктът се използва в същата зона като оборудване за изгаряне на газ или течено гориво.
- Коминът на уреди като стайни нагреватели, които работят с газ или течено гориво, трябва да бъде изцяло изолиран в средата, в която се използва продуктът, или уредът трябва да е херметичен.
- Ако има друг уред, работещ с енергия, различна от електрическа, в същата среда с продукта, отрицателното налягане в

помещението трябва да бъде най-много 0,04 mbar, така че отработените газове на другия уред да не се изтеглят обратно в помещението от продукта .

### 1.8 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Температурата на продукта може да е висока. Не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под плота.

## 1.9 Използване на аксесоари

- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на уреда за готвене или посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за котлони, вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.

## 1.10 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си.

Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.

## 1.11 Въведение

- Електрически управляваните зони на вашия котлон са оборудвани с усъвършенствана „индукционна“ технология. На индукционните зони за готвене, които спестяват време и енергия, трябва да се използват съдове, подходящи за индукционно готвене; в противен случай зоната за готвене няма да работи. За подробна информация вижте раздела „Избор на съд“.
- Тъй като индукционният плот създава магнитно поле, това може да има вредни ефекти за хора, които използват устройства като пейсмейкъри или инсулинови помпи.
- Поради потенциалното въздействие на електромагнитното поле върху настройките на пейсмейкъра се препоръчва да се поддържа минимално

разстояние от 60 cm от индукционната готварска печка, когато я включвате.

- Затворете котлона от контролния панел след употреба, не разчитайте на сензора за съд.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те ще се нагорещат.
- Не съхранявайте метални предмети в чекмеджета под плота. При продължителна и интензивна употреба материалите тук могат да прегреят.
- Не поставяйте електронни продукти като мобилни телефони, таблети, компютри върху индукционния плот. Вашият уред може да се повреди.
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Ако вентилационният модул не се почиства периодично, съществува риск от изгаряния.
- Препоръчва се филтъра да бъде почистван веднъж месечно при нормална употреба.
- Докато масленият филтър се изважда от продукта, в долната част може да се получи събиране на течност, предизвикано от кондензацията. Когато сваляте филтъра за почистване след готвене, за по-лесното му почистване е важно тази течност да бъде взета, без да се разлива в уреда.
- Солта, остатъците от захарта на дъното на съдовете за готвене или такива частици по стъклената повърхност могат да причинят надраскване и напукване на стъклото. Уверете се, че дъното е чисто, преди да поставите съдовете за готвене. Поддържайте повърхността на стъклокерамиката чиста.



### 1.12 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!

### 2.1 Директива за отпадъците

#### 2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

#### Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

### 2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

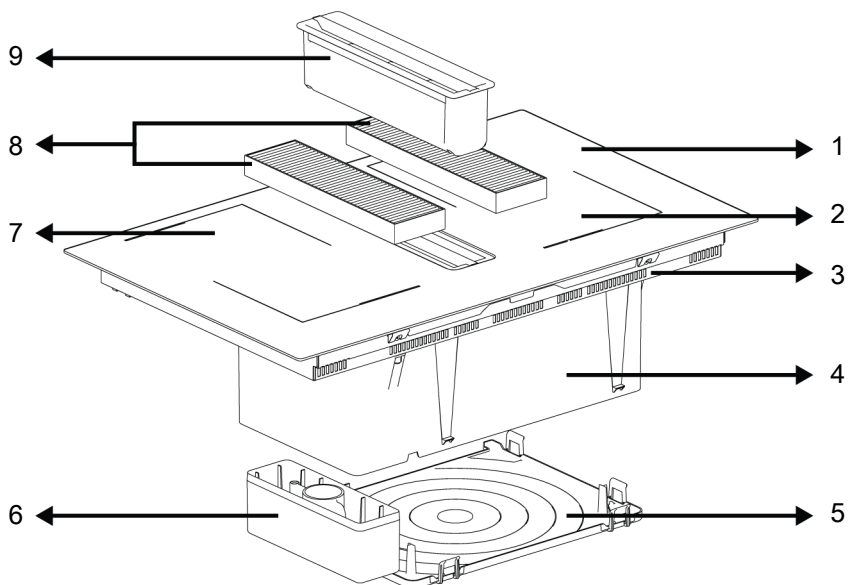
### 2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Използвайте тенджери/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

#### 3.1 Product Introduction



1 Стъклена повърхност за готвене

3 Долен корпус

5 Долен капак

7 Индукционна зона за готвене

9 Маслен филтър

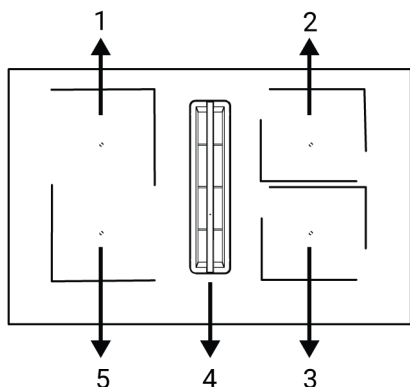
2 Индукционна зона за готвене

4 Вентилационен модул

6 Камера за събиране на преливна течност

8 Въглероден филтър

#### 3.2 Обща информация за плота



2 Заден десен - Индукционна зона за готвене

3 Преден десен - Индукционна зона за готвене

4 Среден - Вентилация

5 Преден ляв - Индукционна зона за готвене

Вашият индукционен плот е оборудван с широки повърхности (Flexi повърхности). Можете да работите с тази повърхност за готвене като отделни котлони, независими един от друг. Можете да активирате комбинираната функция за тези котлони и да ги трансформирате в една повърхност за готвене за готвене с вашите големи тенджери. Използването на подходящи съдове за тези котлони и комбинираната функция са описани в раздел „индукционен котлон“.

1 Заден ляв - Индукционна зона за готвене

### 3.3 Общи спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина /ширина / дълбочина ) (mm)	223,5 */820 /520
Монтажни размери на плота (ширина / дълбочина ) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
напряжение/честота	2N~380-415V; 50/60 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Обща консумация на енергия (kW)	максимум 7,4

Зони за готвене	
Заден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 x 210 mm
Захранване	2200 W /Спомагач 3100 W
Преден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 x 210 mm
Захранване	2200 W /Спомагач 3100 W
Преден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	180 x 210 mm
Захранване	2200 W /Спомагач 3100 W
Заден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	180 x 210 mm
Захранване	2200 W /Спомагач 3100 W

Вентилационни функции	
Управление	3 ниво + 1 бустер
Всмукателна мощност	630 m <sup>3</sup> /h



Техническите спецификации могат да бъдат променяни без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

## 4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

### 4.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

## 5 Как да работите с котлона

### 5.1 Обща информация за използването на котлоните

#### Общи предупреждения

- Не позволявайте никакви предмети да падат върху плота. Дори малки предмети като солници могат да повредят плота. Не използвайте напукани котлони. Водата може да проникне през тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след което се обадете в оторизирания сервиз, за да изключите продукта, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.
- Не загревайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че не поставяйте пластмасовите съдове /

тигани върху повърхността за готвене. Почистете незабавно този материал от повърхността.

- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желания котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

#### Принцип на действие на индукционния котлон

Индукционният котлон е като отворена верига. Веригата завършва, когато върху нея се поставят съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене и електронна система под стъклената повърхност генерира магнитно поле. Металната основа на тенджерите / тиганите се загрева чрез поемане на



енергия от това магнитно поле. По този начин топлината не се генерира върху повърхността на котлона, а директно върху тенджерите / тиганите над нея. Стъклената повърхност се загрява чрез топлината на съдовете за готвене.

### **Предимства на готвенето чрез индукция**

Индукционните котлони предлагат някои предимства, тъй като топлината се предава директно към съдовете за готвене.

- Храните, които преливат по време на готвене, не изгарят бързо, тъй като стъклената повърхност за готвене не се загрява директно. Почиства се по-лесно.
- Готвенето трябва да е по-бързо, тъй като топлината се генерира директно върху съдовете за готвене. По този начин спестява време и енергия по отношение на други видове котлони.
- Тъй като топлината се подава директно към съдовете за готвене, няма загуба на топлина и осигурява по-ефективно готвене.
- Фактът, че преносът на топлина спира и повърхността за готвене не се загрява директно, когато съдовете за готвене са отстранени от повърхността за готвене, осигурява по-безопасно използване срещу възможни инциденти при готвене.

### **За безопасна работа:**

- Не избирайте високи нива на нагряване, когато използвате незалепващи съдове / тигани за готвене, покрити с малко количество олио или използвани без олио (тефлонов тип).
- Не използвайте стъклена повърхност за готвене като повърхност, където можете да поставите нещо върху нея или като режеща повърхност.
- Не поставяйте върху котлона метални предмети като прибори за хранене или капаци, тъй като те могат да се нагорещат.

- Никога не използвайте алуминиево фолио за готвене. Никога не поставяйте храна, увита в алуминиево фолио, върху индукционната зона.
- Дръжте магнитни предмети като кредитни карти или ленти далеч от котлона, докато работи.
- Ако под вашия плот има фурна и тя работи, сензорите на котлона могат да намалят нивото на готвене или да изключат котлона.
- Вашият котлон има система за автоматично изключване. Подробна информация за тази система е предоставена в следващите раздели. Ако обаче използвате тенджери с тънка основа за готвене, тези тенджери се загряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване.

### **Тенджери / тигани за готвене**

Трябва да използвате феромагнитни, качествени съдове за готвене, които носят етикет или предупреждение, че е съвместимо за индукционно готвене само с вашия индукционен котлон. Като цяло, колкото по-високо е съдържанието на желязо, толкова по-добри ще бъдат тенджерите / тиганите за готвене. Основният диаметър на съдовете за готвене трябва да съответства на индукционната зона. Предложените размери са изброени по-долу.

### **Подходящи тенджери / тигани:**

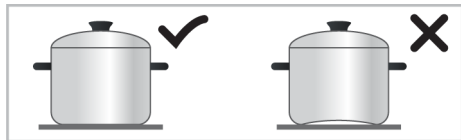
- Чугунени тенджери / тигани
- Емайлирани стоманени тенджери / тигани
- Тенджери / тигани от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващи, че е съвместим с индукцията)

### **Неподходящи тенджери / тигани:**

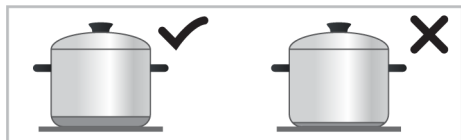
- Алуминиеви тенджери / тигани
- Медни тенджери / тигани
- Месингови тенджери / тигани
- Стъклени тенджери / тигани
- Керамика
- Керамика и порцелан

## Препоръки:

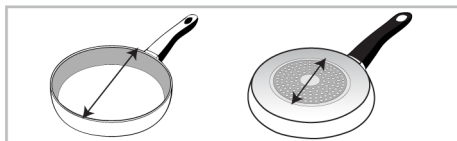
- Използвайте само тенджери / тигани с плоско дъно. Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.



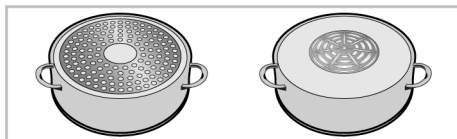
- Използвайте тенджери / тигани за готвене само с дебели, обработени основи. Ако използвате тенджери с тънка основа, те се нагряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване. Острите ръбове могат да причинят драстични промени по повърхността.



- Основите на някои съдове за готвене имат по-малко феромагнитно поле от истинския му диаметър. Само тази зона се загарява от котлона. Следователно топлината не се разпределя равномерно и ефективността на готвене се намалява. Освен това такива съдове за готвене / тигани може да не бъдат доловими от големи индукционни котлони. По този начин котлонът за готвене трябва да бъде избран в зависимост от размера на феромагнитното поле.






- Някои тенджери за готвене имат основа, която съдържа неферомагнитни материали като алуминий. Този тип съдове за готвене може да не се загреят адекватно или изобщо да не бъдат открити от индукционния котлон. В някои случаи може да се появи предупреждение за лоши тенджери / тигани.



- i** Равномерното разпределение на съдовете за готвене отядно и отляво и централни работни места за избор на работни места влияе положително върху ефективността на готвене при готвене на множество ястия на индукционните котлони.

## Тест за съдове за готвене / тигани

Проверете дали вашата тенджерка е съвместима с готвене с индукционен котлон, като използвате методите по-долу.

- Съвместима е, ако основата на тенджерата ви съдържа магнит.
- Съвместима е, ако    не мига, когато поставите съда си върху индукционния котлон и включите котлона.

## Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
190 x 210	мин. 100 - максимум 210
Зона за готвене с широка (гъвкава) повърхност	ширина 210 - дължина 390

Откриването на тенджери за готвене от индукционните котлони зависи от диаметъра и материала на феромагнитна в основата на тенджерите / тиганите. За да се осигури откриването на съдовете

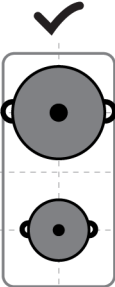
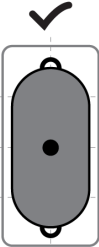
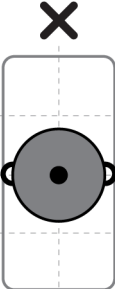
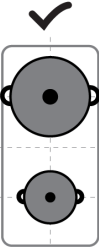
за готвене и да се постигне ефективно готвене, тенджерите / съдовете за готвене трябва да бъдат избрани според размера на котлона. Размерите на

съдовете / тиганите за готвене, препоръчани за размерите на котлона, са дадени по-горе.

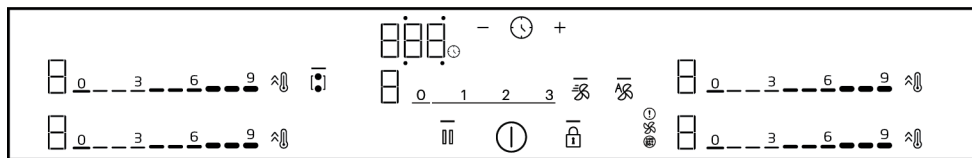
Поведението при кипене може да варира в зависимост от вида на тенджерата, размера на тенджерата и размера на зоната за готвене. За по-хомогенно поведение при кипене може да се използва една стъпка по-голяма зона за готвене. Използването на по-голяма зона за готвене не води до загуба на енергия на индукционните котлони, тъй като топлината се създава само в съответната зона на съда.

