

Встраиваемая варочная панель/ III 64400 T
Стеклокерамика

Placa encastrável / Vitrocerâmica

**Table de cuisson encastrable/
Vitrocéramique**

BEKO

ИНДУКЦИЯ

INDUÇÃO

INDUCTION



Содержание

1. Технические характеристики02

2. Меры безопасности.....03

3. Установка и подготовка к работе 06

Использование монтажных скоб.....07

Подключение к электрической сети08

4. Эксплуатация варочной панели.09

Элементы управления и индикаторы..... 09

Включение варочной поверхности 10

Выбор конфорок..... 10

Эффективная и безопасная эксплуатация
индукционных варочных панелей..... 11

Автоматическое приготовление и большая
мощность

(ускоренный нагрев)..... 13

Выключение варочной панели 13

Блокировка кнопок 14

Блокировка от детей 14

Функция таймера 15

Шумы 16

Калибровка датчика и сообщения об
ошибках 16

5. Уход и техническое обслуживание 17

Уход за керамической варочной
поверхностью17

Жаренье во фритюре18

6. Чистка 19

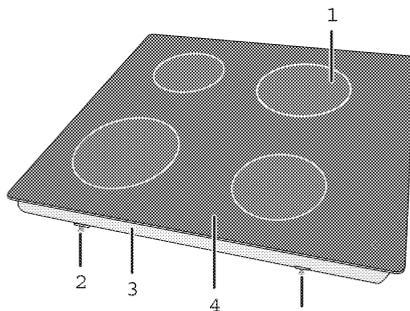
7. Поиск и устранение неисправностей20

8. Транспортировка21

1 Технические характеристики

! Этот прибор предназначен только для бытового применения.

1. Керамическая варочная поверхность
2. Скоба для крепления панели
3. Нижняя часть корпуса
4. Керамическая поверхность

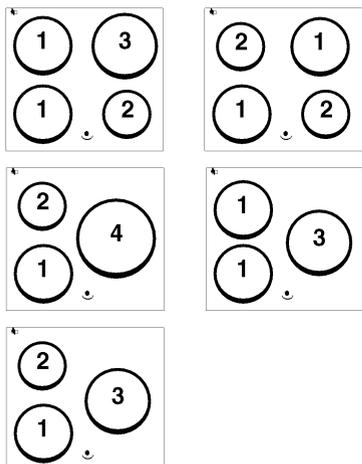


• Схемы и рисунки приведены только для наглядности. В действительности прибор может выглядеть иначе.

Габариты	60 см
Ширина	580 мм
Глубина	510 мм
Высота	55 мм
Монтажные размеры	
(*) Ширина	560 мм
Глубина	490 мм
Напряжение питания	1-фазное ~ 220 - 240 В / 2-фазное ~ 380 - 415 В ~ 50Гц

Класс защиты -1

- 1- Ø180 - 1800 / 2500 Вт
- 2- Ø145 - 1400 / 1800 Вт
- 3- Ø210 - 2200 / 3200 Вт
- 4- Ø280 - 2400 / 3600 Вт



С целью повышения качества изделия некоторые технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

Рисунки в этом руководстве приведены только для общего представления, и внешний вид вашего прибора может быть иным.

Значения, указанные на маркировке приборе или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации изделия, а также от условий окружающей среды.

2 Меры безопасности

Позаботьтесь о себе, своей семье и друзьях



Позаботьтесь о себе, своей семье и друзьях

• Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными возможностями (в том числе, детьми), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или под его руководством.

Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

- Перед использованием прибора необходимо подготовить место для его установки.
 - При установке и подключении прибора к электрической сети неукоснительно соблюдайте указания, приведенные в этом руководстве. Установку должен выполнять специалист по монтажу или электрик, имеющий соответствующую квалификацию. Для этого обратитесь в фирменный сервисный центр.
 - При установке прибора на кухонный шкафчик необходимо устанавливать защитный экран. См. инструкции по установке.
 - Во время работы поверхности нагреваются. Не дотрагивайтесь до поверхностей во время работы прибора.
 - Нельзя размещать над этим прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
 - Во время приготовления пищи необходимо постоянно следить за варочной панелью.
 - После использования варочной поверхности проверьте все выключатели – они должны быть выключены.
- Во время приготовления пищи во фритюре необходимо постоянно следить за варочной панелью т.к. раскаленный жир может легко воспламениться. Не пытайтесь потушить горящий растительный или животный жир водой – это может привести к взрыву! Тушите огонь влажными полотенцами и держите двери и окна закрытыми!
- Следите за тем, чтобы ручки сковород и кастрюль не воспламенились, а также, чтобы они не выступали за край варочной панели где их могут достать дети.

- Следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно посуды были сухими, так как под давлением пара, образующегося между дном посуды и поверхностью варочной панели при наличии влаги, посуда может соскользнуть или подскочить.

Внимание лиц, страдающих астмой

- При первом включении прибора может появиться запах и немного дыма из-за наличия защитного покрытия. В этом случае хорошо проветрите помещение, стараясь не вдыхать этот дым.



При работе индукционной варочной панели создается магнитное поле, которое может оказать отрицательное воздействие на людей, использующих такие медицинские приборы, как кардиостимулятор или дозатор инсулина.

Позаботьтесь о своей плите и о своем доме



- Регулярно мойте варочную панель. Желательно это делать каждый раз после использования. Обязательно отключайте варочную панель от электрической сети и давайте ей возможность остыть.
- Пролитые продукты следует сразу же убирать, соблюдая при этом осторожность, так как поверхность варочной панели может быть горячей. Поверхность следует очищать от пролитых продуктов до следующего включения варочной панели для предотвращения их спекания.
- Не используйте для чистки отбеливатели, абразивные или химические моющие средства.
- Не используйте для чистки варочной панели пароочиститель.
- Рядом с варочной панелью не должно быть воспламеняющихся материалов, так как во время работы ее боковые поверхности сильно нагреваются.
- Не кладите на варочную панель или рядом с ней воспламеняющиеся или пластмассовые предметы, и ни в коем случае не сушите на плите влажную одежду и т.п.

- Не разогревайте пищу в закрытых емкостях, так как повышение давления внутри может привести к взрыву емкости.
- В моделях из нержавеющей стали цвет поверхности вблизи конфорок со временем может измениться из-за сильного нагрева.
- Для нагрева электрических конфорок этой плиты, расположенных внутри панели, используется принцип **индукции**. Используйте с этой варочной панелью, которая поможет вам сэкономить время и деньги, **посуду, подходящую для индукционного нагрева** (см. раздел, посвященный выбору посуды). В противном случае варочная панель работать не будет.

