

Инструкция за инсталация и употреба на индукционен плот

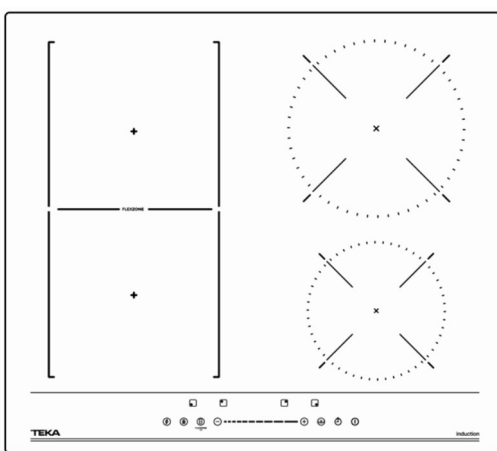
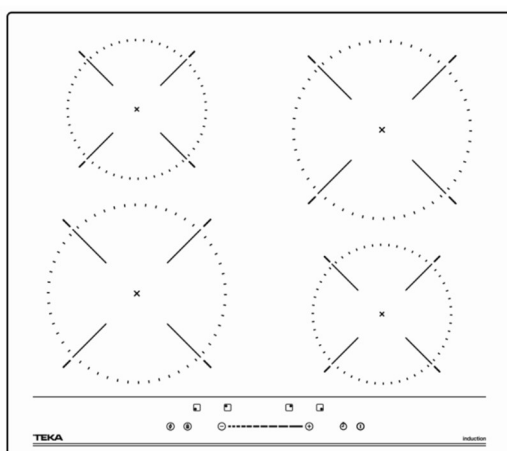
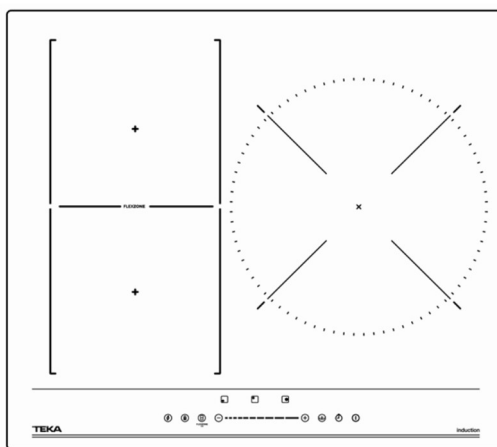
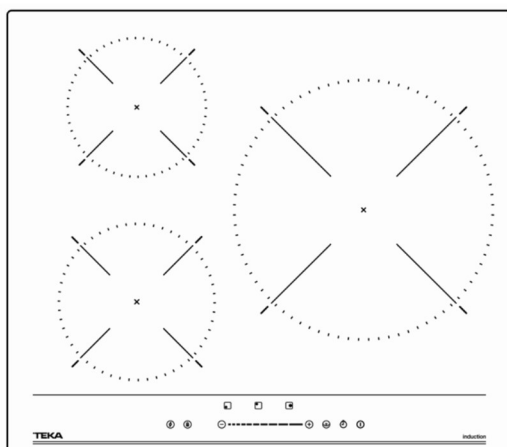
**IBC 63 BF1000 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 /
IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK**



Съдържание

Информация за безопасност	4
Инсталация	4
Работа с уреда и поддръжка	4
Представяне на продукта	8
Изглед отгоре	8
Контролен панел	10
Относно индукционното готвене	12
Преди първоначалната употреба на вашия нов индукционен плот	12
Използване на сензорните бутони	12
Избиране на подходящи съдове за готвене	13
Размери на съдовете	14
Насоки за готвене	15
Употреба на плота	16
Използване на уреда	16
Използване на функцията Boost	18
Използване на функцията Keep Warm	19
Използване на Flex зоната	20
Използване на функцията BBQ	21
Заклучване на сензорните бутони	21
Защити	22
Използване на таймера	22
Степени на мощност	25
Инсталация	26
Избор на оборудване за монтаж	26
Преди инсталацията	27
Монтаж	28
Свързване на плота към електрическото захранване	29
Поддръжка и почистване	30
Ако нещо не работи	33
Кодове за грешка и проверка	35
Технически данни	36
Информация за продукта	37
Грижа за околната среда	41

Индукционен плот



Уважаеми, клиенти,

Благодарим ви, че поръчахте този индукционен плот. Моля, прочетете внимателно ръководството с инструкции преди първоначалната употреба на уреда.

Дръжте ръководството с инструкции на сигурно място за бъдеща употреба.

В зависимост от модела, аксесоарите включени към комплекта на уреда могат да се различават от тези, които са описани.

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете информацията описано по-долу преди първоначалната употреба на уреда.

Инсталация

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическото захранване преди неговата инсталация.
- Свързването към заземена електрическа мрежа е задължително.
- Електрическото свързване трябва да бъде извършено единствено от квалифициран техник.
- Неспазването на съветите описани по-горе може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Бъдете внимателни! Панелните ръбове са остри.
- Ако не използвате предпазливо уреда, това може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции преди инсталацията или употребата на уреда.
- Не поставяйте никакви възпламеними материали или продукти върху уреда.
- За да избегнете възникването на опасни ситуации, моля инсталирайте уреда според инструкциите описани в това ръководство..
- Този уред трябва да бъде инсталиран и заземен единствено от квалифициран специалист.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
- Неправилната инсталация може да направи гаранцията на уреда невалидна.

Работа с уреда и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе върху счупен или пукнат индукционен плот. Ако забележите счупвания или пукнати по стъклокерамичния плот, незабавно го изключете от електрическата мрежа (дръпнете щепсела от контакта) и се свържете с квалифициран специалист за отстраняването на проблема.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа преди извършването на операции като поправка, почистване и поддръжка.

- Неспазването на инструкциите описани по-горе може да доведе до възникването на токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност. Въпреки това е препоръчително хора със сърдечен байпас или други електрически импланти (като инсулинови помпи) да се консултират със своя лекар преди използването на стъклокерамичния плот, за да се уверят, че техните импланти няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да причини смърт.

Внимание! Гореща повърхност

- По време на работа, достъпните части на уреда ще станат достатъчно горещи, за да причинят изгаряния.
- Бъдете внимателни част от вашето тяло или дреха да не попаднат в контакт със стъклокерамичната повърхност на плота.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и похлупаци не трябва да бъдат поставяни върху горещата повърхност тъй като ще се нагряят.
- Дръжте децата далеч от уреда.
- Дръжките на тенджерите може да се нагорещят. Уверете се, че дръжките на тенджерите не надвисват над други зони за готвене, които са включени. Пазете дръжките далеч от деца.
- Неспазването на тези съвети може да доведе до сериозни изгаряния.

Опасност от порязване

- Замърсявания, причинени от загоряване могат да бъдат отстранени с помощта на домакинска шпатула за почистване на стъклокерамични плотове. След издърпване на защитния капак се разкрива острият като бръснач ръб на шпатулата. Бъдете изключително внимателни и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.
- Всяко невнимание може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Когато използвате уреда никога не го оставяйте без надзор. Изкипяването причинява пушек и мазни петна, които могат да се възпламенят.
- Никога не използвайте уреда като място за съхранение.

- Никога не оставяйте предмети или съдове върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте магнетизируеми предмети (например кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (например компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от електромагнитното му поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или отопляване на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони). Не разчитайте на функцията за разпознаване на съдове да изключи зоните за готвене след сваляне на съдовете от плота.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда, да седят, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които са интересни за децата, в шкафовете над уреда. Ако се покатерят върху готварския плот, децата могат да се наранят сериозно.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, в която се ползва уредът.
- Децата или хора с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за употребата му. Инструкторът трябва да се увери, че те могат да използват уреда без опасност за самите тях или околните.
- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част на уреда, освен ако не е изрично препоръчано в това ръководство. Всички други дейности по сервизното обслужване трябва да се извършват от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху готварския плот.
- Не стъпвайте върху готварския плот.
- Не използвайте съдове с назъбени ръбове и не влачете съдове по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да го надраска.
- Не използвайте тел или други твърди абразивни почистващи препарати за почистване на готварския плот, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред е предназначен за използване в домакинството и други подобни приложения като:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - селскостопански сгради;

- от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
- места за настаняване, предлагащи нощувка и закуска.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на ползването му.

Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи.

Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

- Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират съответните опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на плота не трябва да се извършва от деца, освен ако не са над 8 годишна възраст и са под постоянен надзор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Внимавайте когато приготвяте ястия с мазнина или олио. Нагорещената мазнина е лесно запалима. При наличие на пламък, никога не се опитвайте да го загасите с вода! Използвайте похлупак, чиния или нещо, с което да го покриете и задушите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху готварския плот.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Ако забележите пукнати върху стъклокерамичния плот незабавно го изключете от електрическата мрежа, за да избегнете опасността от токов удар.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Уредът не е проектиран за използване с външен таймер или с дистанционно управление.