### Зона за готвене с широка повърхност (гъвкава)

Вашият котлон е оборудван с котлони за готвене с широки повърхности (Flexi повърхности). Можете да работите с тази повърхност за готвене като отделни котлони, независими един от друг, за вашите по-малки съдове за готвене. Можете да активирате функцията за комбиниране за тези зони за готвене и да ги трансформирате в една повърхност за готвене за операции по готвене с вашите големи съдове за готвене.

Като две независими зони за готвене		Като единична зона за готвене	
	<p>Зоните за готвене с широка повърхност имат две зони за готвене, предна и задна. Можете да използвате тези зони като две независими зони за готвене за различни температурни нива с две различни тенджери / тигани за готвене. Поставете съдовете за готвене, като центрирате отделните зони за готвене.</p>		<p>За операции по готвене на големи съдове за готвене, поставете тенджерите така, че да покриват центровете на двете зони за готвене и да са центрирани върху зоната за готвене.</p>
	<p>За готвене с единични съдове за готвене, поставете го в центъра на предната или задната зона за готвене. Не поставяйте тенджерите / тиганите в центъра на зоната за готвене.</p>		<p>Ако искате да готвите с две различни тенджери / тигани на едно и също ниво на температура, можете да комбинирате зоната за готвене с широка повърхност (гъвкава) и да готвите с две различни тенджери / тигани за готвене при една и съща температура. Поставете съдовете за готвене, така че центровете на зоните да бъдат центрирани отново.</p>

## 5.2 Hob Control Unit



— Светлинен индикатор, показващ, че съответният бутон работи




Ⓛ Бутон за включване/изключване

🔒 Бутон за заключване

🔥 Бутон за комбиниране на зона за готвене с широка повърхност

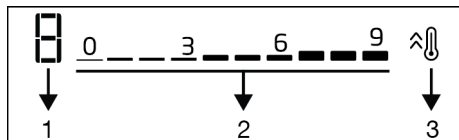
🔥 Бутон за бързо нагряване/Бутон за настройка на висока мощност (Бустер).

⏏ Стоп бутон

-  Бутон на таймера
-  Бутон за увеличаване на таймера
-  Бутон за намаляване на таймера

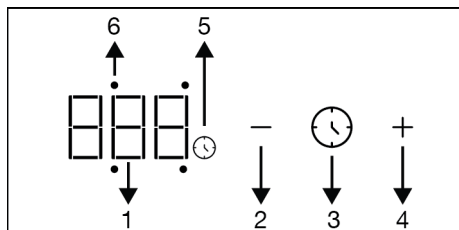
\* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

### Дисплей на зоната за готвене



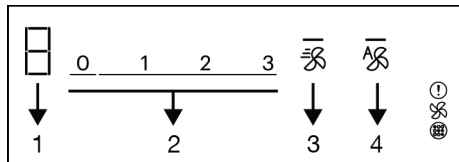
- 1 Температура - индикатор за нивото на потока на съответния плот
- 2 Температура - зона за настройка на дебита
- 3 Бутон за бързо нагряване/бутон за настройка на висока мощност (усилвател).


### Екран на таймера





- 1 Индикатор за таймер
- 2 Бутон за намаляване на таймера
- 3 Бутон на таймера
- 4 Бутон за увеличаване на таймера
- 5 Символ на таймера
- 6 Светодиод за активност на таймера на съответния плот

### Дисплей за вентилация




- 1 Индикатор за ниво на вентилация
  - 2 Поле за настройка на нивото на вентилация
  - 3 Бустер ключ
  - 4 Ключ за автоматичен мод за вентилация
-  Предупредителен символ за пълен въглероден филтър


 Водена вентилация\*


 Предупредителен символ за пълен маслен филтър\*


\* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.


### Общи предупреждения за контролния панел

 Този уред се управлява чрез сензорен контролен панел. Всяка операция, извършена чрез сензорния контролен панел, се потвърждава със звуков сигнал.


 Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.

 Готварската печка се връща автоматично в режим на готовност, ако в рамките на 20 секунди не бъде извършена никаква операция.


 Уредът ще покаже сигнал "FF" от съображения за безопасност, ако бъде докоснат някой от бутоните (🔒 бутон).

 Светлината — на активираните или избраните бутони светва.

### Включване на готварската печка

1. Докоснете бутона  на контролния панел.
  - ⇒ Готварската печка е готова за употреба.

### Изключване на готварската печка

1. Докоснете бутона  на контролния панел.
  - ⇒ Готварската печка се изключва и се връща в режим на готовност.

## Индикатор за оставаща топлина

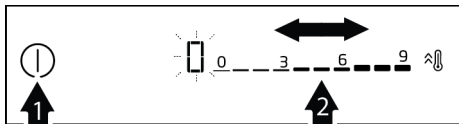
Има индикатор за нагриване за всяка зона на котлона на контролния панел. Този индикатор показва, че готварската печка е все още гореща, когато е изключена. Не докосвайте съответния котлон (котлони), докато индикаторът за оставаща топлина не изчезне.

H : Висока температура

h : Ниска температура

**i** В случай на прекъсване на захранването индикаторът за оставаща топлина не свети и предупреждава потребителя срещу горещи котлони.

## Включване на котлоните (зона за готвене) и настройка на нивото на температурата



1. Включете котлона, като докоснете бутона ①.

⇒ Символът "0" ще се покаже на дисплеите на зоните за готвене.

2. В зависимост от зоната, която искате да включите, като докоснете областта за настройка или като плъзнете пръста си върху зоната, задайте нивото на температурата между "0" и "9".

⇒ Докато нивото на температурата се повишава като 1,2,3...9 при някои модели, то може да се увеличи като 1,1.,2,2. ... 9. при някои други модели. Това варира според модела на продукта.

## Изключване на котлоните:

Избрана зона за готвене може да бъде изключена по 2 различни начина:

1. Като зададете температурата на "0": Можете да изключите котлона, като намалите настройката на температурата на "0".

2. Използване на функцията за изключване на таймера за желаната зона на котлона: Когато времето е изключено, таймерът изключва свързания с него котлон. Всички дисплеи показват "0" или "00".

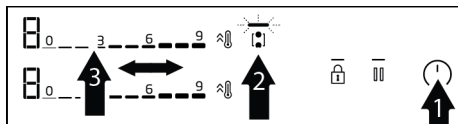
Символът ⌚ на дисплея на плочата изчезва. Настройката на таймера за зоната за готвене е описана в следващите глави.

## Комбинация от зони с широка повърхност (flexi) (ако на вашия индукционен плот има зони с широка повърхност)

1. Включете котлона, като докоснете бутона ①.

2. Докоснете клавиша [0].

⇒ Символът 0 се появява на екрана на лявата зона за готвене и бутонът [0] светва —.



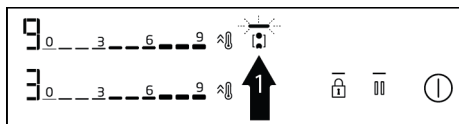
3. Като докоснете зоната за настройка или като плъзнете пръста си върху зоната, задайте нивото на температурата между "0" и "9".




