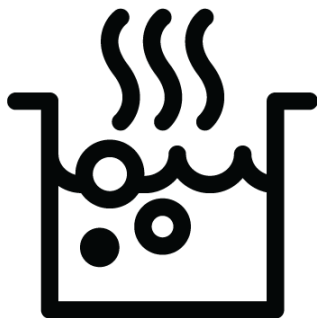


# beko

**Inbouwkookplaat / Gebruiker Handleiding**  
**Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi**  
**Gropë e integruar / Manuali i Përdoruesit**



HII64720SUF2T

185929886\_2/ NL/ PL/ SQ/ R.AC/ 10/01/24 19:55  
7757188725



## Welkom!

---

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

### De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-  
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Veiligheidsinstructies .....</b>	<b>4</b>
1.1	Beoogd gebruik .....	4
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren .....	4
1.3	Elektrische veiligheid.....	5
1.4	Veiligheid tijdens het transport.....	7
1.5	Veiligheid tijdens de installatie.....	7
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	8
1.7	Temperatuur waarschuwingen.....	9
1.8	Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
1.9	Inductie .....	9
1.10	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging .....	10
<b>2</b>	<b>Milieurichtlijnen.....</b>	<b>10</b>
2.1	Afvalrichtlijn .....	10
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur: .....	10
2.2	Informatie over de verpakking.....	11
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing .....	11
<b>3</b>	<b>Uw product.....</b>	<b>11</b>
3.1	Inleiding van het product .....	11
3.2	Technische specificaties .....	12
<b>4</b>	<b>Eerste gebruik.....</b>	<b>13</b>
4.1	Eerste reiniging .....	13
<b>5</b>	<b>De kookplaat gebruiken .....</b>	<b>13</b>
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	13
5.2	Bedieningspaneel .....	17
<b>6</b>	<b>Algemene informatie bij het bakken.....</b>	<b>24</b>
6.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat .....	24
<b>7</b>	<b>Onderhoud en reiniging .....</b>	<b>27</b>
7.1	Algemene reinigingsinformatie ....	27
7.2	De kookplaat reinigen .....	28
7.3	Het bedieningspaneel reinigen.....	28
<b>8</b>	<b>Probleemoplossing.....</b>	<b>28</b>

## 1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.

### 1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

### 1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of

zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvatten van potten en pannen naar de binnenzijde van het werkblad zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tij-

dens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.

- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Voordat versleten en nutteloze producten worden weggegooid:
  1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
  2. Knip de voedingskabel eraf en koppel deze los met de stekker van het product.
  3. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen kunnen binnendringen in het product.
  4. Sta kinderen niet toe om met het product te spelen wanneer het in inactieve modus is.



### 1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aam de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

#### **1.4 Veiligheid tijdens het transport**

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op

schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

#### **1.5 Veiligheid tijdens de installatie**

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlam-

men van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.

- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.

## 1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stop-

contact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten:

sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrische net.

- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- U mag het apparaat niet gebruiken.

- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.



- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

### 1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

### 1.8 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte

kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleiding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.

### 1.9 Inductie

- De elektrisch bestuurd kookzones zijn uitgerust met geavanceerde "inductie" technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen.
- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke ef-

fecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pace-makers of insulinepompjes.

- Sluit de zone na gebruik via het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de kookplaat. Het materiaal kan oververhitten na een langdurig en intensief gebruik.

- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.

### **1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

## 2 Milieurichtlijnen

### 2.1 Afvalrichtlijn

#### 2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

#### Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

## 2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

## 2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

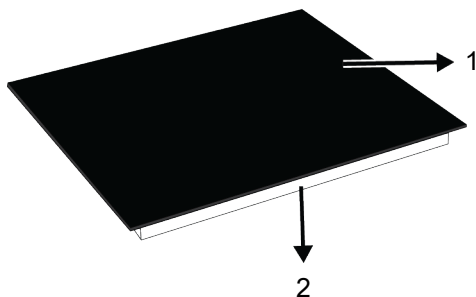
In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

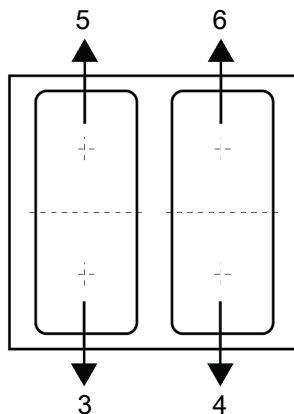
- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

## 3 Uw product

### 3.1 Inleiding van het product



- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone



- 2 Onderste behuizing
- 4 Inductie kookzone
- 6 Inductie kookzone

## 3.2 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	48,2 /590 /520 *
Installatie-afmetingen van de kookplaten (hoogte/breedte/diepte)	560 (+2) /490 (+2)
Spanning/Frequentie	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totaal stroomverbruik (kW)	max. 7,4 kW

### Kookzones


Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster 3100 W


Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster 3100 W


Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster 3100 W

Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster 3100 W

\* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.

 De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.

 De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

 De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

## 4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

### 4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

## 5 De kookplaat gebruiken

### 5.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

#### Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.

**OPMERKING:** Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

**OPMERKING:** Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

#### Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

#### Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegeneerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

#### **Voor een veilige werking:**

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.

- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

#### **Kookpotten/pannen**

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

#### **Geschikte kookpotten/pannen:**

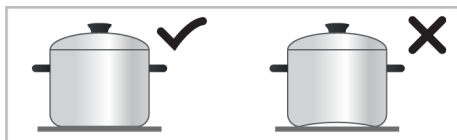
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

#### **Niet geschikte kookpotten/pannen:**

- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

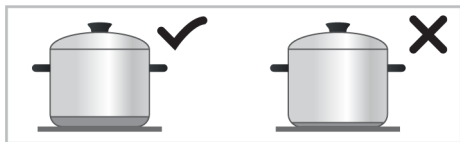
#### **Aanbevelingen:**

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.

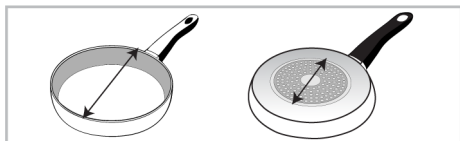


- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel op-

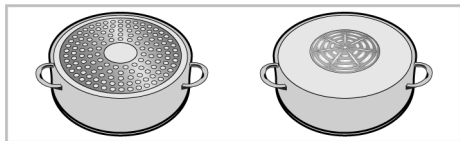
warmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.



- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.

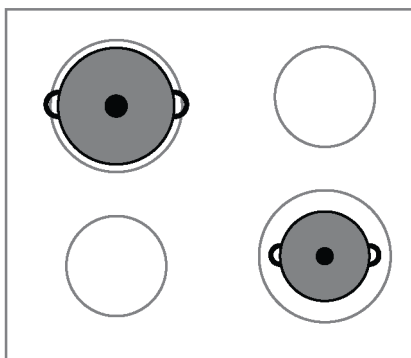
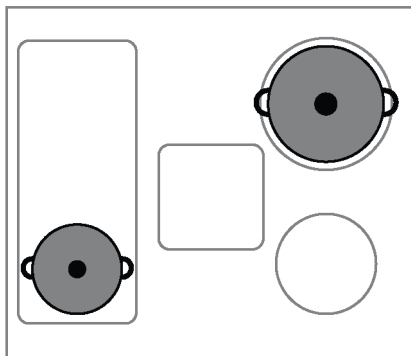


### Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210



Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.



### Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

- Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
- Hij is compatibel als  niet knipt wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

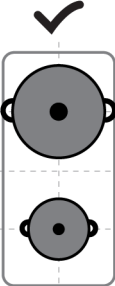
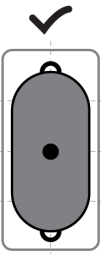
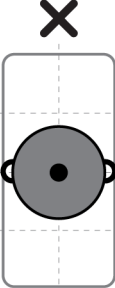
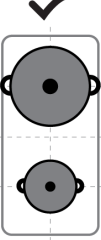
Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

### Automatische detectie van de kookpotten/pannen

Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

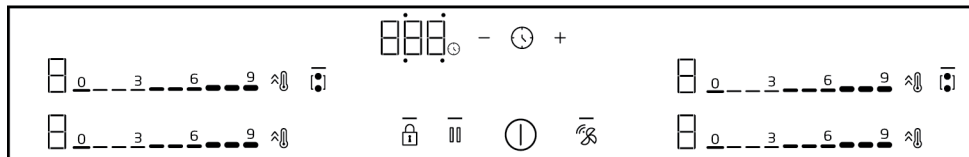
### Kookzone met breed oppervlak (flexi)

Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones		Als een enkele kookzone	
	<p>Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.</p>		<p>Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.</p>
	<p>Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.</p>		<p>Als u wilt koken met twee verschillende kookpotten/pannen aan hetzelfde temperaturniveau kunt u de kookzone met een breed oppervlak (flexibel) combineren en met twee verschillende kookpotten/pannen koken aan dezelfde temperatuur. Plaats de kookpotten/pannen zodat het midden van de zones opnieuw wordt gecentreerd.</p>



## 5.2 Bedieningspaneel



— Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld

Aan/Uit-toets

Toetsvergrendeling toets

Brede kookzone combinatietoets \*

Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets

Stop-toets

Timer-toets

Timer verhogen toets

Timer verlagen toets

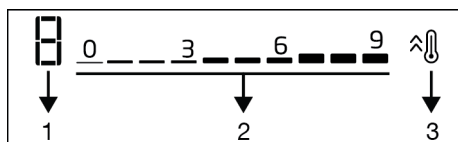
Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets \*

Functietoets "Onverbrand". \*

Magere automatische bereidingsfunctie (Ready 2 Cook) toets \*

Automatische kooktoets \*

\* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

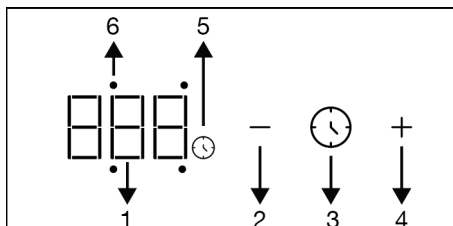


Illustratie 1: Kookzone scherm

1 Temperatuurindicator van de relevante kookplaat

2 Instelzone van de temperatuur

3 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets



Illustratie 2: Timer scherm

1 Timerindicator

2 Timer verlagen toets

3 Timer-toets

4 Timer verhogen toets

5 Timer symbol

6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone


### Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.


Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.


Het apparaat geeft een "FF" alarm weer uit veiligheidsoverwegingen als een toets (-toets) wordt aangeraakt.

 Het — lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de  toets aan op het bedieningspaneel.
  - ⇒ De kookplaat is nu klaar voor gebruik.

### De kookplaat uitschakelen


1. Raak de  toets aan op het bedieningspaneel.
  - ⇒ De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

### Resterende warmte-indicator


Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

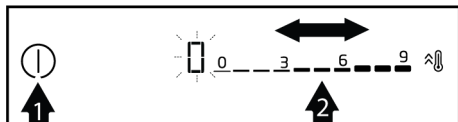
H: Hoge temperatuur

h: Lage temperatuur

 In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

### De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen

1.  Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
  - ⇒ Het “0” symbool verschijnt op het scherm van de kookzones.




2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen “0” en “9”.




⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

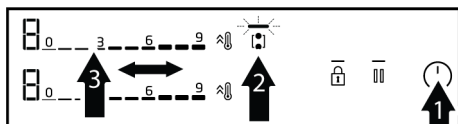
### De kookzones uitschakelen:


Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur in te stellen op “0”:** U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot “0”.
2. **De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone:** Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden kookzone uit. Alle schermen geven “0” of “00” weer. Het  symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat. De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

### De kookzone combineren met een breed oppervlak (flexi)

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan.
  - ⇒ Het 0 symbool verschijnt op het scherm van de linkse kookzone en de  knop licht op —.



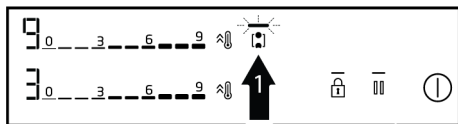
3. Wanneer u tikt op de instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen **0** **9**.
- ⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel. De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het  licht van de — toets te vervagen.





De brede kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

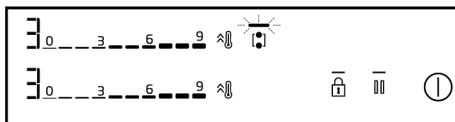
### Gecombineerd de kookzone met breed oppervlak terwijl één of beide kookzones aan linkerzijde zijn ingeschakeld.

- ✓ Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookoppervlak gebruiken met dezelfde waarden.




1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde worden gebruikt, raakt u de  toets aan.
  - ⇒ De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het — licht van de  toets licht op.

- ⇒ De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



2. Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.



### De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen

Druk op de knop  om zones te isoleren en ze terug te schakelen naar nul.


### Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de periode van de Hoog vermogen instelling (zie Automatisch uitschakeling tijdsduur tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.


### Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1.  Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.
  - ⇒ De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.
  - ⇒ Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Automatische afsluittijden tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

## De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de  toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

## De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:

U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de  toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op **0** door de actieve kookzone instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.