ВНИМАНИЕ



- Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Ястия, които изискват кратко време за приготвяне, трябва да бъдат постоянно наблюдавани.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- За да се предотврати преобръщане на уреда, трябва да бъде монтирано стабилизиращо средство. Моля, консултирайте се с инструкциите за инсталация.

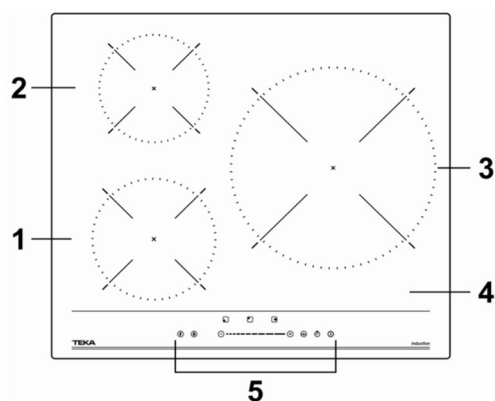
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на уреда или посочени от него в инструкцията за употреба като подходящи, или предпазители за котлони, вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти. Този уред включва заземителна връзка само за функционални цели.

Представяне на продукта

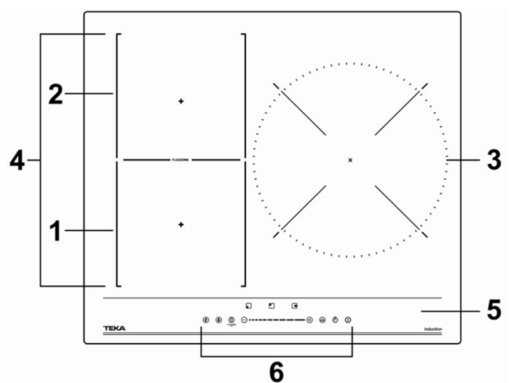
Изглед отгоре



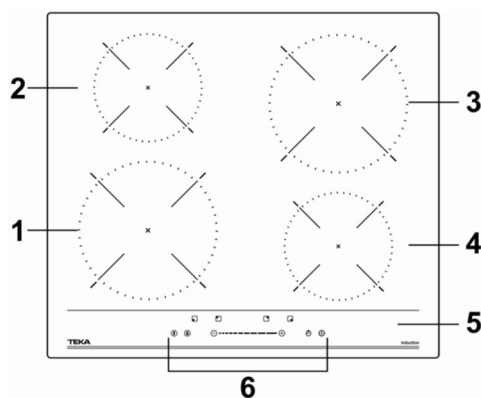
IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF

1	мощност на зоната 2000 W, максимална мощност с функция Boost 2600 W
2	мощност на зоната 1500 W, максимална мощност с функция Boost 1800 W

3	мощност на зоната 2500 W, максимална мощност с функция Boost 3500 W
4	Стъклена плоча
5	Контролен панел

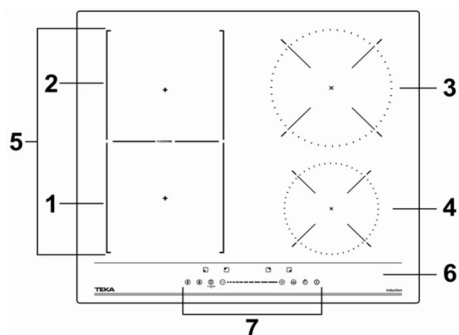


IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	мощност на зоната 2000 W, максимална мощност с функция Boost 2600 W
2	мощност на зоната 1500 W, максимална мощност с функция Boost 1800 W
3	мощност на зоната 2500 W, максимална мощност с функция Boost 3500 W
4	Flex зона 2500 W, максимална мощност с функция Boost 2800 W
5	Стъклена плоча
6	Контролен панел



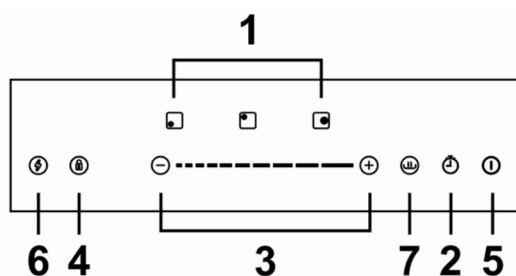
IBC 64100 SSS BK	
1	мощност на зоната 2000 W, максимална мощност с функция Boost 2600 W
2	мощност на зоната 1500 W, максимална мощност с функция Boost 1800 W
3	мощност на зоната 2000 W, максимална мощност с функция Boost 2600 W

4	мощност на зоната 1500 W, максимална мощност с функция Boost 1800 W
5	Стъклена плоча
6	Контролен панел



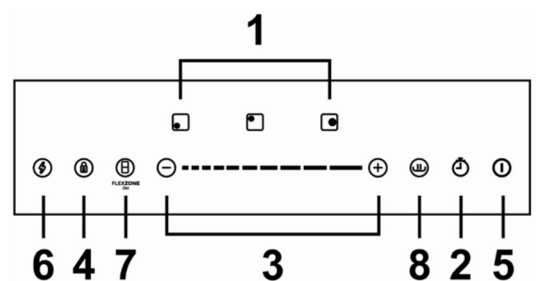
IBF 64200 SSS BK	
1	мощност на зоната 2000 W, максимална мощност с функция Boost 2600 W
2	мощност на зоната 1500 W, максимална мощност с функция Boost 2000 W
3	мощност на зоната 2000 W, максимална мощност с функция Boost 2600 W
4	мощност на зоната 1500 W, максимална мощност с функция Boost 1800 W
5	Flex зона 2500 W, максимална мощност с функция Boost 2800 W
6	Стъклена плоча
7	Контролен панел

Контролен панел

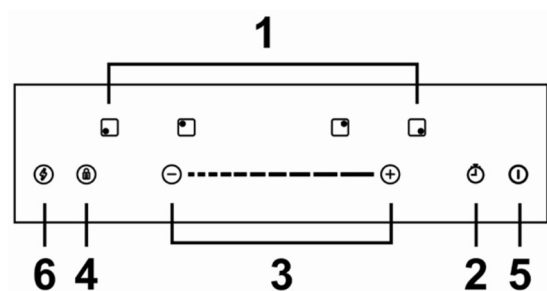


IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
1	Индикатор на зоната за готвене
2	Бутон за регулиране на таймера
3	Бутон за настройка на степента на мощност
4	Бутон за блокировка/Пауза

5	Бутон за включване/изключване
6	Бутон за функцията Boost
7	Бутон за функцията Keep Warm

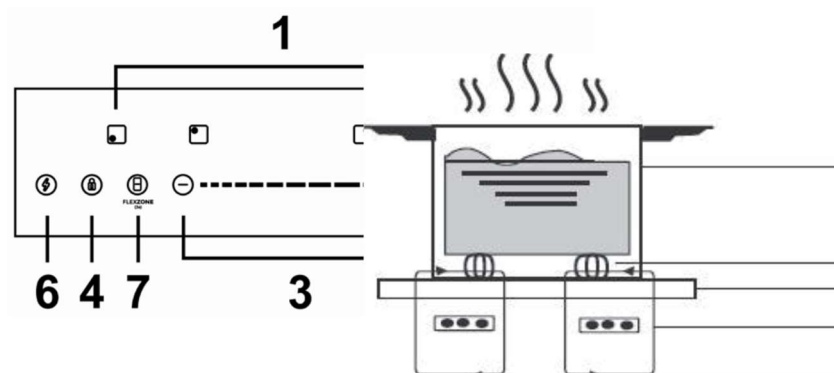


IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
1	Индикатор на зоната за готвене
2	Бутон за регулиране на таймера
3	Бутон за настройка на степента на мощност
4	Бутон за блокировка/Пауза
5	Бутон за включване/изключване
6	Бутон за функцията Boost
7	Бутон за Flex зоната
8	Бутон за функцията Keep Warm



IBC 64100 SSS BK	
1	Индикатор на зоната за готвене
2	Бутон за регулиране на таймера
3	Бутон за настройка на степента на мощност
4	Бутон за блокировка/Пауза

5	Бутон за включване/изключване
6	Бутон за функцията Boost



IBF 64200 SSS BK	
1	Индикатор на зоната за готвене
2	Бутон за регулиране на таймера
3	Бутон за настройка на степента на мощност
4	Бутон за блокировка/Пауза
5	Бутон за включване/изключване
6	Бутон за функцията Boost
7	Бутон за Flex зоната
8	Бутон за функцията Keep Warm

Относно индукционното готвене

Индукционното готвене е безопасна, модерна, ефикасна и икономична технология за готвене. Тя работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в съда за готвене вместо индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагорещява само защото съдът в крайна сметка го загрева.

