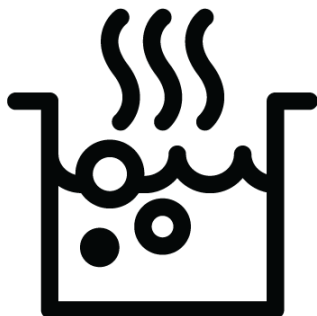


beko

Inbyggd häll / Bruksanvisning

Вбудована варильна панель / Посібник
користувача

مدمج الفرن / دليل المستخدم



HII 64200 FMT

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	4
1.1	Avsedd användning	4
1.2	Barn, utsatt person och djursäkerhet	4
1.3	Elsäkerhet	5
1.4	Transportsäkerhet.....	7
1.5	Installationssäkerhet.....	7
1.6	Användningssäkerhet	8
1.7	Temperaturvarningar	8
1.8	Matlagningssäkerhet	8
1.9	Induktion	9
1.10	Underhåll och rengöring.....	9
2	Miljöinstruktioners.....	10
2.1	Avfallsdirektiv	10
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	10
2.2	Information om förpackningen.....	10
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	10
3	Din produkt.....	11
3.1	Produkt introduktion	11
3.2	Tekniska specifikationer.....	12
4	Första användning	13
4.1	Första rengöring	13
5	Så här använder du hällen	13
5.1	Allmän information om användning av kokplattan.....	13
5.2	Kontrollpanel.....	16
6	Allmän information om matlagning.....	24
6.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan	24
7	Underhåll och rengöring	25
7.1	Allmän rengöringsinformation	25
7.2	Rengöring av kokplattan	27
7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	27
8	Felsökning	27

1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör

inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.

- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - Vrid handtaget på kokkärl och stekpannor mot sidan av köksbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - Innan utslitna eller förbrukade produkter kasseras:
1. Dra ut nätkontakten och dra ut den ur vägguttaget.

2. Klipp av strömsladden och koppla den ur produkten med kontakten.
3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn får tillträde till produkten.
4. Låt inte barn leka med produkten, när den inte är i bruk.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
 - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
 - Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
 - Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
 - Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
 - Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
 - Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
 - Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
 - Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
 - Rör aldrig kontakten med våta händer!
 - Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.

1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.

1.5 Installationssäkerhet

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.
- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbeln, där den installeras.
- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.
- Installera inte produkten nära ett fönster. Det finns risk för att spishällens låga antänder gardiner och brännbara material runt spishällen. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Installera inte produkten nära ett fönster. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.
- Det får inte finnas någon gasslang, något vattenrör av plast eller något uttag på baksidan eller sidoväggen av den plats där produkten ska installeras. Annars kan de deformeras av värmeeffekten när hällen används, vilket kan utgöra en säkerhetsrisk.

1.6 **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- **WARNING** Om spishällens yta är sprucken, koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING** Om spishällens glasyta är trasig:
Stäng av alla gas- och (om tillämpligt) elektriska kokplattor. Koppla bort produkten från elnätet.
- Vidrör inte apparatens yta.
- Använd inte apparaten.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.

- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

1.7 **Temperaturvarningar**

- **WARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.
- Placera inte brandfarliga/ explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- **WARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.

1.8 **Matlagningssäkerhet**

- **WARNING** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.

- **VARNING** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- personer som använder apparater som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng av zonen från dess kontrollpanel efter användning, förlita dig inte på kärlesorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Förvara inte metallföremål i lådorna under spishällen. Vid långvarig och intensiv användning kan materialen överhettas.
- Placera inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor och datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

1.9 Induktion

- De elektriskt drivna zonerna på din häll är utrustade med avancerad "induktionsteknik". På induktionsmatlagingszonerna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. För detaljerad information, se avsnittet "Val av kärl".
- Eftersom induktionshällen skapar ett magnetfält kan den ha skadliga effekter för

1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

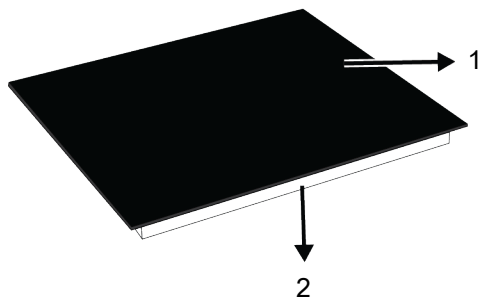
Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

2.3 Rekommendationer för energibesparing

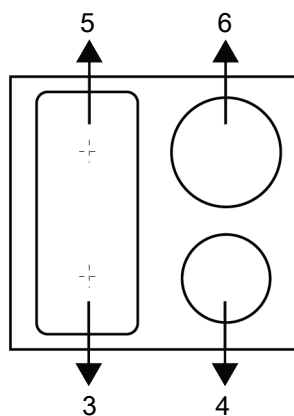
Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningszonen. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För kärl av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll tillagningszoner och botten på kärlen rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningszonen och kärlets botten.

3.1 Produkt introduktion



- 1 Matlagningsyta av glas
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning



- 2 Nedre hölje
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 6 Zon för induktionsmatlagning

3.2 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer för spishällen	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	52 /590 /520 *
Mått för installation av spishäll (bredd/djup) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spänning / frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	max. 7,2 kW

Matlagningszoner

Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	145 mm
Effekt	1600 W / Booster 1800 W

Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

* Den hållhöjd som anges i den tekniska tabellen är produktens bottenhöljeshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

4.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

5 Så här använder du hällen

5.1 Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.

- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.

- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger

högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockärlens / kockärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Lämpliga kastruller/pannor:

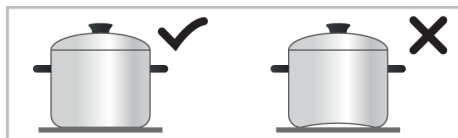
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria ståлкаstruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning)

Olämpliga kastruller/pannor:

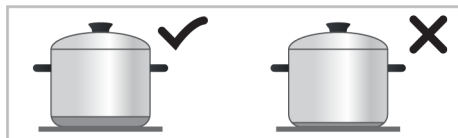
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.

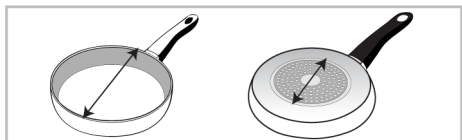


- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

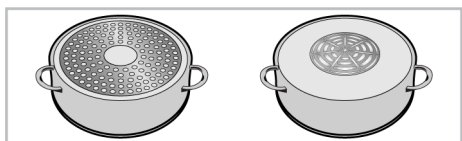


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större

induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på kärl - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Matlagingszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon

i Jämn fördelning av kokkärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshällen.

Test av kastruller/pannor

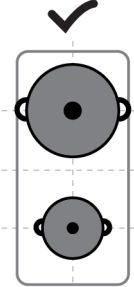
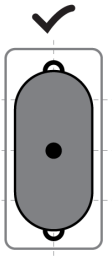
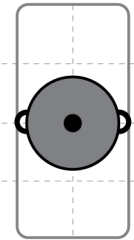
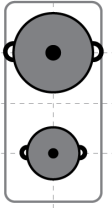
Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

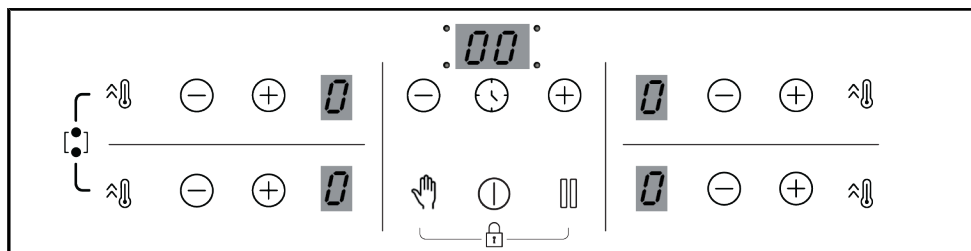
användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshållar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

Matlagingszon med bred yta (flexi)


Kokplattan är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-tytor). Dessa matlagingsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagingszoner och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl.

Som två oberoende matlagingszoner		Som en matlagingszon	
	<p>Matlagingszonerna med bred yta har två matlagingszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagingszoner för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagingszonerna.</p>		<p>För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.</p>
	<p>Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagingszonen.</p>		<p>Om du vill laga mat med två olika kastruller/pannor på samma temperaturnivå, kan du kombinera matlagingszon med bred yta (flexibel) och laga mat med två olika kastruller/pannor på samma temperaturnivå. Placera kastrullen/pannan så, att mitten av zonerna centreras igen.</p>


5.2 Kontrollpanel



Nycklar

 : På-/av-knapp


 : Timerknapp

 : Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)


 : Knapp för rengöringslås

 : Stoppknapp

 : Ökningsknapp

 : Minskingsknapp

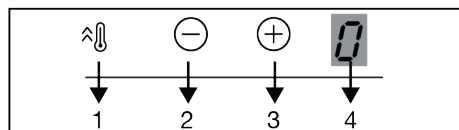
Symboler

 : Kombinationssymbol för matlagingszon med bred yta *

 : Knapplåssymbol

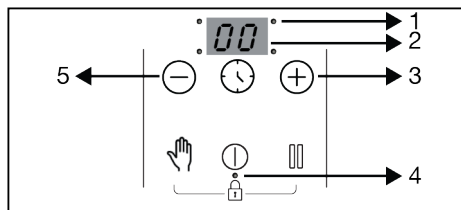
* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

Visning av matlagingszon



- 1 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)
- 2 Knapp för temperaturminskning
- 3 Knapp för temperaturökning
- 4 Temperaturindikator för aktuell hob

Timerdisplay



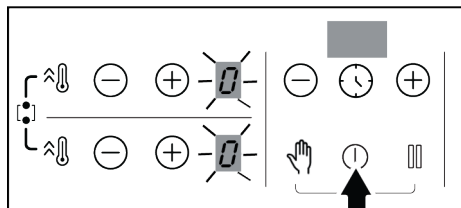
- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Knapp för tidsökning
- 4 Användningspunktens LED för knapplås/
barnlås
- 5 Knapp för tidsminskning

Generella varningar för kontrollpanelen

- Den här produkten styrs med en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.
- Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.
- Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.
- Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
⇒ "0" visas på alla plattors displayer.



Slå av tillagningszonerna:

- ✓ En aktiv tillagningszon kan stängas av på 4 olika sätt:
- ✓ **Genom att trycka på ⏻-knappen;**
Tryck på knappen ⏻.

1. **Genom att temperaturen faller till nivå "0";** Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.
2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;** När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.
3. **Genom att trycka på zon (+/-)-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;** Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på (+/-)-knapparna samtidigt.



Om symbolen eller är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

Restvärmeindikator

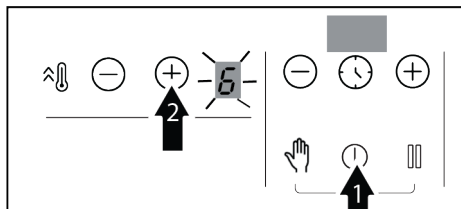
Om symbolen blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen som står för mindre het.



När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivå

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-(+/-)-knapparna.



⇒ Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.



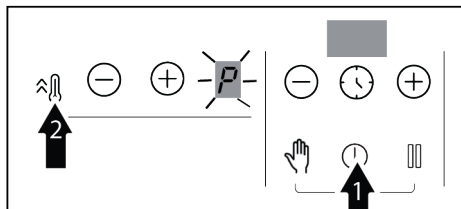
Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshållstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Tryck på knappen ^⏻ för den aktuella zonen.



⇒ Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge.

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

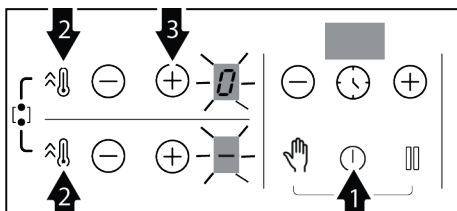
Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen ⊖ eller ^⏻ när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge 9.

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

Slå på den breda tillagningszonen

1. Tryck på ⊕-knappen för att slå på hällen.
2. För att slå på den breda tillagningszonen, håll ^⏻-knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.



⇒ "0" kommer visas på vänstra bakre tillagningszonens display. ⊖ kommer visas på vänstra främre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.

3. Tryck på ⊕/⊖-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen för att ställa in önskad temperatur mellan "0" och "9".

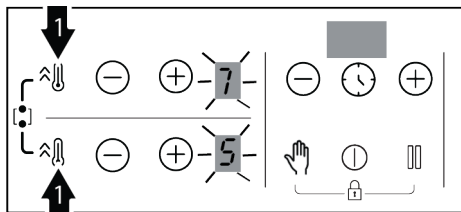
i När den breda tillagningszonen har aktiverats kan temperaturen ställas in med \oplus/\ominus -knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen. Du kan inte ställa in temperaturen med hjälp av \oplus/\ominus -knapparna för den vänstra främre tillagningszonen.

i Breda tillagningszoner till vänster förklaras som ett exempel. Om det finns en bred tillagningszon också på höger sida av hällen gäller samma anvisningar för den tillagningszonen.

⇒ Tillagningszonen startar.

Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs

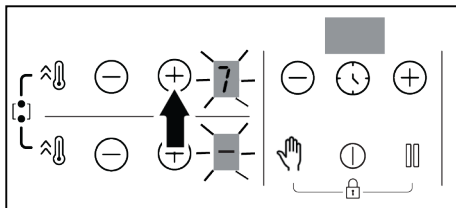
- ✓ När en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon på samma nivå.



1. För att slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs, håll flame -knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.