⇒ Докато нивото на температурата се повишава като 1,2,3...9 при някои модели, то може да се увеличи като 1,1.,2,2. ... 9. при някои други модели. Това варира според модела на продукта. Индукцията започва да работи. Ако е избран друг котлон или ако изчакате 10 секунди без никаква операция, светлината [0] на бутона — ще избледнее.

**i** Като пример са описани котлоните с широка повърхност отляво. Ако зоните за готвене отляво имат широки повърхности на вашия уред, същото важи и за зоните за готвене отляво.

**Комбинация от зони за готвене с широка повърхност (flexi), докато едната или и двете зони за готвене отляво работят (ако на вашия индукционен плот има зони за готвене с широки повърхности)**

- ✓ Докато единият или двата котлона отляво работят отделно, можете да комбинирате двата котлона, като активирате плота с широка повърхност. По този начин можете да работите с по-широка повърхност на котлона със същите стойности.




1. ако едната или и двете зони за готвене отляво работят, докоснете бутона  .
  - ⇒ И на двата дисплея на зоната за готвене, зоната за готвене с по-ниска степен ще се покаже и светлината  на бутона  ще светне.
  - ⇒ Комбинираните котлони продължават да работят с температурата на зоната за готвене, която е с по-ниска степен и, ако е приложимо, със стойността на настройка на таймера. Стойностите на температурата и таймера на зоната за готвене, която е имала по-висока стойност на температурата преди комбинирането, ще бъдат анулирани.



2. За да промените стойността на температурата след това, задайте желаното ниво на температура от областта за настройка.



**Изключване на зоните с широка повърхност (ако на вашия индукционен плот има зони с широка повърхност)**

Натиснете бутона , за да изолирате зони и да ги нулирате до нулево ниво.


**Настройка с висока мощност (БУСТЕР)**

Можете да използвате бустера за отопление с максимална мощност. Не препоръчваме обаче готвене за дълъг период от време на тази позиция. Настройката за висока мощност може да не е налична на всички котлони. Когато периодът за настройка на висока мощност (вж. Таблицата за периоди на автоматично изключване) изтече, зоната на готварския плот се изключва.

**Директен избор на висока мощност (БУСТЕР) :**

1.  Включете готварската печка, като докоснете бутона.
2. Докоснете бутона  на котлона, който искате.
  - ⇒ Избраната зона на котлона работи с максимална мощност и 3 индикатора мигат съответно на дисплея на котлона.
  - ⇒ Когато периодът за настройка на висока мощност (вж. таблицата "Времена за автоматично изключване") изтече, зоната на готварския плот ще продължи да работи на най-високото ниво на температура.

**Избиране на висока мощност (БУСТЕР), докато зоната на котлона е активна:**

1. Докоснете бутона , когато готварската печка е включена и съответната зона на плота работи на определено ниво.
2. Избраната зона на котлона работи с максимална мощност и 3 индикатора мигат съответно на дисплея на котлона. Когато периодът за настройка на висока мощност изтече,

зоната на плота ще продължи да работи на най-високото ниво на температура.

### Изключване на настройката за висока мощност (БУСТЕР) преди изтичането ѝ:

Можете да изключите настройката за висока мощност, когато пожелаете, като докоснете клавиша. Зоната на котлона продължава да работи при най-високата температура. Доведете до 0, като докоснете зоната за настройка на активната зона на готварския плот или плъзнете пръста си върху зоната за изключване.

### Блокиране на клавиш

Когато котлонът е включен или изключен, можете да активирате заключването на ключа, за да предотвратите случайна промяна на функциите му.

### Активиране на заключването на бутоните

1. За да активирате заключването на бутоните, докоснете бутона, докато се чуе **единичен звуков сигнал**.

⇒ Светлината на бутона — започва да мига и всички котлони се заключват.



Само бутонът работи, докато ключалката е активна. Когато докоснете който и да е друг бутон, лампичката на бутона мига, за да покаже, че заключването на бутона е активно.

Ако изключите готварската печка, докато бутоните са заключени, заключването на бутоните ще бъде деактивирано, за да включите отново готварската печка.

### Деактивиране на заключването на бутоните

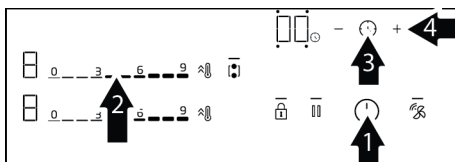
1. Натиснете и задръжте бутон, докато не се чуе един сигнал. Операцията се потвърждава със звуков сигнал.

⇒ Светлината на бутона — ще изbledнее и заключването на бутона ще бъде деактивирано.

### Функция таймер



Тази функция ви улеснява при готвенето. Не е необходимо да присъствате на индукционния плот през целия период на готвене. Зоната за готвене се изключва автоматично след периода, който сте избрали.

### Активиране на таймера



1. Включете индукционния плот, като докоснете бутона.
2. В зависимост от зоната, която искате да включите, като докоснете зоната за настройка или като плъзнете пръста си върху зоната, задайте нивото на температурата, което желаете.
3. Активирайте таймера, като докоснете бутона .  
⇒ "00" светва на дисплея на таймера и символът започва да мига.
4. На екрана на таймера се появяват 4 светодиода за активност около "00". За да зададете таймер на зоната за готвене, докоснете бутона , за да изберете страната на съответната зона за готвене.

5. Задайте желания период, като докоснете бутоните  $\pm$  /  $\text{—}$ . Можете също така да придвижите таймера по-бързо, като натиснете бутона  $\pm$  или  $\text{—}$  за дълъг период от време.

⇒ Символът  свети постоянно, след като мига на дисплея на зоната за готвене за определен период от време. Когато символът  свети постоянно, това показва, че функцията е активирана.



Таймерът може да се използва само за котлони, които работят.



Повторете процедурата по-горе за други котлони, за които искате да зададете таймер.



Таймерът не може да се настрои, без да е избрана зоната за готвене и нивото на температурата на зоната за готвене.



Докато таймерът е активен, зададеното време за избраната зона за готвене се показва на екрана на таймера.

### Изключване на таймерите


Индукционният плот се изключва автоматично и се издава звуково предупреждение, когато зададеното време изтече.

Докоснете произволен клавиш, за да изключите звуковото предупреждение.


### Преждевременно изключване на таймерите

Ако таймерът бъде изключен преждевременно, индукционният плот продължава да работи със зададената температура, докато не бъде изключен.

### Изключване чрез намаляване на настройката на таймера до ниво "00":

1. Изберете таймера на съответния плот, като докоснете бутона .

2. Намалете стойността, като докоснете бутона, докато на дисплея на таймера се появи "00" —. Можете също така да придвижите таймера по-бързо, като натиснете клавиша  $\text{—}$  за дълъг период от време.


⇒ След като символът мига  на дисплея на зоната за готвене за определен период от време, той се изключва напълно и таймерът се отменя.

### Стоп функция


✓ Чрез тази функция можете да намалите температурните нива на всички функции (с изключение на таймера), работещи на котлона, до 1-ва степен за определен период от време.