Преди първоначалната употреба на вашия нов индукционен плот

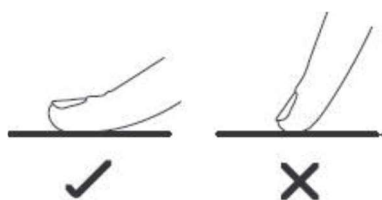
- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Инструкции за безопасност“.
- Отстранете защитното фолио, което може да е останало върху вашия индукционен плот.

Използване на сензорните бутони

Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.

- Докосвайте бутоните с възглавничката на пръста, а не с върха.
- Ще прозвучава звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти и сухи и че няма никакъв предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори и тънък слой вода може да възпрепятства сензорното управление.

Избиране на подходящи



съдове за готвене

- Използвайте само съдове с дъно, подходящо за индукционно готвене. Потърсете символа за индукционно готвене върху опаковката или върху дъното на съда.
- Може да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи като извършите тест с магнит. Доближете магнит към дъното на съда. Ако привлича магнита, съдът е подходящ за индукционен плот.

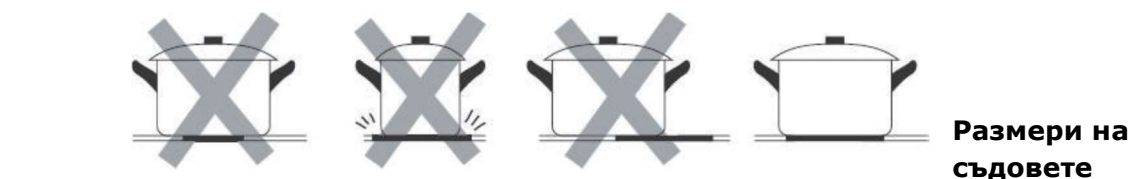
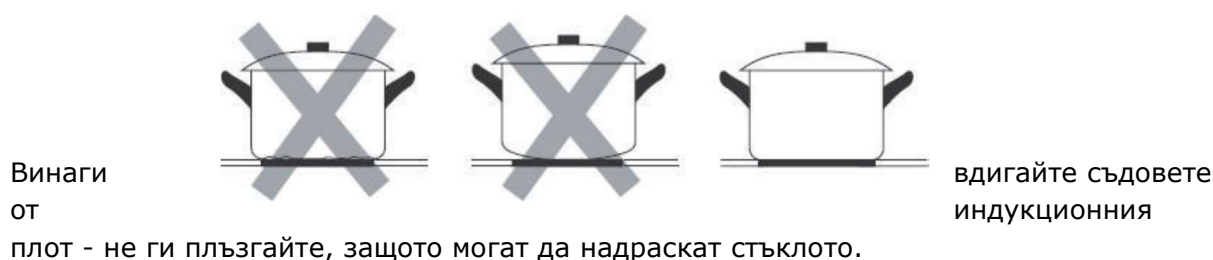


Ако нямате магнит:

1. Налейте малко вода в съда, който искате да проверите.
2. Ако символът  не мига върху дисплея и водата се загрева, съдът е подходящ.
 - Съдове за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глина.

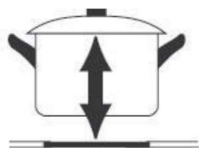
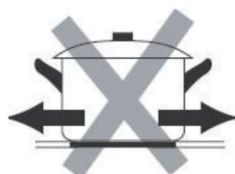
Не използвайте съдове за готвене с наъбени краища или с изкривено дъно.

Уверете се, че дъното на вашия съд е гладко, че е разположено плътно върху стъклото и е със същия размер като този на зоната за готвене. Използвайте съдове с диаметър равен на очертанието на избраната зона. Ако използвате съд с по-големи размери, ще се изразходва повече енергия при максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да е по-малка от очакваната. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене.



Зоните за готвене се адаптират автоматично към диаметъра на съда. Въпреки това дъното на този съд трябва да има минимален диаметър според съответната зона за готвене. За да получите най-добра ефективност на вашия плот, моля, поставете съда в центъра на

Основен индукционния



диаметър на съд за готвене

IBC 63 BF100 / IBC 63100 BF	
Зона за готвене	Минимум (мм)

1 (180 мм)	120
2 (160 мм)	100
3 (300 мм)	180

IBF 63200 BK / IBF 63 BK200	
Зона за готвене	Минимум (мм)
1. 2 (180 x 180 мм)	120
Flex зона	240 или 160 или 270
3 (300 мм)	180

IBC 64100 SSS BK	
Зона за готвене	Минимум (мм)
1. 3 (210 мм)	140
2. 4 (160 мм)	100

IBF 64200 SSS BK	
Зона за готвене	Минимум (мм)
1. 2 (180 x 180 мм)	120
Flex зона	240 или 160 или 270
3 (210 мм)	140
4 (160 мм)	100

Насоки за готвене



Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функцията за усилване на мощността PowerBoost. Олиото и мазнината ще се възпламенят спонтанно, ако са с изключително висока температура, а това представлява сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- Когато ястието започне да кипи, намалете степента на мощност.

- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез задържане на топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете готвенето с висока степен на мощност и намалете мощността, когато храната се загрее достатъчно.

Къкрене, готвене на ориз

- Къкренето става под точката на кипене, при около 85°C, когато мехурчета се издигат само от време на време към повърхността на течното ястие. То е ключово за приготвянето на вкусни супи и яхнии, тъй като ароматите се развиват без прекалено дълго готвене на храната. Сосове на яйчна основа, които се съствят с брашно, също би трябвало да се приготвят под точката на кипене.
- Някои ястия, включително готвенето на ориз по метода на абсорбцията, могат да изискват степен на мощност по-висока от най-ниската такава, за да се гарантира, че храната ще успее да се приготви в препоръчаното време.

Приготвяне на пържоли

За да пригответе сочни, ароматни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути, преди да го готвите.
2. Загрейте тиган за пържене с тежко дъно.
3. Намажете пържолата от двете страни с мазнина. Пръснете малко количество олио върху горещия тиган и след това поставете месото в тигана.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвенето. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и с каква степен на изпичане я желаете. Времето може да варира от 2 до 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените степента на готовност – колкото по-твърда се усеща, толкова по-добре изпечена ще е.
5. Оставете пържолата в затоплена чиния за няколко минути, за да може да стане крехка преди сервиране.

Пържене в уок

1. Изберете уок с плоско дъно, подходящ за използване върху индукционен плот или голям тиган за пържене.

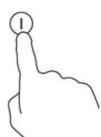
2. Пригответе всички съставки и оборудване. Пърженето при непрекъснато разбъркване трябва да бъде бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки порции.
3. Загрейте предварително тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Сгответе първо месото и го оставете настрани, като го поддържате топло.
5. Запържете зеленчуците, като бъркате непрекъснато. Когато са горещи, но все още хрупкави, включете по-ниска степен на мощност, върнете месото в тигана и добавете вашия сос.
6. Разбъркайте съставките леко, за да се уверите, че са еднакво горещи.
7. Сервирайте веднага.

Употреба на уреда

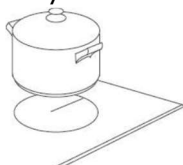
Използване на уреда

Начало на готвенето

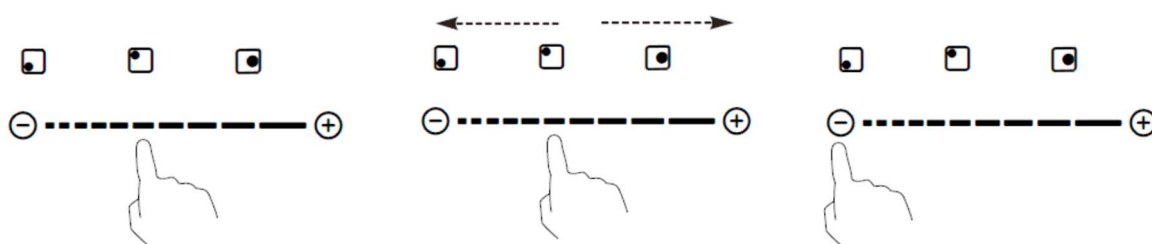
1. Докоснете бутонът ON/OFF.
След включването на уреда ще се чуе еднократен звуков сигнал и върху всички дисплеи ще се покаже символа "--" или "--", показвайки, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.



2. Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която желаете да използвате.
- Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.



3. Чрез бутон за избор на зона , изберете такава и настройте степен на мощност като докоснете плъзгача или бутоната "+" или бутоната "-".



- Ако не изберете зона за готвене в рамките на 1 минута, индукционният плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- При процеса на готвене, може да променят по всяко време степента на мощност.
- Може да избирате мощност от степен 1 до степен 9.

Ако върху дисплея мига символа $\geq \cup \leq$ заедно с настроената степен на мощност

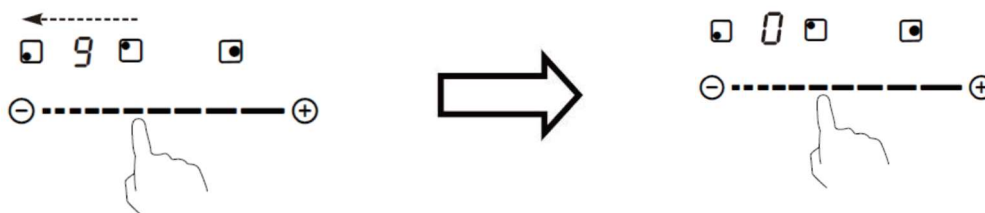
Това означава, че:

- не сте поставили съд върху правилната зона за готвене или,
- съдът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене, или,
- съдът е твърде малък или не е центриран правилно върху зоната за готвене.

Не се извършва нагряване, ако няма подходящ съд върху зоната за готвене. Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху плота не бъде поставен подходящ съд.

Край на готвенето

- Изключете зоната за готвене като плъзнете пръста си наляво по плъзгача до позиция "-" и задръжте за около 1 секунда.



- Уверете се, че дисплеят показва „0” и после показва символа “Н”.



- Изключете индукционния плот, като натиснете бутона ON/OFF.



- Пазете се от горещите повърхности.
Символът “Н” показва коя зона за готвене е гореща на допир. Индикацията ще изчезне, когато повърхността се е охладила до безопасна температура. Остатъчната топлина може да се използва и като функция за пестене на енергия - ако искате да загреете други съдове, използвайте зоната за готвене докато е все още гореща.

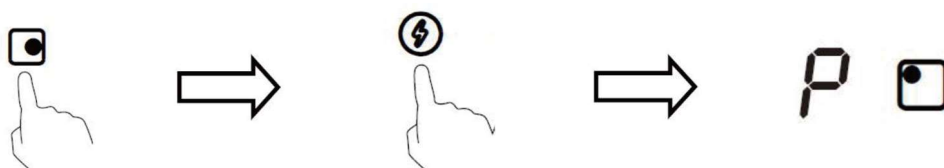


Използване на функцията Boost за по-голяма мощност

Тази функция загрева определена зона на висока степен на мощност за една секунда. Функцията има максимален период на работа от 5 минути. Чрез нея вие имате възможност по-бързо да пригответе желаното от вас ястие.

Включване на функцията Boost

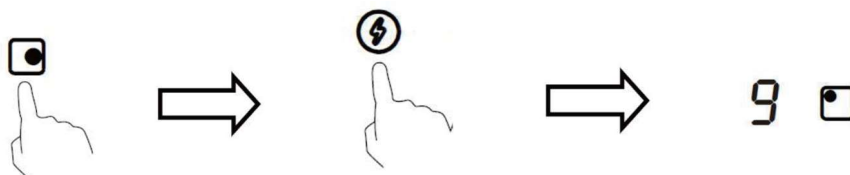
1. Включете желаната от вас зона за готвене чрез бутона за избор на зона. Индикаторът намиращ се до бутона ще започне да мига.
2. Натиснете бутона Boost, зоната ще започне работа в режим на функцията Boost. Върху дисплея за мощност ще се появи символа "P", за да покаже, че функцията Boost е активна.



3. Функцията Boost ще работи 5 минути, след което зоната за готвене ще се върне към степента на мощност, която е била настроена преди нея.

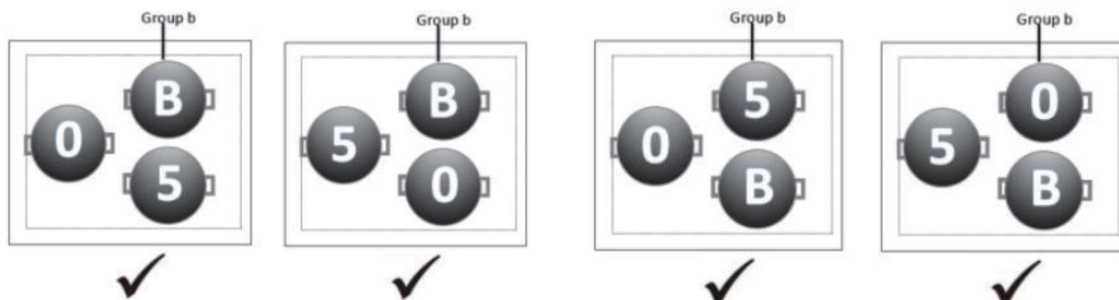


4. Ако искате да откажете функцията преди 5-те минути да са изтекли, натиснете бутона за избор на зона и след това натиснете бутона Boost. Зоната за готвене ще се върне към степента на мощност, която е била настроена преди активирането на функцията Boost.

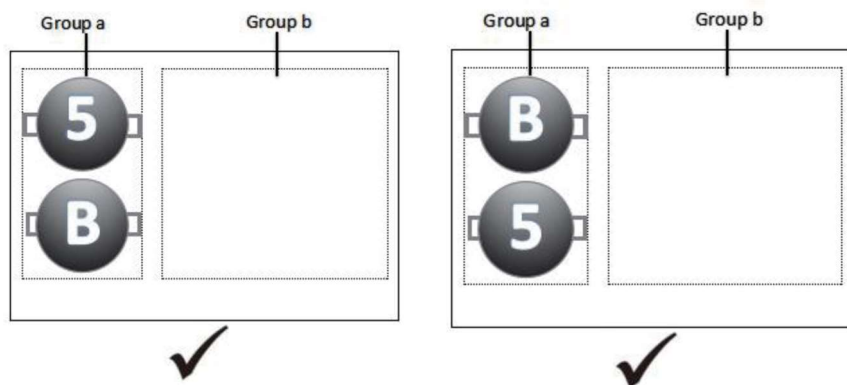


Ограничения при използването на функцията Boost

Трите зони са разделени на две групи. Ако използвате функцията Boost за една зона, се уверете, че другата зона в групата работи на степен на мощност 5 или по-ниска.



Четири зони са разделени на две групи. Ако използвате функцията Boost за една зона, се уверете, че другата зона в групата работи на степен на мощност 5 или по-ниска.



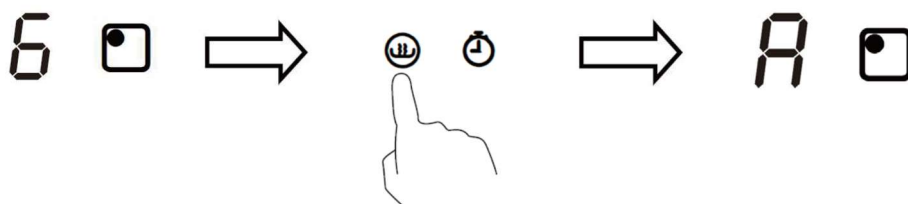
Използване на функцията Keep Warm (с изключение на модела IBC 64100 SSS BK)

Тази функция е подходяща за поддържане на храната топла.

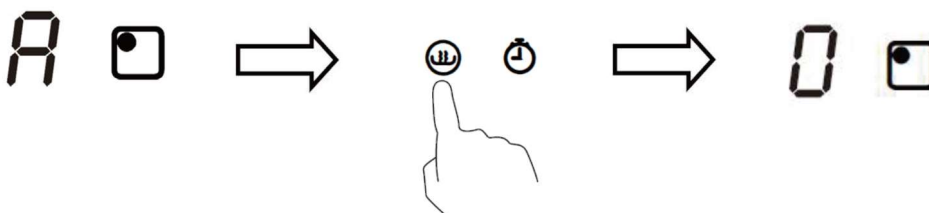
1. Включете желаната от вас зона за готвене чрез бутона за избор на зона. Индикаторът намиращ се до бутона ще започне да мига.



2. Задръжте бутона за натиснат за около 3 секунди. Индикаторът на зоната ще покаже символа "A". Функцията ще бъде активирана.