- ⇒ Temperaturvärdet för den senast valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.
- ⇒ De kombinerade tillagningszonerna kommer fortsätta att köras med värdet för

temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet för den vänstra tillagningszonen som ställdes in först innan kombinationen av tillagningszoner kommer avbrytas.



- ⇒ För att ändra temperatur, tryck på \oplus/\ominus -knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen och ställ in önskad temperatur.


i Om du trycker på flame -knappen för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv kommer tillagningszonerna fungera på boosternivå.

Slå av de breda tillagningszonerna

- ✓ Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:

1. **Genom att temperaturen faller till nivån "0"**: Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".
2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för den breda tillagningszonen**: När tiden är över kommer timern att stänga av den breda tillagningszonen. "0" visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och "00" visas på timerdisplayen.
3. **Genom att trycka på \oplus/\ominus -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt**: Om du trycker på \oplus/\ominus -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt separeras tillagningszonerna och stängs av.



4. Genom att trycka på -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder:

Tillagningszonerna slås av genom att trycka på  -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder.

Rengöringslås



Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen  tills en **enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på.
2. En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom .

Inaktivera rengöringslåset




Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.


 Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen  tills **två signalljud** hörs.

Barnlås Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.




När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.
 - ⇒ Barnlåset kommer att aktiveras. **“L”** kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för  -tangenter kommer slås på.


 Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och **“L”** -knappen blinkar på alla tillagningszoners display.

Inaktivera barnlåset




1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.
2. Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. **“L”** visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för  -knappen släcks.



Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.




 Nyckellåset avbryts vid strömavbrott.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs.
 - ⇒ Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen  kommer slås på efter blinkningarna.

i Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen  funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen  att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.




Inaktivera knapplåset

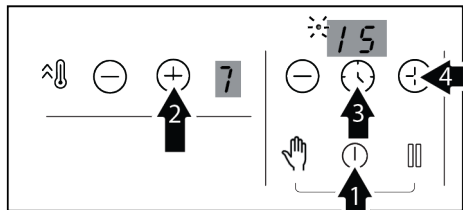
1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.
2. Ljuset för knappen  stängs av och kontrollpanelen låses upp.




Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.


Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på  -knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-  /  -knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på  -knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på  /  -knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

i Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

i Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på  -knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

i Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde.

i Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

- ✓ Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:
1. **Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":** Tryck på timerns \oplus/\ominus -knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.
 - ⇒ Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.
 - ⇒ **Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen \oplus/\ominus -knappar samtidigt:** Tryck på den aktuella zonen \oplus/\ominus -knappar samtidigt.
 - ⇒ Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.



Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

Stoppfunktion

- ✓ Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.



Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på \square -knappen när någon tillagningszon är påslagen.
2. Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). \square -symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

3. Tryck på \square -knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Effekthanteringsfunktion

Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion. Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande.

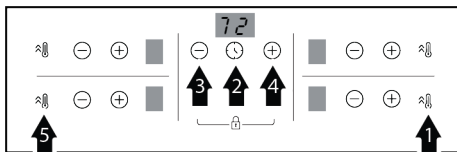
Effekthanteringsfunktion - Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionens skärmindikator Totaleffekt

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Ändra totaleffekten;

1. Slå på kokplattan genom att trycka på \odot knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på \odot knappen igen.
2. Tryck sedan på respektive \wedge knapp på höger främre zon, \odot knapp, timer \ominus knapp, timer \oplus knappen och slutligen den vänstra främre zonen \wedge knapp.



3. Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskärmen.
4. Tryck på \square knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
5. Bekräfta inställning genom att trycka på \odot knappen och stäng av kokplattan. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.

i Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effektinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.

i Om annan knapp än i den specificerade sekvensen trycks in när effektnivån ändras, kan inte inställningen göras. Inställningen måste börjas om från steg ett.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

i Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

i Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Snabbstart)	10 min. (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 10 minuter	

Tabell 1: Automatiska avstängningsperioder

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.



Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.



Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

6.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. Försök aldrig släcka en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller

fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukan du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

Arbetsbord

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Smältande		
Smältande choklad (t.ex. märket Dr.Oetker, bitter choklad 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Smör (200 g)	6	5 ... 6
Kokning, uppvärmning, varmhållning		
Vatten 1 L (Kokande)	P	3 ... 5
Vatten 3 L (Kokande)	P	8 ... 10
Mjölk 1 L (Kokande)	6	4 ... 6
Mjölk 1 L (Varmhållning)	1-2	18 ... 22
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	8	3 ... 5
Kokande		
Oskalad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	9	12 ... 14

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)	
Laxfilé	8	10 ... 15	
Korv	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
Kokning, sautering			
Risrätt (200 g ris)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding (asure) **			
	Kokning av bönor och kikärtor Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	5 ... 6
	Kokning av bönor och kikärtor kokning - för Noah's pudding (asure)	3	10 ... 30
	Vete Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	2 ... 5
	Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	3	10 ... 30
	Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	8	20 ... 25
Spjäll med grönsaker **			
	Vegetarisk sautering	9	3 ... 8
	Bakning	4-5	120 ... 150
Soppor (T.ex. linssoppa)	6-7	17 ... 20	
Grundstekning			
Filé av havsabborre	8	3 ... 7	
Stek av ryggbiff ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Korv	8	2 ... 5	
Stekt ägg	7	4 ... 8	
Pommes frites			
Boortsog	8	13 ... 16	
Schnitzel	8	5 ... 7	
Nugget	8	4 ... 6	
* Wokpanna rekommenderas.			
** Gjutjärnskastrull/-gryta rekommenderas.			

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten

- används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
 - Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkbortagningsmedel, fläck- och

rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).

- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

För hållar:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hållen och matlagingszonernas delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när hållen har svalnat.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsafte.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

7.2 Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> Koppla ur apparaten med krets brytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

visas på displayen för tillagningszonen.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva tillagningszonen. >>> Kontrollera om det finns ett kokkärl på tillagningszonen.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.
- Kärlet eller tillagningszonen är överhettade. >>> Låt dem svalna.

Den valda tillagningszonen stängs plötsligt av under drift.

- Tillagningstiden för den valda tillagningszonen kan vara över. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.

- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> Avlägsna föremålet från panelen.

Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.

- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.

Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.

- Detta innebär inget fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills elektroniken i hällen svalnar till en lämplig temperatur.

Ljud från spisen under matlagning

- Vissa ljud kan höras från spisen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärlets sammansättning. Dessa ljud är normala, de är inte ett fel och de är en del av induktionstekniken.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 2	Kommunikationsfel mellan displayen och gränssnittskortet för vredet.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 22 E 26	Induktionshällen är överhettad.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när kokplattans temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar hålls intryckta i mer än 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga.	Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen. Problemet ska lösas när kontrollpanelen rengörs.
E 47	Ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används inte.	Felet ska lösas när ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används.
E 1 – E 15	Kommunikationsfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

Möjliga ljud och orsaker

- **Fläktljud:** Spisen är utrustad med en fläkt som aktiveras automatiskt beroende på temperaturen i apparaten. Fläkten har olika driftsnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen.
- **Lägre brummande som en transformators driftsljud:** Detta beror på induktionstekniken. Eftersom värmen överförs direkt till botten av kokkärlet kan sådana brummande ljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäppande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om matlagingskärlet består av flera lager av olika material kan det uppstå ett knäppande ljud.
- **Gnällande ljud:** Ett gnällande ljud kan höras när två tillagningszoner på samma sida av spisen används för att laga mat med olika matlagingsnivåer.

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 16 – E 21	Temperatursensorfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programvarufel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 25	Fläktdriftfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 31 – E 45	Fel i elektronikkretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel på induktionshällen.	Sensorutrustningen ska vara kompatibel för driftförhållandena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 52 – E 57	Hög temperatur-fel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

Ласкаво просимо!

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

ПРИМІТКА Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Зміст

1 Інструкції з техніки безпеки.....	32
1.1 Передбачуване використання ..	32
1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	33
1.3 Електрична безпека.....	34
1.4 Безпека під час транспортування.....	35
1.5 Безпечне встановлення	36
1.6 Безпека використання	37
1.7 Застереження щодо температури.....	37
1.8 Безпека під час готування.....	38
1.9 Електроіндукція.....	38
1.10 Безпечне обслуговування та очищення.....	39
2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....	39
2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....	39
2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів	39
2.2 Інформація щодо упаковки	40
2.3 Поради щодо енергозбереження	40
3 Придбаний виріб.....	40
3.1 Опис виробу	40
3.2 Технічні характеристики	41
4 Перше використання.....	42
4.1 Початкове очищення	42
5 Правила експлуатації варильної панелі.....	42
5.1 Загальна інформація про використання печі	42
5.2 Панель управління	46
6 Загальна інформація щодо випікання.....	54
6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті	54
7 Технічне обслуговування та очищення.....	55

7.1 Загальна інформація щодо очищення	55
7.2 Чищення плити	57
7.3 Очищення панелі керування	57
8 Пошук та усунення несправностей.....	57

UK



1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.



1.2 Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей виріб дозволяється використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, фізичні, сенсорні або розумові навички яких недостатньо розвинені, або тим, у кого відсутній досвід та знання, тільки за умови, якщо їхні дії контролюються, або якщо вони пройшли курс навчання щодо безпечного використання виробу та можливих ризиків під час його використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Не слід допускати до чищення та обслуговування виробу дітей, якщо вони залишаються без нагляду.
- Цей виріб не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти їм грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Треба забезпечити, щоб діти й домашні тварини не гралися з виробом, а також не залазили на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Повертайте ручки каструль і сковорідок у напрямку до бічної поверхні кухонного стола, щоб діти не змогли схопитися за них і обпектися.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання легкодоступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Перш ніж викинути зношені й непотрібні вироби, виконайте такі дії.
 1. Відключіть пристрій від джерела електроживлення і витягніть штепсельну вилку з розетки.
 2. Відріжте шнур живлення і від'єднайте його разом із вилкою від виробу.
 3. Вживіть запобіжних заходів, щоб запобігти проникненню дітей всередину виробу.

4. Не дозволяйте дітям гратися з виробом, коли він перебуває в неробочому режимі.



1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки),

зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.

- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в

розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу

- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик короткого замикання або ураження електричним струмом.
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.



1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.

- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.



1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Уникайте використання будь-яких теплоізоляційних матеріалів для покриття внутрішньої частини меблів, які збираєтеся встановлювати.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Існує ризик того, що завіси й легкозаймисті матеріали навколо плити займуться від полум'я варильної панелі. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконатися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.

1.6 Безпека використання

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на варильній поверхні утворилася тріщина, від'єднайте виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо скляна поверхня плити розбилася, дотримуйтеся таких правил.

Вимкніть усі газові та (якщо є) електричні конфорки. Від'єднайте виріб від електромережі.

- Не торкайтеся поверхні пристрою.

- Не використовуйте пристрій.

- Ні в якому разі не наступайте на пристрій.
- Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.
- Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.

1.7 Застереження щодо температури

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближались до виробу.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його

поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.



1.8 Безпека під час готування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.

Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.



1.9 Електроіндукція

- Електрично керовані зони варильної поверхні оснащені передовою індукційною технологією. На індукційних конфорках, які дозволяють економити час і електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для готування на індукційних поверхнях; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційна варильна поверхня створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують пристрої, як-от: кардіостимулятори або дозатори інсуліну.
- Після використання вимикайте конфорку за допомогою елемента панелі керування (не варто покладатися на датчик наявності посуду).
- Не слід розміщувати металеві предмети, як-от: ножі, виделки, ложки і кришки на варильній поверхні, оскільки вони нагріються до високих температур.

- Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під варильною поверхнею. Матеріали, які знаходяться поруч із пристроєм впродовж його інтенсивної експлуатації, можуть перегріватися.
- Забороняється класти на індукційну варильну поверхню електронні вироби, як-от: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ваші вироби можуть зазнати пошкоджень.



1.10 Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки. Тому не викидайте

використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

2.3 Поради щодо енергозбереження

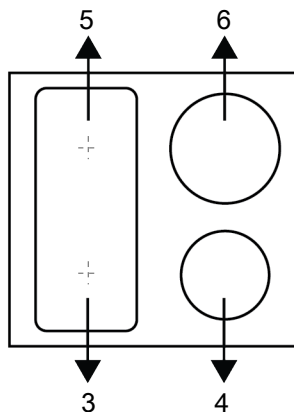
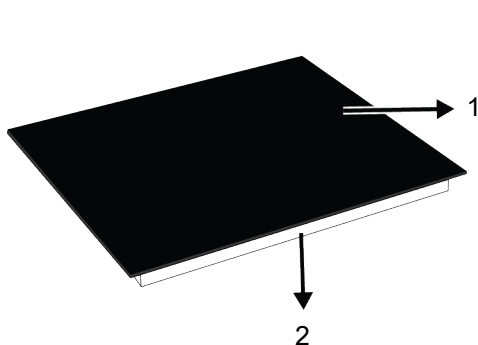
Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом.

Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й днищ кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й днищем кухонного посуду.

3 Придбаний виріб

3.1 Опис виробу



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

- 2 Нижня частина корпусу
- 4 Індукційна зона приготування
- 6 Індукційна зона приготування

3.2 Технічні характеристики

UK

Загальні технічні характеристики варильної поверхні	
Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина), мм	52 /590 /520 *
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина), мм	560 (+2) /490 (+2)
Напруга/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Загальне енергоспоживання, кВт	макс. 7,2 kW

Зони приготування


Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт


Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Бустер 1800 Вт


Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

* Висота варильної панелі, вказана в технічній таблиці, є висотою нижньої кришки виробу.

 Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості виробу.

 Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому виробу.

 Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

4.1 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не

використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

ПОВІДОМЛЕННЯ: Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

5 Правила експлуатації варильної панелі

5.1 Загальна інформація про використання печі

Загальні попередження

- Не дозволяйте будь-яким предметам падати на варильну поверхню. Навіть невеликі предмети, такі як солянки, можуть пошкодити варильну поверхню. Не використовуйте тріснути варильні панелі. Через ці тріщини може просочитися вода і викликати коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, а потім зателефонуйте до авторизованого сервісного центру, щоб відключити виріб від мережі, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каstrулі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каstrулі/пательні та каstrулі порожніми. Каstrулі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каstrуль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.

- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каstrулі / каstrулі на варильну поверхню. Негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Різкі перепади температури на скляній варильній поверхні можуть призвести до пошкодження, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Покладіть достатню кількість їжі в каstrулі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каstrуль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки каstrуль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Схема завершується, коли на неї розміщуються каstrулі / каstrулі, придатні для індукційного приготування, а електронна система під скляною поверхнею генерує магнітне поле. Металева основа каstrуль / сковорідок нагрівається, забираючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином,

тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом каstrуль/сковорідок.

Переваги готування з індукцією

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

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по відношенню до інших типів поверхонь для готування.
- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрачте тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективне приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каstrулі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечне використання у разі можливих випадків під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrуль/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каstrулі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.

- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

Пательні/горщики для готування

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

Відповідні каstrулі/горщики:

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

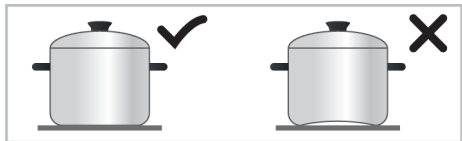
Непридатні горщики/сковорідки:

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

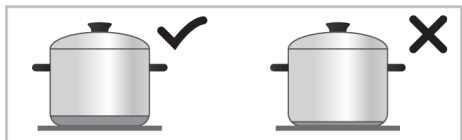
- Кераміка і порцеляна

Рекомендації:

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



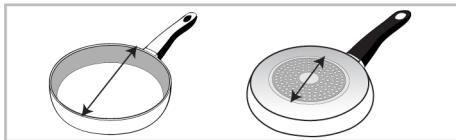
- Використовуйте горщики/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каструлі на тонкій основі, ці каструлі дуже швидко нагріваються, а дно каструлі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення.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



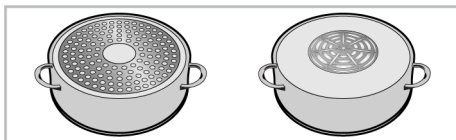
- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями.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

Рекомендовані розміри каструль/сковорідок

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



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



- i** Рівний розподіл посуду на правій, лівій і центральній варильної поверхні на вибір позитивно впливає на ефективність приготування під час приготування кількох страв на індукційних варильних поверхнях.

Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

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

1. Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
2. Сумісна, якщо не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

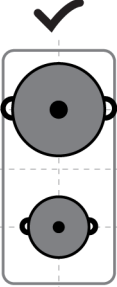
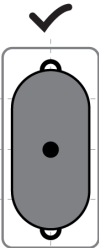
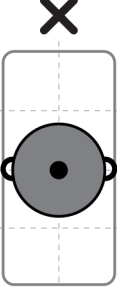
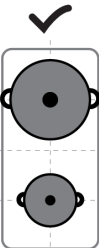
Виявлення кастрюль/кастрюль індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрюль. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрюль/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище.

Поводження при кип'ятінні може різнитися залежно від типів каstrулі, розміру каstrулі та розміру конфорки. Для більш однорідної поведінки кипіння можна використовувати зону приготування більше на один крок.

Використання більшої конфорки не призведе до втрати енергії на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідній зоні посуду.

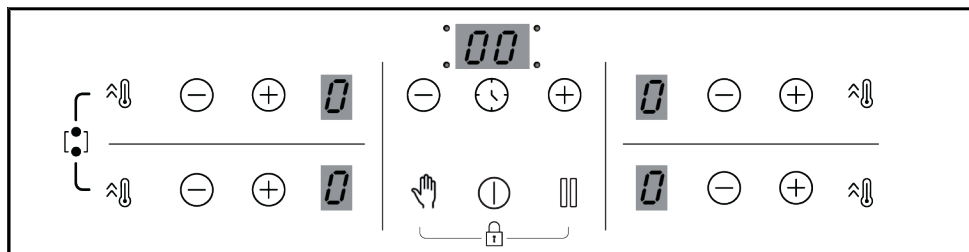
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею

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

Як дві незалежні зони приготування їжі	Як єдина зона готування
 <p data-bbox="239 686 555 900">Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каstrулями/сковорідками. Розмістіть горщики/каstrулі, центруючи в окремих зони для готування.</p>	 <p data-bbox="734 727 1037 855">Для приготування страв у великих каstrулях/сковорідках, розміщуйте каstrулі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.</p>
 <p data-bbox="239 1059 555 1165">Для приготування їжі з однією каstrулею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розміщуйте каstrулі/сковорідки в центрі зони готування.</p>	 <p data-bbox="734 1005 1037 1219">Якщо ви хочете готувати з двома різними каstrулями/сковорідками на одному рівні температури, ви можете поєднати конфорку з широкою (гнучкою) поверхнею і готувати у двох різних каstrулях/сковорідках при однаковій температурі. Розмістіть каstrулі/сковорідки так, щоб центри зон були знову відцентровані.</p>

5.2 Панель управління

UK



Кнопки

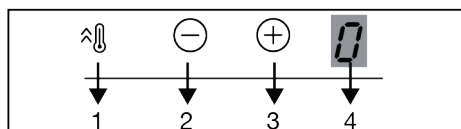
- ⏻ : Кнопка «Увімкн./Вимкн.»
- ⌚ : Кнопка таймера
- 👉 : Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)
- 👉 : Кнопка блокування очищення
- ⏻ : Кнопка зупинення
- ⊕ : Кнопка збільшення
- ⊖ : Кнопка зменшення

Символи

- 👉 : Символ комбінування зон приготування на широкій поверхні *
- 🔒 : Символ блокування кнопок

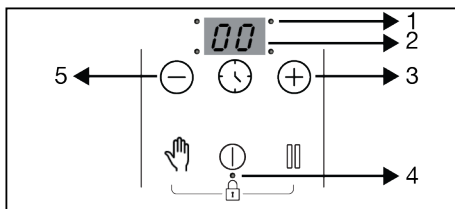
* Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Дисплей зони приготування



- 1 Кнопка швидкого нагрівання/Кнопка налаштування високої потужності (Booster)
- 2 Кнопка зменшення температури
- 3 Кнопка збільшення температури
- 4 Індикатор температури відповідної варильної поверхні

Відображення таймера



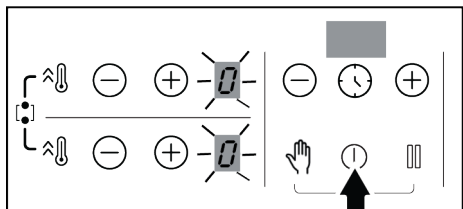
- 1 Світлодіод робочої точки для таймера
- 2 Індикатор таймера
- 3 Кнопка збільшення значення таймера
- 4 Світлодіод робочої точки для кнопки блокування/кнопки блокування від дітей
- 5 Кнопка зменшення значення таймера

Загальні застереження для панелі управління

- Керування цим приладом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконувана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.
- Утримуйте панель управління чистою та сухою. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.
- Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 10 секунд не буде вчинено жодних дій.
- Якщо протягом тривалого часу не торкатися жодної з кнопок, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

Увімкнення варильної панелі:

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ①.
- ⇒ На дисплеях зон нагрівання відобразиться "0".



Вимкнення зони нагрівання:

✓ Увімкнену зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:

1. **Торкнувшись кнопки ①**; Торкніться кнопки ①.
2. **Зниженням рівня температури до "0"**; Можна вимкнути зону нагрівання, встановивши рівень температури "0".
3. **Застосувавши функцію вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера**; Після завершення встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться "0" або "00". Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої кнопки на панелі управління.
4. **Одночасно торкнувшись кнопок зони нагрівання ⊕/⊖ потрібної зони**; Можна вимкнути відповідну зону нагрівання, одночасно торкнувшись кнопок ⊕/⊖.

i Якщо символ або відображається на дисплеї після вимкнення варильної панелі, це означає, що зона нагрівання ще гаряча. У такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

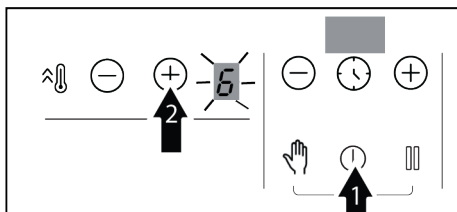
Індикатор залишкового тепла

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

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

Регулювання рівня температури

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ①.
2. Відрегулюйте потрібну температуру, натиснувши кнопки зони ⊕/⊖.



⇒ Відповідна зона нагрівання почне роботу на встановленому рівні температури.

i Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

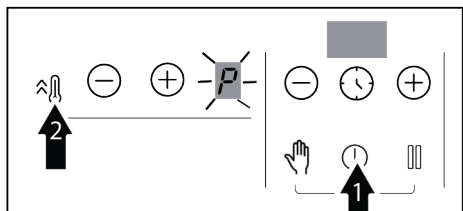
Налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ)

Для швидкого нагрівання можна застосувати функцію прискореного розігріву. Проте не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

Вибір налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):



1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки ①.

2. Торкніться кнопки  відповідної зони.



⇒ Вибрана зона нагрівання буде працювати з максимальною потужністю, а на дисплеї зони нагрівання з'явиться символ "P". Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні "9".



Передчасне вимкнення налаштування високої потужності (ПРИСКОРЕНОГО РОЗІГРІВУ):

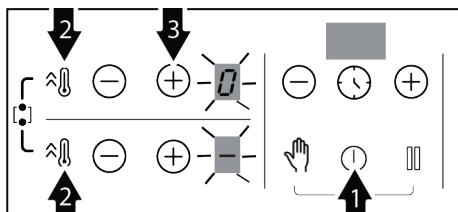
Можна вимкнути налаштування високої потужності в будь-який час, торкнувшись кнопки  або . Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву та продовжить працювати на рівні 9.


Принцип роботи 2 зон, які розташовані в одному вертикальному напрямку:


Якщо для однієї зони встановлено рівень прискореного нагрівання, а для іншої зони, розташованої в одному вертикальному напрямку, встановлюється рівень нагрівання, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9), рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 9 і для іншої зони можна встановити рівень, вищий за рівень 6 (7, 8 і 9). Якщо для другої зони встановлено рівень прискореного розігріву, рівень нагрівання першої зони знижується до рівня 6.




Увімкнення великої зони нагрівання


1. Торкніться , щоб увімкнути варильну панель.
2. Щоб увімкнути велику зону нагрівання, утримуйте кнопки  обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.



⇒ Значення "0" буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання. Символ  з'явиться на дисплеї передньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.

3. Торкніться кнопок  задньої лівої зони нагрівання, щоб встановити температуру в інтервалі від "0" до "9".

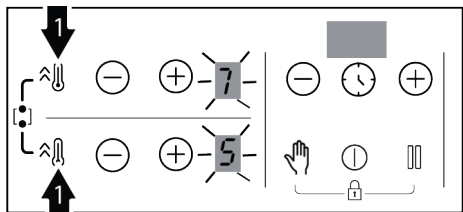
 Оразу після вмикання великої зони нагрівання можна встановити температуру за допомогою кнопок  задньої лівої зони нагрівання. Не можна встановити температуру за допомогою кнопок  передньої лівої зони нагрівання.

 Великі ліві зони нагрівання наведені в якості прикладу. Якщо на правій стороні варильної панелі розташована велика зона нагрівання, ці самі вказівки застосовуються до вказаної зони нагрівання.

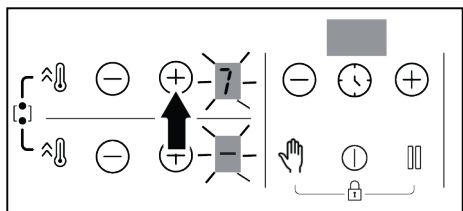
⇒ Зона нагрівання почне працювати.

Увімкнення великої зони нагрівання під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання

- ✓ Під час роботи однієї або обох лівих зон нагрівання ви можете сполучити обидві зони нагрівання, увімкнувши велику зону нагрівання. Таким чином, можна використовувати велику зону нагрівання майже на тому ж рівні.



- Щоб увімкнути велику зону нагрівання, коли одна або дві ліві зони нагрівання активні, утримуйте кнопки обох зон нагрівання натиснутими одночасно протягом 3 секунд.
 - ⇒ Значення температури останньої вибраної зони нагрівання буде відображатися на дисплеї задньої лівої зони нагрівання і увімкнеться велика зона.
 - ⇒ Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагрівання. Значення лівої зони нагрівання, яке попередньо було встановлено перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



- ⇒ Щоб змінити температуру, торкніться кнопку задньої лівої зони нагрівання та встановить потрібну температуру.

При торканні кнопки лівої зони нагрівання, в той час як велика зона нагрівання активна, зони нагрівання будуть працювати на рівні прискореного розігріву.