## Toetsenvergrendeling

Wanneer de kookplaat is in- of uitgeschakeld, kunt u de toetsvergrendeling inschakelen om ongewenste wijzigingen van de functies te voorkomen.

## De toetsenvergrendeling inschakelen

1.  Raak de toets aan tot **één enkel signaal weerklinkt** om de toetsenvergrendeling in te schakelen.
- ⇒ Het  lampje van de — toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.



Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de — toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld.

Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

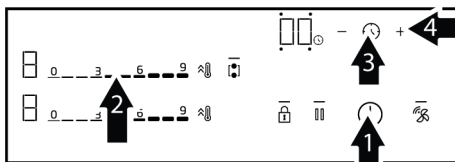
## De toetsenvergrendeling uitschakelen




1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal.
- ⇒ Het  licht van de — toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.

## Timer-functie


Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.


## De timer inschakelen





1.  Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
  2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperatuurniveau instellen.
  3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.
- ⇒ “00” licht op op het scherm van de timer en  het symbool begint te knipperen.

4. 4 activiteit LED lampen rond "00" verschijnen op het scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de +/— toetsen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de + toets of — voor een langere tijdsduur aan te raken.
  - ⇒ Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

 De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.

 Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.

 De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperatuurniveau van de kookzone te selecteren.

 Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.


### De timers uitschakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.


### De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.

### Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":


1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.


2. Verminder de waarde door de toets aan te raken tot "00" — verschijnt op het timer-scherm. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de — toets voor een langere tijdsduur in te drukken.

⇒ Nadat het symbool knippert  op het scherm van de kookzone gedurende een bepaalde periode schakelt het volledig uit en wordt de timer geannuleerd.


### Stopfunctie

- ✓ Met deze functie kunt u de temperatuurniveaus van alle functies (behalve de timer) verlagen op de kookzone tot het 1e niveau gedurende een bepaalde periode.

 Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.

1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld.


⇒ Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.


Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.

### Instellingen

Met deze functie kunt u het stroombeheer, einde van de bereiding hoorbaar signaalduur en de kookplaat-afzuigkap verbindinginstellingen wijzigen,



 Energiebeheer instelling




 Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur


 Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling

### 1- Energiebeheer instelling ()


- ✓ U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.

2. Raak de / /  toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

⇒  op het timer-scherm en "9" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.

3. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) ingesteld tussen "1" en "9".

4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.

⇒ Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

"Energiebeheer" omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau



Energiebeheer niveau	Totaal vermogen (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4




Voor producten waarvan het totale elektriciteitsverbruik maximaal 3,6 kW bedraagt (raadpleeg de technische specificaties in de handleiding), blijft de totale vermogenswaarde 3,6 kW voor vermogen beheerniveaus 5, 6, 7, 8 en 9.


## 2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling ()


✓ Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.


2. Raak de / /  toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

⇒ De standaardinstelling  wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de  toets één maal aan.

⇒  verschijnt op het timer-scherm en "2" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.

4. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel - Energiebeheer niveau) in tussen "0en "3".

5. Door de  toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.

⇒ Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.



De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling is standaard het 2de niveau.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur niveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden

- 2 1 minuut
- 3 2 minuut

### 3- Kookplaat-afzuigkap verbindingstelling (CF)

✓ Met deze functie kunt u de kookplaat en afzuigkap verbinden zodat ze automatisch samenwerken.

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de ⏸/⏸/⏸/⏸ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
  - ⇒ De standaardinstelling CF wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Raak de CF toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindingstelling.

⇒ CF op het timer-scherm en "0" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.

4. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het bedieningsniveau van de afzuigkap in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) ingesteld tussen "0" en "7".
5. Raak de ① toets aan om de kookplaat-afzuigkap verbindingstelling te bevestigen.

⇒ Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan het geselecteerde bedieningsniveau van de kookplaat.

**Tabel - Bedieningsniveau afzuigkap**

Afzuigkap bedieningsniveau	Licht	Afzuigkap (bereiden op een kookplaat)	Afzuigkap (bereiden op 2 of meer kookplaten)	Braden
0	uit	uit	uit	uit
1	licht	uit	uit	uit
2	licht	uit	L1	L1
3	licht	L1	L1	L1
4	licht	L1	L1	L2
5	licht	L1	L2	L2
6	licht	L1	L2	L3
7	licht	L2	L2	L3

#### Het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat

✓ Met deze instelling kunt u het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat.

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de ⏸ knop aan gedurende 3 seconden.
  - ⇒ Het — lampje van de ⏸ toets schakelt uit.
3. Raak de ⏸ toets aan tot het gewenste bedieningsniveau is bereikt voor de kookplaat.

#### Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

**Bedieningsprincipe:** De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

### Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer- Beeldscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel -1:** Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

## 6 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

6	4
7	2
8	2
9	1

Snel verwarmen (booster)

10 minuut

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

### Oververhitting bescherming

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

### Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Intussen verschijnt de "F" waarschuwing op het scherm.

### Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.

## 6.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

### Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een



mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.

- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieुरichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

### Kooktafel

Etenswaren	Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)	
<b>Smelten</b>			
Chocolade smelten (bijv. Dr.Oetker merk, bittere chocolade 55-60% cacao,150 g)	1	20 ... 30	
Boter (200 g)	6	5 ... 7	
Boter (Geklaard)(200 g)	3	11 ... 13	
<b>Koken, opwarmen, warmhouden</b>			
Water 1 L (Koken)	P	4 ... 6	
Water 3 L (Koken)	P	8 ... 10	
Melk 1 L (Koken)	7	6 ... 7	
Melk 1 L (Warmhouden)	Warmhouden	18 ... 20	
Plantaardige olie (Opwarmen) (Zonnebloemzaad-olie 0,5 L)	9	3 ... 5	
<b>Koken</b>			
Niet geschilde aardappelen (2 Deel grote maat)	9	25 ... 35	
Niet geschilde aardappelen grof gemalen (2 Deel grote maat)	9	13 ... 15	
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14	
Broccoli ingevroren (300 g)	9	7 ... 10	
Worst	8	4 ... 6	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Gepocheerde eieren	5	2 ... 3	
<b>Koken, stoven</b>			
Rijstschotel (200 g rijst)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashure **			
	Bonen-kikkererwt koken Koken - Voor ashure	9	4 ... 6
	Bonen-kikkererwt koken koken - Voor ashure	4	10 ... 15
	Graan Koken - Voor ashure	9	8 ... 10
	Graan koken - Voor ashure	2	6 ... 8
	Ashure -Alle ingrediënten	9	20 ... 24

Etenswaren	Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
Soepen (Bijv. linzensoep)	7	20 ... 25
Gestoofde groenten *	9	3 ... 5
Julienne koken * (Kip, ui en peper)	9	5 ... 7
Kalfsblokjes met groenten **		
Gestoofde groenten	9	3 ... 8
Aanbraden ***	9	5 ... 8
Alle ingrediënten	4	80 ... 90
Tomatensaus	3	10 ... 15
Bechamelsaus	7	5 ... 6
Schenkels **		
Aanbraden ***	9	3 ... 4
Gestoofde groenten	9	3 ... 5
Alle ingrediënten	4	180 ... 190
<b>Zacht braden</b>		
Sirloin steak ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Gerolde sirloin steak	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lamskotelet ** (Aanbraden ***)	9	3 ... 10
Lamskotelet (Braden)	5	4 ... 10
Worst	6	4 ... 6
Kipfilet (Aanbraden ***)	8	3 ... 4
Kipfilet (Braden)	5	8 ... 10
Kipfilet (Vlinderen)	8	4 ... 10
Zalm (150 g)	9	3 ... 10
Visstick	9	1 ... 8
Verse groenten en paddenstoelen stoven (Wortelen, paddenstoelen en gekleurde pepers)	9	3 ... 6
Pannenkoeken	4	3 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Gebakken ei	6	2 ... 4
<b>Frietten</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Aardappel (ingevroren)	6	2 ... 10
<b>Ontdooien en verwarmen</b>		
Ui (ingevroren) (200 g)	6	2 ... 4
Spinazie (ingevroren) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok is aangeraden		
** Gietijzeren pan/pot is aangeraden		
*** Het wordt aanbevolen om de pan / pot voor te verwarmen.		

### 7.1 Algemene reinigingsinformatie

#### Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigungsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

#### Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

#### Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

#### Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microve-

zel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkings-middel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

#### **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

### **7.2 De kookplaat reinigen**

#### **Glazen kookoppervlak**

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor

## **8 Probleemoplossing**

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

### **7.3 Het bedieningspaneel reinigen**

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

#### **Het product werkt niet.**

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.
- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Er mogen geen geschikte pannen worden gebruikt. >>> Controleer je potten.

#### pictogram brandt altijd op het kookzonedisplay.

- Pannen mogen niet op de werkende kookplaat worden geplaatst. >>> Controleer of er een pan op de kookplaat staat.
- Uw pan is mogelijk niet geschikt voor inductie. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.
- De pan of kookplaat kan te heet zijn. >>> Wacht tot ze zijn afgekoeld.

#### **De geselecteerde kookplaat wordt tijdens het gebruik plotseling uitgeschakeld.**

- De kooktijd van het geselecteerde compartiment is mogelijk verstreken. >>> U kunt een nieuwe kooktijd instellen of het koken beëindigen.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Het is mogelijk dat een voorwerp het aanraakbedieningspaneel heeft bedekt. >>> Verwijder het object op het paneel.

#### **Hoewel de kookplaat is ingeschakeld, warmt de pan niet op.**

- De pan is mogelijk niet geschikt voor de inductiekookplaat. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.

#### **De koelventilator blijft draaien, ook al is de kookplaat uitgeschakeld.**

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft draaien totdat de elektronische apparatuur in de kookplaat de juiste temperatuur heeft bereikt.

#### **Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding**

- Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

#### **Mogelijke geluiden en hun oorzaken**

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.

- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

### Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden.
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de bevoegde service.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd.

## Witamy!

---

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA** Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



## Spis treści

<b>1</b>	<b>Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>34</b>
1.1	Przeznaczenie .....	34
1.2	Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	34
1.3	Bezpieczeństwo elektryczne .....	35
1.4	Zabezpieczenie podczas transportu .....	37
1.5	Bezpieczeństwo montażu.....	37
1.6	Bezpieczeństwo użytkowania .....	38
1.7	Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	39
1.8	Bezpieczeństwo pieczenia .....	39
1.9	Płyta indukcyjna .....	39
1.10	Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	40
<b>2</b>	<b>Instrukcje dotyczące środowiska</b> .....	<b>40</b>
2.1	Dyrektywa w sprawie odpadów....	40
2.1.1	Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	40
2.2	Opakowanie urządzenia.....	40
2.3	Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	41
<b>3</b>	<b>Produkt .....</b>	<b>41</b>
3.1	Opis produktu .....	41
3.2	Specyfikacje techniczne .....	42
<b>4</b>	<b>Pierwsze użycie .....</b>	<b>43</b>
4.1	Czyszczenie wstępne .....	43
<b>5</b>	<b>Jak używać płyty kuchennej .....</b>	<b>43</b>
5.1	Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....	43
5.2	Panel sterowania.....	47
<b>6</b>	<b>Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....</b>	<b>54</b>
6.1	Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty .....	54
<b>7</b>	<b>Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>56</b>
7.1	Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....	56
7.2	Czyszczenie płyty grzewczej .....	57
7.3	Czyszczenie panelu sterowania ...	58
<b>8</b>	<b>Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>58</b>

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

## 1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:**Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie

użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
  1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
  2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
  3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
  4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym

- miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
  - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
  - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
  - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
  - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
  - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
  - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
  - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
  - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
  - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
  - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z

gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazda, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

#### 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodze-

nia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

#### 1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i ta-

twopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

## 1.6 Bezpieczeństwo użytkownika

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skon-

taktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

## 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

## 1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie

od sieci, a następnie zamknij płomień przykrywając lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

## 1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzewczej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu zamknij strefę z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń.

- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



## 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### 2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.



## 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

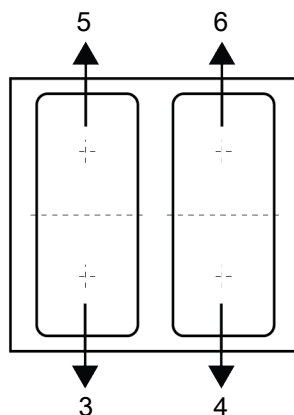
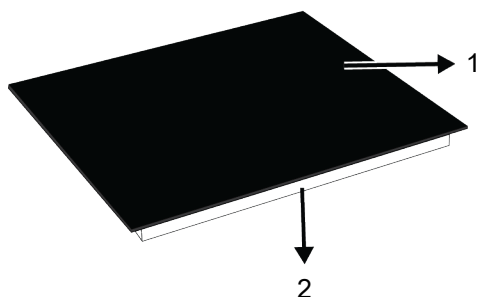
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.

- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

## 3 Produkt

### 3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania

- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

## 3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	48,2 / 590 / 520 *
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

### Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

\* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

### 4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

**UWAGA:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### 5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

#### Jak działa płyta indukcyjna

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

#### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

#### **W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:**

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

#### **Garnki/patelnie**

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

#### **Odpowiednie garnki/patelnie:**

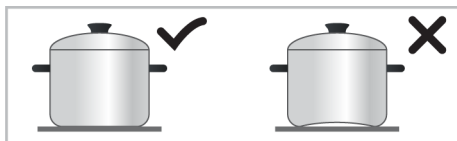
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

#### **Nieodpowiednie garnki/patelnie:**

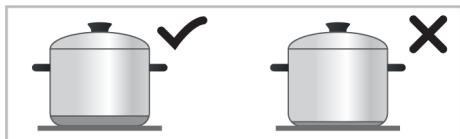
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

#### **Zalecenia:**

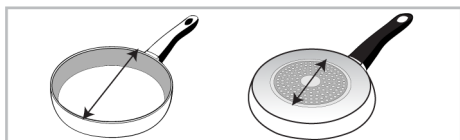
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



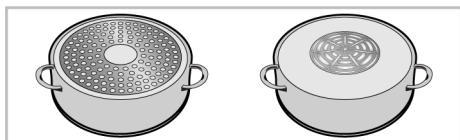
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzodane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



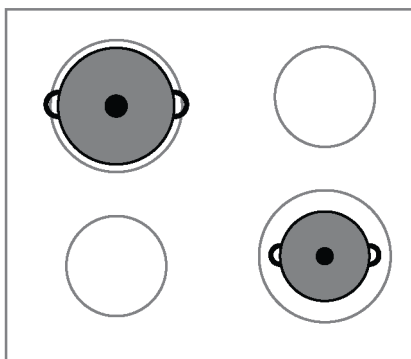
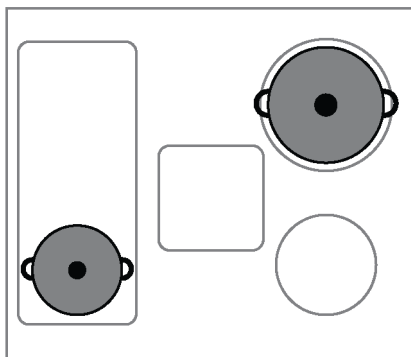
- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



- i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.




### Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240



### Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Jeśli symbol  /  /  nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

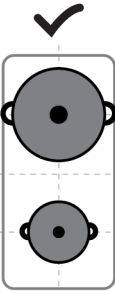
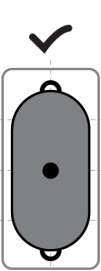
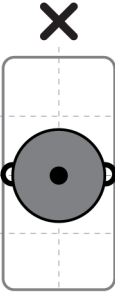
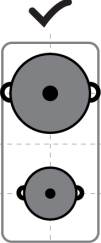
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

### Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

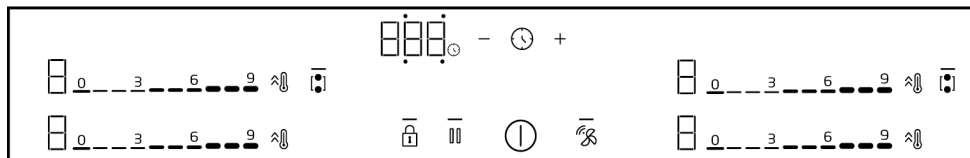
### Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią














Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania		Jako pojedyncza strefa gotowania	
	<p>Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.</p>		<p>W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.</p>
	<p>Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.</p>		<p>Jeśli chcesz gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach na tym samym poziomie temperatury, możesz połączyć strefę gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią i gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach w tej samej temperaturze. Garnki/patelnie należy ustawić tak, aby znajdowały się na środku stref gotowania.</p>

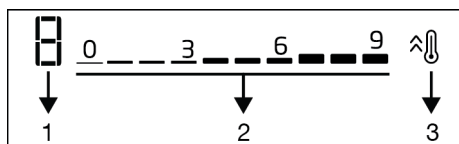
## 5.2 Panel sterowania

PL



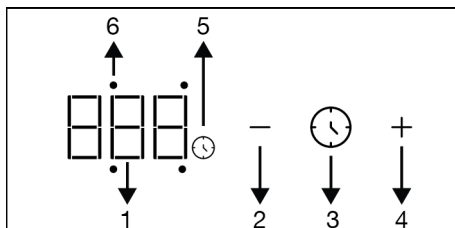
-  Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
-  Klawisz włączania/wyłączania
-  Symbol blokady przycisków
-  Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią \*
-  Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
-  Przycisk STOP
-  Przycisk timera
-  Przycisk wydłużenia czasu
-  Przycisk skrócenia czasu
-  Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood \*
-  Przycisk funkcyjny „Nospalony”. \*
-  Przycisk funkcji automatycznego gotowania z niską zawartością tłuszczu \*
-  Automatyczny przycisk gotowania \*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Ilustracja 1: Wyświetlacz strefy gotowania


- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej płyty grzejnej
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)





Ilustracja 2: Wyświetlacz timera



- 1 Wskaźnik timera.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy


### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

 Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.


 Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

 Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.


 Urządzenie wyświetli alert „FF” ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) zostanie dotknięty.

 Zaświeci się — na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

### Włączanie kuchenki

- Naciśnij  na panelu sterowania.  
⇒ Kuchenka jest gotowa do użycia.

### Wyłączanie kuchenki


- Naciśnij  na panelu sterowania.  
⇒ Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

### Wskaźnik pozostałego ciepła


Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Ten wskaźnik wskazuje, że kuchenka jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

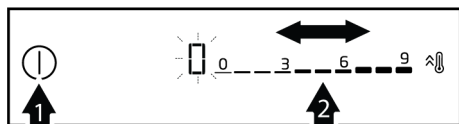
H : Wysoka temperatura

h : Niska temperatura

 W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

### Włączanie płyt (strefy grzejnej) i ustawianie poziomu temperatury


-  Włącz kuchenkę, dotykając przycisku.  
⇒ Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczach płyty.






- W zależności od strefy, którą chcesz włączyć, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury w zakresie od „0” do „9”.  
⇒ Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...9 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

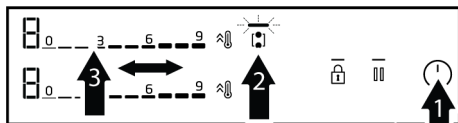
### Wyłączanie stref:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

- Ustawiając temperaturę na „0”:** Można wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
- Korzystanie z funkcji timera dla wybranej strefy:** Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol  znika z wyświetlacza płyty. W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

### Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

- Włącz kuchenkę, dotykając przycisku .
- Dotknij przycisku .  
⇒ Na ekranie lewego pola grzejnego pojawi się symbol 0, a przycisk  zaświeci się —.



- Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury między 0 a 9.  
⇒ Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...9 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia. Kuchenka zaczyna działać. Jeżeli wybrano inną płytę grzejną lub jeżeli odczekano 10 sekund bez wykonywania żadnej operacji, lampka kontrolna — przycisku zgaśnie.

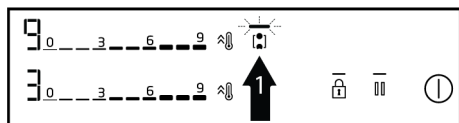







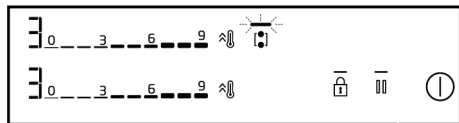
Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeżeli w Twoim urządzeniu znajdują się szerokie powierzchnie, należy postępować w ten sam sposób w przypadku prawej strefy płyty grzejnej.

### Łączenie płyty gotowania z szeroką powierzchnią, podczas gdy jedna lub obie płyty grzejne po lewej stronie działają

- ✓ Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .
  - ⇒ Na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i zapali się kontrolka  przycisku .
  - ⇒ Połączone płyty wznawiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.



### Wyłączenie płyt z szeroką powierzchnią

Naciśnij przycisk , aby odizolować strefy i zresetować je do poziomu zerowego.


### Przycisk ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć funkcji wysokiej mocy do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączenia) strefa wyłącza się.


### Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1.  Włącz kuchenkę, dotykając przycisk.
2. Dotknij przycisku  wybranej płyty.
  - ⇒ Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.
  - ⇒ Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączenia), strefa będzie kontynuowała pracę na najwyższym poziomie temperatury.

### Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.


### Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:


 Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku. Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

## Blokada przycisków



Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę klawiszy, aby zapobiec przypadkowej zmianie jej funkcji.

### Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę klawiszy,  dotykaj klawisza, aż **rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy**.


⇒ Kontrolka  przycisku — zamiga, a wszystkie płyty zostaną zablokowane.




Jedynie przycisk  działa, gdy blokada jest aktywna. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka  przycisku — zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona.

Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, w celu ponownego włączenia kuchenki należy dezaktywować blokadę przycisków.

### Wyłączenie blokady przycisków

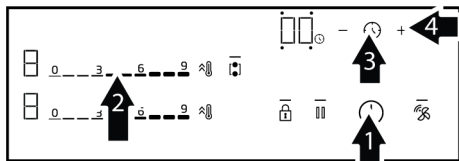
1. Naciśnij i przytrzymaj  aż usłyszysz jeden sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy.

⇒  Kontrolka — przycisku zniknie, a blokada przycisku zostanie wyłączona.

### Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.


### Aktywacja timera




1.  Włącz kuchenkę, dotykając przycisku.



2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić żądany poziom temperatury.

3. Aby włączyć, naciśnij .

⇒ „00” zapala się na wyświetlaczu timera i symbol  zaczyna migać.

4. Wokół „00” na ekranie timera pojawiają się 4 LED aktywności. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.

5. Ustaw czas, dotykając  $+/-$ . Możesz również przyspieszyć timer, dotykając przycisku  $+$  lub  $-$  przez dłuższy czas.

⇒ Symbol  świeci nieprzerwanie po miganii na wyświetlaczu strefy przez określony czas. Gdy symbol  świeci nieprzerwanie, oznacza to, że funkcja jest aktywna.



Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.



Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.



Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.



Gdy timer jest aktywny, czas ustawiony dla wybranej strefy płyty jest wyświetlany na ekranie timera.

### Wyłączenie timera



Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu.

Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

### Wcześniejsze wyłączenie timera

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

## Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera na „00”:


1. Wybierz timer odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
2. Zmniejsz wartość dotykając przycisk aż „00” — pojawi się na wyświetlaczu timera. Możesz również przyspieszyć timer, dotykając przycisku — przez dłuższy czas.
  - ⇒ Po tym jak na wyświetlaczu strefy grzejnej przez określony czas będzie migał symbol , wyłączy się ona całkowicie i timer zostanie anulowany.


## Zatrzymanie funkcji

- ✓ Korzystając z tej funkcji, możesz obniżyć poziomy temperatury wszystkich funkcji (z wyjątkiem timera) działających na płycie grzejnej do pierwszego poziomu przez określony czas.



Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznawia działanie podczas funkcji zatrzymywania.


1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona.
  - ⇒ Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na pierwszym poziomie.

Dotknij ponownie przycisku , aby uruchomić wszystkie zatrzymane płyty grzejne z ich poprzednimi ustawieniami.

## Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić ustawienia zarządzania energią, czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz połączenia okapu z kuchenką.








: Ustawienia zarządzania energią

: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

: Ustawienia połączenia płyty z okapem

### 1- Ustawienia zarządzania energią ()

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc kuchenki według własnego uznania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku  i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk .
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski  /  / .
  - ⇒ Na wyświetlaczu wyłącznika czasyowego pojawi się  a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „9”.
3. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) ustawiony między „1” a „9”.
4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając .

⇒ Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z całkowitą mocą ustawioną na wybranym poziomie.

„Zarządzanie energią” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz: Tabela - Poziom zarządzania energią).

Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



W przypadku produktów, których całkowite zużycie energii elektrycznej wynosi maksymalnie 3,6 kW (patrz tabela specyfikacji technicznych w instrukcji obsługi), całkowita wartość mocy pozostaje na poziomie 3,6 kW dla poziomów zarządzania energią 5, 6, 7, 8 i 9.

## 2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (CF2)

- ✓ Za pomocą tej funkcji można dowolnie ustawić czas sygnału zakończenia gotowania.
1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku ① i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk ①.
  2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski ① / 00 / ① / 00.
    - ⇒ Ustawienie domyślne CF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
  3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz 00.
    - ⇒ Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się CF2 a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „2”.
  4. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw czas sygnału (patrz Tabela - Czas brzęczyka gotowania) w zakresie od do „0” do „3”.
  5. Naciskając przycisk ①, potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.
    - ⇒ Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z ustawieniem czasu sygnału na wybranym poziomie.