Важная информация о мерах безопасности



Данный бытовой электроприбор соответствует современному уровню развития техники и положениям техники безопасности. Однако, чтобы избежать повреждений и несчастных случаев, прибор должен правильно эксплуатироваться. Помимо информации, приведенной в этом разделе, следует также принимать во внимание сведения, приведенные в следующих разделах.

ВНИМАНИЕ: При возникновении трещин на стеклокерамической поверхности вследствие механических повреждений немедленно отключите прибор от электрической сети во избежание поражения электрическим током. В таких случаях следует обратиться в фирменный сервисный центр.

- Не следует предпринимать никаких попыток изменения или ремонта прибора, в частности, с использованием инструментов (отверток и т.п.). Ремонт должен выполняться только квалифицированными специалистами, прошедшими специальную подготовку по обслуживанию данного прибора, в частности, по компонентам электропитания. Ненадлежащий ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждениям и поломкам. В случае выхода прибора из строя прежде, чем обратиться в наш отдел по работе с потребителями, ознакомьтесь с информацией, приведенной в разделе «Условия гарантии». При необходимости обращайтесь в наш отдел по работе с потребителями.

Для нормальной работы прибора и для вашей собственной безопасности необходима

естественная вентиляция.

При продолжительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например, через открытое окно, или же с помощью стационарной системы механической вентиляции, например, установленного над варочной панелью вытяжного вентилятора или воздухоочистителя, который выводит воздух наружу.

- **Доверяйте обслуживание варочной панели только квалифицированному мастеру.**

Правила эксплуатации

- Стеклокерамическую варочную панель можно использовать только для приготовления пищи в домашних условиях. Компания не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие использования прибора не по назначению или ненадлежащего обращения с ним.
- Не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- В случае обнаружения функциональных неисправностей или, например, появления трещин на стеклокерамической поверхности из-за механического повреждения, следует немедленно прекратить использование прибора: выключите прибор и отсоедините ее от электрической сети (выверните предохранители или воспользуйтесь автоматическими выключателями).
- Шнуры питания электроприборов не должны касаться горячих конфорок или посуды. Это может привести к повреждению электроизоляции.

Как избежать повреждений стеклокерамической варочной панели

Стеклокерамическая поверхность не чувствительна к нагреванию (до 650°C) и к колебаниям температуры, а также в определенной мере устойчива к ударам и царапинам.

Тем не менее, для предотвращения повреждений следует соблюдать следующие правила.

- Ни в коем случае не лейте холодную воду на горячие конфорки.
- Не становитесь на стеклокерамическую поверхность.
- Резкий удар, например, при падении солонки, может привести к повреждению панели. Поэтому лучше не хранить такие предметы над варочной панелью.
- Перед каждым использованием следует убедиться, что поверхность конфорок и всей панели чистая и сухая.
- Обязательно приподнимайте посуду и не передвигайте ее по панели, чтобы не поцарапать стеклокерамическую поверхность и не повредить элементы оформления.
- Не чистите овощи над варочной панелью. Песчинки могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не используйте варочную поверхность как место для хранения, в частности, не кладите на нее воспламеняющиеся материалы, картонные коробки или пластиковые пакеты. Предметы из олова, цинка или алюминия (а также алюминиевая фольга или пустой кофейник) могут расплавиться на нагретых конфорках и повредить поверхность.
- Следите за тем, чтобы на горячие конфорки не попадали сахаросодержащие продукты и соки, так как из-за этого на стеклокерамической поверхности могут образоваться пятна. Немедленно удаляйте пролитые продукты, даже если поверхность еще горячая.
- Не ставьте горячую посуду на край конфорки.
- При чистке прибора следите за тем, чтобы в него не попала вода, т.к. это может привести к повреждениям. Поэтому всегда следует пользоваться только влажными тряпками. Не разбрызгивайте воду на поверхности и не используйте пароочиститель.

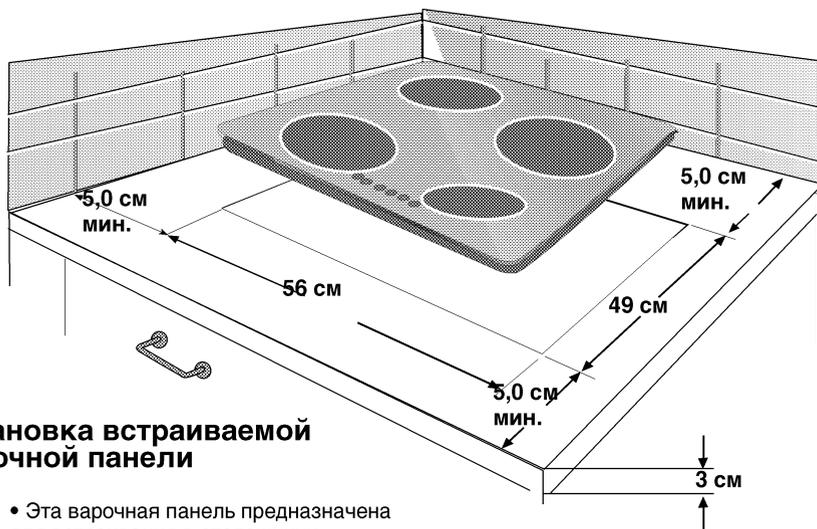
Утилизация

- Соберите упаковочные материалы, которые могут использоваться в качестве вторсырья, и отнесите на пункт сбора макулатуры. Упаковочные материалы не являются игрушкой для детей.
- Перед тем как выбросить прибор, стационарно подключенный к электросети (без штепсельной вилки), вызовите квалифицированного электрика, чтобы он отключил прибор от электрической сети.
- Перед утилизацией приведите прибор в нерабочее состояние: отрежьте шнур питания (после отсоединения от сети) и все остальные соединительные кабели, имеющиеся в приборе.
- Убедитесь, что прибор утилизирован надлежащим образом.

Гигиена приготовления пищи

- Мясо и птица перед приготовлением должны быть полностью разморожены.
- Тщательно проваривайте и прожаривайте пищу.

3 Установка и подготовка к работе



Установка встраиваемой варочной панели



• Эта варочная панель предназначена для встраивания в столешницу кухонной мебели. Установку должен выполнять только квалифицированный специалист.