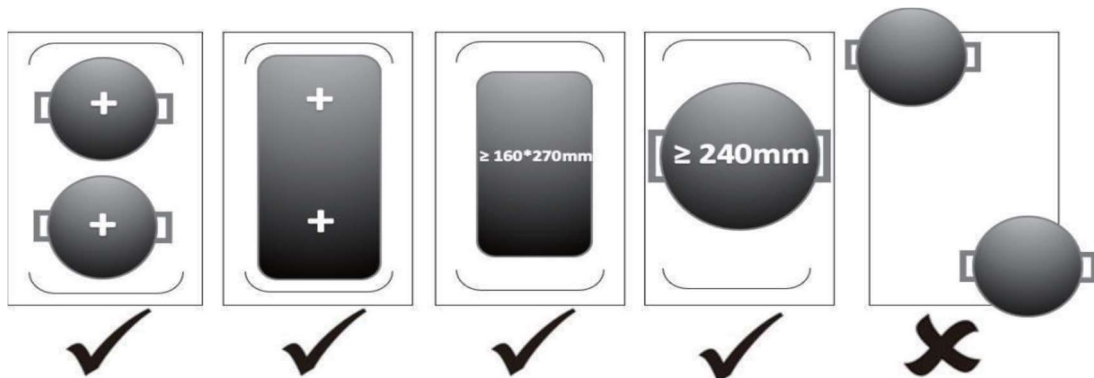
3. Ако искате да откажете функцията, натиснете бутона за избор на зона и след това задръжте бутона с икона за около 3 секунди. Зоната за готвене ще се върне на степен на мощност "0".



Използване на Flex зоната

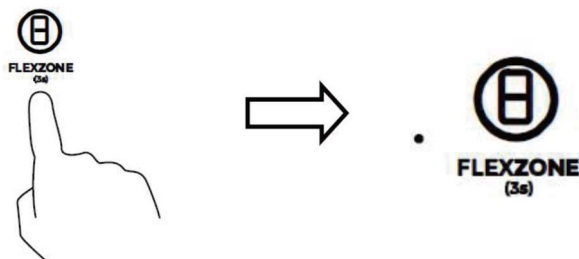
(за модели IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

- Тази зона може да бъде използвана като единична зона или като две различни зони в зависимост от нуждите на готвенето.
- Flex зоната е направена от два независими индуктора, които могат да бъдат контролирани отделно.
- Важно: Уверете се, че поставяте съда центриран върху единичната зона за готвене. Когато използвате голяма тенджера, овален, правоъгълен или голям тиган, се уверете че те са центрирани върху готварската зона и покриват двата кръста.
- На снимката по-долу може да видите примери за правилно и неправилно поставяне на съдовете:



Като голяма единична зона

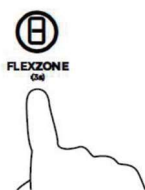
1. Докоснете бутона за активиране на Flex зоната, за да активирате функцията като голяма единична зона. Индикаторът намиращ се до бутона ще светне.



2. Докоснете един от бутоните за избор на зона и след което посредством плъзгача изберете степен на мощност.

Като две отделни зони

1. Ако искате да откажете функцията, просто натиснете отново бутона за избор на Flex зоната. Индикаторът намиращ се до бутона ще изгасне.



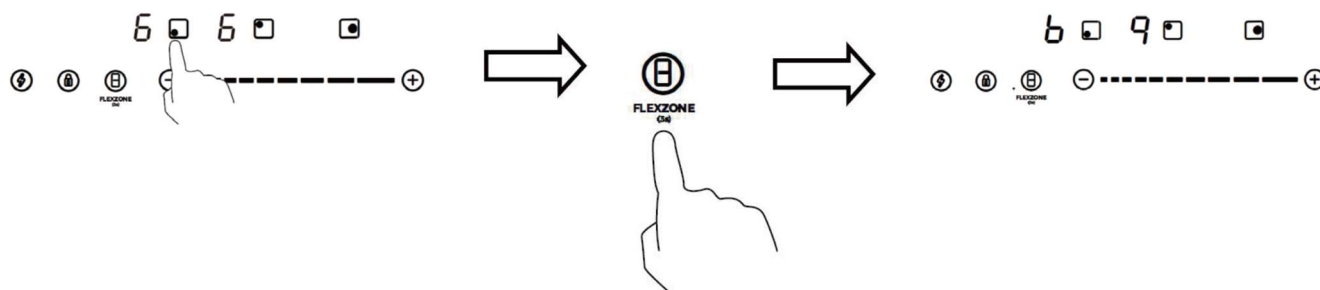


Използване на функцията BBQ

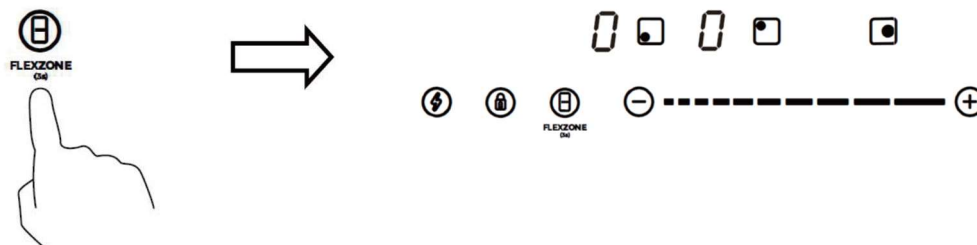
(за модели IBF 63200 BK / IBF 63 BK200 / IBF 64200 SSS BK)

Тази функция може да бъде използвана при активиран режим Flexzone, което ще позволи температурата на работната повърхност да остане на подходяща степен.

1. Натиснете бутона за избор на зона, за да включите зона за готвене, след което натиснете и задръжте за около 3 секунди бутона за активиране на Flex зоната. Плотът ще навлезе в режим BBQ и върху дисплея ще се покажат символите "b" и "q".



2. Ако искате да откажете функцията барбекю, натиснете за около 1 секунда бутона за Flex зоната. Върху дисплея ще се покаже "0".



Заклучване на сензорните бутони

- Можете да заключите бутоните за управление с цел предотвратяване на нежелана употреба (например в случай на неволно включване на зоните за готвене от деца).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони с изключение на бутона ON/OFF (Вкл./Изкл.) няма да работят.

За да блокирате сензорните бутони

Натиснете бутона за блокировка. Индикаторът на таймера ще покаже "Lo".

За да отключите бутоните

1. Уверете се, че индукционният плот е включен.

2. Докоснете и задръжете за известно време бутона за блокировка.
3. Сега вече може да използвате уреда.



Когато плотът е заключен, всички бутони ще са деактивирани с изключение на бутона ON/OFF (Вкл./Изкл.).

При спешен случай винаги можете да изключите индукционния плот с бутона ON/OFF, но при следващо действие първо трябва да отключите плота.

Защити

Защита от прегряване

Уредът разполага с вграден температурен сензор, който следи температурата в индукционния плот. Когато бъде засечена прекомерно висока температура, плотът ще се изключи автоматично.

Защита срещу разливане

Защитата от разливане е защитна функция за безопасност. Тя изключва уреда автоматично в рамките на 10 секунди, ако течност потече към контролния панел. В този случай алармата ще издаде звуков сигнал за 1 секунда.

Засичане на малки предмети

Ако върху плота е оставен съд за готвене с неподходящ размер или немагнитен съд (напр. алуминиев), или някакъв друг малък предмет (напр. нож, вилица, ключ), плотът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да охлажда индукционния плот за още 1 минута.

Автоматично изключване на уреда

Ако след процеса на готвене сте забравили да изключите плота, той ще се изключи автоматично. Максималното време на работа за различните степени на мощност е показано в таблицата по-долу:

Степен на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Максимално време на работа (в часове)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	1	2

Когато съдът бъде махнат, индукционният плот може да спре нагряването на зоната незабавно, като уреда ще се изключи автоматично след 2 минути.



Хора с пейсмейкъри трябва да се консултират със своя личен лекар преди да използват уреда.

Използване на таймера

Може да използвате таймера по два различни начина:

- Може да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключва никаква зона за готвене след изтичане на зададеното време.
- Може да го зададете да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.

Таймерът може да се настрои за максимум 99 минути.

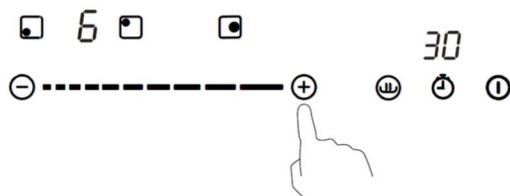
Използване на таймера като брояч на минути

1. Уверете се, че готварският плот е включен.

