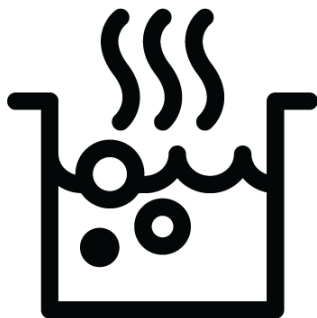




Vgrajena kuhalna plošča / Navodila za uporabo
Inbouwkookplaat / Gebruiker Handleiding
Sisseehitatav pliit / Kasutusjuhend



HII64200SFMT

185262226_5/ SL/ NL/ ET/ R.AF/ 05.03.24 23:14
7757189254



Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	4
1.1 Predvidena uporaba	4
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4
1.3 Električna varnost	5
1.4 Varnost pri transportu	6
1.5 Varnost pri namestitvi	7
1.6 Varnost pri uporabi	7
1.7 Opozorila glede temperature	8
1.8 Varnost pri peki	8
1.9 Indukcija	9
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	9
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja	10
2.1 Direktiva o odpadkih	10
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	10
2.2 Informacije o embalaži	10
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	10
3 Vaš izdelek	11
3.1 Predstavitev izdelka	11
3.2 Tehnični podatki	12
4 Prva uporaba	13
4.1 Prvo čiščenje	13
5 Uporaba plošče	13
5.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	13
5.2 Nadzorna plošča	16
6 Splošne informacije o peki	24
6.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	24
7 Vzdrževanje in čiščenje	25
7.1 Splošne informacije o čiščenju	25
7.2 Čiščenje kuhalne plošče	27
7.3 Čiščenje upravljalne plošče	27
8 Odpravljanje težav	27



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen servisier ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjeni z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.

- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Preden zavržete obrabljene in neuporabne izdelke:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odrežite napajalni kabel in ga z vtičem odklopite od izdelka.
 3. Previdnostni ukrepi za preprečevanje vstopa otrok v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom, ko je ta v stanju mirovanja.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/ nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne

postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je

poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Obstaja nevarnost, da plamen kuhalne plošče vžge

zaveso in vnetljive materiale v okolici kuhalne plošče. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.

- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

- Ne dotikajte se površine aparata.
- Naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabiljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanje časovnega stikala.



1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.



1.8 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.

1.9 Indukcija

- Električno krmiljene cone kuhalne plošče so opremljene z napredno tehnologijo "Indukcija". Na območjih indukcijske kuhalne plošče, ki varčuje s časom in energijo, je treba uporabljati posodo, primerno za indukcijsko kuhanje, sicer območje kuhalne plošče ne bo delovalo. Za podrobnejše informacije glejte poglavje "Izbira lonca".
- Ker indukcijska kuhalna plošča ustvarja magnetno polje, ima lahko škodljive učinke za ljudi, ki uporabljajo naprave, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.
- Po uporabi zaprite območje z nadzorne plošče in se ne zanašajte na senzor lonca.

- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na površino kuhalne plošče, saj se segrejejo.
- V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte kovinskih predmetov. Med dolgotrajno in intenzivno uporabo se lahko materiali pregrejejo.
- Na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki in računalniki. Naprava se lahko poškoduje.

1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagajte preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

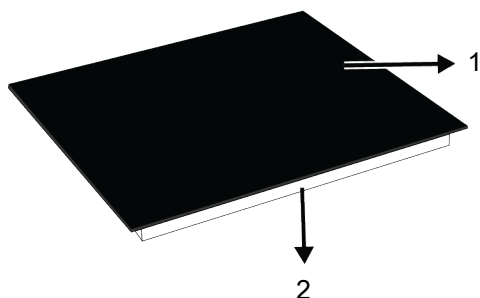
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

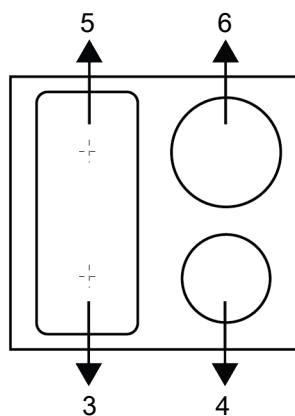
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhalnim mestom in dnom posode.