• Подключение прибора к электрической сети должен выполнять только квалифицированный электрик. При этом должны соблюдаться местные правила техники безопасности, а также правила подключения, установленные местной электрической компанией.

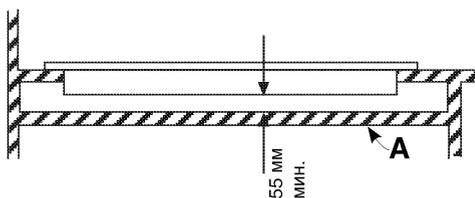
В домашнюю электрическую сеть должен быть вмонтирован размыкатель контактов с зазором не менее 3 мм (резьбовые устройства, заземленный выключатель фазы, главный выключатель).

• Расстояние от поверхности боковой стены до бокового угла выреза должно составлять не менее 5 мм.

• Если под варочной панелью устанавливается духовка, она должна быть снабжена вентилятором для охлаждения.

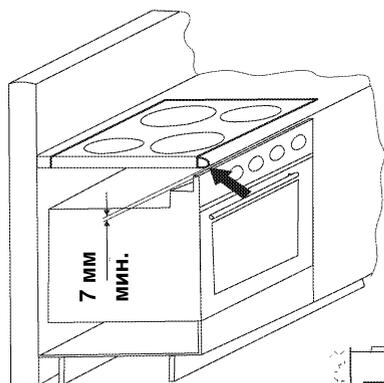
• Между нижней стороной индукционной варочной панели и встроенной духовкой или кухонной мебелью, над которой устанавливается панель, нужно оставить достаточный зазор для воздушного охлаждения варочной панели. Это позволит предотвратить движение горячего воздуха в сторону охлаждающего устройства. Не допускайте возникновения зоны повышенной температуры под варочной панелью вследствие установки духовки без надлежащей вентиляции.

Внимание! Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, между поверхностью шкафчика (А) и нижней поверхностью варочной панели необходимо оставить зазор не менее 55 мм. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.



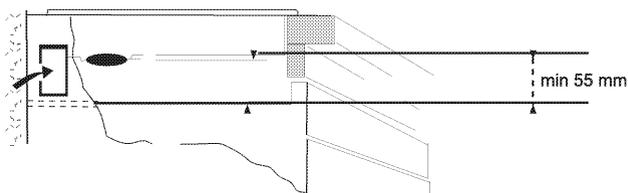
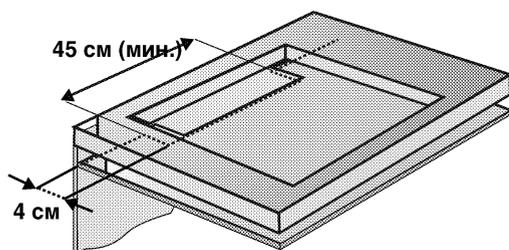
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, который позволяет дотронуться до ее нижней стороны, выньте ящик и закройте отверстие доской.

Установка над духовкой

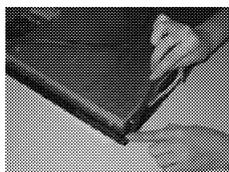
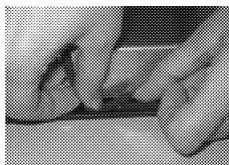


В задней стенке мебели должно быть вентиляционное отверстие площадью не менее 180 см².

Установка на столешницу



При установке индукционной варочной панели особо следите за тем, чтобы она была расположена параллельно установочной поверхности. Кроме того, необходимо закрепить на нижней поверхности варочной панели уплотнительную прокладку, чтобы предотвратить протечку любых жидкостей между ней и столешницей.



1. Подготовьте рабочую поверхность как показано.
2. Выньте из упаковки уплотнительную прокладку.
3. При установке стеклокерамической варочной панели закрепите уплотнительную прокладку, которой комплектуется прибор, по периметру нижней части корпуса как показано на рисунке.
4. Расположите прибор посередине столешницы.
5. Чтобы закрепить варочную панель в нужном положении, затяните винты пружин, расположенных на основании.

Использование монтажных скоб

Для установки варочной панели используются монтажные скобы, которые входят в комплект (см. рисунок 1). Монтажные скобы следует крепить в местах, показанных на рисунке 2 (вид варочной панели снизу).

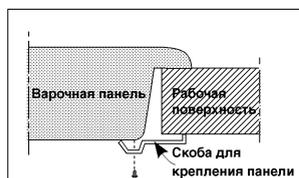


Рисунок 1



Рисунок 2

Подключение к электрической сети



- Не подключайте электроприбор к электрической сети, пока она не будет удалены все упаковочные материалы и все элементы для защиты при транспортировке.

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение и частота сети соответствуют тем, которые указаны на этикетке с номинальными значениями.

- При установке и подключении прибора к электрической сети неукоснительно соблюдайте указания, приведенные в этом руководстве. Установку должен выполнять специалист по монтажу или электрик, имеющий соответствующую квалификацию. Для этого обратитесь в фирменный сервисный центр.

Рабочие электрические характеристики прибора:

1-фазное ~ 220 - 240 В / 2-фазное ~ 380 - 415 В ~ 50Гц. При подключении варочной панели к однофазной сети максимальный ток составляет 32 А, а при подключении к двухфазной сети – 2х16 А.

Перед установкой прибора квалифицированный электрик должен проверить предохранитель и электрическую сеть на соответствие нормам и подтвердить возможность подключения этого прибора.

- Заземление прибора должен выполнять квалифицированный электрик.

Внимание!

Этот электроприбор должен быть заземлен.

• Для подключения прибора следует использовать кабель, которые поставляется в комплекте, или другой кабель, технические характеристики которого совпадают с характеристиками кабеля h05RRF 5G 1,5 мм2.

• Электроприбор должен использоваться с выключателем для размыкания всех полюсов с воздушным зазором между контактами не менее 3 мм. Выключатель должен находиться в легко доступном месте.

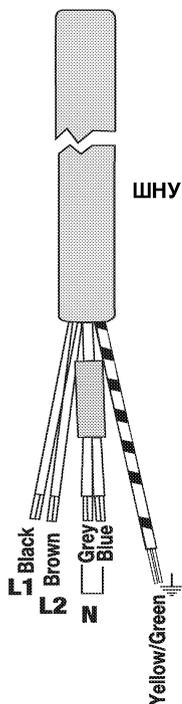
• Шнур электропитания должен быть проложен на удалении от варочной панели.