Вимкнення великих зон нагрівання

- ✓ Велику зону нагрівання можна вимкнути 4 різними способами:
- Зниженням рівня температури до "0"**: Можна вимкнути велику зону нагрівання, знизивши рівень температури до "0".
 - Застосувавши функцію вимкнення великої зони нагрівання за допомогою таймера**: Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагрівання. На дисплеї лівої зони нагрівання з'явиться "0", а на дисплеї таймера з'явиться "00".
 - Торкнувшись одночасно кнопок будь-якої з лівих зон нагрівання**: При одночасному натисненні кнопок будь-якої з лівих зон нагрівання зони нагрівання розділяться й вимкнуться.
 - Натиснувши одночасно кнопки обох зон нагрівання протягом 3 секунд**: Зони нагрівання вимкнуться при одночасному натисненні кнопок обох зон нагрівання протягом 3 секунд.

Блокування для чистки

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, щоб користувач мав можливість виконати швидко прибирання під час роботи варильної панелі. Протягом цього часу прилад не споживатиме енергію.


Вмикання блокування для чистки

- Коли будь-яка зона нагрівання увімкнена, торкніться й утримуйте кнопку , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
- На дисплеї варильної поверхні почнеться зворотний відлік від 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна кнопка, крім .

Вимикання блокування для чистки

Щоб вимкнути блокування для чистки, не потрібно натискати жодної кнопки. Через 20 секунд прозвучить сигнал і блокування для чистки вимкнеться автоматично.






Якщо потрібно вимкнути блокування для чистки раніше, торкніться і утримуйте кнопку , доки не прозвучать два сигнали.

Блокування від дітей Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

Коли зони нагрівання вимкнені, ви можете заблокувати варильну поверхню від дітей, щоб запобігти її увімкненню дітьми. Можна увімкнути або вимкнути блокування від дітей лише, коли зони нагрівання вимкнені (знаходяться у режимі очікування).



Вмикання блокування від дітей


1. Коли варильна поверхня знаходиться у режимі очікування, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
⇒ Увімкнеться блокування від дітей. На дисплеї зон нагрівання ненадовго з'явиться символ "L" і увімкнеться десяткова крапка кнопки .



Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку кнопку, прозвучать два сигнали і на дисплеях зон нагрівання почне блимати символ "L".

Вмикання блокування від дітей

1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.

2. Функцію блокування від дітей буде вимкнено. На дисплеях зон нагрівання почне блимати символ "L", а індикатор кнопки  погасне.




Блокування кнопок

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





У разі відключення електроенергії блокування клавіш буде скасовано.



Вмикання блокування кнопок


1. Торкніться й утримуйте одночасно кнопки  і , доки не прозвучить **одинарний звуковий сигнал**.
2. Активується блокування кнопок і після блимання увімкнеться десяткова крапка кнопки .



Блокування кнопок можливе тільки в робочому режимі. У режимі блокування кнопок функціонуватиме лише кнопка . При натисканні інших кнопок десяткова крапка кнопки  блиматиме, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Якщо вимкнути варильну панель у режимі блокування кнопок, для наступного увімкнення варильної панелі цей режим потрібно вимкнути. При натисканні будь-яких кнопок без вимкнення блокування кнопок символ "L" блиматиме на усіх дисплеях зон нагрівання, вказуючи на те, що блокування кнопок увімкнене. Вимкніть блокування кнопок, щоб знову увімкнути варильну панель.

Вмикання блокування кнопок




1. Коли режим блокування від дітей увімкнений, торкніться одночасно кнопок  і , доки не прозвучать **два звукових сигнали**.

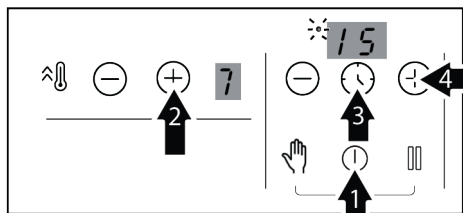
2. Індикатор кнопки  згасне, а панель управління буде розблоковано.




Функція таймера


Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не доведеться наглядати за варильною панеллю протягом всього періоду приготування. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.



Вмикання таймера


1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки .
2. Відрегулюйте потрібний рівень температури, торкнувшись кнопок зони / .




3. Торкніться кнопки , щоб активувати таймер. На дисплеї таймера почне блимати символ "00" і десяткова крапка вибраної зони.
4. Встановіть потрібну тривалість, торкаючись кнопок таймера / .
5. Через 10 секунд налаштування буде застосовано. На дисплеї таймера почне блимати десяткова крапка вибраної зони.
6. Щоб встановити таймери інших зон нагрівання, виконайте процедуру, описану вище.

 Якщо для різних зон встановлено більше одного значення таймера, на дисплеї таймера відобразиться таймер зони з найменшим значенням, а десяткова крапка зони блиматиме. Десяткові крапки інших зон світитимуться постійно.

 Час, що залишається, можна побачити, натискаючи кнопку  усіх зон нагрівання. При кожному натисканні відобразиться значення таймера іншої зони. Нарешті знову відобразиться мінімальне значення таймера.

 Таймер не можна встановити, не вибравши зону нагрівання і її значення температури.



 Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.

Вимикання таймера





Після завершення встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Якщо ви не натиснете жодної кнопки звуковий сигнал буде відмінено через декілька хвилин.

Завчасне вимикання таймерів

- ✓ У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель продовжуватиме працювати при встановленій температурі, доки не буде вимкнена. Можна вимкнути таймер завчасно двома різними способами:

1. **Вимикання таймера відповідної зони шляхом зниження його значення до "00"**: На дисплеї зони нагрівання, таймер якої увімкнено, торкайтеся кнопок таймера / , доки на дисплеї не з'явиться "00".

⇒ Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

⇒ **Вимикання таймера відповідної зони одночасним торканням кнопок /  відповідної зони**: Одночасно торкніться кнопок /  відповідної зони.




- ⇒ Символ десяткової крапки відповідної зони остаточно погасне і таймер буде скасовано.

i Після цього для рівня температури відповідної зони та таймера буде встановлено значення “0”.

Функція зупинки

- ✓ За допомогою цієї функції можна зменшити рівень температури робочих зон нагрівання до мінімального значення (рівень 1).

i Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати і після зупинки.

1. Торкніться кнопки  під час роботи будь-якої зони нагрівання.
2. Усі зони нагрівання будуть працювати на мінімальному рівні (рівень 1). На дисплеї активних зон відобразиться символ нагрівання .
3. Торкніться кнопки  ще раз, щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.

Функція управління потужністю








Ваш прилад оснащений функцією керування потужністю. За допомогою цієї функції ви можете змінювати загальну потужність, яку може витрачати піч. Є 8 рівнів потужності.

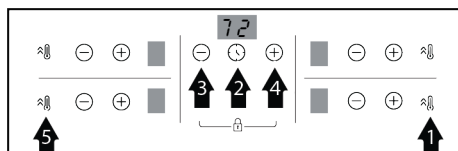
Функція керування енергоспоживанням - Загальний рівень потужності, який можна встановити



Індикатор керування потужністю
Загальна потужність

25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Щоб змінити загальну потужність;

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки . Вимкніть піч, торкнувшись  ще раз.
2. Потім торкніться відповідно кнопки  правої передньої зони, кнопки , кнопки  таймера, кнопки  таймера і, нарешті, кнопки  лівої передня зона.



3. Набір рівнів керування потужністю відображається на дисплеї таймера.
4. Торкніться кнопки , щоб перемикатися між рівнями та встановлювати бажане загальне значення потужності.
5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки  та вимкніть варильну панель. Загальне значення потужності, яке ви встановили, має бути активоване.

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

i Якщо під час зміни рівня потужності натиснути на клавішу, відмінну від зазначеної послідовності, налаштування неможливо зробити. Вам потрібно повторити кроки з самого початку, щоб зробити налаштування.

Безпечно та ефективно використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: Принципом роботи індукційної варильної панелі є безпосереднє нагрівання посуду. Тому вона має багато переваг у порівнянні з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Ваша індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.



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



Виріб може запуснитись і зупинитися, коли він працює на рівнях від 1 до 7, особливо з посудом з малим діаметром і коли води-олії мало. Це не вина.

UK

Система автоматичного вимкнення

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

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

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 хв
P (Прискорений розігрів)	10 хв (*)
(*) Через 10 хвилин варильна панель перейде на рівень 9	

Таблиця 1: Періоди автоматичного вимкнення

Захист від перегрівання

Варильна панель має кілька датчиків, які забезпечують захист від перегрівання. У разі перегрівання можуть відбутися такі дії:

- Працююча зона нагрівання може вимкнутися.

- Обраний рівень нагрівання може знизитися з найвищого рівня до рівня 7.

Система захисту від переливання

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

варильну панель. Протягом цього часу на індикаторі відображається попередження “E”.

Точне налаштування потужності

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



Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.



Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

6 Загальна інформація щодо випікання

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

6.1 Загальні попередження про приготування їжі на плиті

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

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

- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтеся, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтеся, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

Кухонний стіл

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Плавлення		
Плавлення шоколаду (наприклад, бренд Dr.Oetker, гіркий шоколад 55–60% какао, 150 г)	1	20 ... 30
Вершкове масло (200 г)	6	5 ... 6
Кип'ятіння, розігрівання, підтримання теплим		
Вода 1 L (Кип'ятіння)	P	3 ... 5
Вода 3 L (Кип'ятіння)	P	8 ... 10
Молоко 1 L (Кип'ятіння)	6	4 ... 6
Молоко 1 L (Підтримання теплим)	1-2	18 ... 22
Рослинна олія (Нагрівання) (Соняшникова олія 0,5 L)	8	3 ... 5
Кип'ятіння		
Нечищена картопля крупно подрібнена (2 шматочки великого розміру)	9	12 ... 14
Філе лосося	8	10 ... 15

Їжа	Рівень температури	Час випічки (хв) (приблизно)
Ковбаса	9	2 ... 4
Макарони (150 г)	8	8 ... 12
Приготування їжі, пасерування		
Страва з рису (200 г рис)	6	8 ... 14
Паелья *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Кип'ятіння нуту з квасолею Кип'ятіння - для ашуре	9	5 ... 6
Кип'ятіння нуту з квасолею приготування - для ашуре	3	10 ... 30
Пшениця Кип'ятіння - для ашуре	9	2 ... 5
Пшениця приготування - для ашуре	3	10 ... 30
Ашуре -Всі інгредієнти	8	20 ... 25
Гомілки з овочами **		
Пасерування овочів	9	3 ... 8
Випічка	4-5	120 ... 150
Супи (Наприклад, суп з сочевиці)	6-7	17 ... 20
Дрібне обсмажування		
Філе морського окуня	8	3 ... 7
Стейк без кісток ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Ковбаса	8	2 ... 5
Смажені яйця	7	4 ... 8
Картопля фрі		
Баурсак	8	13 ... 16
Шніцель	8	5 ... 7
Нагетси	8	4 ... 6
* Рекомендується сковорідка вок		
** Рекомендується лита каструля/литий казанок.		

7 Технічне обслуговування та очищення

7.1 Загальна інформація щодо очищення

Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте м'якучі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу.

Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.

- Ніколи не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні

шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).

- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.
- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.

Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не

зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.

- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.
- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на пляму й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкребки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

7.2 Чищення плити

Скляна поверхня приготування

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

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня

охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.

- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

7.3 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.

- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.
- Якщо варильна поверхня не вмикається після натискання кнопки увімкнення/вимкнення >>> Від'єднайте його від мережі та зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж підключити.
- Він має захист від перегріву. >>> Зачекайте, поки плита охолоне.
- Не можна використовувати відповідні каструлі. >>> Перевірте свої горщики.

на дисплеї конфорки завжди світиться значок .

- Не можна ставити каструлі на робочу плиту. >>> Перевірте, чи є каструля на конфорці.
- Можливо, ваша каструля не підходить для індукції. >>> Перевірте, чи підходить ваша плита для індукційної варильної панелі.
- Можливо, каструлю неправильно відцентровано на конфорці або нижня поверхня каструлі недостатньо широка для вибраної зони конфорки. >>> Відцентруйте зону конфорки, вибравши каструлю достатньої ширини для конфорки.
- Каструля чи зона конфорки можуть бути занадто гарячими. >>> Зачекайте, поки вони охолонуть.

Вибрана конфорка раптово вимикається під час роботи.

- Можливо, час приготування у вибраній камері закінчився. >>> Ви можете встановити новий час приготування або завершити приготування.
- Він має захист від перегріву. >>> Зачекайте, доки варильна поверхня охолоне.
- Можливо, якийсь предмет закриття сенсорну панель керування. >>> Видаліть об'єкт на панелі.

Незважаючи на те, що конфорка включена, каструля не нагрівається.

- Каструля може не підходити до індукційної плити. >>> Перевірте, чи підходить ваша плита для індукційної варильної панелі.
- Можливо, каструлю неправильно відцентровано на конфорці або нижня поверхня каструлі недостатньо широка для вибраної зони конфорки. >>> Відцентруйте зону конфорки, вибравши каструлю достатньої ширини для конфорки.

Вентилятор охолодження продовжує працювати, навіть якщо варильну панель вимкнено.

- Це не помилка. Вентилятор охолодження продовжує працювати, поки електронне обладнання на варильній панелі не досягне відповідної температури.

Шум від плити під час варіння

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

Можливі шуми та причини

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

Коди/причини помилок і можливі рішення

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.
E 1 – E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 – E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 – E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 – E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."