3.1 Predstavitev izdelka



- 1 Steklena kuhalna površina
- 3 Indukcijsko kuhalno mesto
- 5 Indukcijsko kuhalno mesto



- 2 Nižje ohišje
- 4 Indukcijsko kuhalno mesto
- 6 Indukcijsko kuhalno mesto

3.2 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Vgradne mere kuhalne plošče (širina / globina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napetost/frekvenca	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	maks. 7,2 kW

Kuhalna mesta	
Spredaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W
Spredaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1600 W / Booster (hitro predgrevanje) 1800 W
Zadaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W
Zadaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	210 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W
* Višina kuhalne plošče, navedena v tehnični tabeli, je višina spodnjega ohišja izdelka.	



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

4.1 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

5 Uporaba plošče

5.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opraviilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz peči uha dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz peči.

- Dajte primerno količino hrane v posode in ponve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika/ polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklена površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

Indukcijske kuhalne plošče ponujajo nekatere prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posode/ponve.

- Hrana, ki se med kuhanjem izlije, ne zgori hitro, saj se steklena kuhalna površina ne segreje neposredno. Lažje se čisti.

- Kuhanje je hitrejš, saj toplota nastaja neposredno na posodah/ponvah. Tako se prihrani čas in energijo glede na druge vrste kuhalnih plošč.
- Ker se toplota oddaja neposredno v posode/ponve, ni toplotnih izgub in se tako zagotavlja funkcionalnejše kuhanje.
- Zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami med kuhanjem, saj se, ko posode/ponve odstranite s kuhalne površine, prenos toplote ustavi in se kuhalna površina ne segreva neposredno.

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.
- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/ponve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da

večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/ponve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

Primerne posode/ponve:

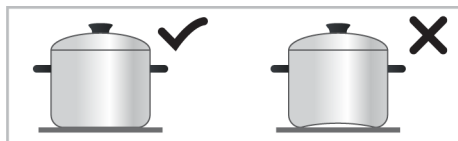
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Nepriporočene posode/ponve:

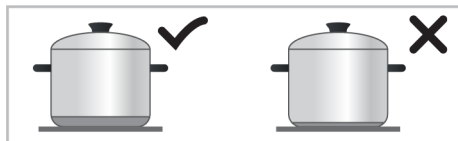
- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

Priporočila:

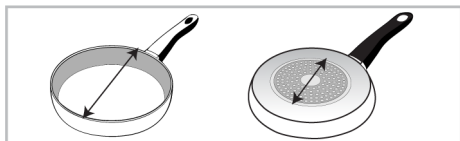
- Uporabljajte le posode/ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



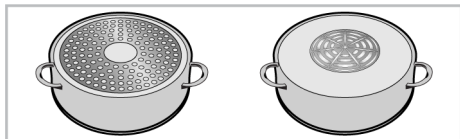
- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatere posode/ponve imajo dno, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posod/ponev se morda ne segrejejo dovolj ali pa jih indukcijsko kuhalno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.



Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - 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
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Kuhalno mesto s široko površino (flexi)	širina 230 - dolžina 390

Zaznavanje kuhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev.

Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhališče. Uporaba večjega kuhališča ne povzroči zapravljanja energije na



Enakomerna porazdelitev posode na desni in levi ter osrednji kuhalni plošči pri izbiri kuhalnih plošč pozitivno vpliva na učinkovitost kuhanja pri kuhanju več obrokov na indukcijskih ploščah.

Test posod/ponev

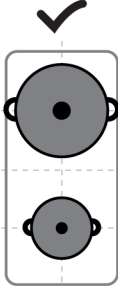
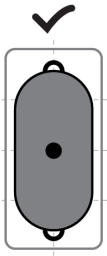
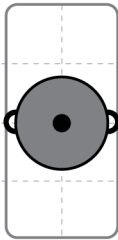
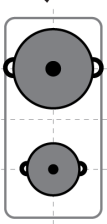
S spodnjimi metodami preizkusite, ali je vaš lonec združljiv z indukcijsko ploščo.

- Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
- Združljiv je, če **L** ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhalno polje in vklopite kuhalno ploščo.