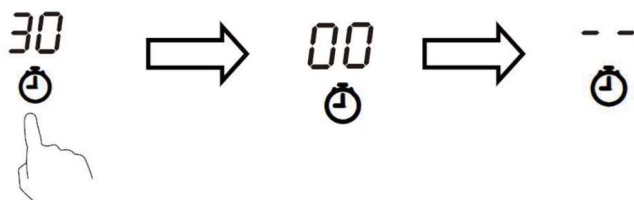
Забележка: може да използвате брояча на минути, дори и ако не избирате зона за готвене.

2. Докоснете бутона на таймера, индикатора на брояча ще започне да мига и върху дисплея на таймера ще се покаже "30".
3. Настройте времето като използвате плъзгача.

Съвет: Докоснете еднократно бутона "-" или бутона "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжте бутона "-" или бутона "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути. Ако настроеното време надвишава 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0.



4. За да откажете таймера, натиснете бутона на таймера веднъж. Върху дисплея за минутите ще се покаже символа "--".



5. Когато времето бъде зададено, обратното броене ще започне веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът за таймера ще мига за 5 секунди.



- След изтичане на зададеното време ще прозвучи звуков сигнал за около 30 секунди и индикаторът за таймера ще покаже символа "--".



Задаване на таймера за изключване на една зона за готвене

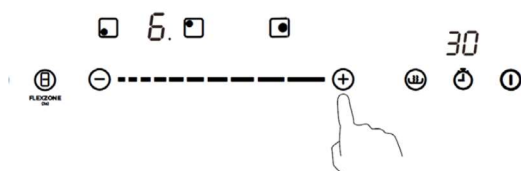
- Докоснете бутона за избор на зона, за да изберете зоната, за която искате да зададете таймера.



- Докоснете бутона на таймера, индикаторът на брояча ще започне да мига и върху дисплея на таймера ще се покаже "30".



- Настройте времето като докоснете бутона "+" или бутона "-". Ако настроеното време надвишава 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0.



- За да откажете таймера докоснете съответния бутон за избор на зона и след това докоснете бутона на таймера. Върху дисплея ще се покажат "00" и "--".



- Когато времето бъде зададено, обратното броене ще започне веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът за таймера ще мига за 5 секунди.

36



Забележка: Червената точка до индикатора за степен на мощност ще светне, показвайки, че зоната е избрана.

9



- След като зададеното време изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично и върху дисплея ще се покаже символа "H". Останалите зони за готвене ще продължат да работят, ако са включени преди това.

H



Забележка:

Ако искате да промените времето след като таймерът вече е бил настроен, ще трябва да започнете отново от стъпка 1.

Настройване на таймера за изключване на повече от една зона за готвене

- Ако използвате тази функция за повече от една нагревателна зона, индикаторът на таймера ще покаже най-краткото време. (напр. ако настроеното време на зона 1 е 3 минути, а настроеното време на зона 2 е 6 минути, то индикаторът на таймера ще покаже "3".)

ЗАБЕЛЕЖКА: Мигащата червена точка до индикатора за нивото на мощност означава, че индикаторът на таймера показва времето на нагревателната зона. Ако искате да проверите зададеното време на друга нагревателна зона, докоснете бутона за избор на нагревателна зона. Таймерът ще покаже зададеното време.

6



3



03



- Когато таймерът за готвене изтече, съответната нагревателна зона ще се изключи автоматично и ще се покаже символа "H".

H



Степени на мощност

Настройките по-долу са само за ориентир. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене, както и количеството храна, което

ще пригответе. Експериментирайте с индукционния плот, за да откриете най-подходящата за вас настройка.

Степен на мощност	Приложение
1 – 2	• леко затопляне на малко количество храна • разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо • къкрене на слаб огън • бавно затопляне
3 – 4	• претопляне • бързо къкрене • приготвяне на ориз
5 – 6	• приготвяне на палачинки
7-8	• сотиране • приготвяне на паста
9	• пържене в уок • запичане • завиране на супа • завиране на вода

Инсталация



Опасност от токов удар

- Изключете уредът от електрическото захранване преди неговата инсталация.
- Свързването към заземена електрическа мрежа е задължително.
- Електрическото свързване трябва да бъде извършено единствено от квалифициран техник.
- Неспазването на съветите описани по-горе може да доведе до токов удар или смърт.



Опасност от порязване

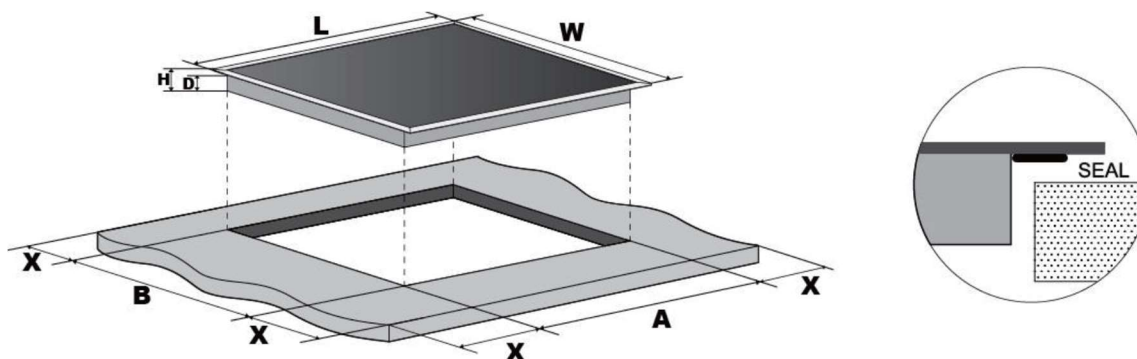
- Бъдете внимателни! Панелните ръбове са остри.
- Ако не използвате предпазливо уреда, това може да доведе до нараняване или порязване.

Предпазни мерки

1. Индукционният плот трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Ние разполагаме с професионалисти, които са на вашите услуги. Никога не извършвайте монтажа сами.
2. Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна, хладилник, фризер, перална машина или сушилня, тъй като влажността може да повреди електрониката му.
3. Индукционният плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро излъчване на топлина, за да се повиши неговата надеждност.
4. Стената и индуцираната нагревателна зона над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.
5. За избягване на всякакви повреди, вътрешният слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.

Избор на оборудване за монтаж

Изрежете работната повърхност съгласно размерите, показани на илюстрацията по-долу. За целите на монтажа и употребата около отвора трябва да се остави минимум 5 см разстояние. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 20 мм. Изберете топлоустойчив материал за работната повърхност, за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинена от излъчването на топлина от зоната за готвене.

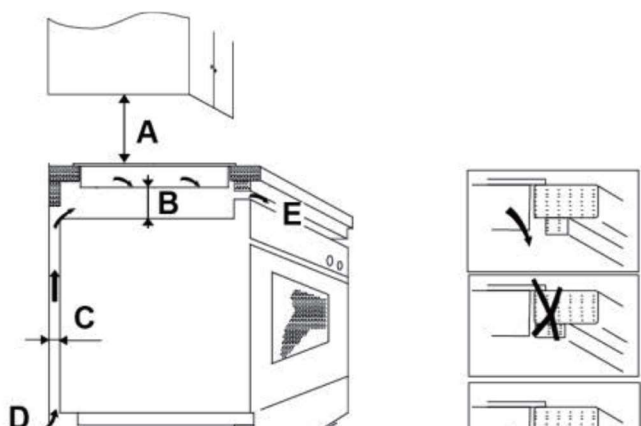


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	56	560 ₊₅	490 ₊₅	50 мин.

Задължително се уверете, че индукционният плот има добра вентилация и че отворите за входящ и изходящ въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционният готварски плот е в добро работно състояние.



Забележка: Безопасното разстояние между зоната за готвене и шкафа над нея трябва да е поне 760 мм.