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

UK

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

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

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

مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

جدول المحتويات

64	1	تعليمات السلامة.....
64	1-1	غرض الاستخدام
64	2-1	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....
65	3-1	السلامة الكهربائية
66	4-1	سلامة النقل.....
66	5-1	سلامة التركيبات.....
67	6-1	سلامة الاستخدام
68	7-1	تحذيرات بشأن درجة الحرارة
68	8-1	السلامة أثناء الطهي
68	9-1	الحث
69	10-1	السلامة خلال الصيانة والتنظيف
69	2	تعليمات بيئية
69	1-2	توجيه النفايات
69	1-1-2	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....
69	2-2	معلومات الغلاف
69	3-2	توصيات لتوفير الطاقة
70	3	منتجك
70	1-3	مقدمة المنتج
71	2-3	المواصفات الفنية
72	4	الاستخدام الأولي
72	1-4	التنظيف الأولي.....
72	5	طريقة استخدام الموقد
72	1-5	معلومات عامة حول استخدام الموقد.....
75	2-5	لوحة التحكم
82	6	معلومات عامة عن الطهي
82	1-6	تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد
84	7	الصيانة والتنظيف.....
84	1-7	معلومات التنظيف العامة
85	2-7	تنظيف الموقد
85	3-7	تنظيف لوحة التحكم
85	8	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

٢-١ سلامة الأطفال

والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال ممن هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.

١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
 - تعتبر الأجهزة الكهربائية خطيرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
 - لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
 - أدر مقابض القدر والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من إمساكها وحرق أنفسهم
 - تحذير: أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
 - احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فتمة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
 - قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة:
 1. افصل قابس الطاقة وقم بإزالته من المقبس.
 2. انزع كابل الطاقة وافصله من القابس الموجود في المنتج.
 3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
 4. لا تسمح للأطفال بالعبث بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.
- ⚠️ ٣-١ السلامة الكهربائية**
- وصل المنتج بمأخذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص
- على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
 - يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
 - افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
 - وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
 - (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
 - لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
 - تأكد من عدم انحسار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
 - استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.

- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

٤-١ ⚠️ سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

٥-١ ⚠️ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألق تشييط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.

- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابس) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.

- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل سخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لهب الموقد إلى إشعال الستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإلا، فقد يتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطراً على السلامة.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فأفصله أو أفصل الطاقة عن صندوق المصاهر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلغ أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- تحذير: إذا كان سطح الموقد متشقّقاً، فأفصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- تحذير: إذا كان السطح الزجاجي للموقد مكسوراً:
- قم بإيقاف تشغيل جميع سخانات الغاز والكهرباء (إن أمكن). افصل المنتج عن الكهرباء.
- لا تلمس سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/ أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.

6-1  سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.

٧-١ ! تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيلة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

٨-١ ! السلامة أثناء الطهي

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- **تحذير:** أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

٩-١ ! الحث

- تم تجهيز المناطق التي تعمل بالكهرباء في الموقد الخاص بك بتقنية "الحث" المتقدمة. في مناطق مواقد الحث الحراري، والتي توفر الوقت والطاقة، يجب استخدام أواني الطهي المناسبة للطهي بالحث؛ وإلا فإن منطقة الموقد لن تعمل.
- للحصول على معلومات مفصلة، راجع قسم "اختيار الوعاء".
- نظراً لأن موقد الحث الكهربائي يخلق مجالاً مغناطيسياً، فقد يكون له آثار ضارة على الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.
- قم بإغلاق المنطقة من لوحة التحكم الخاصة بها بعد الاستخدام، ولا تعتمد على مستشعر الوعاء.
- يجب عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها ستسخن.
- لا تقم بتخزين الأشياء المعدنية في الأدراج الموجودة أسفل الموقد. فقد ترتفع درجة حرارة المواد الموجودة هنا أثناء الاستخدام الطويل والمكثف.
- لا تضع المنتجات الإلكترونية مثل الهواتف المحمولة والأجهزة اللوحية وأجهزة الكمبيوتر على موقد الحث. فقد يتعرض جهازك للتلف.

١٠-١ السلامة خلال الصيانة والتطهير ⚠️

- لا تغسيل الممتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

- انتظر حتى يبرد الممتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

٢ تعليمات بيئية

١-٢ توجيه النفايات

١-٢-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من الممتج غير القابل للاستعمال

هذا الممتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا الممتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصنيع هذا الممتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من الممتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذ هذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.



الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

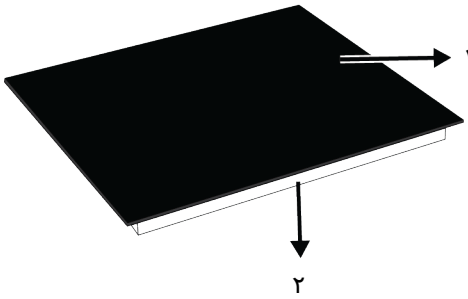
يتوافق الممتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

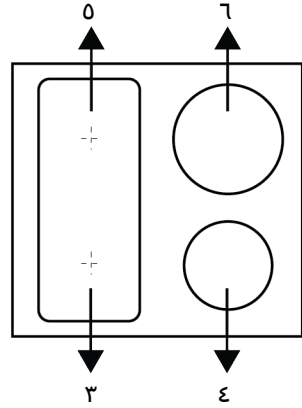
يتم تصنيع مواد تغليف الممتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

٢-٢ توصيات لتوفير الطاقة

- وفقاً لللائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال الممتج المرفق مع الممتج.
- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.
- استخدم أواني/مقالي بحجم وغطاء مناسبين لمنطقة الموقد. اختر دوماً حجم الإناء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أواني بحجم غير مناسب لا يستهلك الطاقة فقط بل يستلزم أكثر من ذلك.
- حافظ على مناطق الطهي على الموقد وقواعد الأواني نظيفة. تقلل الأوساخ من انتقال الحرارة بين منطقة الطهي وقاعدة الإناء.



- ٢ المبيت السفلي
- ٤ منطقة الطهي بالحث
- ٦ منطقة الطهي بالحث



- ١ سطح طهي زجاجي
- ٣ منطقة الطهي بالحث
- ٥ منطقة الطهي بالحث

٢-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة للموقد	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)	* 520/ 590/ 52
أبعاد تركيب الموقد (العرض / العمق) (مم)	490/ (2+) 560
الجهد الكهربائي/التردد	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	الحد الأدنى H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)	أحد أقصى 7,2 kW

AR

مناطق الطهي	
أمامية يسرى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	180 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط
أمامية يمنى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	145 مم
الطاقة	1600 واط / المعزز 1800 واط
خلفية يسرى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	180 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط
خلفية يمنى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	210 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط

* ارتفاع الموقد المحدد في الجدول الفني هو ارتفاع الغلاف السفلي للمنتج.

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



ملاحظة: يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

٤-١ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

٥ طريقة استخدام الموقد

٥-١ معلومات عامة حول استخدام الموقد

تحذيرات عامة

- لا تدع أي أشياء تسقط على الموقد. حتى الأشياء الصغيرة مثل المملحات قد تلحق الضرر بالموقد. لا تستخدم المواقد المشققة. قد تسرب المياه من خلال هذه الشقوق وتسبب في حدوث ماس كهربائي. في حالة تلف السطح بأي شكل من الأشكال (على سبيل المثال ، تشققات مرئية) ، قم بإيقاف تشغيل المصهر أولاً ، ثم اتصل بالخدمة المعتمدة لفصل المنتج عن الكهرباء لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.
- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تلف الحاويات والمنتج.
- غلق أواني التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل أواني التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تلف المنتج. أغلق أواني التسخين بعد كل استخد.
- بعد كل استخدام ، سيكون سطح الطهي ساخناً ، لذلك لا تضع الأواني البلاستيكية على سطح الطهي. قم بتنظيف هذه المواد المذابة على الفور على السطح.
- قد تسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي في حدوث تلف ، لذا احذر من انسكاب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدور والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعا.
- لا تضع أعطية المقلاة أو المقلاة على أواني التسخين.

- ضع المقالي في وسط أواني التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..

مبدأ تشغيل موقد الحث

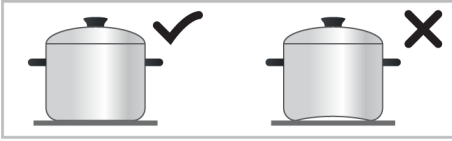
طباخ التعريفي يشبه الدائرة المفتوحة. تكتمل الدائرة عندما توضع أواني الطبخ المناسبة للطهي التعريفي ويولد نظام الكتروني أسفل السطح الزجاجي مجالاً مغناطيسياً. يتم تسخين القاعدة المعدنية للأواني / القدور بأخذ الطاقة من هذا المجال المغناطيسي. لذا فإن الحرارة ليست على سطح الموقد ؛ يتم إنتاجه مباشرة في الحاوية فوقه. يسخن السطح الزجاجي مع درجة حرارة أواني الطهي.

مزايا الطبخ التعريفي

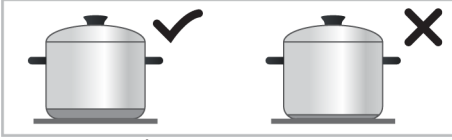
- تقدم موائد الحث الحراري بعض المزايا حيث يتم نقل الحرارة مباشرة إلى أواني الطهي.
- الأظعمة التي تفيض أثناء الطهي لا تحترق بالسرعة نفسها التي لا يتم فيها تسخين السطح الزجاجي للطهي مباشرة. يتم توفير تنظيف أسهل.
- سيكون الطهي أسرع حيث يتم توليد الحرارة مباشرة في أواني الطهي. وبالتالي ، فإنه يوفر الوقت والطاقة مقارنة بأنواع الأفران الأخرى
- نظراً لأن الحرارة يتم توصيلها مباشرة إلى وعاء الطهي ، فلا يوجد فقدان للحرارة ، مما يوفر عملية طهي أكثر كفاءة..
- يتوقف نقل الحرارة عند إزالة أواني الطهي من سطح الطهي وعدم تسخين سطح الطهي مباشرة ، مما يوفر استخداماً أكثر أماناً ضد الحوادث المحتملة أثناء الطهي.

لاستخدام آمن:

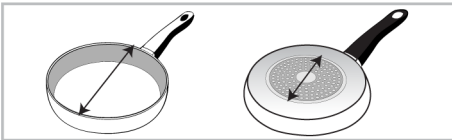
- لا تحدد مستويات تسخين عالية عند استخدام أدوات طهي غير لاصقة خالية من الزيت أو مغطاة بقليل من الزيت (نوع التفلون).



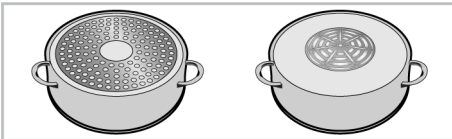
- استخدم فقط أواني الطهي ذات القاعدة السمكية. إذا كنت تستخدم الأواني ذات القاعدة الرفيعة ، فسوف تسخن هذه الأواني بسرعة كبيرة وقد يذوب قاع المقلاة وتلف سطح الطهي والمنتج قبل تنشيط نظام الإغلاق التلقائي. الحواف الحادة تخلق خدوش على السطح.



- يحتوي الجزء السفلي من بعض أواني الطهي على مجال مغناطيسي حديدي أصغر من قطر الحقيقي. يتم تسخين هذه المنطقة فقط بواسطة لوح التسخين. لذلك ، لا يتم توزيع الحرارة بالتساوي ويقف أداء الطهي. بالإضافة إلى ذلك ، قد لا يتم اكتشاف أواني الطهي هذه بواسطة عيون الحث الكبيرة. لهذا ، يجب تحديد منطقة الطهي وفقاً لحجم المجال المغناطيسي.



- تحتوي بعض أواني الطهي على قاعدة تحتوي على مواد غير مغناطيسية مثل الألمنيوم. قد لا تكون هذه الأنواع من أواني الطهي ساخنة بدرجة كافية أو لا يتم اكتشافها على الإطلاق بواسطة لوحة التسخين الحثي. في بعض الحالات ، قد يظهر تحذير من الأواني / المقالي التالفة.



- i** يؤثر التوزيع المتساوي لأواني الطهي على المواقد اليمنى ويسرى والوسطى عند اختيار الموقد، على أداء الطهي بشكل إيجابي أثناء طهي وجبات متعددة على مواقد الحث.

- لا تستخدم سطح الطهي الزجاجي كسطح يمكنك وضع شيء عليه أو قصه.
- لا تضع أشياء معدنية مثل أدوات المائدة أو أغطية الأواني على جهاز الطهي الخاص بك لأنها قد تسخن.
- لا تستخدم رفائق الألمنيوم للخبز. لا تضع أبداً الطعام المغلف بورق الألمنيوم على لوح التسخين بالحث.
- احتفظ بالأشياء الممغنطة مثل بطاقات الائتمان أو الأشرطة بعيداً عن الموقد أثناء تشغيل الموقد. إذا كان هناك فرن أسفل الطباخ الخاص بك وكان يعمل ، فقد تقلل المستشعرات الموجودة على الموقد من مستوى الطهي أو تغلق الموقد. طباخك به نظام إغلاق تلقائي. تتوفر معلومات مفصلة حول هذا النظام في الأقسام التالية. ومع ذلك ، إذا كنت تستخدم أواني ذات قاع رفيع للطهي ، فسوف تسخن هذه الأواني بسرعة كبيرة وقد يذوب قاع المقلاة وتلف سطح الطهي والمنتج قبل تنشيط نظام الإغلاق التلقائي.

تجهيزات المطابخ

- يتطلب استخدام أواني الطهي ذات المغناطيسية المغناطيسية والجودة والمتوافقة مع الحث الحراري مع ملصق أو تحذير لموقد الحث الخاص بك. بشكل عام ، كلما زاد محتوى الحديد ، كان أداء أدوات الطهي أفضل. يجب أن يتطابق قطر قاعدة أواني الطهي مع منطقة الحث. الأبعاد الموصى بها مذكورة أدناه.