Domyślne ustawienie fabryczne sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania to standardowy poziom 2.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuta

## 3 - Przycisk połączenia płyty z okapem (CF3)





- ✓ Korzystając z tej funkcji, możesz połączyć płytę i okap, aby umożliwić ich automatyczną współpracę.
1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku ① i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk ①.
  2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przycisków ① / 00 / ① / 00.
    - ⇒ Ustawienie domyślne CF3 zostanie wyświetlone na ekranie timera.
  3. Naciśnij dwa razy przycisk 00, aby wejść do ustawień połączenia płyty z okapem.
    - ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawi się CF3, a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzejnej pojawi się „0”.
  4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy „0” a „7”.
  5. Naciśnij ①, aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem.
    - ⇒ Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

Tabela - Poziom działania okapu

Poziom działania okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej płycie)	Okap (gotowanie na dowolnych 2 lub więcej płytach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	lekkie	wył.	wył.	wył.
2	lekkie	wył.	L1	L1
3	lekkie	L1	L1	L1
4	lekkie	L1	L1	L2
5	lekkie	L1	L2	L2
6	lekkie	L1	L2	L3
7	lekkie	L2	L2	L3

### Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

- ✓ Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisku ①.
2. Naciśnij  przez 3 sekundy.
  - ⇒ Zaświeci się kontrolka  przycisku .
3. Naciskaj przycisk  aż do osiągnięcia żądanego poziomu pracy okapu.

### Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyty indukcyjnych

**Zasada działania:** Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.

Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.



Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

### Automatyczny system wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku timera przypisanego do strefy płyty grzejnej, również wtedy ekran timera zostaje wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

**Tabla 1:** Czas automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minuta

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

## Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.
- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

## System ochrony przed wykipieniem

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z ja-

kiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę. W międzyczasie, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „F”.

## Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

### 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

#### Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
<b>Topnienie</b>		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)	1	20 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła</b>		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Gotowanie</b>		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuki duże)	9	13 ... 15	
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14	
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10	
Kielbasa	8	4 ... 6	
Makaron (150 g)	9	6 ... 10	
Jajka w koszulce	5	2 ... 3	
<b>Gotowanie, smażenie</b>			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	7	20 ... 25	
Smażone warzywa *	9	3 ... 5	
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)	9	5 ... 7	
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **			
	Smażenie warzyw	9	3 ... 8
	Przypieczenie ***	9	5 ... 8
	Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy	3	10 ... 15	
Sos beszamelowy	7	5 ... 6	
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	9	3 ... 4
	Smażenie warzyw	9	3 ... 5
	Wszystkie składniki	4	180 ... 190
<b>Smażyć w płytkim tłuszczu</b>			
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Żeberka ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Stek z polędwicy zawijanej	8	4 ... 10	
Stek T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)	9	3 ... 10	
Kotlet jagnięcy (Smażenie)	5	4 ... 10	
Kielbasa	6	4 ... 6	
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)	8	3 ... 4	
Pierś z kurczaka (Smażenie)	5	8 ... 10	

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)	8	4 ... 10
Łosoś (150 g)	9	3 ... 10
Paluszek rybny	9	1 ... 8
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)	9	3 ... 6
Naleśnik	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Jajko sadzone	6	2 ... 4
<b>Frytka</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Sznycel	8	3 ... 10
Nuggetsy	9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)	6	2 ... 10
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Cebula (zamrożony) (200 g)	6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garneki z lejkiem.		
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.



### Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

### Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

### Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikro-

fibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## 7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

### Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.

- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

### 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelki znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

### Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

### Uikona jest zawsze podświetlona na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej.

- Na działającej płycie kuchennej nie wolno stawiać garnków. >>> Sprawdź, czy na polu grzejnym nie ma garnka.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Naczynie lub strefa płyty mogą być zbyt gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

### Wybrana strefa grzejna nagle wyłącza się podczas działania.

- Czas gotowania wybranej komory mógł upłynąć. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Dotykowy panel sterowania mógł zostać zakryty jakimś przedmiotem. >>> Usuń obiekt z panelu.

### Chociaż strefa grzejna jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Naczynie może nie pasować do płyty indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa

grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

### Wentylator chłodzący nadal pracuje, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie nie osiągnie odpowiedniej temperatury.

### Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

- Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

### Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatu-

ry urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.

- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybko spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wypozażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciśnięty.	Gdy długie naciśnięcie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą,
	może się na nią wylać żywność/płyn.	Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynów.



## Mirë se vini!

---

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko . Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbron veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

### Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehët.

**NJOFTIM** Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

### Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

## **Tabela e përmbajtjes**

<b>1</b>	<b>Udhëzimet e sigurisë.....</b>	<b>64</b>
1.1	Përdorimi i planifikuar .....	64
1.2	Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake.....	64
1.3	Siguria elektrike .....	65
1.4	Siguria gjatë transportit .....	67
1.5	Siguria e instalimit.....	67
1.6	Siguria gjatë përdorimit.....	68
1.7	Paralajmërimet për temperaturën	69
1.8	Siguria gjatë gatimit .....	69
1.9	Induksioni.....	69
1.10	Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	70
<b>2</b>	<b>Udhëzimet për ambientin.....</b>	<b>70</b>
2.1	Direktiva për mbetjet .....	70
2.1.1	Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit.....	70
2.2	Informacionet për paketimin .....	70
2.3	Rekomandime për kursimin e energjisë.....	71
<b>3</b>	<b>Produkti juaj .....</b>	<b>71</b>
3.1	Prezantimi i produktit.....	71
3.2	Specifikimet teknike.....	72
<b>4</b>	<b>Përdorimi i parë .....</b>	<b>73</b>
4.1	Pastrimi fillestar .....	73
<b>5</b>	<b>Si të përdorni pianurën.....</b>	<b>73</b>
5.1	Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit ....	73
5.2	Njësia e kontrollit të pianurës.....	77
<b>6</b>	<b>Informacione të përgjithshme rreth pjekjes .....</b>	<b>84</b>
6.1	General warnings about cooking with hob .....	85
<b>7</b>	<b>Mirëmbajtja dhe pastrimi.....</b>	<b>87</b>
7.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin .....	87
7.2	Pastrimi i pianurës .....	88
7.3	Pastrimi i panelit të kontrollit.....	88
<b>8</b>	<b>Zgjidhja e problemeve.....</b>	<b>88</b>



## 1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzime.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



### 1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.

### 1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më shumë, si dhe nga personat me aftësi fizike, sensore ose mendore jo plotësisht të zhvilluara ose personat që kanë mungesë eksperience dhe njohurish, për sa kohë që janë nën



mbikëqyrje ose janë trajnuar për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk ka dikë që i mbikëqyr.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore (duke përfshirë fëmijët), përveçse nëse mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të futen në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund t'i arrijnë mbi produkt.
- Kthejeni dorezën e tenxhereve dhe tiganëve në anën e banakut në mënyrë që fëmijët të mos arrijnë ta kapin dhe të digjen.

- **PARALAJMËRIM:**Gjatë përdorimit, sipërfaqet e aksesueshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbani materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Përpara se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
  1. Hiqeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
  2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni me spinën nga produkti.
  3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
  4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur ai është në gjendje boshe.



### 1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.

- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kablloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Përdorni vetëm kabllon origjinale. Mos përdorni kabllon të prera ose të dëmtuara.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.
- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të

specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziket e mundshme.

Nëse produkti juaj ka një kablllo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.

#### **1.4 Siguria gjatë transportit**

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe

ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.

- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

#### **1.5 Siguria e instalimit**

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.

- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Ekziston rreziku që flaka e pllakës të ndezë perdet dhe materialet e ndezshme rreth pllakës së gatimit. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.
- Nuk duhet të ketë zorrë gazi, tub plastik uji dhe prizë në pjesën e pasme ose në murin anësor të vendit ku do të instalohet produkti. Përndryshe, ato mund të deformohen nga efekti i nxehtësisë kur pianura është në punë dhe mund të krijojë një rrezik sigurie.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikeni energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse priset ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e pllakës është plasaritur, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e xhamit të pianurës është thyer:  
Fikni të gjitha vatrat e gazit dhe (nëse ka) elektrike. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
  - Mos e prekni sipërfaqen e pajisjes.
  - Mos e përdorni pajisjen.
- Mos e shkëlpi pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.



## 1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.

- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Ky produkt nuk është i përshtatshëm për përdorim me telekomandë ose orë të jashtme.

### 1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyrjen vazhdimisht.
- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyesë pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- **PARALAJMËRIM:** Rreziku nga zjarri: Mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

### 1.8 Siguria gjatë gatimit

- **PARALAJMËRIM:** Procesi i gatimit duhet të respektohet. Proceset e gatimit afatshkurtër duhet të respektohen vazhdimisht.

- **PARALAJMËRIM:** Në gatimin me vaj të ngurtë ose të lëngshëm, është e rrezikshme të lini pianurën pa mbikëqyrje, gjë që mund të shkaktojë zjarr. KURRË mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë; shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe më pas mbuloni flakët me një mbulesë ose leckë zjarri (etj.).
- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.

### 1.9 Induksioni

- Zonat me funksionim elektrik të pllakës suaj janë të pajisura me teknologjinë e avancuar "Induction". Në zonat e pllakës me induksion, të cilat kursejnë kohë dhe energji, duhet të përdoren enë gatimi të përshtatshme për gatim me induksion; përndryshe zona e gatimit nuk do të funksionojë. Për informacion të detajuar, shihni seksionin "Zgjedhja e tenxhereve".
- Meqenëse pianura me induksion krijon një fushë magnetike, ajo mund të ketë efekte të dëmshme për njerëzit

- që përdorin pajisje të tilla si stimulues kardiak ose pompa insuline.
- Mbyllni zonën nga paneli i tij i kontrollit pas përdorimit, mos u mbështetni te sensori i tenxhere.
  - Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen në sipërfaqen e pllakës pasi ato do të nxehen.
  - Mos ruani objekte metalike në sirtarë nën pllakë. Gjatë përdorimit të gjatë dhe intensiv, materialet këtu mund të mbinxehen.

- Mos vendosni produkte elektronike si telefonat celularë, tabletët, kompjuterët në pllakën me induksion. Pajisja juaj mund të dëmtohet.

### 1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

## 2 Udhëzimet për ambientin

### 2.1 Direktiva për mbetjet

#### 2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit

bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë

së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

#### Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

#### 2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për

mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

### 2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

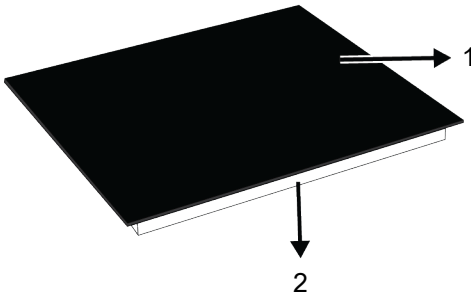
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Përdorni tiganë/tenxhere me madhësi dhe kapak të përshtatshëm për zonën e sobës. Zgjidhni gjithmonë madhësinë e duhur për vaktet tuaja. Për enët me madhësi të gabuar do të nevojitet më shumë energji se ç'duhet.
- Mbajini të pastra zonat e pjekjes së sobës dhe bazat e tenxhereve. Papastërtitë zvogëlojnë transferimin e nxehtësisë mes zonës së pjekjes dhe bazës së tenxheres.

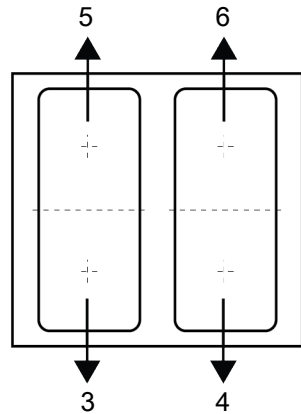
SQ

## 3 Produkti juaj

### 3.1 Prezantimi i produktit



- 1 Sipërfaqja e gatimit prej xhami
- 3 Zona e gatimit me induksion
- 5 Zona e gatimit me induksion



- 2 Strehimi i ulët
- 4 Zona e gatimit me induksion
- 6 Zona e gatimit me induksion

## 3.2 Specifikimet teknike

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	48,2 /590 /520 *
Dimensionet e instalimit të pllakës (gjerësia / thellësia) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltazhi/frekuenca	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Konsumi total i energjisë (kW)	maks. 7,4 kW

### Zonat e gatimit


Përpara majtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2200 NË / Përforcuesi 3100 NË


Përpara djathtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2200 NË / Përforcuesi 3100 NË


Mbrapa majtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2200 NË / Përforcuesi 3100 NË

Pas djathtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2200 NË / Përforcuesi 3100 NË

\* Lartësia e pianurës së specifikuar në tabelën teknike është lartësia e shtresës së poshtme të produktit.

 Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.

 Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.

 Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqërues janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.



## 4 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

### 4.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

**NJOFTIM:** Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

**NJOFTIM:** Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilimi i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

## 5 Si të përdorni pianurën

### 5.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit

#### Paralajmërime të përgjithshme

- Mos lejoni që asnjë send të bjerë mbi pianurë. Edhe objektet e vogla si kriprat mund të dëmtojnë pianurën. Mos përdorni pianura të plasaritura. Uji mund të depërtojë nëpër këto çarje dhe të shkaktojë një qark të shkurtër. Nëse sipërfaqja është dëmtuar në ndonjë mënyrë (p.sh. çarje të dukshme), fillimisht fikni siguresën dhe më pas telefononi shërbimin e autorizuar për të shkëputur produktin nga priza për të zvogëluar rrezikun e goditjes elektrike.
- Mos përdorni tenxhere/teganë të çekuilibruara dhe që anojnë lehtësisht në pllakë.
- Mos i ngrohni tenxheret/tiganët dhe tenxheret bosh. Tenxheret dhe pajisja mund të dëmtohen.
- Fikni gjithmonë ndezësit e pianurës pas çdo përdorimi.
- Ju do ta dëmtoni pajisjen nëse i përdorni pianurat pa tenxhere ose tenxhere/tepsi. Gjithmonë fikni pianurat pas çdo operacioni.
- Pas çdo përdorimi sipërfaqja e gatimit do të jetë e nxehtë, ndaj mos i vendosni tenxheret/teganët plastike në sipërfaqen e gatimit. Pastrojeni menjëherë këtë material në sipërfaqe.