Ако таймерът е настроен за която и да е зона за готвене, той продължава да работи по време на функцията за спиране.


1. Докоснете бутона , докато вашият индукционен плот е включен.


⇒ Всички работещи котлони продължават да работят на 1-во ниво.

2. Докоснете отново бутона , за да управлявате всички спрени котлони с техните предишни настройки.


### Настройки

С помощта на тази функция можете да промените управлението на мощността, времето за звуков сигнал в края на готвенето и настройките за свързване на абсорбатора.

 F: Настройка за управление на захранването

 F: Време за звуков сигнал за край на готвенето








 F: Избор на режим на вентилация

 F: Показване на живота на филтъра с активен въглен

 F: Active carbon filter reset



## 1- Настройка за управление на захранването (CF)

- ✓ С тази функция можете да настроите общата мощност на готварската печка по ваше желание.
1. Включете готварската печка, като докоснете  бутона, и я изключете, като докоснете  бутона отново.
  2. В рамките на 10 секунди след изключване на продукта докоснете съответно бутоните  /  /  /  .
    - ⇒ На дисплея на таймера се появява CF, а на дисплея на лявата зона на задния плот се появява "9".
  3. Чрез докосване на зоната за настройка на лявата задна част на плота за готвене или чрез плъзгане на пръста по зоната, задайте нивото на мощност между (вж. Таблица - Ниво на управление на мощността), зададено между "1" и "9".
  4. Потвърдете избраната настройка за ниво, като докоснете  бутона.
    - ⇒ Вашата готварска печка ще се изключи и ще започне да работи с настройката на общата мощност на избраното ниво.

**“Управление на мощността”** включва 9 различни нива на мощност (вижте Таблица - Ниво на управление на мощността).









Таблица - Ниво на управление на мощността

Ниво на управление на мощността	Обща мощност (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



За продукти, чиято обща консумация на електроенергия е максимум 3,6 kW (вижте таблицата с технически спецификации в ръководството), общата стойност на мощността остава 3,6 kW за нива на управление на мощността 5, 6, 7, 8 и 9.

## 2- Време за звуков сигнал в края на готвенето (CF)

- ✓ Използвайки тази функция, можете да зададете времето за завършване на готвенето в готварската печка, както желаете.
1. Включете готварската печка, като докоснете  бутона, и я изключете, като докоснете  бутона отново.
  2. В рамките на 10 секунди след изключване на продукта докоснете съответно бутоните  /  /  /  .
    - ⇒ Настройката по подразбиране CF ще се покаже на екрана на таймера.
  3. За настройка на звуков сигнал за изпращане на готвене, докоснете веднъж  бутона.
    - ⇒ На дисплея на таймера се появява CF, а на дисплея на лявата зона на задния плот се появява "2".
  4. Чрез докосване на зоната за настройка на лявата задна част на плота или чрез плъзгане на пръст по зоната задайте настройката на времето за подаване на сигнал (вж. Таблица - Време за подаване на сигнал за край на готвенето) между "0" и "3".
  5. Докосвайки  бутона, потвърдете настройката за времето на звуковия сигнал в края на готвенето.
    - ⇒ Готварската печка ще се изключи и ще започне да работи с настройката за време на сигнала на избраното ниво.












Фабричната стойност по подразбиране за настройката на времето за звуков сигнал в края на готвенето е стандартно 2-ро ниво.


Таблица - Настройка на времето за звуков сигнал за край на готвенето

Ниво на звуковия сигнал за края на готвенето	Период на звуков сигнал за край на готвенето
0	15 секунди
1	30 секунди
2	1 минута
3	2 минута

### 3-Настройка на режим на вентилация (CF5)


- ✓ Това устройство се използва в 2 режима: режим на вътрешна циркулация и режим на външна циркулация. (Режими на вентилация) Устройството се предлага предварително настроено в съответствие с режима на вътрешна циркулация. Да промениш;
1. Включете плочата, като докоснете бутона , и го изключете, като докоснете отново бутона .
  2. В рамките на 10 секунди след изключване на продукта докоснете съответно клавишите  /  /  /  .
    - ⇒ Настройката по подразбиране  ще се покаже на екрана на таймера.
  3. Докоснете бутона четири пъти за настройка на режим вентилация  .
    - ⇒ Показва се на екрана на таймера  „1“ се появява на дисплея на лявата задна зона за готвене.
  4. Режимът на вентилация може да бъде зададен като външна циркулация, като докоснете зоната за настройка на лявата задна зона на

котлона или като плъзнете пръста си върху зоната, екранът на котлона се поставя на „2“.


5. Потвърдете настройката на режима на вентилация, като докоснете бутона .









⇒ Уредът ще се изключи и вашият уред ще започне да работи с избраната настройка за ниво на вентилация.

### 4 - Показване на живота на филтъра с активен въглен (CFB)

- ✓ Филтрите с активен въглен в продукта, когато се използват за вътрешна циркулация, изискват подмяна след определен период на употреба. Можете да проверите оставащите работни часове за филтрите на екрана с настройки  . Оставащото време се показва на екрана като обратно броене от 150 часа.



Уверете се, че смените филтрите с активен въглен във вашия продукт след всеки 150 часа работа, при условие че работи в режим на вътрешна циркулация. След 150 часа символът  се появява на дисплея за вентилация. Този предупредителен символ не се появява, ако вашият продукт е настроен на режим на външна циркулация.

1. Включете плочата, като докоснете бутона , и го изключете, като докоснете отново бутона .
2. В рамките на 10 секунди след изключване на продукта докоснете съответно клавишите  /  /  /  .
  - ⇒ Настройката по подразбиране  ще се покаже на екрана на таймера.
3. Докоснете бутона  пет пъти за екрана за живот на филтъра с активен въглен.

- ⇒ На дисплея на таймера  $\square F \square$ , по-специално на дисплея на левия заден котлон, оставащите работни часове за филтъра с активен въглен се показват, както следва: '3' за над 100 часа, '2' за 50-100 часа, '1' за 5-50 часа и '0' за 0-5 часа."

4. Чрез докосване на бутона  $\textcircled{!}$  дисплеят за настройка може да се затвори.

## 5 - Нулирайте дисплея на филтъра с активен въглен ( $\square F \square$ )

След 150 часа работа символът  $\textcircled{!}$  се появява на вентилационния дисплей. В резултат на премахването и подмяната на филтрите с активен въглен, както е описано в раздела за поддръжка и почистване, се следват следните стъпки за нулиране на дисплея:

- В рамките на 10 секунди след изключване на продукта докоснете съответно клавишите  $\textcircled{!} / \textcircled{!} / \textcircled{!} / \textcircled{!}$ .
 

⇒ Настройката по подразбиране  $\square F \square$  ще се покаже на екрана на таймера.
- Докоснете клавиша  $\textcircled{!}$  шест пъти за екрана за живот на филтъра с активен въглен.
 

⇒ Показва се на екрана на таймера  $\square F \square$ , оставащите работни часове на филтъра с активен въглен на екрана на зоната на лявата задна плоча се показват заедно с менюто  $\square F \square$ .
- Докоснете бутона  $\textcircled{!}$  на екрана за вентилация за 3 секунди.
 