حاويات مناسبة:

- حاويات من الحديد الزهر
- حاويات فولاذية مطلية بالمينا
- حاويات من الصلب والفولاذ المقاوم للصدأ (مع ملصق أو تحذير يشير إلى توافق الحث)

حاويات غير مناسبة:

- حاويات الألمنيوم
- الأواني النحاسية
- الأواني النحاسية
- العبوات الزجاجية
- فخار
- سيراميك وبورسلين

اقتراحات:

- استخدم أدوات الطهي ذات القاع المسطح فقط. لا تستخدم حاويات ذات قاع مقعر أو محدب.

اختبار أواني الطهي / المقالى

اختبر ما إذا كان القدر الخاص بك متوافقاً مع الطهي باستخدام موقد الحث باستخدام الطرق أدناه.

1. إنه متوافق إذا كانت قاعدة وعاءك تحمل مغناطيساً.
2. إنه متوافق إذا كان لا يومض عند وضع القدر على موقد الحث وتشغيل الموقد.

أحجام صينية الخبز الموصى بها

قطر منطقة الطهي - mm	قطر القدر - mm
145	د 100 - الحد الأقصى 145
180	د 100 - الحد الأقصى 180
210	د 140 - الحد الأقصى 210
240	د 140 - الحد الأقصى 240
280	د 125 - الحد الأقصى 280
320	د 125 - الحد الأقصى 320
منطقة طهي بسطح عريض (مرن)	العرض 230 - الطول 390

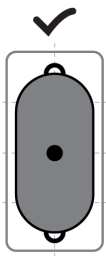
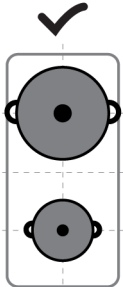
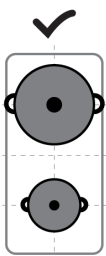
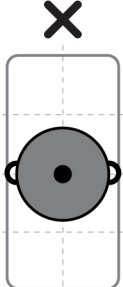
بخطوة واحدة. لا يؤدي استخدام منطقة طهي أكبر إلى إهدار الطاقة في موقد الحث ، لأن الحرارة تتولد فقط في منطقة القدر ذات الصلة.

منطقة طهي كبيرة (مرنة)

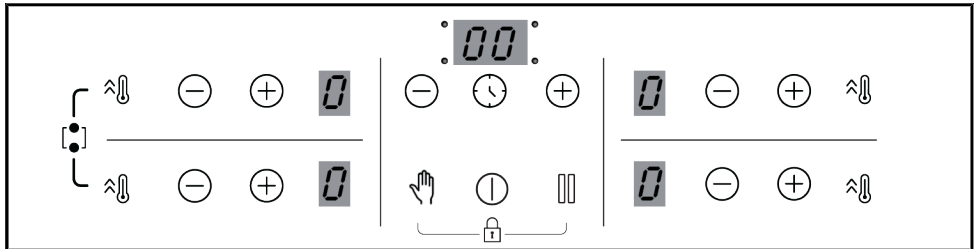
يتميز موقدك بسطح (أسطح) طهي كبيرة (مرنة) (Flexi). يمكنك تشغيل سطح الطهي هذا كوحدات تسخين منفصلة لأدوات الطهي الصغيرة الخاصة بك. للطهي باستخدام أواني الطهي الكبيرة ، يمكنك تنشيط وظيفة الدمج لألواح التسخين هذه وتحويلها إلى سطح طهي واحد.

تعتمد الألواح الحثية على القطر المغناطيسي والمادة الموجودة في قاع الإناء للتعرف على وعاء الطهي. يجب اختيار أواني الطهي وفقاً لحجم لوح التسخين من أجل التعرف على أواني الطهي والطهي بكفاءة. تم تحديد أحجام وعاء الطهي الموصى بها وفقاً لحجم لوح التسخين أعلاه.

قد يختلف سلوك الغليان تبعاً لأنواع القدر وحجم القدر وحجم منطقة الطهي. للحصول على سلوك غليان أكثر تجانساً ، يمكن استخدام منطقة طهي أكبر

كوحدة تسخين واحدة		كأثنين من ألواح التسخين المستقلة	
<p>للطبخ على أواني الطهي الكبيرة ، ضع أواني الطهي بحيث تغطي مراكز مناطق الطهي وتتركز في منطقة الطهي.</p>		<p>لديهم منطقتان للطهي ، أمامية وخلفية ، في لوحة التسخين ذات المساحة الكبيرة. يمكنك استخدام هذه المناطق كلوحتى تسخين مستقلتين مع أواني طهي مختلفة لمستويات حرارة مختلفة. ضع أواني الطهي في وسط مناطق الطهي المنفصلة.</p>	
<p>إذا كنت ترغب في طهي أواني طهي مختلفة بنفس درجة الحرارة ، فيمكنك الجمع بين لوح التسخين ذي السطح الكبير (المرن) وطهي أواني طهي مختلفة بنفس درجة الحرارة. ضع أدوات الطهي مع وضع الوسط مرة أخرى.</p>		<p>للطبخ باستخدام وعاء واحد ، ضعه في منتصف منطقة الطهي الأمامية أو الخلفية للمقلاة. لا تضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي.</p>	

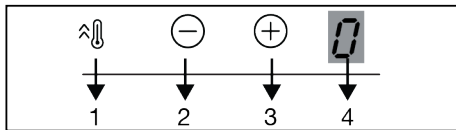
٢-٥ لوحة التحكم



رمز قفل المفاتيح : 

* يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

شاشة منطقة الطهي



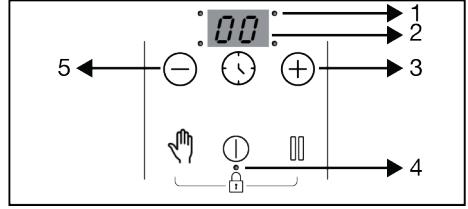
- 1 مفتاح التسخين السريع/مفتاح إعداد الطاقة العالية (المعزز).
- 2 مفتاح تقليل درجة الحرارة
- 3 مفتاح زيادة درجة الحرارة
- 4 مؤشر درجة الحرارة للموقد ذي الصلة

المفاتيح

- ① : مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
- ⌚ : مفتاح المؤقت
- ⚡ : مفتاح التسخين السريع/مفتاح إعداد الطاقة العالية (المعزز).
- 👉 : مفتاح قفل التنظيف
- ⏸ : مفتاح التوقف
- ⊕ : مفتاح الزيادة
- ⊖ : مفتاح الخفض

الرموز

⦿ : رمز مجموعة منطقة الطهي ذات السطح الكبير *



- 1 مصباح LED للإشارة إلى تشغيل المؤقت
- 2 مؤشر المؤقت
- 3 مفتاح زيادة المؤقت
- 4 مصباح LED للإشارة إلى تشغيل قفل أمان الأطفال / قفل المفتاح
- 5 مفتاح تقليل المؤقت

1. من خلال خفض درجة الحرارة إلى المستوى "0"؛ يمكنك إيقاف تشغيل منطقة الطهي عن طريق ضبط إعداد درجة الحرارة على المستوى "0".

2. باستخدام وظيفة إيقاف التشغيل في المؤقت الخاص بمنطقة الطهي المرغوبة؛ عند انتهاء الوقت، سيقوم المؤقت بإيقاف تشغيل منطقة الطهي المخصصة له "0" أو سيظهر "00" على الشاشة ذات الصلة.

3. من خلال لمس المنطقة / المفاتيح (+) (-) في نفس الوقت لمنطقة الطهي المرغوبة؛ يمكنك إيقاف تشغيل منطقة الطهي ذات الصلة عن طريق لمس (+) (-) مفاتيحها في نفس الوقت.

إذا تم تشغيل أو بعد إيقاف تشغيل منطقة الطهي؛ فهذا يعني أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة. لا تلمس مناطق الطهي.

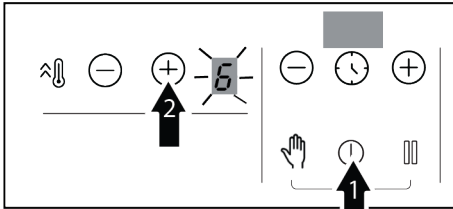
مؤشر الحرارة المتبقية

إذا ومض الرمز على شاشة منطقة الطهي، فهذا يعني أن الموقد لا يزال ساخناً ويمكن استخدامه للحفاظ على كمية صغيرة من الطعام دافئاً. سيتحول الرمز قريباً إلى رمز، مما يعني أنه أقل سخونة.

عند انقطاع التيار الكهربائي، لن يضيء مؤشر الحرارة المتبقية ولا يحذر المستخدم من مناطق الطهي الساخنة.

ضبط مستوى درجة الحرارة

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①.
2. اضبط مستوى درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لمس مفاتيح المنطقة (+) (-).



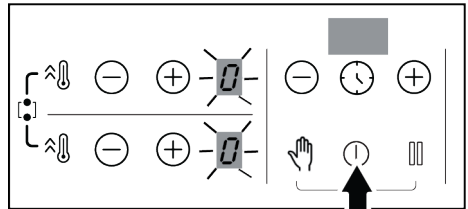
← ستبدأ منطقة الطهي ذات الصلة في العمل عند مستوى درجة الحرارة المحدد.

تحذيرات عامة للوحة التحكم

- يتم التحكم في هذا الجهاز بلوحة تحكم تعمل باللمس. سيتم تأكيد كل عملية تقوم بها على لوحة التحكم باللمس من خلال إشارة صوتية.
- احتفظ دائماً بلوحة التحكم نظيفة وجافة. قد يتسبب وجود سطح رطب ومنتسخ في مشاكل في الوظائف.
- سيعود الموقد تلقائياً إلى وضع الاستعداد إذا لم يتم تنفيذ أي عملية خلال 10 ثوانٍ.
- سوف يقوم المنتج بإيقاف التشغيل ذاتياً لأسباب تتعلق بالسلامة إذا لم يتم لمس أي مفتاح لفترة طويلة.

تشغيل المؤقت:

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①. ← يظهر "0" على جميع شاشات عرض مناطق الطهي.



إغلاق منطقة الطهي:

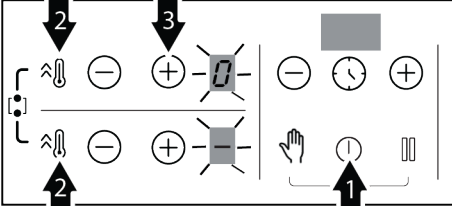
✓ يمكن إيقاف تشغيل منطقة الطهي النشطة بأربع طرق مختلفة:

- ✓ عن طريق لمس ① المفتاح؛ المس المفتاح ①.

المستوى 6 (7 و 8 و 9). إذا تم ضبط المنطقة الثانية على مستوى المعزز، تنخفض المنطقة الأولى إلى المستوى 6.

تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع

1. المس ① لتشغيل الموقد.
2. لتشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع، استمر في الضغط على مفتاح $\hat{\text{A}}$ لمنطقتي الطهي في وقت واحد لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.



⇐ سيظهر "0" على شاشة منطقة الطهي الخلفية اليسرى. ستظهر على شاشة منطقة الطهي الأمامية اليسرى وسيتم تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع.

3. المس مفاتيح \ominus/\oplus منطقة الطهي الخلفية اليسرى لضبط درجة الحرارة بين "0" و"9".

بمجرد تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع، يمكن ضبط درجة الحرارة باستخدام مفاتيح \ominus/\oplus منطقة الطهي الخلفية اليسرى. لا يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفاتيح \ominus/\oplus لمنطقة الطهي الأمامية اليسرى.

تم شرح مناطق الطهي ذات السطح الأيسر الواسع كمثل. إذا كانت هناك أيضًا منطقة طهي ذات سطح واسع على الجانب الأيمن من الموقد، تنطبق نفس التعليمات على منطقة الطهي المذكورة.

⇐ تبدأ منطقة الطهي في العمل.

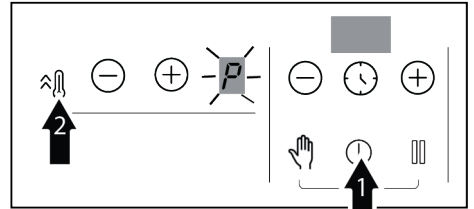
يتم تنشيط القسم الخارجي لمنطقة الطهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم (إذا كان منتجك مزودًا بمنطقة طهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم) فقط عند وضع قدر كبير بما يكفي لتغطية منطقة الطهي في منطقة الطهي وضبط درجة الحرارة إلى مستوى أعلى من 8.

إعداد الطاقة العالية (المعزز)

يمكنك استخدام وظيفة المعزز للتسخين السريع. ومع ذلك، لا يُنصح باستخدام هذه الوظيفة للطهي لفترة طويلة. قد لا تتوفر وظيفة المعزز في جميع مناطق الطهي.

تحديد إعداد الطاقة العالية (المعزز) مباشرة:

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①.
2. المس مفتاح المنطقة ذات الصلة $\hat{\text{A}}$.




⇐ ستعمل منطقة الطهي المحددة بأقصى قدر من الطاقة وسيظهر الرمز "P" على شاشة منطقة الطهي. تخرج منطقة الطهي من المعزز وتستمر في العمل عند المستوى.

إيقاف تشغيل إعداد الطاقة العالية (المعزز) قبل الأوان:

يمكنك إيقاف تشغيل إعداد الطاقة العالية في أي وقت تريده عن طريق لمس المفتاح \ominus أو $\hat{\text{A}}$. تخرج منطقة الطهي من المعزز وتستمر في العمل عند المستوى "9".