- Ndryshimet e papritura të temperaturës në sipërfaqen e gatimit të xhamit mund të shkaktojnë dëme, kini kujdes që të mos derdhni lëngje të ftohta gjatë gatimit.
- Vendosni një sasi të mjaftueshme ushqimi në tenxhere dhe tiganë. Kështu, ju mund të parandaloni derdhjen e ushqimit nga tenxheret/tiganët dhe nuk do të keni nevojë të pastroni pa nevojë.
- Mos i vendosni kapakët e tenxhereve dhe tiganëve mbi djegës/zona.
- Vendosni tenxheret duke i përqendruar në djegëset/zonat. Nëse dëshironi të vendosni një tenxhere në një djegës/zonë tjetër, mos e rrëshqitni drejt djegësit të dëshiruar; përkundrazi, ngrijeni fillimisht dhe më pas vendoseni në djegësin tjetër.

#### Parimi i funksionimit të pllakës së induksionit

Pianura me induksion është si një qark i hapur. Qarku përfundon kur mbi të vendosen një tenxhere/tepsi gatimi të përshtatshme për gatim me induksion dhe një sistem elektronik nën sipërfaqen e qelqit krijon një fushë magnetike. Baza metalike e tenxhereve/teganëve nxehtet duke marrë energji nga kjo fushë magnetike. Kështu, nxehtësia nuk krijohet në sipërfaqen e pllakës së gatimit, por direkt në tenxheret/teganët sipër saj. Sipërfaqja e qelqit nxehtet me nxehtësinë e tenxhereve/teganëve të gatimit.

## **Përparësitë e gatimit me induksion**

Pjanurat me induksion ofrojnë disa avantazhe pasi nxehtësia transferohet drejtpërdrejt në tenxheret/teganët e gatimit.

- Ushqimet që vërshojnë gjatë gatimit nuk digjen shpejt pasi sipërfaqja e gatimit e xhamit nuk nxehet drejtpërdrejt. Pastrohet më lehtë.
- Gatimi duhet të jetë më i shpejtë pasi nxehtësia krijohet direkt në tenxhere/tava. Kështu, kursen kohë dhe energji në lidhje me llojet e tjera të pllakës.
- Duke qenë se nxehtësia u jepet drejtpërdrejt tenxhereve/teganëve të gatimit, nuk ka humbje nxehtësie dhe siguron një gatim më efikas.
- Fakti që transferimi i nxehtësisë ndalon dhe sipërfaqja e gatimit nuk nxeht drejtpërdrejt kur tenxheret/tavat e gatimit hiqen nga sipërfaqja e gatimit ofron një përdorim më të sigurt kundër aksidenteve të mundshme gjatë gatimit.

## **Për një operacion të sigurt:**

- Mos zgjidhni nivele të larta ngrohjeje kur përdorni tenxhere/tivarë gatimi që nuk ngjiten të lyera me pak vaj ose të përdorura pa vaj (lloji teflon).
- Mos përdorni sipërfaqe gatimi prej xhami si sipërfaqe ku mund të vendosni diçka mbi të ose si sipërfaqe prerëse.
- Mos vendosni objekte metalike si takëm ose kapakë tenxhere mbi pjanurën tuaj pasi ato mund të nxehen.
- Asnjëherë mos përdorni letër alumini për gatim. Asnjëherë mos vendosni ushqime të mbështjella me letër alumini në zonën e induksionit.
- Mbani objekte magnetike si kartat e kreditit ose shiritat larg pjanurës gjatë kohës që ajo është në punë.
- Nëse ka një furrë poshtë pjanurës suaj dhe ajo është duke u përdorur, sensorët në pllakë mund të ulin nivelin e gatimit ose ta fikin pjanurën.
- Pjanura juaj ka një sistem mbylljeje automatike. Informacioni i detajuar rreth këtij sistemi jepet në seksionet e mëposhtme. Megjithatë, nëse përdorni

tenxhere me bazë të hollë për gatimin tuaj, këto tenxhere do të nxehen shumë shpejt dhe fundi i tiganit mund të shkrihet dhe të dëmtojë sipërfaqen e gatimit dhe pajisjen përpara se të aktivizohet sistemi i fikjes automatike.

## **Tenxheret/Taganët e gatimit**

Ju duhet të përdorni tenxhere/Tavanë gatimi me cilësi feromagnetike, të cilat mbajnë një etiketë ose paralajmërim se është i përputhshëm për gatim me induksion vetëm me pjanurën tuaj induksioni. Në përgjithësi, sa më e lartë të jetë përmbajtja e hekurit, aq më mirë do të funksionojnë tenxheret/tiganët e gatimit. Diametri i bazës së tenxhereve/tavave të gatimit duhet të përputhet me zonën e induksionit. Dimensionet e sugjeruara janë renditur më poshtë.

## **Tenxheret/Taganët e përshtatshëm:**

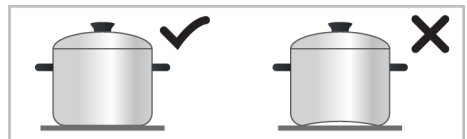
- Tenxhere/tepsa prej gize
- Tenxhere/Tavanë prej çeliku të emaluar
- Tenxhere/Tavanë çeliku dhe inox (me etiketë ose paralajmërim që tregon se është i pajtueshëm me induksion)

## **Tenxheret/Taganët e papërshtatshëm:**

- Tenxhere/tepsa alumini
- Tenxhere/tepsa prej bakri
- Tenxhere/tepsi prej tunxhi
- Tenxhere/Tagane qelqi
- Qeramikë
- Qeramike dhe porcelani

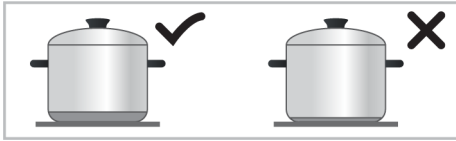
## **Rekomandime:**

- Përdorni vetëm tenxhere/tava gatimi me fund të sheshtë. Mos përdorni tenxhere/tava me baza konvekse ose konkave.

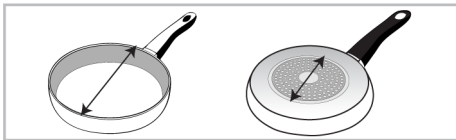


- Përdorni vetëm tenxhere/tava gatimi me baza të trasha e të përpunuara. Nëse përdorni tenxhere me bazë të hollë, këto tenxhere do të nxehen shumë shpejt dhe fundi i tiganit mund të shkrihet dhe të dëmtojë sipërfaqen e gatimit dhe pajisjen

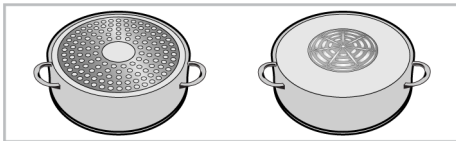
përpara se të aktivizohet sistemi i fikjes automatike. Skajet e mprehta mund të shkaktojnë gërvishtje në sipërfaqe.



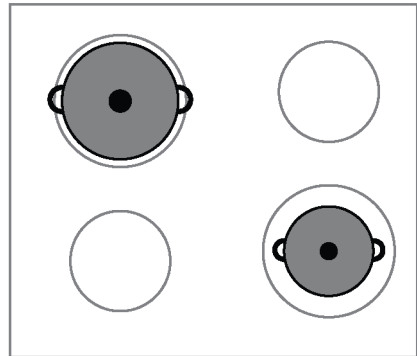
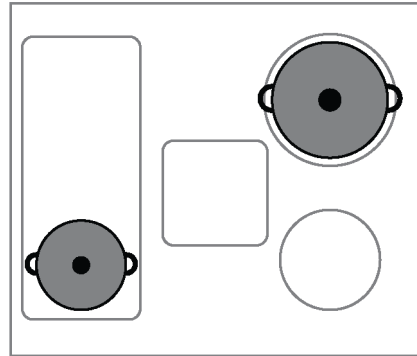
- Bazat e disa tenxhereve/teganëve kanë një fushë ferromagnetike më të vogël se diametri i saj i vërtetë. Vetëm kjo zonë ngrohet nga pianura. Prandaj, nxehtësia nuk shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe rendimenti i gatimit zvogëlohet. Për më tepër, tenxheret/tava të tilla gatimi mund të mos zbulohen nga pianurat e mëdha me induksion. Kështu, pianura e gatimit do të zgjidhet sipas madhësisë së fushës ferromagnetike.



- Disa tenxhere/tivarë gatimi kanë një bazë që përmban materiale joferromagnetike si alumini. Këto lloj tenxheresh/tiganësh gatimi mund të mos nxehen siç duhet ose mund të mos zbulohen fare nga pianura me induksion. Në disa raste, mund të shfaqet një paralajmërim i keq për tenxhere/tiva.






**i** Shpërndarja e barabartë e enëve të gatimit djathtas dhe majtas dhe pianurat qendrore për zgjedhjen e pianurave ndikon pozitivisht në performancën e gatimit gjatë gatimit të shumë vakteve në pianurat me induksion.



SQ

### Testi i tenxhereve/tavave për gatim

Provoni nëse tenxherja tuaj është e përputhshme me gatimin me një pllakë induksioni duke përdorur metodat e mëposhtme.

1. Është i pajtueshëm nëse baza e tenxhere tuaj mban një magnet.
2. Është i pajtueshëm nëse    nuk pulson kur e vendosni tenxheren në pllakën me induksion dhe e ndizni pllakën.

## Madhësitë e rekomanduara të tenxhereve/tavave për gatim

Diametri i zonës së gatimit - mm	Diametri i tenxhere - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zonë gatimi me sipërfaqe të gjerë (fleks).	gjerësia 230 - gjatësia 390

Zbulimi i tenxhereve/teganëve të gatimit nga pjanurat e induksionit varet nga diametri dhe materiali i ferromagnetikës në bazën e tenxhereve/tavave. Për të siguruar zbulimin e tenxhereve/teganëve të gatimit dhe për të arritur një gatim efikas, tenxheret/tavat e gatimit duhet të zgjidhen sipas madhësisë së pllakës suaj. Madhësitë e tenxhereve/tavave të gatimit të rekomanduara për përmasat e pllakës janë dhënë më sipër.

Sjellja e zierjes mund të ndryshojë në varësi të llojeve të tenxhereve, madhësisë së tenxhere dhe madhësisë së zonës së gatimit. Për një sjellje më homogjene të vlimit, mund të përdoret një zonë gatimi një hap më e madhe. Përdorimi i një zone më të madhe gatimi nuk shkakton humbje të energjisë në pllakërat me induksion, sepse nxehtësia krijohet vetëm në zonën përkatëse të tenxheres.

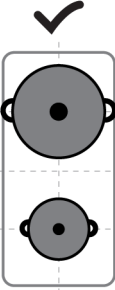
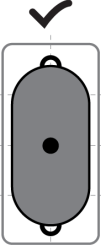
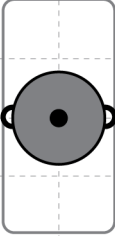
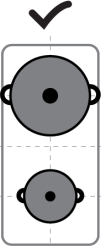
### **Zbulimi automatik i tenxhereve/teganëve të gatimit**

Kur vendosni ndonjë tenxhere/tepsi gatimi të përputhshme me induksionin në pllakën tuaj të gatimit, pianura juaj zbulon automatikisht se në cilën pllakë janë vendosur tenxheret/tiganët e gatimit dhe jep udhëzime në panelin e kontrollit.

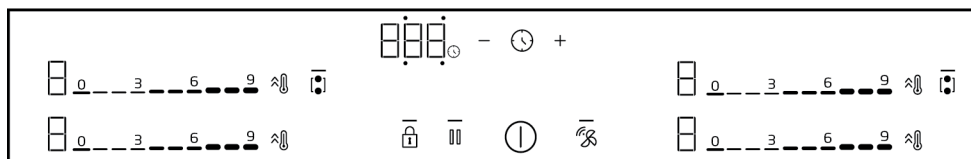
### **Zonë gatimi me sipërfaqe të gjerë (fleks)**

Pianura juaj është e pajisur me sipërfaqe gatimi me sipërfaqe të gjera (sipërfaqe Flexi). Ju mund ta përdorni këtë sipërfaqe gatimi si pjata individuale të pavarura nga njëra-tjetra për tenxheret/tavat tuaja më të vogla të gatimit. Mund të aktivizoni funksionin e kombinimit për këto zona gatimi dhe t'i shndërroni ato në një sipërfaqe të vetme gatimi për operacionet e gatimit me tenxheret tuaja të mëdha të gatimit.