• В случае повреждения шнура питания его замена должна осуществляться только в фирменном сервисном центре.

Во избежание нарушения изоляции длина шнура питания не должна превышать 2 м.

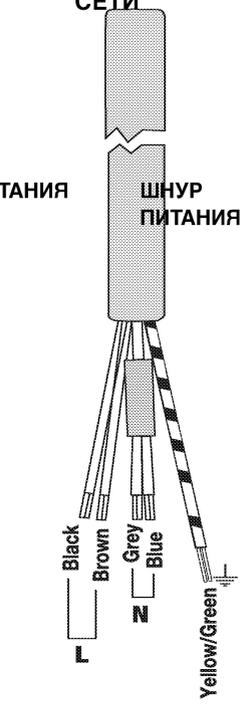
• Наша компания не несет ответственности за повреждения вследствие несоблюдения приведенных выше инструкций.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К 2-ФАЗНОЙ СЕТИ



2-фазное ~
380 - 415 В

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ОДНОФАЗНОЙ СЕТИ



1-фазное ~
220 - 240 В

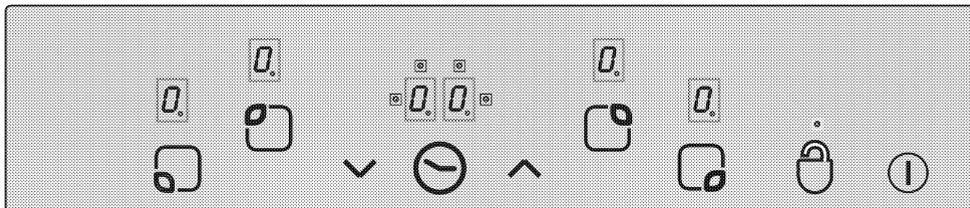
Подключение к электрической сети должен выполнять квалифицированный электрик:

- коричневый провод подключается к фазе,
- черный провод подключается к фазе (к другой фазе в случае ее наличия),
- синий провод подключается к нейтрали,
- серый провод подключается к нейтрали,
- желто-зеленый провод подключается к заземлению.



4 Эксплуатация варочной панели

Элементы управления и индикаторы



Функции

-  Главный выключатель - кнопка ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ
-  * Блокировка кнопок
-  Регулировка нагрева/Увеличение времени таймера
-  Регулировка нагрева/Уменьшение времени таймера
-  * Включение/выключение таймера

-  Кнопки выбора конфорок
- 
- 
-  *

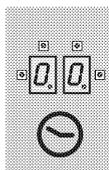
 Десятичная точка

 * Индикаторы таймера (4 индикатора для 4 различных конфорок)

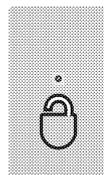
Примечание.

- Для управления варочной панелью используется сенсорная панель. Если в сенсорной панели управления есть таймером, то каждое действие подтверждается звуковым сигналом. Панель управления всегда должна быть чистой и сухой. Влага и грязь могут отрицательно повлиять на ее работу.

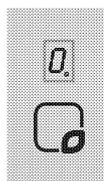
• Схемы и рисунки приведены только для наглядности. В действительности внешний вид прибора и его функции могут быть иными.



(*) Если варочная панель оснащена таймером.



(*) Если варочная панель оснащена таймером.



• Отсутствует в моделях с 3 конфорками.

Выключение варочной панели

Прикоснитесь к кнопке «**⓪**» на панели управления и не отпускайте в течение не менее 1 секунды. При этом включатся индикаторы конфорок. «Значок **⓪**» и все соответствующие десятичные точки на индикаторах всех панелей мигают. Варочная панель готова к работе. После этого в течение 10 секунд можно выбрать различные конфорки.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически переходит в режим ожидания.

Выбор конфорок (зон нагрева)

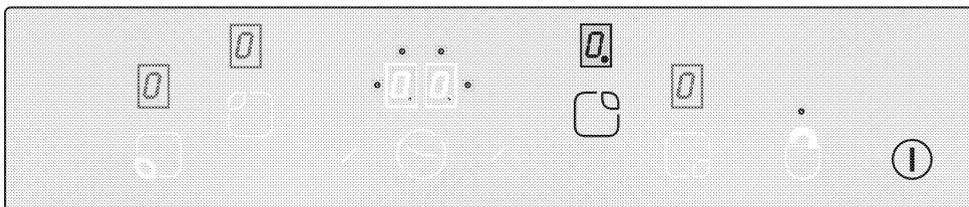
Поставьте посуду, пригодную для индукционного нагрева (посуда с магнитным дном, см. раздел «Выбор посуды» на стр. 12) на соответствующую конфорку.

1. Включите варочную панель.
2. Коснитесь одной из кнопок выбора нужной конфорки. После выбора конфорки десятичная точка «**⓪**» перестанет мигать и начнет светиться ровным светом.
3. Установите уровень нагрева от «**1**» до «**9**» или от «**9**» до «**1**» касаясь кнопки «**^**» или «**∨**».

Кнопки «**^**» и «**∨**» снабжены функцией повтора. Если касаться одной из кнопок в течение более длительного времени, уровень нагрева будет постоянно увеличиваться или уменьшаться каждые 0,4 секунды.

Если сначала коснуться кнопки «**^**», на индикаторе появится цифра «**1**». Если сначала коснуться кнопки «**∨**», на индикаторе будут поочередно на полсекунды появляться символ «**A**» и цифра «**9**». Это означает, что включена функция **автоматического приготовления**. По истечении периода действия функции **автоматического приготовления**, установленной фирмой-изготовителем, выбранная конфорка прекращает работу в режиме **автоматического приготовления** и переключается на уровень нагрева, который был задан при включении функции автоматического приготовления.

4. Для переключения варочной панели в режим большой мощности повысьте уровень нагрева до 9 с помощью кнопки «**^**» и нажмите кнопку «**^**» еще раз. После этого включится режим большой мощности «**P**» (**ускоренный нагрев**).

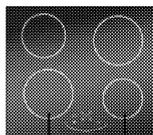


Мигающий символ «⓪**» означает следующее:**

- Посуда пригодна для индукционного нагрева.
- На выбранной конфорке ничего нет.
- Диаметр дна посуды слишком мал для этой конфорки.