مبدأ العمل لمنطقتين تقعان في نفس الاتجاه الأفقي:

إذا تم تعيين منطقة واحدة على مستوى المعزز مقارنة بالمنطقة الأخرى، والتي تقع في نفس الاتجاه الأفقي مضبوطًا على مستوى أكبر من المستوى 6 (7 و 8 و 9)، تنخفض المنطقة الأولى إلى المستوى 9 ويمكن تعيين المنطقة الأخرى أكبر من

إذا قمت بلمس مفتاح  منطقة الطهي اليسرى بينما تكون منطقة الطهي ذات السطح الواسع نشطة، فستعمل مناطق الطهي على مستوى المعزز.





إيقاف تشغيل مناطق الطهي ذات السطح الواسع

✓ يمكن إيقاف تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع بأربع طرق مختلفة:

1. **بخفض درجة الحرارة إلى مستوى "0":** يمكن إيقاف تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع عن طريق خفض مستوى درجة الحرارة إلى "0".

2. **باستخدام وظيفة إيقاف التشغيل في مؤقت منطقة الطهي ذات السطح الواسع:** عندما ينتهي الوقت، سيتم إيقاف تشغيل المؤقت، وستظهر منطقة الطهي ذات السطح الواسع "0" على شاشة منطقة الطهي اليسرى وستظهر "00" على شاشة المؤقت.



3. **من خلال لمس مفاتيح \ominus/\oplus لأي من مناطق الطهي اليسرى في وقت واحد:** إذا قمت بلمس مفاتيح \ominus/\oplus لأي من مناطق الطهي اليسرى في وقت واحد، فسيتم فصل مناطق الطهي وإيقاف تشغيلها.

4. **بالضغط على مفتاح منطقتي الطهي  في وقت واحد لمدة 3 ثوان تقريباً:** سيتم إيقاف مناطق الطهي إذا قمت بالضغط على مفاتيح  لمنطقتي الطهي في وقت واحد لمدة 3 ثوان تقريباً.

قفل التنظيف

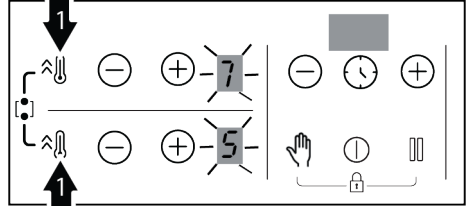
يمنع قفل التنظيف تشغيل جميع المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لمدة 20 ثانية أثناء تشغيل الموقد للسماح للمستخدم بإجراء عملية تنظيف قصيرة. لن يسحب المنتج أي طاقة طوال هذا الوقت.


تفعيل قفل التنظيف

1. المس المفتاح  مطولاً حتى يتم سماع صوت إشارة واحدة عند تشغيل أي منطقة طهي.
2. يبدأ العد التنازلي من 20 على شاشة المؤقت الخاصة بالموقد. لن يعمل أي من المفاتيح الموجودة على اللوحة باستثناء المفتاح  طوال هذه الفترة.

تشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع أثناء تشغيل إحدى منطقتي الطهي اليسرى أو كليهما

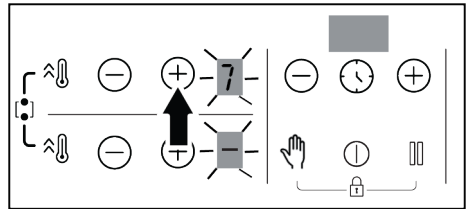
✓ أثناء تشغيل إحدى منطقتي الطهي اليسرى أو كليهما، يمكنك الجمع بين منطقتي الطهي عن طريق تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع، وبالتالي، يمكنك الاستفادة من منطقة طهي أوسع على نفس المستوى.



1. لتشغيل منطقة الطهي ذات السطح الواسع بينما تكون واحدة أو اثنتين من مناطق الطهي اليسرى نشطة، استمر في الضغط على مفتاح  لمنطقتي الطهي في نفس الوقت لمدة 3 ثوان تقريباً.

⇐ ستظهر قيمة درجة حرارة منطقة الطهي الأخيرة المحددة على شاشة منطقة الطهي الخلفية اليسرى وسيتم تنشيط منطقة الطهي ذات السطح الواسع.

⇐ ستستمر مناطق الطهي المجمعة في العمل مع درجة الحرارة وقيمة المؤقت (إن وجدت) لمنطقة الطهي اليسرى التي حددتها. سيتم إلغاء قيمة منطقة الطهي اليسرى التي تم ضبطها أولاً قبل دمج مناطق الطهي.



⇐ لتغيير درجة الحرارة، المس مفاتيح \ominus/\oplus لمنطقة الطهي الخلفية اليسرى واضبط درجة الحرارة المطلوبة.

تعطيل قفل التنظيف

ليس عليك الضغط على أي مفتاح لإلغاء تنشيط قفل التنظيف. سيصدر الموقد إشارة صوتية بعد 20 ثانية وسيتم إلغاء تنشيط قفل التنظيف تلقائياً.

سيتم إلغاء قفل المفتاح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

**تفعيل قفل المفاتيح**

1. المس مطوّلاً كلا المفاتيح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ و $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ في الوقت نفسه حتى يتم سماع صوت إشارة واحدة.
2. سيتم تنشيط قفل المفتاح وسيتم تشغيل العلامة العشرية للمفتاح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ بعد الويضي.

يمكنك تنشيط قفل المفتاح في وضع التشغيل فقط. لن يعمل سوى المفتاح ①



عندما يكون قفل المفتاح نشطاً. عندما تلمس أي زر آخر، ستومض العلامة العشرية للمفتاح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ للإشارة إلى أن قفل المفتاح نشط. إذا قمت بإيقاف تشغيل الموقد عندما تكون المفاتيح مقفلة، فيجب عليك إلغاء تنشيط قفل المفتاح حتى تتمكن من تشغيل الموقد مرة أخرى. إذا قمت بلمس أي زر دون إلغاء تنشيط قفل المفتاح، سيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي للإشارة إلى أن قفل المفتاح نشط. قم بإلغاء تنشيط قفل المفتاح لتشغيل الموقد مرة أخرى.

إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس كلا المفاتيح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ و $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ في الوقت نفسه حتى يتم سماع صوت إشارتين عندما يكون قفل المفتاح نشطاً.
2. سينطفئ ضوء المفتاح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ وسيتم إلغاء قفل لوحة التحكم.

وظيفة المؤقت

تسهل هذه الوظيفة عليك عملية الطهي. لن تضطر إلى مراقبة الموقد طوال فترة الطهي بأكملها. سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائياً في نهاية الفترة الزمنية التي حددتها.

تفعيل المؤقت

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①.
2. اضبط مستوى درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لمس مفاتيح المنطقة $\left(\begin{smallmatrix} \text{⊖} \\ \text{⊕} \end{smallmatrix}\right)$.



إذا كنت تريد إلغاء تنشيط قفل التنظيف مبكراً، فاضغط مع الاستمرار على المفتاح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ حتى يتم سماع صوت إشارتين.

قفل الأطفال يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

عند إيقاف تشغيل مناطق الطهي، يمكنك حماية الموقد باستخدام قفل الأطفال لمنع الأطفال من تشغيل مناطق الطهي. لا يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط قفل الأطفال إلا عند إيقاف تشغيل مناطق الطهي (في وضع الاستعداد).

تفعيل قفل الأطفال

1. المس مطوّلاً كلا المفاتيح والمفاتيح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ و $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ في وقت واحد حتى يتم سماع صوت إشارة واحدة عندما يكون الموقد في وضع الاستعداد.
- ↔ سيتم تفعيل قفل الأطفال. سيتم عرض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي لفترة من الوقت وسيتم تشغيل العلامة العشرية للمفتاح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$.



إذا تم الضغط على أي مفتاح عندما تكون وظيفة قفل الأطفال نشطة، فسيتم سماع صوت إشارتين وسيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي.

إلغاء تفعيل قفل الأطفال

1. المس مطوّلاً كلا المفاتيح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ و $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$ في وقت واحد حتى يتم سماع صوت إشارتين عندما يكون قفل الأطفال نشطاً.
2. سيتم إلغاء تنشيط وظيفة قفل الأطفال. سيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي وينطفئ ضوء المفتاح $\left(\begin{smallmatrix} \text{⏏} \\ \text{⏏} \end{smallmatrix}\right)$.

قفل المفاتيح

يمكنك تنشيط قفل المفتاح لمنع تغيير الوظائف عن طريق الخطأ أثناء تشغيل الموقد.

إلغاء تفعيل المؤقتات مبكراً

✓ إذا قمت بإلغاء تنشيط المؤقت مبكراً، فسيستمر الموقد في العمل عند درجة الحرارة المحددة حتى يتم إيقاف تشغيله. يمكنك إلغاء تفعيل المؤقت مبكراً بطريقتين مختلفتين:

1. إلغاء تفعيل المؤقت للمنطقة ذات الصلة عن

طريق خفض قيمته إلى "00": المس مفاتيح المؤقت (+) (-) حتى يظهر "00" على شاشة منطقة الطهي التي يكون مؤقتها نشطة.

⇐ سينطفئ رمز النقطة العشرية للمنطقة ذات الصلة بشكل دائم وسيتم إلغاء المؤقت.

⇐ إلغاء تنشيط المؤقت للمنطقة ذات الصلة

عن طريق لمس مفاتيح ذات الصلة (+) (-) في وقت واحد: المس مفاتيح المنطقة ذات الصلة (+) (-) في وقت واحد.

⇐ سينطفئ رمز النقطة العشرية للمنطقة ذات الصلة بشكل دائم وسيتم إلغاء المؤقت.

بعد هذه الخطوة، سيكون مستوى درجة الحرارة للمنطقة ذات الصلة "0" أيضاً مع مستوى المؤقت.

وظيفة الإيقاف

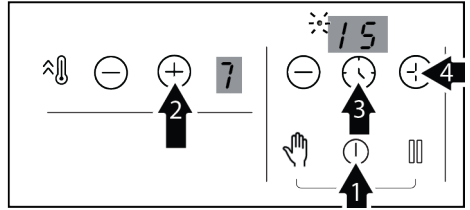
✓ يمكنك خفض مستوى درجة حرارة التشغيل في مناطق الطهي إلى المستوى الأدنى (المستوى 1) عن طريق هذه الوظيفة.

إذا تم ضبط المؤقت على أي منطقة طهي، فسوف يستمر في العمل أثناء التوقف.

1. المس المفتاح [] عندما تكون أي من مناطق الطهي قيد التشغيل.

2. ستعمل جميع مناطق الطهي قيد التشغيل عند المستوى الأدنى (المستوى 1) وسيظهر الرمز [] على شاشة مناطق الطهي النشطة.

3. المس المفتاح [] مرة أخرى لإعادة تشغيل جميع مناطق الطهي بإعداداتها السابقة.



3. قم بتنشيط المؤقت عن طريق لمس المفتاح (⌚) سيومض الرمز "00" والعلامة العشرية للمنطقة المحددة على شاشة المؤقت.

4. اضغط المدة المطلوبة عن طريق لمس مفاتيح المؤقت (+) (-).

5. وبعد 10 ثوانٍ، سيتم تنشيط الإعداد. ستومض العلامة العشرية للمنطقة المحددة على شاشة المؤقت.

6. لضبط مؤقتات مناطق الطهي الأخرى، كرر العملية الموضحة أعلاه.

إذا تم تعيين أكثر من قيمة مؤقت لمناطق مختلفة، فسيتم عرض مؤقت المنطقة الذي يحتوي على الحد الأدنى لقيمة المؤقت على شاشة عرض المؤقت وتومض العلامة العشرية لتلك المنطقة. تضيء النقاط العشرية للمناطق الأخرى بشكل مستمر.

يمكنك رؤية وقت الطهي المتبقي عن طريق لمس مفتاح (⌚) لجميع مناطق الطهي. يتم عرض قيمة توقيت المنطقة المختلفة لكل لمسة/ وأخيراً، يتم عرض الحد الأدنى لقيمة المؤقت مرة أخرى.

لا يمكن ضبط المؤقت دون تحديد منطقة الطهي وقيمة درجة حرارتها.

يمكن ضبط المؤقت على مناطق الطهي النشطة فقط.

إلغاء تفعيل المؤقت

بمجرد انتهاء الوقت المحدد، سيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائياً وإصدار إشارة صوتية مسموعة. اضغط على أي مفتاح لإسكات صوت الإشارة المسموعة. إذا لم تضغط على أي مفتاح، فسيتم إلغاء صوت الإشارة بعد بضع دقائق.

وظيفة إدارة الطاقة

جهازك مزود بوظيفة إدارة الطاقة. يمكنك تغيير الطاقة الإجمالية التي قد يسحبها الموقد باستخدام هذه الوظيفة. هناك 8 مستويات متاحة لوظيفة إدارة الطاقة.

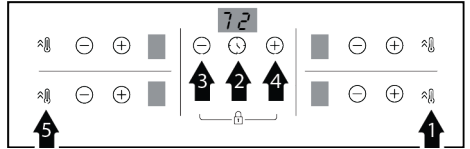
وظيفة إدارة الطاقة - إجمالي مستويات الطاقة التي

يمكن ضبطها

مؤشر عرض إدارة الطاقة	الطاقة الإجمالية
25	2,5 ك و
30	3 ك و
36	3,6 ك و
44	4,4 ك و
54	5,4 ك و
57	5,7 ك و
67	6,7 ك و
72	7,2 ك و

لتغيير الطاقة الإجمالية.