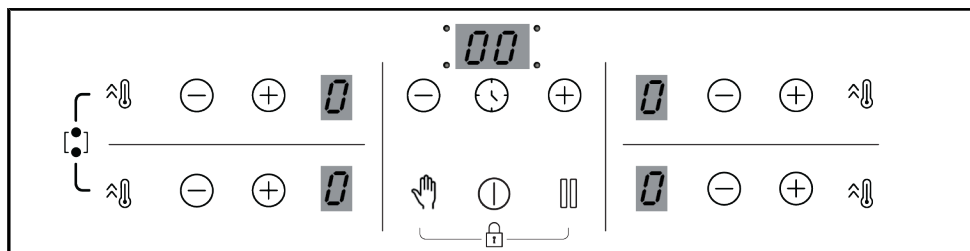
indukcijskih kuhalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

Kuhalno polje s široko površino (flexi)

Vaša kuhalna plošča je opremljena s kuhalnimi polji s široko površino (površine Flexi). To kuhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhalna polja, ki so neodvisna druga od druge za vaše manjše posode/ponve. Za ta kuhalne polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kuhalno polje pri kuhanju z velikimi posodami.

Kot dve neodvisni kuhalni polji		Kot eno samo kuhalno polje	
	Kuhalna polja s široko površino imajo dve kuhalni polji, spredaj in zadaj. Ta polja lahko uporabite kot neodvisna kuhalna polja za dve različni stopnji temperature z dvema različnima posodama/ponvama. Posode/ponve postavite na sredino vsakega kuhalnih polj.		Za kuhanje z veliko posodo/ponev, postavite posodo/ponev tako, da pokrije sredino obeh kuhalnih polj in je na sredini združenega kuhalnega polja.
	Za kuhanje z eno posodo/ponev jo postavite na sredino med sprednjim in zadnjim kuhalnim poljem. Ne postavite posode/ponve na sredino kuhalnega polja.		Če želite kuhati z dvema različnima posodama/ponvama z isto stopnjo temperature, lahko kombinirate kuhalno polje s široko površino (flexi) in kuhate z isto temperaturo z dvema različnima posodama/ponvama. Postavite posodo/ponev tako, da sta sredini polj spet na sredini.

5.2 Nadzorna plošča



Tipke

⏻ : Tipka za vklop/izklop

🕒 : Tipka časovnika

⏻ : Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavev velike moči (Booster)

👉 : Tipka za zaklepanje pri čiščenju

⏸ : Tipka za zaustavitev

⊕ : Tipka za povečevanje

⊖ : Tipka za zmanjševanje

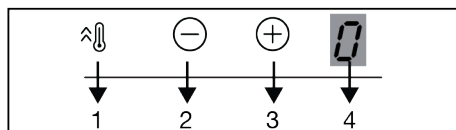
Simboli

🔒 : Simbol za kombinacijo širokega kuhalnega mesta *

🔒 : Simbol za zaklepanje

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Prikaz kuhalnega mesta



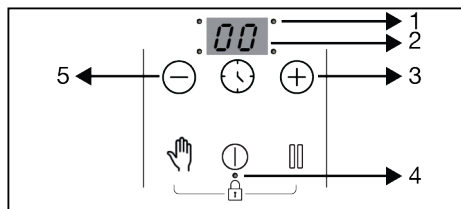
1 Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavev velike moči (Booster)

2 Tipka za zmanjšanje temperature

3 Tipka za povečanje temperature

4 Indikator temperature ustreznega kuhalnega polja

Prikaz časovnika



- 1 Lučka LED za prikaz delovanja časovnika
- 2 Indikator časovnika
- 3 Tipka za povečanje časa
- 4 Lučka LED za prikaz delovanja zaklepanja tipk/varovala za otroke
- 5 Tipka za zmanjšanje časa

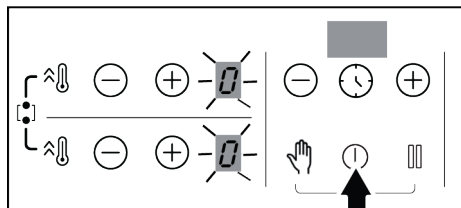
Splošna opozorila za nadzorno ploščo

- Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na nadzorni plošči na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.
- Če v 10 sekundah ne izvedete nobenega dejanja, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.
- Če se daljše časovno obdobje ne dotaknete nobene tipke, se bo izdelek zaradi varnostnih razlogov izklopil.

Vklop plošče:

1. Ploščo vklopite z dotikom ⓘ tipke.

⇒ "0" se pojavi na zaslonu za vsa kuhalna mesta.



Izklop kuhalnega mesta:

- ✓ Vključeno kuhhalno mesto lahko izklopite na 4 načine:
- ✓ **Z dotikom ⓘ tipke;** Dotaknite se ⓘ tipke.