Режим ускоренного нагрева нельзя одновременно установить и для группы конфорок, расположенной слева, и для группы конфорок справа.



Конфорки с левой стороны Конфорки с правой стороны

Пример. Если для одной из конфорок группы (слева или справа) установлен уровень нагрева «**P**», то для второй конфорки группы система разрешает установить уровень не больше 8. Если нужно установить более высокий уровень нагрева, измените уровень первой конфорки.

Эффективная и безопасная эксплуатация конфорок

Принцип действия Используемый в этой варочной панели индукционный принцип нагрева позволяет непосредственно нагревать саму посуду, поэтому эта варочная поверхность обладает множеством преимуществ по сравнению с плитами других типов. Такая варочная панель работает более эффективно, а ее поверхность нагревается меньше.

Эта индукционная варочная панель снабжена отличными системами защиты, которые обеспечивают максимально возможную безопасность при ее использовании.

В блоке управления варочной панели предусмотрена возможность ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок случайно не были выключены, они автоматически выключатся через определенное время (см. таблицу 1).

Если же для определенной конфорки был назначен таймер, на индикаторе таймера в течение 10 секунд будут отображаться цифры «00». Предельное время работы зависит от настроек температуры, установленных фирмой-изготовителем.

После автоматического выключения конфорки, как описано выше, конфорка готова к использованию, и ее можно включить снова. При этом для соответствующего уровня мощности нагрева применяется максимальное время работы.

Важно: Эта варочная панель снабжена индукционными зонами нагрева диаметром Ø145, Ø180, Ø210 и Ø280. Благодаря индукционному методу нагрева все конфорки автоматически определяют диаметр установленной на них посуды. «**Энергия выделяется только в тех местах, где посуда прикасается к поверхности варочной панели**», поэтому потребление энергии сводится к минимуму.

Уровень мощности	Время работы (в часах)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (ускоренный нагрев) - быстрое приготовление (ускоренный нагрев)	10 минут (*)

Таблица 1. Установки времени защитного отключения панели на случай, если вы забудете ее выключить
(*) через 10 минут конфорка переключается на уровень 9.

Защита от перегрева

Для защиты от перегрева варочная панель снабжена несколькими внутренними датчиками. В случае перегрева может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- уровень нагрева понизится ниже выбранного (однако индикатор этого не покажет).

Система защиты от перелива

Варочная панель оснащена системой защиты от перелива. Если по какой-либо причине на панель управления вылилась жидкость, система автоматически отключает питание варочной панели. Одновременно на сенсорной панели появится символ «F».

Индикатор остаточного тепла

Если после приготовления пищи оставить посуду на конфорке, то поверхность варочной панели может нагреться. До тех пор, пока участок стеклокерамической поверхности не остынет до безопасной температуры, на панели управления будет светиться символ «H». Не прикасайтесь к соответствующим участкам поверхности, пока символ «H» не исчезнет.



При перебоях электропитания индикатор температуры и предупреждающий символ выключаются.

Сенсорное регулирование мощности

Благодаря используемому принципу работы индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Это позволяет быстро регулировать уровень нагрева. Например, выключив варочную панель можно предотвратить выплескивание кипящей воды или остановить «убегающее» молоко.

Выбор посуды

На индукционной плите можно использовать только подходящую для этого посуду.

Проверка пригодности посуды

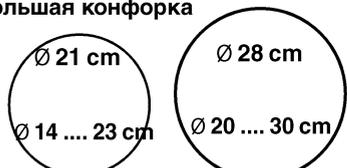
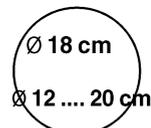
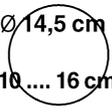
Для проверки пригодности посуды для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать следующие методы.

1. Если магнит притягивается к дну посуды, значит, ее можно использовать.
 2. Если после того, как вы поставили посуду на включенную конфорку, символ (U) на панели управления не мигает, значит эту посуду можно использовать.
- На индукционной плите можно использовать стальную или тефлоновую посуду, а также алюминиевую посуду со специальным магнитным дном, сведения о пригодности которой указаны на этикетке. Посуду из стекла или керамики, а также посуду из немагнитной нержавеющей стали с медным или алюминиевым дном использовать нельзя.

Система распознавания посуды и направленного нагрева

В индукционных плитах нагревается только дно посуды, установленной на конфорку. Система индукционного нагрева мгновенно определяет диаметр посуды и автоматически нагревает только эту зону. Если во время приготовления пищи снять посуду с конфорки, то ее нагрев прекращается, и на панели управления будут поочередно включаться мигающий номер уровня нагрева и мигающий символ "U".

Выбирайте конфорку в соответствии с размером посуды

Большая конфорка Эта конфорка - автоматически изменяет свой размер по размеру посуды - распределяет энергию оптимальным образом - обеспечивает идеальное распределение тепла: на ней можно слегка или сильно прожарить большие блины, крупную рыбу и т.п.	Обычная конфорка	Малая конфорка Медленное приготовление (соусы, кремы) Можно приготовить небольшое количество пищи или готовить пищу отдельными порциями.
Большая конфорка  Ø 21 cm Ø 28 cm Ø 14 23 cm Ø 20 30 cm	Средняя конфорка  Ø 18 cm Ø 12 20 cm	Малая конфорка  Ø 14,5 cm Ø 10 16 cm

Безопасная эксплуатация

При использовании посуды с антипригарным покрытием для приготовления пищи с малым количеством жира или без жира (например, тефлоновая посуда), предварительно разогрейте конфорку при уровне 3 или 4. Не используйте уровни нагрева 8,9 или «Р», так как это может привести к повреждению посуды.

Не кладите на поверхность варочной панели металлические предметы (например, ножи, вилки или крышки от посуды), так как они могут нагреться.

Не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

Внимание!

***Если варочная панель установлена над духовкой, то датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.**

*** Не кладите на включенную варочную панель предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).**

Автоматическое приготовление и большая мощность (ускоренный нагрев)

Функция автоматического приготовления облегчает приготовление пищи. Если функция автоматического приготовления включена, конфорка будет работать на максимальной мощности в течение определенного времени (см. таблицу 2). Продолжительность быстрого нагрева зависит от выбранного уровня нагрева. При этом на индикаторе конфорки будут поочередно включаться мигающий символ «А» и цифра, обозначающая уровень нагрева (например, на полсекунды будет включаться символ «А» и на полсекунды – цифра «9»). По окончании периода быстрого нагрева конфорка вернется в обычный режим в соответствии с заданным уровнем, и символ «А» исчезнет.