1. قم بتشغيل الشعلة عن طريق لمس المفتاح ①.
قم بإيقاف تشغيل الموقد عن طريق لمس الزر ① مرة أخرى.
2. ثم المس على التوالي مفتاح المنطقة الأمامية اليمنى ⑧، والمفتاح ④، ومفتاح المؤقت (-)، ومفتاح المؤقت (+)، وأخيراً مفتاح المنطقة الأمامية اليسرى ⑧.



3. يتم عرض مستوى إدارة الطاقة المحدد على شاشة المؤقت.

4. المس المفتاح ③ للتبديل بين المستويات وتعيين قيمة الطاقة الإجمالية التي تريد تعيينها.

5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس المفتاح ① وإيقاف تشغيل الموقد. سيتم تفعيل قيمة الطاقة الإجمالية التي قمت بتعيينها.

قد تختلف مستويات درجة الحرارة التي يمكنك تخصيصها للموقد وفقاً لإجمالي مستوى الطاقة المحدد. يتم تقليل مستوى درجة الحرارة المقدم للموقد تلقائياً وفقاً لإعدادات الطاقة التي سيتم تنفيذها بواسطة الموقد، ولا يمثل ذلك خطأً.

إذا تم لمس مفتاح آخر غير التسلسل المحدد أثناء تغيير مستوى الطاقة، فلا يمكن إجراء الإعداد. يجب عليك تكرار الخطوات من البداية لإجراء الإعداد.

استخدام مناطق الصلخ الحثي بأمان وكفاءة

مبدأ التشغيل: يقوم موقد الحث بتسخين وعاء الطهي مباشرة كمسألة مبدأ، ولذلك، لديه الكثير من المزايا بالمقارنة مع أنواع الموقد الأخرى. يعمل بكفاءة أكبر ويكون سطح الموقد أكثر برودة.
تم تجهيز موقد الحث الخاص بك بأنظمة أمان فائقة توفر لك أقصى قدر من الاستخدام الآمن.

يمكن تجهيز الموقد الخاص بك بمناطق طهي تعمل بالحث بقطر 145 و180 و210 و280 ملم حسب الطراز. تكتشف كل منطقة طهي الوعاء الموضوع عليها تلقائياً بفضل ميزة الحث. يتم توليد الطاقة فقط عندما يتلامس الوعاء مع منطقة الطهي، وبالتالي يتم تحقيق الحد الأدنى من استهلاك الطاقة.

قد يتوقف المنتج عن التشغيل عند التشغيل على المستويات من 1 إلى 7، خاصة مع أواني الطهي ذات القطر الصغير وعندما يكون الماء والزيت قليلاً. هذا ليس عطلاً.

نظام الاغلاق التلقائي

يمتلك التحكم في الموقد نظام إيقاف التشغيل التلقائي. في حالة ترك منطقة (مناطق) شعلة واحدة أو أكثر قيد التشغيل، يتم إيقاف تشغيل منطقة الشعلة تلقائياً بعد فترة (انظر الجدول 1). في حالة تخصيص مؤقت للموقد، يتم إيقاف تشغيل شاشة المؤقت أيضاً.

يعتمد الحد الزمني للإيقاف التلقائي على مستوى درجة الحرارة المحدد. يتم تطبيق فترة التشغيل القصوى لمستوى درجة الحرارة هذا.

يمكن للمستخدم تشغيل منطقة الشعلة مرة أخرى بعد إيقاف تشغيلها تلقائياً كما هو موضح أعلاه.

درجة الحرارة	فترات الإيقاف التلقائي - بالساعات
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 دقائق
P (المعزز)	10 دقائق (*)

(*) سينخفض الموقد إلى المستوى 9 بعد 10 دقائق

AR

الجدول 1: فترات الإيقاف التلقائي

الحماية من فرط التسخين

تم تجهيز الموقد الخاص بك ببعض أجهزة الاستشعار التي توفر الحماية من فرط التسخين. يمكن ملاحظة ما يلي في حالة فرط ارتفاع درجة الحرارة:

- قد يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي النشطة.
- قد ينخفض المستوى المحدد إلى المستوى 7 من المستوى الأعلى.

نظام أمان الفائض

موقدك مجهز بنظام أمان الفائض. إذا كان هناك أي تدفق فائض ينسكب على لوحة التحكم، فسيقوم النظام بقطع اتصال الطاقة على الفور وإيقاف تشغيل الموقد الخاص بك. يظهر التحذير "E" على المؤشر خلال هذه الفترة.

6 معلومات عامة عن الطهي

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

6-1 تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء!** عندما تنضرم النيران

إعداد الطاقة الدقيق

يتفاعل موقد الحث مع الأوامر على الفور كمبدأ تشغيل. يغير إعدادات الطاقة بسرعة كبيرة. وبالتالي، يمكنك منع وعاء الطبخ (الذي يحتوي على الماء والحليب وما إلى ذلك) من القيصان حتى لو كان على وشك القيصان.

إذا تعرض سطح لوحة التحكم للمسية لبخار كثيف، فقد يتم تعطيل نظام التحكم بالكامل ويعطي إشارة خطأ.



حافظ على نظافة سطح لوحة التحكم للمسية. قد تتم ملاحظة عملية خاطئة.



- في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران..
- قم دائماً بتجفيف الطعام جيداً قبل القلي وضعه ببطء في الزيت الساخن. اترك الأطعمة المجمدة حتى تذوب قبل قليها..
- عند تسخين الزيت، تأكد من أن القدر الذي تستخدمه جاف وغطائه مفتوحاً.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة، راجع قسم التعليمات البيئية.

- قد تختلف درجة حرارة الطهي والقيم المحددة للوجبات اعتماداً على الوصفة والكمية. لهذا السبب، يتم إعطاء هذه القيم بشكل تقريبي.

جدول الطهي

AR

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الذوبان		
ذوبان الشوكولاتة على سبيل المثال، (العلامة التجارية لدكتور أوبنكر، شوكولاتة مره 55-60%; كاكاو، 150 غرام)	1	20 ... 30
الزبد (200 غرام)	6	5 ... 6
الغلي والتسخين وإبقاء الطعام دافئاً		
المياه 1 لتر (غلي)	P	3 ... 5
المياه 3 لتر (غلي)	P	8 ... 10
الحليب 1 لتر (غلي)	6	4 ... 6
الحليب 1 لتر (إبقاءه دافئاً)	1-2	18 ... 22
زيت نباتي (التسخين) (زيت بذور دوار الشمس 0,5 لتر)	8	3 ... 5
غلي		
بطاطس غير مقشرة مفرومة خشنة (2 قطعة حجم كب)	9	12 ... 14
سمك سلمون فيليه	8	10 ... 15
سجق	9	2 ... 4
معكرونة (150 غرام)	8	8 ... 12
الطهي، والغلي		
طبق أرز (200 غرام أرز)	6	8 ... 14
باتيئة *	9	15 ... 20
عاشوراء **		
سلق الفول والحمص سلق الفول والحمص - للعاشوراء	9	5 ... 6
سلق الفول والحمص طهي - للعاشوراء	3	10 ... 30
القمح سلق الفول والحمص - للعاشوراء	9	2 ... 5
القمح طهي - للعاشوراء	3	10 ... 30
عاشوراء - جميع المكونات	8	20 ... 25
خضروات بالكوارع **		
تسوية الخضار	9	3 ... 8
الخبز	4-5	120 ... 150
أطباق الخساء (مثل، شوربة العدس)	6-7	17 ... 20
قلي في زيت غير عميق		
فيليه سمك القاروص	8	3 ... 7
ستيك سيرلون ** (3-5 سم)	8	5 ... 9
سجق	8	2 ... 5
بيض مقلي	7	4 ... 8
بطاطس مقى		
بورساک	8	13 ... 16

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شبتيسل (شراخ لحم أو دجاج بانه)	8	5 ... 7
ناجنس	8	4 ... 6
* يوصى باستخدام مقلاة عميقة.		
** يوصى باستخدام مقلاة		

٧ الصيانة والتنظيف

١-٧ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف. يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكرمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

للمواقد:

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.

٢-٧ تنظيف الموقد

سطح طهي زجاجي

اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم "معلومات التنظيف العامة" لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. يمكنك إكمال التنظيف وفقاً للمعلومات الواردة أدناه للحالات الخاصة.

- يجب تنظيف الأطعمة التي تحتوي على السكر مثل الكريمة الداكنة والنشا والشراب على الفور، دون انتظار أن يبرد السطح. بخلاف ذلك، قد يتلف سطح الطهي الزجاجي بشكل دائم.
- لا تستخدم مواد التنظيف لعمليات التنظيف التي تقوم بها عندما يكون الموقد ساخناً، وإلا فقد تظهر بقع دائمة.

٣-٧ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقبض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأضرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقبض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.

- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مستننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- إذا لم يتم تشغيل الموقد عند الضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف <<< افصله وانتظر 20 ثانية على الأقل قبل توصيله
- لديها حماية من الحرارة الزائدة. <<< انتظر حتى يبرد الموقد.
- لا يجوز استخدام الأواني المناسبة. <<< تحقق من الأواني الخاصة بك.

يضئ الرمز دائماً على شاشة منطقة الموقد.

- لا يجوز وضع الأواني على موقد التشغيل. <<< تحقق مما إذا كان هناك قدر في منطقة الموقد.
- قد لا يكون وعاءك مناسباً للحت. <<< تحقق مما إذا كان موقدك مناسباً لموقد الحث.

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبايع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيَّباً أو تالفًا. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

تستمر مروحة التبريد في العمل على الرغم من إيقاف تشغيل الموقد.

- هذا ليس خطأ. تستمر مروحة التبريد في العمل حتى تهبط المعدات الإلكترونية بالموقد إلى درجة الحرارة المناسبة.

تصدر ضوضاء من الطباخ أثناء الطهي.

- قد تسمع بعض الأصوات من الطباخ أثناء الطهي. ترجع هذه الأصوات إلى تكوين وعاء الطهي. هذه الأصوات طبيعية وليست خطراً وهي جزء من تقنية الحث.

الضوضاء والأسباب المحتملة

- **ضوضاء المروحة:** الطباخ مزود بمروحة تشتش أوتوماتيكياً حسب درجة حرارة الجهاز. تتمتع المروحة بمستويات تشغيل مختلفة وتعمل بمستويات مختلفة حسب درجة الحرارة.

ضجة أقل مثل ضوضاء التشغيل لمحول: هذا يرجع

- إلى طبيعة تقنية الحث. نظراً لأن الحرارة تنقل مباشرة إلى قاعدة وعاء الطهي، فقد تُسمع أصوات الطين هذه وفقاً لمواد وعاء الطهي. وبالتالي، قد تسمع أصواتاً مختلفة باستخدام أدوات طهي مختلفة.

- **ضوضاء صاحبة:** والسبب في ذلك هو هيكل ومادة قاعدة وعاء الطهي. يمكن سماع صوت تكسير إذا كان وعاء الطهي مصنوعاً من طبقات مختلفة بمواد مختلفة.

- **ضوضاء الأنين:** قد يُسمع صوت أنين عند استخدام منطقتين للطهي على نفس الجانب من الموقد للطهي بمستويات طهي مختلفة.

- قد لا يتم توسيط القدر بشكل صحيح على منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء عربضاً بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بتوسيط منطقة الموقد باختيار وعاء عربض بما يكفي لمنطقة الموقد.
- قد تكون منطقة الإناء أو الموقد ساخنة جداً. <<< انتظر حتى يبرد.

تنطفئ منطقة الموقد المحددة فجأة أثناء التشغيل.

- قد يكون وقت الطهي للمقصورة المختارة قد انتهى. <<< يمكنك ضبط وقت طهي جديد أو إنهاء الطهي.
- لديها حماية من الحرارة الزائدة. <<< انتظر حتى يبرد الموقد.
- ربما غطى كائن ما لوحة التحكم التي تعمل باللمس. <<< قم بإزالة الكائن الموجود على اللوحة.

على الرغم من تشغيل منطقة الفرن ، إلا أن القدر لا يسخن.

- قد لا يكون القدر مناسباً مع موقد الحث الحراري. <<< تحقق مما إذا كان موقدك مناسباً لموقد الحث.
- قد لا يتم توسيط القدر بشكل صحيح على منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء عربضاً بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بتوسيط منطقة الموقد باختيار وعاء عربض بما يكفي لمنطقة الموقد.

إكواد / أسباب الخطأ والحلول الممكنة

رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 22	الموقد الحثي مفرط الحرارة.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وانتظر حتى يبرد. يجب حل الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة الموقد تحت الحدود.
E 26		
E 46	يتم الضغط على مفتاح أو أكثر لمدة تزيد عن 10 ثوانٍ. يوجد شئ على لوحة التحكم أو تعرض عنصر التحكم للهبط.	سيتم حل المشكلة عندما ترفع يدك عن الموقد. سيتم حل المشكلة عند تنظيف لوحة التحكم.
E 47	لا يتم استخدام وعاء مناسب للتسخين الحث.	سيتم حل الخطأ عند استخدام وعاء مناسب للتسخين الحث.
E 1 – E 15	خطأ اتصال في الموقد الحث.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 16 – E 21	خطأ في استشعار درجة الحرارة في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.

رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 23 E 24	خطأ برمجي في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغيله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 25	خطأ في تشغيل المروحة في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغيله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشك
E 31 – E 45	خطأ في أجهزة اللوحة الإلكترونية في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغيله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 48 E 49 E 51	خطأ في الاستشعار في الموقد الحثي.	يجب أن تكون أجهزة الاستشعار متوافقة مع ظروف التشغيل. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 52 – E 57	خطأ درجة حرارة عالية في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وانتظر حتى يبرد. يجب حل الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة المستشعر تحت الحدود. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.