⇒ На дисплея се появява обратно броене 1- 2- 3. Нулирането е завършено.
- В този дисплей чрез докосване на бутона  $\textcircled{!}$  можете да излезете от менюто.

## Използване на индукционни котлони безопасно и ефективно

**Принцип на работа:** Индукционният нагревател загрява директно съда за готвене поради принципа на работа. По този начин той има много предимства пред другите видове индукционни котлони. Той работи по-ефективно и повърхността на плота е по-хладна. Вашият индукционен плот е оборудван с превъзходна система за безопасност, която осигурява работа с максимална безопасност.



Вашият индукционен плот може да бъде оборудван с котлони с диаметър 145, 180, 210 и 280 mm с индукционна функция в зависимост от модела. Благодарение на индукционната функция, всяка зона на котлона автоматично разпознава тенджерата, поставена върху нея. Енергията възниква само в контактната зона на съда и по този начин се консумира минимално ниво на мощност.

## Система за автоматично изключване

Управлението на котлона има система за автоматично изключване. Ако една или повече зони за готвене са оставени включени, зоната за готвене се изключва автоматично след известно време (вижте Таблица-1). В случай на зададен таймер към зоната за готвене, екранът на таймера също се изключва. Времето за автоматично изключване зависи от избраното ниво на температура. За това температурно ниво се прилага максимален период на работа.

Зоната за готвене може да се управлява от потребителя отново, след като бъде изключена автоматично, както е описано по-горе.

**Таблица-1:** Периоди на автоматично изключване

Температурно ниво

Периоди на автоматично изключване - часове

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Бързо загряване  
(усилвател)

10 минути

**Таблица-2:** Периоди на автоматично изключване на вентилацията

Ниво на скорост	Периоди на автоматично изключване - часове
0	0
1	6
2	6
3	5

Интензивна работа (бустер) 8 минути

Докато нивото на температурата се повишава като 1,2,3...19 при някои модели, то може да се увеличи като 1,1.,2,2. ... 9. при някои други модели. Това варира според модела на продукта.

## Защита от прегряване

Вашият индукционен плот е оборудван с някои сензори, които осигуряват защита срещу прегряване. В случай на прегряване може да наблюдавате следното:

- Зоната за готвене, която работи, може да е изключена.
- Избраното ниво може да бъде намалено. Това обаче не се отразява на дисплея.

## Система за защита от преливане

Вашият индукционен плот е оборудван със система за защита от преливане. В случай на преливане на контролния панел по някаква причина, системата автоматично прекъсва захранването, за да изключи вашия индукционен плот. Междувременно на дисплея се появява предупреждение "F".

## Прецизна настройка на мощността

Индукционният плот реагира незабавно на подадените команди според принципа на работа. Настройките на мощността му се променят много бързо. Така можете да предотвратите преливането на ястие (вода, мляко), което е на път да прелее, като изключите уреда незабавно.

## 6 Използване на вентилацията

### Общи предупреждения

- Има двигател с различни обороти за вентилация. За да може устройството да работи добре, препоръчваме да използвате ниски скорости при нормални условия и високи скорости в случай на силна миризма и кондензация на пари.

### Режими на вентилация

Това устройство се използва в 2 режима: режим на вътрешна циркулация и режим на външна циркулация.

### Вътрешна циркулация



Въздухът, засмукан от средата на индукционния котлон, първо се пречиства от масло, като преминава през масления филтър. След това се прекарва през филтър с активен въглен и се прехвърля обратно в кухнята.

**ВНИМАНИЕ:** В режим на вътрешна циркулация трябва да се монтират филтри с активен въглен в зоната, определена в продукта, за да задържат частиците миризма във вдишвания въздух. За различните типове версии на

монтаж, определени за вътрешна циркулация на уреда, вижте ръководството за монтаж или се консултирайте с вашия оторизиран търговец.


### Външна циркулация



Въздухът, който се засмуква от средата на индукционния плот, преминава през маслените филтри и се извежда навън през комина с тръбна система.

### Настройка на режима на вентилация

Продуктът е предварително настроен на режим вътрешна циркулация.

За да може продуктът да бъде в режим на външна циркулация, настройката  трябва да бъде подходяща в раздела за настройки.


### Ръчна настройка на вентилацията

- ✓ Вентилацията може да се настрои ръчно.
1. ① Включете индукционния плот, като докоснете бутона.
    - ⇒ » Символът “0” ще се покаже на дисплеите на вентилацията.
  2. Като докоснете зоната за настройка на вентилацията или като плъзнете пръста си върху зоната, задайте нивото на скоростта между “1” and “3”.

### Изключване на ръчната вентилация

1. Като докоснете зоната за настройка на вентилацията или като плъзнете пръста си върху зоната, задайте нивото на скорост като “0”.

### Включване на режим на интензивна вентилация

1. Режимът на интензивна вентилация може да се активира чрез докосване на бутонa .

- ⇒ Режимът на интензивна вентилация работи за максимум 8 минути. През това време иконата P мига на дисплея. След 8 минути скоростта на вентилация пада до 3 и продължава да работи на това ниво на скорост.


### Изключване на режима на интензивна вентилация

1. Като докоснете зоната за настройка на вентилацията или като плъзнете пръста си върху зоната, задайте нивото на скорост като “0”.



В режим на интензивна вентилация, когато се докосне който и да е бутон за скорост, той се връща към това ниво на скорост и продължава да работи.


### Автоматичен старт

- ✓ Вашият продукт измерва нивото на температурата на зоната за готвене, температурите и времето за работа. Той определя най-подходящата скорост на работа на вентилацията според тези стойности и работи на нивата, които автоматично определя.
1. За да активирате автоматичния режим, докоснете бутонa .

- ⇒ Автоматичният режим се активира и се изключва автоматично, когато параметрите паднат под зададената критична стойност. Трябва да се активира отново, за да се активира отново.




Докато автоматичният режим е активен, автоматичният режим ще бъде отменен, когато включите и изключите продукта при произволна скорост.

2. За да изключите автоматичния режим по-рано, докоснете още веднъж клавиша .

## Функция за работа на допълнителен вентилатор

Функцията за работа на спомагателния вентилатор гарантира, че миризмата и димът, които могат да се появят в края на готвенето, се отстраняват чрез автоматично определяне на времето и нивото на скорост според температурата на зоната за готвене, нивото на скорост и времето на работа, когато продуктът е изключен като резултат от готвене върху зоните за готвене, докато вентилацията работи в автоматичен режим.

Ако желаете да изключите последващата операция, тя може да бъде изключена чрез натискане на бутона .



Когато работи в автоматичен режим, вентилационната система ще продължи да функционира за период от 2 до 20 минути след приключване на готвенето и тенджерите са свалени от котлоните.

## 7 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

### 7.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

#### Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. **Пренагряната мазнина води до риск от пожар. Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали,

го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната..

- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрялото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.
- Когато загрявате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капака си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.

## 8 Поддръжка и почистване

### 8.1 Обща информация за почистване

#### Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се

използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.

- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах,

- почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

#### **За котлоните:**

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматиено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

#### **Инокс - неръждаеми повърхности**

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

#### **Стъклени повърхности**

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да действа добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

## Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

## 8.2 Почистване на котлоните

### Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела „Обща информация за почистване“ за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

## 8.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.

- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

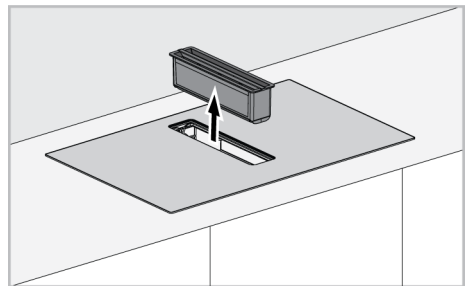
## 8.4 Почистване на вентилацията

За да се осигури ефективно задържане на миризма и масло, филтрите с активен въглен трябва да се сменят редовно и масленият филтър трябва да се почиства редовно.

### Почистване на метален маслен филтър

- ✓ Масленият филтър филтрира маслото в изтегления дим. Металният филтър за мазнини трябва да се почиства на редовни интервали, за да се осигури добра работа.

1. Отстранете масления филтър, като го издърпате нагоре.





**i** Масленият филтър може да събира масло или преливащи течности върху долната си повърхност. Докато филтърът се разглобява, той трябва да се извади направо, за да се предотврати капенето и разливането.

**i** Внимавайте да не повредите отстранената група маслен филтър, като паднете върху стъклото на плота.

2. Измийте отстранения филтър за мазнини в съдомиялна машина или на ръка.

**i** Измийте филтрите във вода с течен препарат и ги поставете отново след изсушаване. Алуминиевите филтри могат да променят цвета си, докато се измиват; това е нормално и не изисква смяна на вашите филтри.

3. Сменете масления филтър след почистване.

### Премахване на филтъра с активен въглен

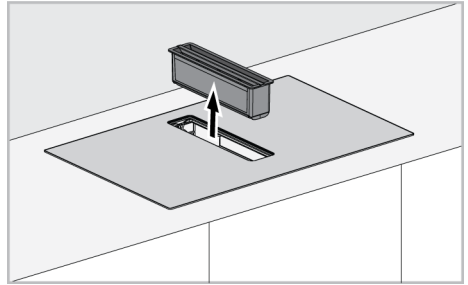
Филтрите с активен въглен осигуряват задържане на миризми в продукта и трябва да се сменят на редовни интервали за оптимална работа. Обърнете внимание на индикатора за предупреждение за пълнене за смяна.

**i** Уверете се, че смените филтрите с активен въглен във вашия продукт след всеки 150 часа работа, при условие че работи в режим на вътрешна циркулация. След 150 часа символът **!** се появява на дисплея за вентилация. Филтърът трябва да се смени най-късно, когато се види това предупреждение. За да нулирате това предупреждение, вижте **Настройки**.

**i** За да видите оставащия работен времеви диапазон на филтрите с активен въглен, следвайте подробното обяснение в „**Настройки**“.

### За премахване;

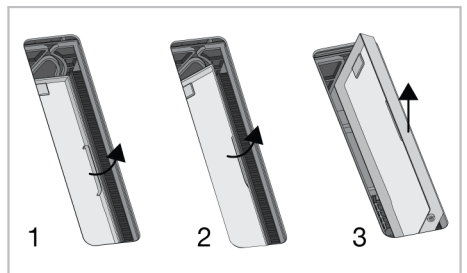
1. Отстранете масления филтър, като го издърпате нагоре.



**i** Масленият филтър може да събира масло или преливащи течности върху долната си повърхност. Докато филтърът се разглобява, той трябва да се извади направо, за да се предотврати капенето и разливането.

**i** В частта на масления филтър има магнитен сензор. Вентилацията не е възможна без поставената част за защита от течности.

2. Отстранете резервоара, както е показано на фигурата по-долу.

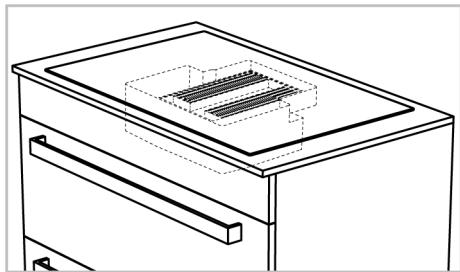


**i** В частта на резервоара има магнитен сензор. Вентилацията не е възможна без поставената част за защита от течности.

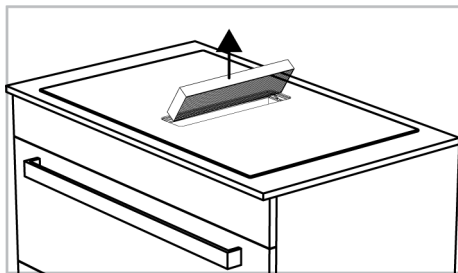
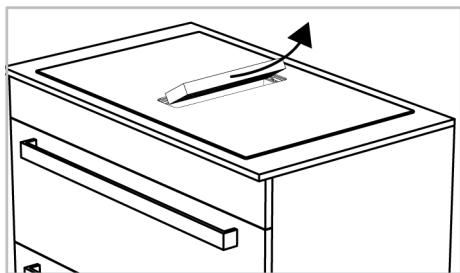
**i** Резервоарът трябва да се почиства периодично. Частта може да се почисти чрез измиване във вода с течен препарат и изплакване или трябва да се измие в съдомиялна машина при максимум 70 °С.

**i** Когато частта на резервоара е поставена на мястото си, посоката на стрелката върху частта показва, че тя трябва да бъде поставена в тази посока.

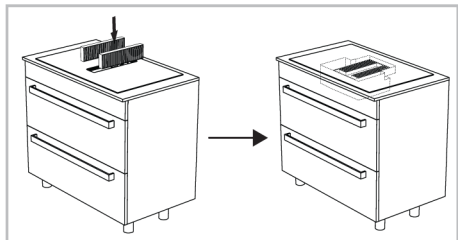
3. Когато резервоарът се отдели, ще намерите два въглеродни филтъра, разположени в долната камера, единият разположен от дясната страна, а другият отляво.



4. За да извадите един от въглеродните филтри, леко го наклонете, за да го освободите от магнитния слот във вентилационния отвор, след което внимателно го издърпайте, както е показано на фигурата.



5. Извадете другия въглероден филтър от слота по същия начин.
6. Поставете 2 нови филтъра с активен въглен в техните магнетизирани гнезда, като ги наклоните навътре през вентилационния отвор. Уверете се, че са напълно поставени в своите магнитни слотове.



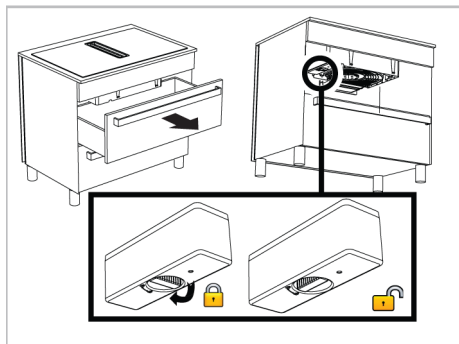
7. Поставете пластмасата за защита от течности в гнездото ѝ по същия начин, както когато сте я извадили.
8. Поставете масления филтър.