Все конфорки снабжены функцией быстрого нагрева.

В приведенной ниже таблице указано время нагрева в режиме автоматического приготовления для разных уровней.

Уровень мощности	Быстрый нагрев Настройка времени работы (в секундах)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Таблица 2. Периоды быстрого нагрева в режиме автоматического приготовления

Включение функции автоматического приготовления

1. Включите варочную панель.
2. Выберите нужную конфорку с помощью кнопка выбора конфорки.
3. Установите с помощью кнопки «» нужный уровень нагрева конфорки. На панели управления появится цифра «9» и символ «А». Это означает, что установлен уровень нагрева «9» и включена функция быстрого нагрева.
4. Функция быстрого нагрева для заданного уровня устанавливается с помощью кнопок «» и «».
5. Заданная функция быстрого нагрева включается на период, указанный для соответствующего уровня нагрева в таблице 2. По окончании этого периода восстанавливается выбранный уровень нагрева. (Например, для уровня 6 этот период составляет 25 минут).

Выключение функции автоматического приготовления

- Чтобы досрочно отключить функцию автоматического приготовления, уменьшайте уровень нагрева, пока на индикаторе не появится цифра «00».
- По окончании периодов, указанных в таблице 2, функция автоматического приготовления выключается.

Большая мощность (ускоренный нагрев)

Режим большой мощности можно использовать для ускоренного нагрева конфорки. Однако не рекомендуется слишком долго использовать этот режим для приготовления пищи.

Выберите конфорку, которую нужно использовать, и поставьте на нее подходящую посуду. Повысьте уровень нагрева до 9, а затем понизьте его до уровня Р с помощью кнопки «». Из-за высокой температуры допустимое время нагрева конфорки в этом режиме составляет 10 минут. После этого конфорка, для которой был установлен режим ускоренного нагрева, автоматически понижает уровень до 9.

Выключение варочной панели

Чтобы выключить варочную панель, коснитесь главного выключателя «» и не отпускайте его в течение более 2 секунд. Если какая-либо конфорка после выключения варочной панели все еще горячая, значок «» на ее индикаторе будет светиться ровным светом.

Выключение отдельных конфорок

Для выключения отдельных конфорок можно использовать 3 различных способа.

1. Одновременное прикосновение к кнопкам «» и «»

Выберите нужную конфорку с помощью кнопки выбора «». Например, «». На индикаторе конфорки будет непрерывно светиться символ десятичной точки. Чтобы выключить конфорку, одновременно коснитесь кнопок «» и «».

2. Уменьшение уровня нагрева нужной конфорки до «0» с помощью кнопки «»

3. Использование функции выключения отдельной конфорки с помощью таймера (при наличии функции таймера)

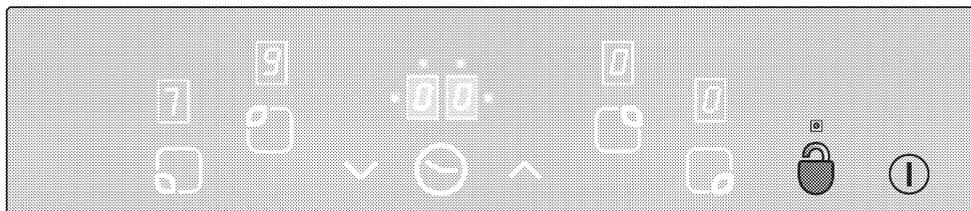
Блокировка кнопок*

Для блокировки панели сенсорного управления коснитесь кнопки «» и не отпускайте ее в течение более 2 секунд. Каждое действие подтверждается звуковым сигналом. После этого включается и светится ровным светом индикатор «», и все конфорки блокируются.

Если конфорки заблокированы, то действует только главный выключатель «».

Если при выключении варочной панели кнопки были заблокированы, они останутся заблокированными и при следующем включении варочной панели. В этом случае для использования варочной панели следует снять блокировку кнопок.

При отключении питания блокировка кнопок снимается.



Чтобы заблокировать или разблокировать сенсорную панель управления во время работы варочной панели, коснитесь кнопки «».

Блокировка от детей

В этой варочной панели предусмотрена защита для предотвращения включения конфорок детьми. Функция блокировки от детей предусмотрена для блокировки сенсорной панели управления усложненным многоэтапным способом.

Блокировку от детей можно включить или выключить только в режиме ожидания.

Блокировка прибора

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя «».
 2. Одновременно коснитесь кнопок «» и «», и не отпускайте их не менее 2 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал.
 3. Затем снова коснитесь кнопки «».
- При включении блокировки от детей звучит второй звуковой сигнал и на индикаторах всех конфорок появляется символ «».

Отмена блокировки кнопок

Чтобы разблокировать конфорку, коснитесь кнопки «» и не отпускайте в течение 2 секунд. Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

После этого индикатор «» погаснет. Теперь сенсорная панель управления разблокирована, и ею можно пользоваться как обычно.

Отключение блокировки от детей

1. Включите варочную панель с помощью главного выключателя «».
 2. Одновременно коснитесь кнопок «» и «», и не отпускайте их не менее 2 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал.
 3. Затем снова коснитесь кнопки «».
- После второго звукового сигнала блокировка от детей снимается.

«При отсутствии блокировки на панели непрерывно светится символ «».

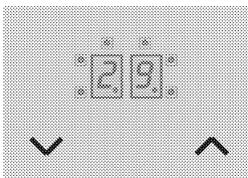
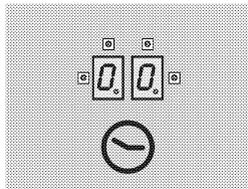
«Сразу же после снятия блокировки символ «» исчезнет.

Функция таймера *

Эта функция облегчает приготовление пищи. Вам не нужно постоянно находиться на кухне во время приготовления пищи – конфорка автоматически выключится в заданное время.

Таймер обеспечивает выполнение следующих функций:

С помощью сенсорной кнопки можно одновременно управлять 4 конфорками (максимум). Все таймеры можно использовать только после включения конфорки, которой они назначены.



Таймер конфорки

1. Сначала включите варочную поверхность и нужную конфорку (для конфорки можно задавать уровень нагрева от 1 до 9 и режим большой мощности – (P)).
2. Включите таймер конфорки, коснувшись кнопки «☉». На индикаторе таймера появятся цифры «00». Это означает, что таймер конфорки включен.
3. Установите нужное время с помощью кнопок «^» и «v».

Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

Установка таймеров для других конфорок

1. После включения таймера первой конфорки снова коснитесь кнопки «☉». Управление перейдет по часовой стрелке к следующей активной конфорке, выделенной для таймера. Рекомендованный для назначения таймер обозначается мигающим символом «☉».
2. Установите нужное время с помощью кнопок «^» и «v».

- Последовательно прикасаясь к клавише «☉», можно назначить таймеры для остальных включенных конфорок.
- Через 10 секунд после установки значений таймеров для конфорок на индикаторе таймера появляется время окончания, которое наступит первым. При этом начнет мигать индикатор соответствующей конфорки.
- Значки «♦♦» на индикаторе таймера, которые светятся ровным светом, обозначают работающие таймеры.
- Переключая клавишу «☉», можно отобразить настройки таймера для конфорки. После этого индикатор таймера конфорки «☉» начинает мигать.

По истечении времени, назначенного таймеру, прозвучит звуковой сигнал. Для выключения зуммера достаточно прикоснуться к любой кнопке на сенсорной панели управления.

Отмена таймеров

Сначала выберите индикатор таймера, который нужно выключить, с помощью кнопки «☉».

Выбранный таймер можно отменить двумя способами.

- уменьшайте время, прикасаясь к кнопке «v» до тех пор, пока на индикаторе таймера не появятся цифры «00».
- одновременно прикоснитесь к кнопкам «^» и «v» и не отпускайте их полсекунды, пока на индикаторе таймера не появятся цифры «00».

Шумы

Во время работы варочной панели могут быть слышны звуки. Это нормальное явление при приготовлении пищи с помощью индукционного нагрева. Такие звуки

- могут усиливаться при увеличении мощности,
- могут возникать в материале, из которого изготовлена посуда.
- При низкой мощности регулярно слышен звук включения-выключения, что связано с принципом работы варочной панели.
- Звуки могут возникать при нагревании пустой посуды. Если налить в посуду воду или положить продукты, звуки прекратятся.
- Может быть слышен звук вентилятора, используемого для охлаждения электронных компонентов.

Калибровка датчика и сообщения об ошибках

После включения питания блок управления варочной панелью автоматически выполняет калибровку с учетом состояния датчика, стеклокерамической поверхности и окружающей среды. Во время калибровки не допускается размещение каких-либо предметов, закрывающих стеклянную поверхность в области датчика. Кроме того, панель управления не должна сильно освещаться, например, солнечным светом, мощными галогенными лампами и т.п.

Причина ошибки	Индикация
Слишком сильное внешнее освещение	F1
Сильное пульсирующее освещение (люминесцентная лампа)	F2
Датчик закрыт блестящим предметом	F3
Сильное пульсирующее внешнее освещение	F4
Ошибка калибровки	AX
Ошибка индукционного оборудования	EX

Таблица 3. Коды и причины ошибок (X= «0...9»)

Практический пример

Калибровку можно успешно выполнить при таком освещении: освещение электрической лампочкой без отражателя (100 Вт, матовая), расположенной над стеклокерамической варочной панелью на высоте 70 см.

После успешной калибровки варочная панель сможет работать даже при сильном освещении, например, галогенной лампой направленного света с отражателем (50 Вт).

В случае ошибки калибровка выполняется повторно до тех пор, пока внешние условия не позволят выполнить успешную калибровку. Работа блока управления варочной поверхностью возможна лишь в том случае, когда была успешно завершена калибровка всех датчиков.

После успешного завершения процесса калибровки система управления допускает весьма сильное внешнее освещение.

Во время работы блок управления варочной панелью постоянно настраивается и калибруется в соответствии с изменением внешних условий.



Ознакомьтесь с пояснениями сообщений об ошибках, которые могут появляться на панели управления, приведенными в таблице 3.

- Если сенсорная панель управления накрыта чем-либо в течение более 10 секунд, вся система управления отключается и подается звуковой сигнал. Кроме того, на индикаторе конфорки появляется мигающий символ «F».
- Если на поверхность сенсорной панели управления попадает струя пара, вся система управления отключается и может подаваться звуковой сигнал.
- Содержите в чистоте поверхность сенсорной панели управления, иначе, она может выйти из строя.

5 Уход и техническое обслуживание

Уход за керамической варочной поверхностью

Стеклокерамическая поверхность достаточно прочна для ежедневного использования, а ее ровная поверхность упрощает чистку, однако следует придерживаться следующих мер предосторожности.

- Если на стеклокерамической поверхности появилась трещина, немедленно отключите прибор от электрической сети.
- Не позволяйте детям находиться рядом с горячими поверхностями.
- Во избежание загрязнения конфорок перед использованием убедитесь, что нижняя часть посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.
- Не используйте поверхность прибора для нарезки хлеба, овощей или фруктов и т.п.
- Не используйте поверхность в качестве места хранения, а также для других целей, не связанных с приготовлением пищи.
- Не передвигайте по поверхности варочной панели и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как это может привести к повреждению поверхности.
- Не кладите на поверхность такие материалы, как пластмасса, алюминий и т.п.

Если такой материал расплавился на поверхности, необходимо немедленно удалить специальным скребком.

- Не используйте для очистки керамической поверхности варочной панели посудное полотенце или губку, так как они могут оставлять на поверхности слой загрязненного чистящего средства, которое при следующем использовании панели сгорит и обесцветится.
- Не нагревайте пустую эмалированную посуду.
- Брызги могут повредить керамическую поверхность и вызвать возгорание.

Размер посуды

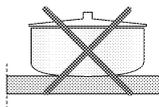
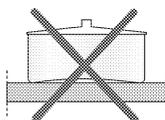
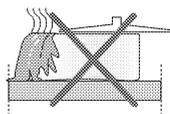
Для максимальной эффективности и безопасности используйте для каждой конфорки посуду рекомендованных размеров.

- Используйте для приготовляемой пищи посуду достаточной емкости, чтобы продукты не выплескивались при кипении, так как это потребует дополнительной чистки поверхности.
- Не кладите на конфорки крышки.

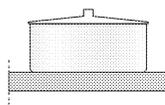
Ставьте посуду по центру конфорки. Переставляя посуду с одной конфорки на другую, приподнимайте кастрюлю, а не передвигайте ее по поверхности.