1. **Z znižanjem temperature na stopnjo "0";** Kuhhalno mesto lahko izklopite, če znižate nastavev temperature na raven "0".

2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za želeno kuhhalno mesto;** Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhhalno mesto. Simbol "0" ali "00" se bo prikazal na ustreznih zaslonih. Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni signal utišate s pritiskom katere koli tipke na nadzorni plošči.

3. **S hkratnim dotikom kuhalnega mesta**

⊕/⊖ tipk za želeno kuhhalno mesto;

Ustrezno kuhhalno mesto izklopite s ⊕/⊖ hkratnim dotikom tipk.

i Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol ali ko je kuhhalno mesto izklopljeno, to pomeni, da je kuhhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

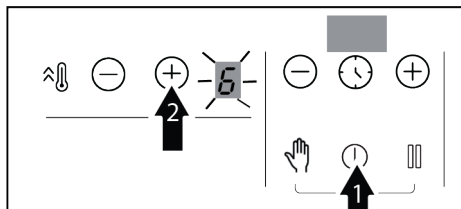
Kazalec preostale toplote

Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol to pomeni, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino hrane tople. Simbol bo hitro preklupil na simbol kar pomeni, da je plošča manj vroča.

i Ob izklopu elektrike kazalnik preostale toplote ne bo svetil in uporabnika ne bo posvaril pred vročimi kuhalnimi mesti.

Nastavev stopnje temperature

1. Ploščo vklopite z dotikom ⓘ tipke.
2. Nastavite želeno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta ⊕/⊖ tipk.



⇒ Ustrezno kuhhalno mesto bo začelo delovati pri nastavljeni temperaturi.

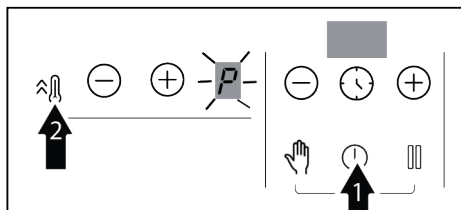
i Zunanji del kuhhalnega območja indukcijskega kuhališča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kuhhalnim območjem indukcijskega kuhališča, velikim 280 mm), se vklopi šele, ko na kuhhalno območje položite dovolj veliko kozico in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK)

Za hitro segrevanje lahko uporabite funkcijo ojačevalnika. Funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhhalnih mestih.

Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK):

1. Ploščo vklopite z dotikom tipke.
2. Dotaknite se tipke ustreznega kuhhalnega mesta.



⇒ Izbrano kuhhalno mesto bo delovalo z največjo močjo, simbol "P" pa bo prikazan na zaslonu kuhhalnega mesta. Kuhhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".

Predčasen izklop nastavitve največje moči (OJAČEVALNIKA):

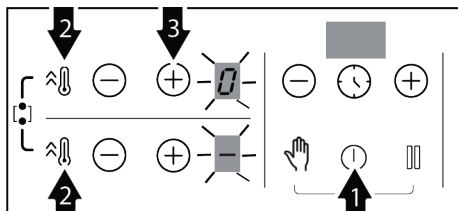
Nastavitev največje moči lahko kadar koli izklopite s pritiskom ali tipke. Kuhhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji 9.

Delovno načelo 2 kuhhalnih mest, ki sta nastavljeni v enaki navpični smeri:

Če je eno kuhhalno mesto nastavljeno na ojačevalnik stopnje in je drugo kuhhalno mesto, ki je nastavljeno v enaki navpični smeri, nastavljeno višje od stopnje 6 (7, 8 in 9), se prvo kuhhalno mesto zniža na stopnjo 9 in drugo kuhhalno mesto je lahko nastavljeno na višje od stopnje 6 (7, 8 in 9). Če je drugo kuhhalno mesto nastavljeno na stopnjo ojačevalnika, se prvo zniža na stopnjo 6.

Vklop širokopovršinskega kuhhalnega mesta

1. Z dotikom vklopite ploščo.
2. Za vklop širokopovršinskega kuhhalnega mesta hkrati držite tipki obeh kuhhalnih mest za približno 3 sekunde.



⇒ Simbol "0" se bo prikazal na zaslonu zadnjega levega kuhhalnega mesta. se bo prikazal na zaslonu sprednjega levega kuhhalnega mesta in širokopovršinsko kuhhalno mesto bo vklopljeno.