#### Резервоар за отпадни води

В случай на интензивно навлизане на течност във вентилационното отделение на продукта, тези течности се събират в резервоара за отпадна вода, разположен под плота. В този случай резервоарът за отпадъчни води трябва да се отстрани, течността да се излее и резервоарът да се почисти и инсталира отново.

**i** Препоръчително е да почиствате резервоара за отпадъчни води веднъж месечно.

**За да премахнете резервоара за отпадъчни води:**



1. Извадете горното чекмедже под плота. Трябва да можете да бръкнете под котлона.
2. Докоснете резервоара за отпадна вода под плота.
3. Отключете и извадете резервоара за отпадъчни води, като завъртите копчето за заключване.
4. Излейте течността в камерата и почистете камерата.
5. Завъртете копчето за заключване и го заключете, като поставите резервоара обратно в неговия слот.

#### Почистване на долния капак

Ако долният капак на дъното на продукта се замърси, може да успеете да го махнете и почистите.

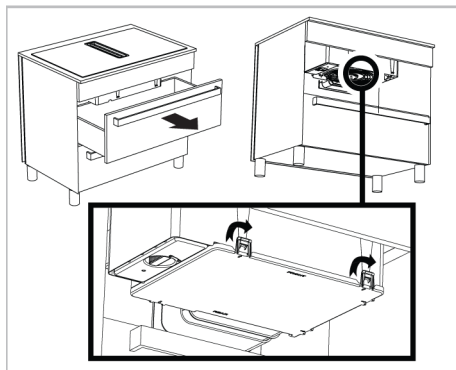
## 9 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

#### Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.

#### За да премахнете долния капак:



1. Извадете горното чекмедже под плота. Трябва да можете да бръкнете под котлона.
2. Докоснете долния капак изпод котлона.
3. Има 5 ключалки в посоките, показани от символите със стрелки на долния капак. Като освободите тези ключалки, свалете долния капак, като го държите надолу.
4. След като почистите долния капак, натиснете го силно нагоре в същата посока, така че ключалките да паснат в слотовете си.

- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.
- Ако котлонът не се включи при натискане на бутона за включване/изключване >>> Изключете го от контакта и изчакайте поне 20 секунди, преди да го включите.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Не могат да се използват подходящи саксии. >>> Проверете саксиите си.

### Символът / / на дисплея на зоната на плота свети постоянно.

- Възможно е да няма съд в тази зона на котлона. >>> Проверете дали има саксия в зоната на котлона.
- Вашият съд може да не е съвместим с индукцията. >>> Проверете дали саксията е подходяща за индукционни котлони.
- Саксията може да не е центрирана правилно в зоната на котлона или долната повърхност на саксията може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете тенджерата, която е достатъчно широка за зоната на котлона.
- Саксията или зоната на котлона може да са много горещи. >>> Изчакайте да се охладят.

### Избраната зона на котлона внезапно се изключва, докато работи.

- Времето за готвене на избраната зона може да е изтекло. >>> Можете да зададете ново време за готвене или да завършите готвенето.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте плота да се охлади.
- Обект може да покрива сензорния контролен панел. >>> Извадете обекта от панела.

### Въпреки че зоната на котлона е включена, тенджерата не се нагрива.

- Саксията може да не е съвместима с индукционния плот. >>> Проверете дали саксията е подходяща за индукционния плот.
- Саксията може да не е центрирана правилно в зоната на котлона или долната повърхност на саксията може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете тенджерата, която е достатъчно широка за зоната на котлона.

### Охлаждащият вентилатор продължава да работи, въпреки че котлонът е изключен.

- Това не е грешка. Охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато електронното оборудване вътре в котлона се охлади до подходящата температура.

### Има шум, идващ от котлона по време на готвене

- Възможно е да има шумове, идващи от котлона по време на готвене. Тези шумове зависят от състава на съдовете за готвене. Тези шумове са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

### Възможни звуци и причини:

- **Шум на вентилатора:** Плотът има вентилатор, който работи автоматично според температурата на продукта. Вентилаторът има различни работни нива и работи на различни нива в зависимост от температурата. След като котлонът бъде изключен, ако температурата е висока в зависимост от температурата на продукта, вентилаторът може да продължи да работи известно време.
- **Работа с трансформатор с ниско ниво на шум:** Това е естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се прехвърля директно на дъното на съдовете за готвене, този вид бръмчене може да възникне в зависимост от материала на съдовете за готвене. Следователно, различни звуци могат да бъдат чути с различни съдове за готвене.
- **Пукащ звук:** Това се дължи на материала и структурата на дъното на съдовете за готвене. Ако съдовете за готвене са изработени от различни материали и слоеве, може да се появи шум от прашене.
- **Подсвиркващ звук:** Може да се чуе свистящ звук при готвене в две зони на котлони от една и съща страна на котлона на различни нива на готвене.

## Error codes/reasons and possible solutions

Кодове за грешки	Причини за грешка	Възможни решения
E 1 – E 11	Възникна грешка в комуникацията на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 16 - E 21	Възникна грешка в температурния сензор на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 22 E 26	Индукционният плот прегрява.	Изключете индукционния плот и изчакайте да се охлади. Грешката ще изчезне, когато температурата на плота падне под границите. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 23 E 24	Възникна грешка в софтуера на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 25	Възникна грешка при работата на индукционния вентилатор на котлона.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 27 E 47	Не са използвани индукционно съвместими саксии.	Грешката ще изчезне, когато се използва индукционно съвместим съд.
E 31 - E 39	Възникна хардуерна грешка в електронната карта на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и го включете отново след 30 секунди. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервис.
E 42	Възникна грешка при електрическото свързване.	Възстановете правилната електрическа връзка, като се обърнете към техническата таблица и ръководството за монтаж на продукта.
E 46	Един или повече клавиши бяха задържани за повече от 10 секунди. На контролния панел е оставен предмет или е изложен на пара.	След като махнете ръката си от плота, проблемът ще изчезне. След като контролният панел бъде почистен, проблемът ще изчезне.

Кодове за грешки	Причини за грешка	Възможни решения
E 48 E 49 E 51	Възникна грешка в сензора на индукционния плот.	Обковът на датчика трябва да бъде приведен в съответствие с условията на употреба. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервиз.
E 52 - E 57	Възникна грешка при висока температура на индукционния плот.	Изключете индукционния плот и изчакайте да се охлади. Грешката ще изчезне, когато температурата на датчика падне под границите. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервиз.
E 58 - E 59	Възникна грешка в датчика/грешка при висока температура в автоматичния режим на готвене.	Изключете индукционния плот и изчакайте да се охлади. Ако грешката продължава, изключете продукта от захранването и го свържете отново. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервиз.
E 63	Ако вашият продукт е индукционен плот с качулка, възникна грешка във филтъра.	Извадете и монтирайте отново вентилационните филтри. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизиран сервиз.
FF	Всеки клавиш може да е бил докосван за дълъг период от време.	Когато освободите който и да е ключ за дълго време,
	На блока за управление може да е поставена саксия.	Когато саксията на контролния блок е извадена,
	Храната/течността може да са прелетели върху контролния блок.	Грешката ще изчезне, след като препълненият остатък от храна/течност бъде почистен.