SQ

Si dy zona të pavarura gatimi		Si një zonë e vetme gatimi	
	<p>Zonat e gatimit me sipërfaqe të gjerë kanë dy zona gatimi, para dhe pas. Ju mund t'i përdorni këto zona si dy zona të pavarura gatimi për nivele të ndryshme temperaturash me dy tenxhere/tiva të ndryshme gatimi. Vendosni tenxheret/tiganët e gatimit duke i përqendruar zonat e veçanta të gatimit.</p>		<p>Për operacionet e gatimit në tenxhere/tava të mëdha gatimi, vendosini tenxheret/tiganët në mënyrë që të mbulojnë qendrat e të dy zonave të gatimit dhe të jenë të përqendruara në zonën e gatimit.</p>
	<p>Për funksionimin e gatimit me një tenxhere/tivë të vetme gatimi, vendoseni në qendër të zonës së gatimit të përpamë ose të pasmë. Mos e vendosni tenxheren/tiganin e gatimit në qendër të zonës së gatimit.</p>		<p>Nëse dëshironi të gatuarini me dy tenxhere/teva të ndryshme gatimi në të njëjtin nivel temperature, mund të kombinoni zonën e gatimit me sipërfaqe të gjerë (fleksibile) dhe të gatuarini me dy tenxhere/teva të ndryshme gatimi në të njëjtën temperaturë. Vendosni tenxheret/tavat e gatimit në mënyrë që qendrat e zonave të jenë përsëri në qendër.</p>


## 5.2 Njësia e kontrollit të pianurës




— Drita që tregon se çelësi përkatës është në përdorim

 Tasti i ndezjes/fikjes

 Butoni i bllokimit të butonave

 Çelësi i kombinimit të zonës së gatimit me sipërfaqe të gjerë \*


 Tasti i ngrohjes së shpejtë/Testi i cilësimit të fuqisë së lartë (Përforcues).


 Tasti i ndalimit


 Butoni i kohëmatësit

 Çelësi i rritjes së kohëmatësit

— Tasti i uljes së kohëmatësit

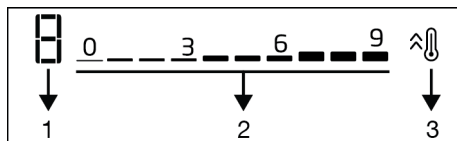
 Butoni i lidhjes së pianurës dhe aspiratorit \*

 Butoni i funksionit "Noburnt". \*

 Butoni i funksionit të gatimit automatik me pak yndyrë (Ready 2 Cook). \*

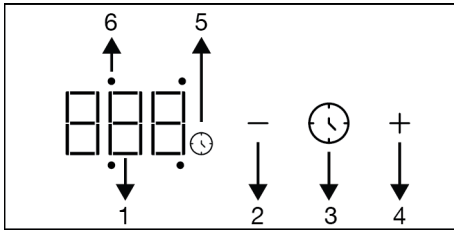
 Butoni i gatimit automatik \*

\* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.



Ilustrimi 1: Ekran i zonës së gatimit

- 1 Treguesi i temperaturës së pllakës përkatëse
- 2 Zona e cilësimit për nivelin e temperaturës
- 3 Tasti i ngrohjes së shpejtë/Testi i cilësimit të fuqisë së lartë (Përforcues).



Ilustrimi 2: Shfaqja e kohëmatësit


- 1 Treguesi i kohëmatësit
- 2 Tasti i uljes së kohëmatësit
- 3 Butoni i kohëmatësit
- 4 Çelësi i rritjes së kohëmatësit
- 5 Simboli i kohëmatësit
- 6 Drita LED e aktivitetit të kohëmatësit për zonën përkatëse të gatimit

## Paralajmërimet të përgjithshme për panelin e kontrollit

**i** Kjo pajisje kontrollohet me një panel kontrolli me prekje. Çdo veprim i kryer në panelin e kontrollit me prekje konfirmohet me një sinjal zanor.

**i** Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Një sipërfaqe e lagur dhe e papastër mund të shkaktojë probleme me përdorimin e funksioneve.

**i** Soba do të kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë nëse nuk kryhet asnjë veprim brenda 20 sekondave.

**i** Pajisja do të shfaqë sinjalizimin "FF" për arsye sigurie nëse preket ndonjë buton (butoni ) .

**i** Drita — në butonat e aktivizuar ose të zgjedhur do të ndizet.

## Ndezja e sobës

1. Prekni butonin ① në panelin e kontrollit.  
⇒ Soba është gati për përdorim.

## Fikja e sobës

1. Prekni butonin ① në panelin e kontrollit.  
⇒ Soba fiket dhe kthehet në modalitetin e gatishmërisë.

## Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Në panelin e kontrollit ka një tregues të nxehtësisë për secilën zonë gatimi. Ky tregues tregon që soba është ende e nxehtë kur fiket. Mos prekni pllakat përkatëse të gatimit derisa treguesi i nxehtësisë së mbetur të zhduket.

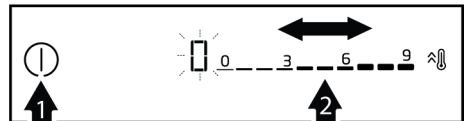
H : Temperaturë e lartë

h : Temperaturë e ulët

**i** Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet dhe nuk e paralajmëron përdoruesin për pllakat e nxehta të gatimit.

## Ndezja e pllakave të gatimit (zona e gatimit) dhe caktimi i nivelit të temperaturës

1. ①Ndizeni sobën duke prekur butonin.  
⇒ Simboli "0" do të shfaqet në ekranet e zonave të gatimit.



2. Në varësi të zonës që dëshironi të aktivizoni, duke trokitur në zonën e cilësimeve ose duke rrëshqitur gishtin në zonë, caktoni nivelin e temperaturës nga "0" deri në "9".

⇒ Ndërsa niveli i temperaturës rritet si 1,2,3...9 në disa modele, ai mund të rritet edhe si 1,1.,2,2. ... 9. në disa modele të tjera. Kjo ndryshon sipas modelit të produktit.

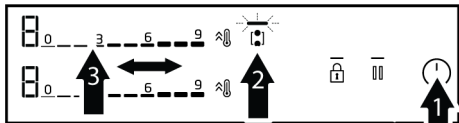
## Fikja e pllakave të gatimit:

Një zonë e zgjedhur e gatimit mund të fiket në 2 mënyra të ndryshme:

1. **Duke vendosur temperaturën si "0":**  
Mund ta çaktivizoni pllakën e gatimit duke ulur cilësimin e temperaturës në "0".
2. **Përdorimi i funksionit të çaktivizimit të kohëmatësit për zonën e dëshiruar të gatimit:** Kur të mbarojë koha, kohëmatësi fik pllakën e gatimit të lidhur me të. Të gjitha ekranet tregojnë "0" ose "00". Simboli "🕒" në ekranin e pllakës së gatimit do të zhduket. Çaktivimi i kohëmatësit për zonën e gatimit përshkruhet në kapitujt në vijim.

### Kombinimi i zonës së pllakës me sipërfaqe të gjerë (fleksible)

1. Ndizeni sobën duke prekur butonin ①.
2. Prekni butonin 🕒.  
⇒ Simboli 0 shfaqet në ekranin e zonës së gatimit majtas dhe butoni 🕒 ndizet —.

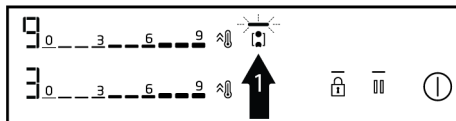


3. Duke trokitur në zonën e cilësimeve ose duke rrëshqitur gishtin në zonë, caktoni nivelin e temperaturës nga 0 deri në 9.  
⇒ Ndërsa niveli i temperaturës rritet si 1,2,3...9 në disa modele, ai mund të rritet edhe si 1,1,2,2. ... 9. në disa modele të tjera. Kjo ndryshon sipas modelit të produktit. Soba fillon të punojë. Nëse zgjidhet një pllakë tjetër ose nëse prisi 10 sekonda pa asnjë veprim, drita 🕒 e butonit — do të zbehet.

**i** Pllakat e gatimit me sipërfaqe të gjerë në të majtë përshkruhen si shembull. Nëse zonat e pllakave të gatimit në të djathtë kanë sipërfaqe të gjera në pajisjen tuaj, e njëjta gjë vlen edhe për zonat e pllakave të gatimit në të djathtë.

### Kombinimi i pllakës së gatimit me sipërfaqe të gjerë kur një ose të dyja pllakat në të majtë janë në punë

- ✓ Kur një ose të dyja pllakat e gatimit në të majtë funksionojnë veçmas, ju mund t'i kombinoni të dyja pllakat e gatimit duke aktivizuar pllakën me sipërfaqe të gjerë. Në këtë mënyrë, ju mund të përdorni një sipërfaqe më të gjerë të sobës me të njëjtat vlera.



1. Kur një ose të dyja zonat e pllakave në të majtë janë në punë, prekni butonin 🕒.  
⇒ Në të dyja ekranet e zonës së gatimit do të shfaqet zona e gatimit me shkallën më të ulët të temperaturës dhe drita — e butonit 🕒 do të ndizet.  
⇒ Pllakat e kombinuara rifillojnë të funksionojnë me temperaturën e zonës së gatimit që ka shkallë më të ulët temperature dhe, nëse është e vlefshme, me vlerën e cilësimit të kohëmatësit. Vlerat e temperaturës dhe të kohëmatësit të zonës së gatimit që kanë pasur një vlerë më të lartë temperature përpara kombinimit do të anulohen.



2. Për të ndryshuar vlerën e temperaturës më pas, caktoni nivelin e dëshiruar të temperaturës nga zona e cilësimeve.


### Fikja e pllakave të gatimit me sipërfaqe të gjerë

Shtypni butonin 🕒 për të izoluar zonat dhe për t'i rivendosur ato në nivelin zero.


## Cilësimi i fuqisë së lartë (BOOSTER)

Ju mund të përdorni pllakën përforcuese për ngrohjen me fuqi maksimale. Megjithatë, ne nuk e rekomandojmë gatimin për një periudhë të gjatë në këtë pozicion. Cilësimi i fuqisë së lartë mund të mos jetë i disponueshëm në të gjitha pllakat e gatimit. Kur periudha për cilësimin e fuqisë së lartë (shikoni tabelën e periudhave të fikjes automatike) të skadojë, zona e gatimit do të fiket.


### Zgjedhja e cilësimit të fuqisë së lartë (pllaka përforcuese) drejtpërdrejt:

1. ①Ndizeni sobën duke prekur butonin.
2. Prekni butonin  të pllakës së gatimit që dëshironi.
  - ⇒ Zona e pllakës së zgjedhur të gatimit funksionon me fuqinë maksimale dhe 3 drita pulsojnë përkatësisht në ekranin e zonës së gatimit.
  - ⇒ Kur periudha për cilësimin e fuqisë së lartë (shikoni tabelën e kohëve të fikjes automatike) të skadojë, zona e gatimit do të vazhdojë të funksionojë në nivelin më të lartë të temperaturës.

### Zgjedhja e cilësimit të fuqisë së lartë (pllaka përforcuese) kur zona e pllakës së gatimit është aktive:

1. Prekni butonin  kur soba është e ndezur dhe zona përkatëse e gatimit funksionon në një nivel të caktuar.
2. Zona e pllakës së zgjedhur të gatimit funksionon me fuqinë maksimale dhe 3 drita pulsojnë përkatësisht në ekranin e zonës së gatimit. Kur periudha për cilësimin e fuqisë së lartë të skadojë, zona e gatimit do të vazhdojë të funksionojë në nivelin më të lartë të temperaturës.

### Fikja e cilësimit të fuqisë së lartë (pllaka përforcuese) përpara skadimit:



 Mund ta çaktivizoni cilësimin e fuqisë së lartë kur të dëshironi duke prekur butonin. Zona e gatimit vazhdon të funksionojë në vlerën më të lartë të temperaturës.



Vendoseni në 0 duke prekur cilësimin e zonës aktive të gatimit ose duke rrëshqitur gishtin mbi zonë për ta fikur.

## Kyçja e butonave



**Kur pllaka e gatimit është e ndezur ose e fikur**, mund të aktivizoni kyçjen e butonave për të parandaluar ndryshimin aksidental të funksioneve të saj.

### Aktivizimi i kyçjes së butonave

1. Për të aktivizuar kyçjen e butonave , prekni butonin derisa të **dëgjohet një tingull i vetëm bip**.
  - ⇒ Drita  e butonit — do të pulsojë dhe të gjitha pllakat e gatimit do të kyçen.

 Vetëm butoni ① do të jetë funksional kur kyçja e butonave është aktive. Kur prekni një çelës tjetër, drita  e butonit — pulson për të treguar që kyçja e butonave është aktive. Nëse e fikni sobën kur butonat janë të kyçur, kyçja e butonave duhet të çaktivizohet për ta ndezur përsëri sobën.