A(мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 минимум	20 минимум	Входящ въздух	Изходящ въздух 5 мм

Преди инсталацията

Преди да монтирате плота, се уверете, че:

- работната повърхност е квадратна и равна, и че конструктивните елементи отговарят на изискванията за отстояния.
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал.
- ако плотът се монтира над печка, която има вграден охлаждащ вентилатор, монтажът трябва да отговаря на всички изисквания за отстояние и приложимите стандарти и регламенти.
- подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването е вграден в постоянната електрическа инсталация, монтирана и разположена в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.
- изолиращият превключвател трябва да е от одобрен тип и да осигурява 3 мм въздушно пространство, разделящо контактните точки на всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници), ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна в изискванията).
- изолиращият превключвател трябва да бъде леснодостъпен за клиента след монтиране на плота.
- ако имате някакви съмнения относно монтажа, се консултирайте с местните строителни органи и подзаконови разпоредби.
- използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (например керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

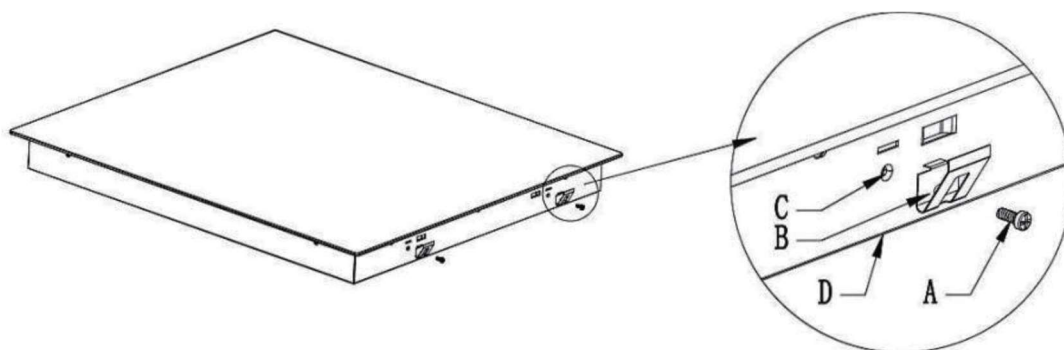
Монтаж

Преди да поставите фиксиращите скоби

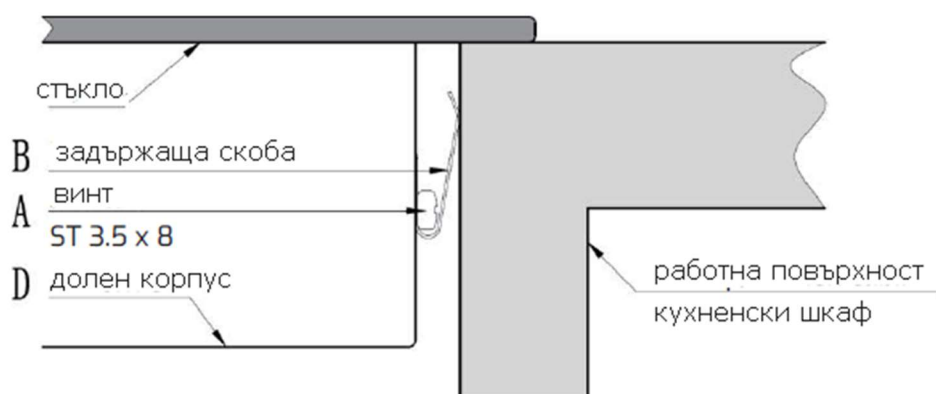
Уредът трябва да бъде разположен върху стабилна и равна повърхност. Не прилагайте сила върху бутоните, стърчащи от плота.

Регулиране на позицията на скобата

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завинтите 4-те скоби на дъното на плота (вижте илюстрацията по-долу) след монтажа.



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отвор за винта	Долен корпус



След като монтирате плота, се уверете, че:

- Захранващият кабел не е достъпен през врати на шкафове или чекмеджета.
- Има достатъчен поток свеж въздух от външната част на шкафове към основата на плота.
- Ако плотът се монтира над чекмедже или шкаф, под основата на плота трябва да се инсталира термозащитна бариера.
- Изолиращият превключвател трябва да бъде леснодостъпен от потребителя.

Свързване на плота към електрическото захранване

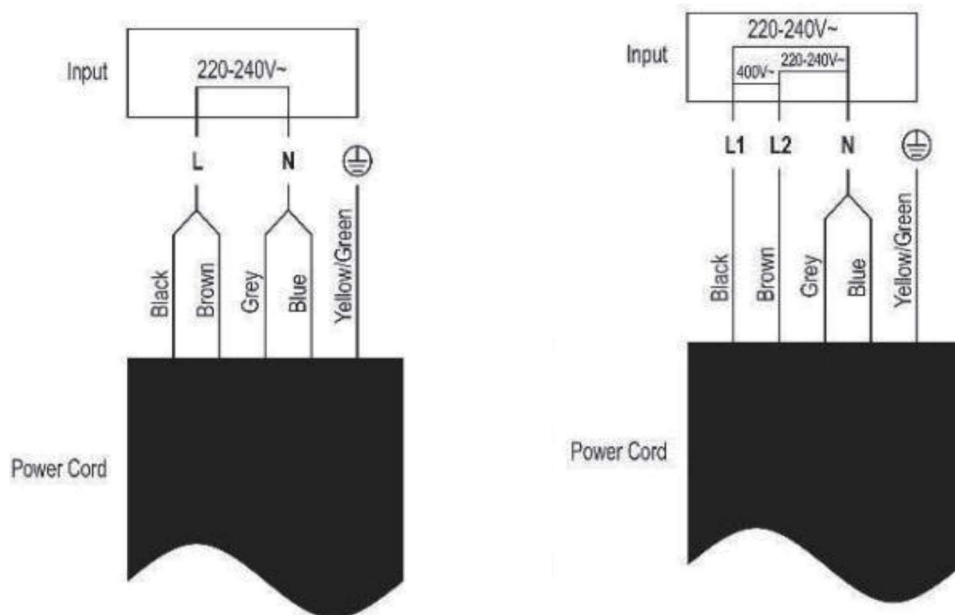


Забележка: Безопасното разстояние между зоната за готвене и шкафа над нея трябва да е поне 760 мм.



Проверете заедно с електротехник дали домашната електрическа мрежа е подходяща за консумацията на електроенергия от плота. Всякакви промени трябва да се извършват от квалифициран специалист.

Свързването към електрическата мрежа трябва да бъде направено съгласно съответния стандарт или чрез еднополюсен прекъсвач. Методите на електрическо свързване са показани на илюстрацията по-долу:



- Ако кабелът е повреден или трябва да бъде сменен, това трябва да се извърши от сервиз по следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът бъде свързан директно към електрозахранването, трябва да бъде инсталиран многополюсен прекъсвач с минимално разстояние 3 мм между контактите.
- Електротехникът трябва да гарантира, че е извършено правилно електрическо свързване и че то отговаря на изискванията за безопасност.
- Кабелът не трябва да бъде огъван или притискан.
- Кабелът трябва да бъде проверяван редовно и да бъде заменян само от оторизирани техници.

Поддръжка и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (отпечатьци от пръсти, следи, петна оставени от храна или остатъци от разливане на храна без захар върху стъклото)	1. Изключете плота от електрическото захранване и се уверете, че индикаторът за остатъчна топлина "H" не е бил активен. 2. Нанесете почистващ препарат за готварски плотове, докато стъклото е още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или домакинска хартия. 4. Включете отново готварския плот.	• Когато плотът е изключен от електрическото захранване, зоната за готвене все още може да бъде гореща.! Бъдете изключително внимателни. • Груба тел за почистване, някои видове тел от найлон и силни/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващият препарат или тел са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от почистващия препарат върху готварския плот: по стъклото могат да останат петна

Какво?	Как?	Важно!
Остатъци от изкипяване, разтопяване и петна от горещи захарни течности по стъклото	Отстранете ги веднага със шпатула, лопатка или стъргалка, подходящи за използване за индукционни готварски плотове, но внимавайте с повърхностите на горещите зони за готвене: 1. Изключете плота от електрическото захранване и се уверете, че индикаторът за остатъчна топлина "H" не е бил активен. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл 30° и изстържете остатъка от разлято или загоряло към охладената част на готварския плот. 3. Почистете остатъците с кухненска кърпа или домакинска хартия. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 за "Ежедневно замърсяване на стъклото" описани по-горе.	• Отстранявайте петната, останали от разтопяване и захарни храни или остатъци от разливане възможно най-бързо. Ако бъдат оставени да се охладят върху стъклото, те може да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато защитният капак бъде издърпан, острието на шпатулата е остро като бръснач. Бъдете изключително внимателни и винаги съхранявайте безопасно и далеч от деца.

Какво?	Как?	Важно!
Петна от разлята храна по сензорните бутони	1. Изключете плота от електрическото захранване и се уверете, че индикаторът за остатъчна топлина "Н" не е бил активен. 2. Накиснете петното 3. Избършете панела за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Подсушете панела добре с домакинска хартия. 5. Включете готварския плот в захранването.	• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се изключи, и сензорните бутони може да не функционират, докато върху тях има разлята течност. Уверете се, че сте подсушили панела за сензорно управление, преди да включите отново готварския плот.