- Не используйте кастрюли с алюминиевым дном. (Это может привести к износу стеклокерамической поверхности).

- Используйте посуду, описанную в разделе, посвященном выбору посуды. Не используйте посуду из таких материалов как «боросиликатное стекло», или «пирекс», которые предназначены, в основном, для духовок.



- Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



- Оптимальная эффективность достигается при использовании посуды, диаметр которой совпадает с диаметром конфорки.

Жаренье во фритюре



- Заполняйте посуду жиром не более чем на одну треть.
- Не оставляйте посуду без присмотра во время нагрева или приготовления блюда.

- Не жарьте слишком большое количество продукта одновременно, особенно замороженного. Это приводит к снижению температуры жира, из-за чего продукт впитывает слишком много жира.
- Тщательно просушите продукты перед жареньем и опускайте их в горячий жир медленно. В частности, если замороженные продукты опускать слишком быстро, то образуется обильная пена, и жир разбрызгивается.
- При нагревании жира не закрывайте посуду крышкой.

- Содержите наружную сторону посуды в чистоте, чтобы на ней не было следов жира.
- При длительном приготовлении продукта в неподходящей посуде жир может загореться.

Если загорелась посуда с фритюром или посуда с другими продуктами

1. Выключите варочную панель
2. Погасите пламя одеялом или влажной тканью.



Не тушите огонь водой. Дайте посуде остыть в течение не менее 30 минут.

Большинство ожогов и травм возникают вследствие того, что горящую кастрюлю пытаются снять и убрать подальше от плиты.

6 Чистка

Перед чисткой отключите прибор от электрической сети.

- Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что все выключатели находятся в положении «Отключено».
- **Прежде чем приступить к чистке, убедитесь, что варочная панель достаточно остыла.**
- Не смешивайте различные чистящие средства, так как активные различные компоненты могут вступить в реакцию, что приведет к непредвиденным результатам.

Внешняя поверхность

Протирайте внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие засохшие пятна удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.

Стеклокерамическая поверхность

Выполняйте чистку ежедневно во избежание пригорания загрязнений.

1. Протирайте всю поверхность варочной панели чистой тряпкой, смоченной в чистой воде и затем отжатой, так как при следующем использовании конфорки остатки пищи могут пригореть и повредить стеклокерамическую стеклянную поверхность.

2. Вытирайте поверхность насухо мягкой тканью.

- **Не используйте проволочные мочалки, абразивные порошки, стиральные или отбеливающие чистящие средства, так как это приведет к повреждению поверхности.**
- Для удаления с поверхности остатков пищи и стойких пятен можно использовать скребок для керамических плит (его можно приобрести в магазинах).

- **Не используйте для чистки поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащие кислоту или хлор. Используйте для чистки мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, и жидкое неабразивное моющее средство. Протирайте поверхность в одном направлении.**
- **Сахаросодержащие остатки пищи, такие как заварной крем или сироп, следует немедленно удалить скребком, не дожидаясь остывания поверхности, иначе могут возникнуть необратимые повреждения варочной панели.**

• Чистящие средства, которые подходят для керамической поверхности, могут повредить другие детали варочной панели, поэтому будьте осторожны с соседними деталями.

• Для чистки варочной панели не пользуйтесь парочистителями или струйными очистителями.

Со временем...

- Со временем может произойти некоторое обесцвечивание покрытия и других поверхностей. Это не влияет на работу прибора.
- Обесцвечивание и появление пятен на конфорке является нормальным явлением, а не признаком неисправности.



Предупреждение

Храните скребок для чистки панели в недоступном для детей месте.

7 Поиск и устранение неисправностей

Если варочная панель не работает



Если прибор не работает, проверьте следующее:

- Возможно, произошло нарушение электроснабжения.
- Возможно, перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель, или же выключен главный выключатель на распределительном щитке.
- Возможно, произошел перегрев. Подождите, пока варочная панель остынет.
- Возможно, используется неподходящая посуда. Проверьте посуду.

Если непрерывно светится символ **U**:

- Возможно, на включенной конфорке нет посуды.
- Возможно, посуда не подходит для индукционного нагрева.
- Возможно, посуда расположена не по центру конфорки или дно посуды слишком мало для выбранной конфорки.
- Возможно, посуда или конфорка слишком горячие. Подождите, пока они остынут.

Если выбранная конфорка неожиданно выключилась:

- Возможно, истекло время работы выбранной конфорки.
- Возможно, произошел перегрев. Подождите, пока варочная панель остынет.
- Возможно, что-то касается панели управления.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена:

- Возможно, посуда не подходит для индукционного нагрева.
- Возможно, дно посуды слишком мало для выбранной конфорки.
- Возможно, посуда расположена не по центру конфорки.

Если символ **U** не появляется при включении конфорки, даже если на ней нет посуды:

- Если варочная панель подключена к двухфазной сети, то возможно, одна из фаз неисправна.

Вентилятор охлаждения после выключения варочной панели продолжает работать:

Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.

При возникновении ошибки E1, E2, E3 для любой из керамических электроконфорок:

- Возможно, температура окружающей среды в месте установки варочной панели очень низкая. Подождите, пока помещение прогреется до достаточной температуры (20°C).

Если вам не удалось устранить неисправность, выполнив приведенные выше указания, отсоедините варочную поверхность от сети питания, а затем снова подсоедините ее через несколько секунд.

Если после выполнения указанных выше проверок устройство по-прежнему не работает, обратитесь в сервисный центр.

Особенности эксплуатации

- Обычно металлические детали во время использования издают звуки из-за расширения или сокращения.
- Если в процессе приготовления блюд горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями варочной панели он может конденсироваться в виде капель воды. Это нормальное явление, которое не является признаком неисправности.

8 Транспортировка

Сохраните оригинальную картонную коробку и другие упаковочные материалы в удобном месте. Перевозите варочную панель в оригинальной упаковке. Следуйте указаниям, напечатанным на упаковке.

Если упаковочная коробка не сохранилась

Закрепите крышки и подставки для посуды клейкой лентой.
Оберните изделие пузырчатым полиэтиленом или толстым картоном и надежно заклейте лентой, чтобы предотвратить повреждения при транспортировке.
Варочную панель следует транспортировать в вертикальном положении. Не кладите посторонние предметы на варочную панель.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

**Юридический адрес: 601010, Владимирская область, Киржачский район, завод
«БЕКО»**

**Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую
линию**

8-800-200-23-56.

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