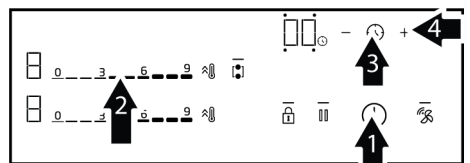
### Çaktivizimi i kyçit të butonave

1. Mbani shtypur butonin  derisa të dëgjohet një sinjal. Veprimi do të konfirmohet me një sinjal zanor.
  - ⇒ Drita  e butonit — do të zbehet dhe kyçja e butonave do të çaktivizohet.

### Funksioni i kohëmatësit






Ky funksion lehtëson gatimin për ju. Nuk ka nevojë të monitoroni sobën gjatë gjithë periudhës së gatimit. Zona e pllakës së gatimit fiket automatikisht pas periudhës që keni zgjedhur.


### Aktivizimi i kohëmatësit





1. ①Ndizeni sobën duke prekur butonin.




2. Në varësi të zonës së gatimit që dëshironi të aktivizoni, duke trokitur në zonën e cilësimeve ose duke rrëshqitur gishtin në zonë, caktoni nivelin e temperaturës.
3. Aktivizoni kohëmatësin duke prekur butonin .
  - ⇒ "00" ndizet në ekranin e kohëmatësit dhe simboli  fillon të pulsojë.
4. Ka 4 drita LED për aktivitetin rreth "00" që shfaqen në ekranin e kohëmatësit. Që të caktoni një kohëmatës për zonën e gatimit, prekni butonin  për të zgjedhur anën përkatëse të zonës së gatimit.
5. Vendosni periudhën e dëshiruar duke prekur butonat  $+$  /  $-$ . Mund ta kaloni po ashtu përpara kohëmatësin duke shtypur butonin  $+$  ose  $-$  për një periudhë të gjatë kohe.
  - ⇒ Simboli  ndizet me dritë të qëndrueshme pasi pulson në ekranin e zonës së pllakës së gatimit për një periudhë të caktuar kohe. Kur simboli  simboli ndizet me dritë të qëndrueshme, kjo tregon që funksioni është aktivizuar.

 Kohëmatësi mund të përdoret vetëm për pllakat e gatimit që janë duke u përdorur.

 Përsëriteni procedurën e mësipërme për pllakat e tjera të gatimit për të cilat dëshironi të vendosni një kohëmatës.

 Kohëmatësi nuk mund të vendoset pa zgjedhur zonën e pllakës së gatimit dhe nivelin e temperaturës së zonës së pllakës së gatimit.

 Kur kohëmatësi është aktiv, koha e caktuar për zonën e pllakës së zgjedhur të gatimit shfaqet në ekranin e kohëmatësit.

### Çaktivizimi i kohëmatësve



Soba fiket automatikisht dhe jepet një paralajmërim zazor kur të ketë skaduar koha e caktuar.

Prekni një çelës për të çaktivizuar paralajmërimin zazor.

### Çaktivizimi i kohëmatësve para kohe


Nëse kohëmatësi çaktivizohet para kohe, soba vazhdon të punojë me temperaturën e caktuar derisa të fiket.


### Çaktivizimi duke ulur cilësimin e kohëmatësit në nivelin "00":

1. Zgjidhni kohëmatësin e pllakës përkatëse të gatimit duke prekur butonin .
2. Ulni vlerën duke prekur butonin derisa të shfaqet "00"— në ekranin e kohëmatësit. Mund ta kaloni po ashtu përpara kohëmatësin duke shtypur butonin  $-$  për një periudhë të gjatë kohe.
  - ⇒ Pasi simboli  të pulsojë në ekranin e zonës së gatimit për një periudhë të caktuar kohore, ai fiket plotësisht dhe kohëmatësi anulohet.


### Funksioni i ndalimit

- ✓ Duke përdorur këtë funksion, mund të ulni nivelet e temperaturës të të gjitha funksioneve (përveç kohëmatësit) që funksionojnë në pllakë gatimi në nivelin e 1-rë për një periudhë të caktuar kohe.

 Nëse kohëmatësi është vendosur për çdo zonë gatimi, kohëmatësi rifillon të funksionojë gjatë funksionit të ndalimit.


1. Prekni butonin  ndërkohë që soba është e ndezur.


⇒ Të gjitha pllakat e gatimit që janë duke u përdorur vazhdojnë të funksionojnë në nivelin e 1-rë.


Prekni përsëri butonin  për të përdorur të gjitha pllakat e ndaluara të gatimit me cilësimet e tyre të mëparshme.

### Cilësimet

Duke përdorur këtë funksion, mund të ndryshoni menaxhimin e energjisë, kohën e sinjalit zanor të përfundimit të gatimit dhe cilësimet e lidhjes së sobës - aspiratorit.



: Cilësimi i menaxhimit të energjisë





: Koha e sinjalit zanor për përfundimin e gatimit


: Cilësimi i lidhjes së sobës - aspiratorit

### 1 - Cilësimi i menaxhimit të energjisë ()


✓ Me këtë funksion mund të caktoni fuqinë totale të sobës sipas dëshirës.

1. Ndizni sobën duke prekur butonin  dhe fikeni duke prekur përsëri butonin .

2. Brenda 10 sekondave pas fikjes së produktit, prekni butonat  /  /  /  përkatësisht.

⇒ Në ekranin e kohëmatësit,  shfaqet dhe "9" shfaqet në ekranin e zonës së gabimit prapa majtas.

3. Duke trokitur në zonën e cilësimeve të zonës së cilësimit të pllakës prapa majtas ose duke rrëshqitur gishtin mbi zonë, caktoni nivelin e fuqisë ndërmjet (shikoni tabelën - Niveli i menaxhimit të fuqisë) të vendosur nga "1" deri në "9".

4. Konfirmoni cilësimin e nivelit të zgjedhur duke prekur butonin .

⇒ Soba juaj do të fiket dhe do të fillojë të funksionojë me cilësimin e fuqisë totale në nivelin e zgjedhur.

“Menaxhimi i energjisë” përfshin 9 nivele të ndryshme të fuqisë (shikoni Tabelën - Niveli i menaxhimit të energjisë).

Tabela - Niveli i menaxhimit të fuqisë

Niveli i menaxhimit të energjisë	Energjia totale (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3

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



SQ








Për produktet konsumi total i energjisë elektrike i të cilave është maksimumi 3,6 kW (referojuni tabelës së specifikimeve teknike në manual), vlera totale e energjisë mbetet në 3,6 kW për nivelet e menaxhimit të energjisë 5, 6, 7, 8 dhe 9.


### 2 - Cilësimi i kohës së sinjalit zanor për përfundimin e gatimit ()


✓ Duke përdorur këtë funksion, mund të caktoni kohën e sinjalit për përfundimin e gatimit të sobës sipas dëshirës tuaj.

1. Ndizni sobën duke prekur butonin  dhe fikeni duke prekur përsëri butonin .


2. Brenda 10 sekondave pas fikjes së produktit, prekni butonat  /  /  /  përkatësisht.

⇒ Cilësimi i parazgjedhur  do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit.

3. Për cilësimin e sinjalit zanor për përfundimin e gatimit, prekni butonin  një herë.

⇒ Në ekranin e kohëmatësit,  shfaqet dhe "2" shfaqet në ekranin e zonës së gabimit prapa majtas.

4. Duke trokitur në zonën e cilësimeve të zonës së cilësimit të pllakës prapa majtas ose duke rrëshqitur gishtin mbi zonë, caktoni cilësimin e kohës së sinjalit (shikoni tabelën - Koha e alarmit për përfundimin e gatimit) të vendosur nga "0" deri në "3".

5. Duke prekur butonin , konfirmoni cilësimin e kohës së sinjalit zanor për përfundimin e gatimit.
- ⇒ Soba juaj do të fiket dhe do të fillojë të funksionojë me cilësimin e kohës së sinjalit në nivelin e zgjedhur.













Vlera e parazgjedhur nga fabrika për cilësimin e kohës së sinjalit zanor për përfundimin e gatimit është niveli i 2-të standard.

Tabela - Cilësimi i kohës së sinjalit zanor për përfundimin e gatimit

Niveli i sinjalit zanor për përfundimin e gatimit	Periodha e sinjalit zanor për përfundimin e gatimit
0	15 sekonda
1	30 sekonda
2	1 minutë
3	2 minuta

### 3 - Cilësimi i lidhjes së sobës - aspiratorit (CF3)

- ✓ Duke përdorur këtë funksion, mund ta lidhni sobën dhe aspiratorin për t'i lejuar të funksionojnë së bashku automatikisht.

1. Ndizni sobën duke prekur butonin  dhe fikeni duke prekur përsëri butonin .
2. Brenda 10 sekondave pas fikjes së produktit, prekni butonat  /  /  / .
- ⇒ Cilësimi i parazgjedhur  do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit.
3. Prekni dy herë butonin  për cilësimin e lidhjes së sobës - aspiratorit.
- ⇒ Në ekranin e kohëmatësit,  shfaqet dhe "0" shfaqet në ekranin e zonës së gabimit prapa majtas.
4. Duke trokitur në zonën e cilësimeve të zonës së cilësimit të pllakës prapa majtas ose duke rrëshqitur gishtin mbi zonë, caktoni nivelin e përdorimit të aspiratorit (shikoni tabelën - Niveli i përdorimit të aspiratorit) të vendosur nga "0" deri në "7".
5. Duke prekur butonin , konfirmoni cilësimin e lidhjes së sobës me aspiratorin.



- ⇒ Soba juaj do të fiket dhe do të fillojë të funksionojë me nivelin e zgjedhur të funksionimit të sobës.

### Tabela - Niveli i përdorimit të aspiratorit

Niveli i përdorimit të aspiratorit	Llamba	Aspiratori (vlm në një pllakë)	Aspirator (vlm në 2 ose më shumë pllaka)	Skuqje
0	joaktiv	joaktiv	joaktiv	joaktiv
1	drita	joaktiv	joaktiv	joaktiv
2	drita	joaktiv	L1	L1
3	drita	L1	L1	L1
4	drita	L1	L1	L2
5	drita	L1	L2	L2
6	drita	L1	L2	L3
7	drita	L2	L2	L3

### Caktimi i nivelit të përdorimit të aspiratorit mbi sobën

- ✓ Me këtë cilësim, mund të vendosni nivelin e përdorimit të aspiratorit mbi sobë.

1. Ndizeni sobën duke prekur butonin .
2. Prekni butonin  për 3 sekonda.

⇒ Drita  e butonit  do të fiket.

3. Prekni butonin  derisa të arrihet niveli i dëshiruar i funksionimit për aspiratorin.

## Përdorimi i pllakave me induksion në mënyrë të sigurt dhe efektive

**Parimi i funksionimit:** Ngrohësi me induksion e ngroh enën e gatimit drejtpërdrejt për shkak të parimit të tij të funksionimit. Prandaj ka shumë përparësi ndaj llojeve të tjera të sobave. Funksionon në mënyrë më efikase dhe sipërfaqja e pllakës është më e ftohtë.

Soba juaj me induksion është e pajisur me një sistem superior sigurie që do të garantojë funksionimin me siguri maksimale.

**i** Soba juaj mund të pajiset me pllaka gatimi me diametër 145, 180, 210 dhe 280 mm me veçorinë e induksionit në varësi të modelit. Falë veçorisë së induksionit, çdo zonë gatimi zbulon automatikisht tenxheren e vendosur mbi të. Energjia shfaqet vetëm në zonën e kontaktit të tenxheres dhe kështu konsumohet niveli minimal i energjisë.

### Sistemi i fikjes automatike

Kontrolli i sobës ka një sistem fikjeje automatike. Nëse një ose më shumë zona gatimi mbeten të nderzura, zona e gatimit fiket automatikisht pas pak (shikoni tabelën - 1). Në rast të një kohëmatësi të caktuar për zonën e gatimit, edhe ekrani i kohëmatësit fiket atëherë.

Afati kohor për fikjen automatike varet nga niveli i zgjedhur i temperaturës. Periudha maksimale e funksionimit zbatohet për këtë nivel të temperaturës.

Zona e gatimit mund të përdoret përsëri nga përdoruesi pasi të fiket automatikisht siç përshkruhet më sipër.

**Tabela 1:** Periudhat automatike të fikjes

Niveli i temperaturës	Periudhat automatike të fikjes - orë
-----------------------	--------------------------------------

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

Ngrohja e shpejtë (përforcuesi) 10 minuta

Ndërsa niveli i temperaturës rritet si 1,2,3...19 në disa modele, ai mund të rritet edhe si 1,1.,2. ... 9. në disa modele të tjera. Kjo ndryshon sipas modelit të produktit.

### Mbrojtje nga mbinxehja

Soba juaj është e pajisur me disa sensorë që sigurojnë mbrojtje ndaj mbinxehjes. Mund të vini re sa më poshtë në rast të mbinxehjes:

- Zona e gatimit që është në punë mund të fiket.
- Niveli i zgjedhur mund të reduktohet. Megjithatë, kjo nuk pasqyrohet në ekran.