Ако нещо не работи

Проблем	Възможни причини	Какво да правим
Индукционният плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че индукционният плот е свързан към електрозахранването и че е включен. Проверете дали няма прекъсване на електрозахранването във вашия дом или регион. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, извикайте квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните. Вижте раздела "Употреба на плота" за инструкции.
Работата на сензорните бутони е възпрепятствана.	Може би има тънък слой вода върху бутоните или може би използвате върха на пръстите си, когато докосвате бутоните.	Уверете се, че сензорният панел е сух и използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате бутоните.
Стъклото е надраскано.	Съдове за готвене с нащърбени ръбове. Използвани са неподходяща абразивна тел или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с равно и гладко дъно. Вижте раздела "Избиране на подходящите съдове за готвене". Вижте раздела "Поддръжка и почистване".

Някои съдове издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на структурата на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не е индикация за неизправност.
Индукционният плот издава леко жужене, когато се използва на висока степен на мощност.	Този шум се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да затихне или да изчезне напълно, когато намалите степента на мощност.

Проблем	Възможни причини	Какво да правим
Индукционният плот излъчва шум от вентилатор.	Охлаждащият вентилатор, вграден във вашия индукционен плот се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Вентилаторът може да продължи да работи, след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква никакви действия. Не изключвайте индукционния плот от контакта, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и не се появява индикация за това на дисплея.	Индукционният плот не може да разпознае съда, защото той не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да разпознае съда, защото той е твърде малък за зоната за готвене или не е центриран правилно върху нея.	Използвайте съдове, които са подходящи за индукционно готвене. Вижте "Избиране на подходящите съдове за готвене". Центрирайте съда и се уверете, че дъното му съвпада с размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или дадена зона за готвене се е изключила неочаквано, чува се звуков сигнал и се извежда код за грешка (обикновено на дисплея на таймера се редуват една или две цифри).	Техническа грешка.	Запишете си буквите и цифрите на кода за грешка, изключете индукционния плот от контакта и се свържете с квалифициран техник.

Кодове за грешка и проверка

Код за грешка	Възможни причини	Какво да правим
F3/F4	Неизправност на сензора за температура на стъклокерамичната плоча	Моля, свържете се с доставчика.
F9/FA	Неизправност на температурния сензор на IGBT	Моля, свържете се с доставчика.
E1/E2	Необичайно напрежение в електрическата мрежа.	Моля, проверете електрическото захранване. Включете уреда, щом проблемът бъде отстранен.
E3	Висока температура на сензора на стъклокерамичната плоча.	Моля, свържете се с доставчика.
E5	Висока температура на IGBT.	Моля, рестартирайте след като плота се охлади.

Гореописаните стъпки са за откриване и решаване на обичайни проблеми.
Не разглобявайте уреда сами, за да избегнете всякаква опасност и повреди на индукционния плот.

Технически данни

Модел на плота	IBF 63 BF100 / IBC 63100 BF / IBF 63200 BK / IBF 63 BK200
Зони за готвене	3
Волтаж	220-240 V, 50-60 Hz
Електрическа мощност	6600 W – 7400 W
Размери на продукта (Д x Ш x В)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Размери за вграждане А x В	560 mm x 490 mm

Модел на плота	IBC 64100 SSS BK / IBF 64200 SSS BK
Зони за готвене	4
Волтаж	220-240 V, 50-60 Hz
Електрическа мощност	6600 W – 7400 W
Размери на продукта (Д x Ш x В)	590 mm x 520 mm x 60 mm
Размери за вграждане А x В	560 mm x 490 mm

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, ние можем да правим промени по спецификациите и дизайна без предизвестие.

Информация за продукта

Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014				
	Позиция	Символ	Стойност	Мерна единица
Модел на плота			IBC 63BF100 IBC 63100 BF	
Тип на плота			Електрически	
Брой зони			3	
Технология на нагряване: индукционни зони за готвене			x	
За кръгли зони за готвене, диаметър на полезна повърхност на зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен до най-близките 5 mm	Задна лява	∅	16.0	cm
	Предна лява	∅	18.0	cm
	Предна дясна	∅	30.0	cm
Консумация на енергия на	Задна лява	Електрическо готвене	194.9	Wh/kg

зона за готвене, изчислена на kg	Предна лява	Електрическо готвене	192.3	Wh/kg
	Предна дясна	Електрическо готвене	191.4	Wh/kg
Консумация на енергия на плота, изчислена на kg		Електрическо готвене	192.9	Wh/kg

Приложен стандарт: EN 60350-2 Домакински електрически уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на производителността.

Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014				
	Позиция	Символ	Стойност	Мерна единица
Модел на плота			IBF 63200 BK IBF 63 BK200	
Тип на плота			Електрически	
Брой зони			3	
Технология на нагряване: индукционни зони за готвене			x	
За кръгли зони за готвене, диаметър на полезна повърхност на зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен до най-близките 5 mm	Предна дясна	Ø	30.0	cm
	Предна лява	Ø	18.0	cm
	Задна лява	Ø	18.0	cm
Консумация на енергия на	Задна лява	Електрическо готвене	193.4	Wh/kg

зона за готвене, изчислена на кг	Предна лява	Електрическо готвене	190.5	Wh/kg
	Предна дясна	Електрическо готвене	191.4	Wh/kg
Консумация на енергия на плота, изчислена на кг		Електрическо готвене	191.8	Wh/kg

Приложен стандарт: EN 60350-2 Домакински електрически уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на производителността.

Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014				
	Позиция	Символ	Стойност	Мерна единица
Модел на плота			IBC 64100 SSS BK	
Тип на плота			Електрически	
Брой зони			4	
Технология на нагряване: индукционни зони за готвене			x	
За кръгли зони за готвене, диаметър на полезна повърхност на зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен до най-близките 5 mm	Задна лява	∅	16.0	cm
	Предна дясна	∅	21.0	cm
	Задна лява	∅	21.0	cm
	Предна дясна	∅	16.0	cm

Консумация на енергия на зона за готвене, изчислена на кг	Задна лява	Електрическо готвене	194.9	Wh/kg
	Задна дясна	Електрическо готвене	202.5	Wh/kg
	Предна лява	Електрическо готвене	186.6	Wh/kg
	Предна дясна	Електрическо готвене	194.9	Wh/kg
Консумация на енергия на плота, изчислена на кг		Електрическо готвене	194.7	Wh/kg

Приложен стандарт: EN 60350-2 Домакински електрически уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на производителността.

Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014				
	Позиция	Символ	Стойност	Мерна единица
Модел на плота			IBF 64200 SSS BK	
Тип на плота			Електрически	
Брой зони			4	
Технология на нагряване: индукционни зони за готвене			x	
За кръгли зони за готвене, диаметър на полезна повърхност на зона за готвене с	Задна дясна	∅	21.0	cm
	Предна дясна	∅	16.0	cm
	Задна лява	∅	18.0	cm
	Предна лява	∅	18.0	cm

електрическо нагряване, закръглен до най-близките 5 mm				
Консумация на енергия на зона за готвене, изчислена на кг	Задна лява	Електрическо готвене	186.5	Wh/kg
	Задна дясна	Електрическо готвене	186.5	Wh/kg
	Предна лява	Електрическо готвене	187.3	Wh/kg
	Предна дясна	Електрическо готвене	194.9	Wh/kg
Консумация на енергия на плота, изчислена на кг		Електрическо готвене	188.8	Wh/kg

Приложен стандарт: EN 60350-2 Домакински електрически уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на производителността.

Грижа за околната среда

Съвети за енергоспестяване

- Когато загревате вода, използвайте точно толкова количество, колкото ви е необходимо.
- Винаги използвайте похлупаци когато това е възможно.
- Поставете съда върху зоната за готвене преди да я включите.
- Дъното на готварския съд трябва да бъде същия размер, като този на зоната за готвене.
- Поставайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Поставайте готварските съдове в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина за да поддържате храната топла или за да я разтопите.

Този уред има маркировка съгласно Европейска директива 2012/19/ЕС относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като

предадете този уред на правилното място, вие ще помогнете за предотвратяване на негативните последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при изхвърлянето му на неподходящо място.



Символът върху продукта указва, че той не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Изхвърлянето на излезлия от употреба уред трябва да следва специална процедура. За допълнителна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта. За подробна информация относно обработването, събирането и рециклирането на този продукт се свържете с местната градска управа, с фирмата за събиране на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

* Оригиначните резервни части се поддържат спрямо европейското законодателство минимум 7 години!

„ТЕКА България ЕООД“ не носи отговорност за преводни и печатни грешки.

ТЕКА БЪЛГАРИЯ ЕООД
Офис и шоурум:
бул. „Цариградско шосе“ № 135
София 1784, България
тел. 02/9768 330; 0895 613 370
URL: <http://www.teka.com/bg-bg/>
Facebook: ТЕКА БЪЛГАРИЯ