### Sistemi i mbrojtjes i tejmbushjes

Soba juaj është e pajisur me një sistem mbrojtjeje nga tejmbushja. Në rast të një derdhjeje në panelin e kontrollit për çdo arsye, sistemi ndërpret automatikisht lidhjen e energjisë për të fikur sobën tuaj. Ndërkohë, në ekran shfaqet paralajmërimi "F".

### Vendosja e saktë e fuqisë

Soba me induksion u përgjigjet komandave të lëshuara menjëherë sipas parimit të saj të funksionimit. Cilësimet e saj të energjisë ndryshohen shumë shpejt. Kështu, mund të parandaloni derdhjen e një gatimi (ujë, qumësht) që është gati të derdhet duke e fikur pajisjen menjëherë.

## 6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

## 6.1 General warnings about cooking with hob

### Paralajmërime të përgjithshme për gatimin me pllakë

- Asnjëherë mos e mbushni tiganin me vaj më shumë se një të tretën e tij. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje kur ngrohni vajin. Vajrat e mbinxehur sjellin rrezik zjarri. Asnjëherë mos u përpiqni të shuani një zjarr të mundshëm me ujë! Kur vaji merr flakë, mbulojeni me një batanije zjarri ose leckë të lagur. Fikeni pianurën nëse është e sigurt për ta bërë këtë dhe telefononi zjarrfikësin.

- Para se t'i skuqni ushqimet, hiqeni gjithmonë ujin e tepërt dhe futini ngadalë në vajin e ndezur. Sigurohuni që ushqimet e ngrira të jenë shkrire përpara se t'i skuqni.
- Kur ngrohni vajin, sigurohuni që tenxherja që përdorni të jetë e thatë dhe ta mbani të hapur kapakun.
- Për rekomandime mbi gatimin me kursim të energjisë, referojuni seksionit "Udhëzime mjedisore".
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si vargje.

### tavolinë gatimi

ushqimi	niveli i temperaturës	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
<b>Shkrirja</b>		
shkrirja e çokollatës (p.sh. marka Dr.Oetker, çokollatë e zezë 55%-60% kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Gjalpë (200 g)	6	5 ... 7
Gjalpë (sqaroj)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Zierje, Ngrohje dhe Mbajtje e Ngrohte</b>		
Kjo 1 L (Zierje)	P	4 ... 6
Kjo 3 L (Zierje)	P	8 ... 10
Qumështi 1 L (Zierje)	7	6 ... 7
Qumështi 1 L (mbaje ngrohtë)	mbaje ngrohtë	18 ... 20
Vaj perimesh (Ngrohje) (Vaj luledielli 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>E zier</b>		
patate e qëruar (2 copë madhësi të madhe)	9	25 ... 35
patate e qëruar të prera trashë (2 copë madhësi të madhe)	9	13 ... 15
Brokoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokoli i ngrirë (300 g)	9	7 ... 10
sallam	8	4 ... 6
Makarona (150 g)	9	6 ... 10
Veze të ziera	5	2 ... 3
<b>Gatim, skuqje</b>		
Oriz (200 g oriz)	5	9 ... 12
paella *	9	15 ... 20
Ashura **		
Fasule-Qelike zierje - për ashurën	9	4 ... 6
Fasule-Qelike Gatim - për ashurën	4	10 ... 15
Gruri zierje - për ashurën	9	8 ... 10
Gruri Gatim - për ashurën	2	6 ... 8

ushqimi	niveli i temperaturës	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Ashura -Të gjithë përbërësit	9	20 ... 24
supave (p.sh. Supë me thjerrëza)	7	20 ... 25
perime të skuqura *	9	3 ... 5
Julienne preu gatimin * (Pulë, qepë dhe piper)	9	5 ... 7
Mish viçi i prerë në kubikë me perime **		
skuqja e perimeve	9	3 ... 8
mbyllja e mishit ***	9	5 ... 8
Të gjithë përbërësit	4	80 ... 90
Salce domatesh	3	10 ... 15
salcë beshamel	7	5 ... 6
fyell me perime **		
mbyllja e mishit ***	9	3 ... 4
skuqja e perimeve	9	3 ... 5
Të gjithë përbërësit	4	180 ... 190
<b>Skuqja në vaj të ulët</b>		
Fileto ** (2 cm)	9	2 ... 10
Bifteq me brinjë ** (2 cm)	9	3 ... 10
Fileto e mbështjellë	8	4 ... 10
T-Bonet ** (2 cm)	9	3 ... 10
Bërxollë qengji ** (Vulosja ***)	9	3 ... 10
Bërxollë qengji (Skuqja)	5	4 ... 10
sallam	6	4 ... 6
Gjoks pule (Vulosja ***)	8	3 ... 4
Gjoks pule (Skuqja)	5	8 ... 10
Gjoks pule (flutura u hap)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
gishta Peshku	9	1 ... 8
Skuqja e perimeve dhe kërpudhave të freskëta (Karrota, Kërpudha, Specia me ngjyra)	9	3 ... 6
petulla	4	3 ... 5
Omëletë	7	4 ... 6
veze te rrahura	6	2 ... 4
<b>skuqje të thellë</b>		
Kotele	5	13 ... 15
Shnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Patate (i ngrirë)	6	2 ... 10
<b>Shkrirja dhe ngrohja</b>		
Qepë (i ngrirë) (200 g)	6	2 ... 4
Spinaqi (i ngrirë) (200 g)	7	2 ... 5
* Rekomandohet tava Wok.		
** Rekomandohet tigan/tenxhere prej gize.		
*** Rekomandohet të ngrohni paraprakisht enën.		

## 7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

### 7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

#### Paralajmërime të përgjithshme

- Prisi që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.
- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrimin.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryese dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.
- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

#### Për pianurat:

- Papastërtitë acidike si qumështi, salca e domates dhe vaji mund të shkaktojnë njolla të përhershme në pianura dhe komponentët e zonave të pianurës, pastroni lëngjet e tejmbushura menjëherë pasi të jetë ftohur pianura pas fikjes së saj.

#### Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.
- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryese të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

#### Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.

SQ

- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

### **Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera**

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryes. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

## **8 Zgjidhja e problemeve**

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

## **7.2 Pastrimi i pianurës**

### **Sipërfaqja e gatimit prej xhami**

Ndiqni hapat e pastrimit të përshkruara për sipërfaqet e qelqit në seksionin "Informacionet e përgjithshme të pastrimit" për pastrimin e sipërfaqes së gatimit të xhamit. Ju mund të përfundoni pastrimin tuaj sipas informacionit të mëposhtëm për raste të veçanta.

- Ushqimet me bazë sheqeri si kremi i errët, niseshteja dhe shurupi duhet të pastrohen menjëherë, pa pritur që sipërfaqja të ftohet. Përndryshe, sipërfaqja e gatimit e xhamit mund të dëmtohet përgjithmonë.
- Mos përdorni agjentë pastrimi për operacionet e pastrimit që kryeni kur pianura është e nxehtë, përndryshe mund të shfaqen njolla të përhershme.

### **7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit**

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

### **Produkti nuk funksionon.**

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.



- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.
- Nëse pianura nuk ndizet kur shtypet tasti i ndezjes/fikjes >>> Hiqeni nga prizat dhe prisni të paktën 20 sekonda përpara se ta lidhni.
- Ka mbrojtje nga mbinxehja. >>> Prisni që pianura juaj të ftohet.
- Mund të mos përdoren tenxhere të përshtatshme. >>> Kontrolloni enët tuaja.

### **Uikona është gjithmonë e ndezur në ekranin e zonës së gatimit.**

- Enxhere mund të mos vendosen në pllakën e gatimit. >>> Kontrolloni nëse ka një tenxhere në zonën e gatimit.
- Enxherja juaj mund të mos jetë e përshtatshme për induksion. >>> Kontrolloni nëse tenxherja juaj është e përshtatshme për pianurën me induksion.
- Tenxherja mund të mos jetë e përqendruar saktë në zonën e gatimit ose sipërfaqja e poshtme e tiganit mund të mos jetë mjaft e gjerë për zona e pllakës së zgjedhur. >>> Përqendroni zonën e pianurës duke zgjedhur një tenxhere mjaft të gjerë për zonën e pianurës.
- Zona e tenxheres ose e pllakës mund të jetë shumë e nxehtë. >>> Prisni që të ftohen.

### **Zona e zgjedhur e pllakës së gatimit fiket papritur ndërsa është në punë.**

- Koha e gatimit të ndarjes së zgjedhur mund të ketë skadur. >>> Mund të caktoni një kohë të re gatimi ose të përfundoni gatimin.
- Ka mbrojtje nga mbinxehja. >>> Prisni që pianura juaj të ftohet.
- Një objekt mund të ketë mbuluar panelin e kontrollit me prekje. >>> Hiqni objektin në panel.

### **Edhe pse zona e gatimit është e ndezur, tenxherja nuk nxehet.**

- Enxherja mund të mos jetë e përshtatshme me pianurën me induksion. >>> Kontrolloni nëse tenxherja juaj është e përshtatshme për pianurën me induksion.
- Tenxherja mund të mos jetë e përqendruar saktë në zonën e gatimit ose sipërfaqja e poshtme e tiganit mund të mos jetë mjaft e gjerë për zona e pllakës së zgjedhur. >>> Përqendroni zonën e pianurës duke zgjedhur një tenxhere mjaft të gjerë për zonën e pianurës.

### **Ventilatori ftohës vazhdon të punojë edhe pse pianura është e fikur.**

- Ky nuk është një gabim. Ventilatori ftohës vazhdon të funksionojë derisa pajisja elektronike në pllakë të bjerë në temperaturën e duhur.

### **Zhurmat dhe arsyet e mundshme**

- **Zhurma e ventilatorit:** tenxherja është e pajisur me një ventilator që aktivizohet automatikisht sipas temperaturës së pajisjes. Ventilatori ka nivele të ndryshme funksionimi dhe funksionon në nivele të ndryshme sipas temperaturës.
- **Ulje e zhurmës si zhurma e funksionimit të një transformatori:** Kjo është për shkak të natyrës së teknologjisë së induksionit. Meqenëse nxehtësia transmetohet drejtpërdrejt në bazën e enës së gatimit, tinguj të tillë gumëzhitjesh mund të dëgjohen sipas materialit të enës së gatimit. Kështu, zhurma të ndryshme mund të dëgjohen me enë gatimi të ndryshme.
- **Zhurma e plasaritjes:** Arsyja për këtë është struktura dhe materiali i bazës së enës së gatimit. Një zhurmë kërcitjeje mund të dëgjohet nëse ena e gatimit është e përbërë nga shtresa të ndryshme me materiale të ndryshme.
- **Zhurma e rënkimit:** Mund të dëgjohet një rënkim kur dy zona gatimi në të njëjtën anë të tenxhere përdoren për të gatuar me nivele të ndryshme gatimi.

## Kodet/arsyet e gabimit dhe zgjidhjet e mundshme

Kodet e gabimit	Arsyet e gabimit	Zgjidhjet e mundshme
E 22 E 26	Pianura me induksion është mbinxehur.	Fikni tenxheren me induksion dhe prisni derisa të ftohet. Gabimi do të zgjidhet kur temperatura e pianurës të bjerë nën kufijtë.
E 46	Një ose më shumë çelësa mbahen të shtypur për më shumë se 10 sekonda.  Një objekt lihet në panelin e kontrollit ose kontrolli është i ekspozuar ndaj avujve.	Problemi do të zgjidhet kur të hiqni dorën nga pianura.  Problemi do të zgjidhet kur të pastrohet paneli i kontrollit.
E 47	Një tenxhere e përshtatshme për ngrohje me induksion nuk përdoret.	Gabimi do të zgjidhet kur përdoret një tenxhere e përshtatshme për ngrohje me induksion.
E 1 - E 15	Gabim komunikimi në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 16 - E 21	Gabim i sensorit të temperaturës në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 23 E 24	Gabim softuerik në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 25	Gabim i funksionimit të ventilatorit në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 31 - E 45	Gabim harduerik i bordit elektronik në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 48 E 49 E 51	Gabim sensori në pllakën me induksion.	Pajisjet e sensorëve duhet të bëhen të pajtueshme për kushtet e funksionimit. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 52 - E 57	Gabim i temperaturës së lartë në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe prisni derisa të ftohet. Gabimi do të zgjidhet kur temperatura e sensorit të bjerë nën kufijtë. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 58 - E 59	Një gabim sensori/gabim me temperaturë të lartë ka ndodhur në modalitetin e gatimit automatik.	Fikni pllakën me induksion dhe prisni që të ftohet. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni shërbimin e autorizuar.
FF	Një nga çelësat mund të jetë prekur gjatë.	Kur prekja e gjatë e njërit prej çelësave u ndal,
	Një tenxhere gatimi mund të ketë ardhur mbi njësinë e kontrollit.	Kur tenxherja e gatimit mbi njësinë e kontrollit ngrihet,
	Mund të ketë ushqim/lëng të derdhur mbi njësinë e kontrollit.	Gabimi do të zhduset kur të pastrohen mbetjet e ushqimit/lëngu.

SQ