3. Z dotikom tipk zadnjega levega kuhhalnega mesta nastavite stopnjo temperature med "0" in "9".

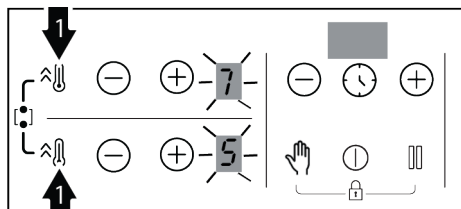
i Ob vklopu širokopovršinskega kuhalnega mesta lahko stopnjo temperature nastavite s $\oplus/\ominus$ tipkami zadnjega levega kuhalnega mesta. Stopnje temperature ne morete nastaviti s $\oplus/\ominus$ tipkami sprednjega levega kuhalnega mesta.

i Leva širokopovršinska kuhalna mesta so razložena kot primer. Če je širokopovršinsko kuhalno mesto tudi na desni strani plošče, veljajo za to kuhalno mesto ista navodila.

⇒ Kuhalno mesto začne delovati.

Vklop velike kuhalne plošče, medtem ko delujeta eden ali oba leva gorilnika

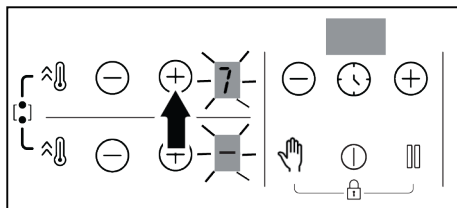
- ✓ Med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest lahko obe kuhalni mesti združite z vklopom širokega površinskega kuhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhalno mesto pri isti stopnji.



1. Za vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest hkrati držite tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.

- ⇒ Stopnja temperature zadnjega izbranega kuhalnega mesta se bo prikazala na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta, s tem pa bo vklopljeno širokopovršinsko kuhalno mesto.
- ⇒ Združena kuhalna mesta bodo nadaljevala z delovanjem ob vrednosti temperature in časovnika (če je na voljo) izbranega levega kuhalnega

mesta. Vrednost levega kuhalnega mesta, ki je bila nastavljena pred združenjem kuhalnih mest, bo preklicana.



- ⇒ Če želite spremeniti temperaturo, se dotaknite $\oplus/\ominus$ tipk zadnjega levega kuhalnega mesta in nastavite želeno stopnjo temperature.

i Če se med delovanjem širokopovršinskega kuhalnega mesta dotaknete tipke za levo kuhalno mesto, bodo kuhalna mesta delovala pri stopnji delovanja ojačevalnika.

Izklop širokopovršinskega kuhalnega mesta

- ✓ Širokopovršinsko kuhalno mesto lahko izklopite na 4 različne načine:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0":** Širokopovršinsko kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za širokopovršinsko kuhalno mesto:** Ko čas poteče, bo časovnik izklopil širokopovršinsko kuhalno mesto. "0" se prikaže na zaslonu levega kuhalnega mesta. "00" se prikaže na zaslonu časovnika.
3. **S hkratnim dotikom $\oplus/\ominus$ tipk katerega koli levega kuhalnega mesta:** Če se hkrati dotaknete $\oplus/\ominus$ tipk katerega koli levega kuhalnega mesta, se kuhalna mesta ločijo in izklopijo.

4. **S hkratnim držanjem tipk obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde:** Kuhalna mesta se bodo izklopila, če hkrati držite tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.

Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje za 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo na kratko očistite tudi kadar je vklopljena. V tem času izdelek ne bo omejil dovajanja napetosti.

Vklop zaklepa za čiščenje

1. Pritisnite in držite  tipko, dokler **ne zaslišite zvočnega signala** ob vklopu katerega koli kuhalnega mesta.
2. 20-sekundno odštevanje se začne na zaslonu časovnika plošče. V tem času nobena izmed tipk na plošči ne bo delovala, z izjemo  tipke.

Izklop zaklepa za čiščenje

Za izklop zaklepa za čiščenje ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.

 Če želite predčasno preklicati zaklep za čiščenje, se dotaknite in držite  tipko, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**.

Varnostni zaklep Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Ko so kuhalna mesta izklopljena, lahko ploščo zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le, kadar so kuhalna mesta izklopljena (v načinu pripravljenosti).

Vklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite zvočnega signala**, kadar je plošča v načinu pripravljenosti.
- ⇒ Varnostni zaklep se vklopi. “L” se bo za nekaj časa prikazal na zaslonu vseh kuhalnih mest, decimalno ločilo  tipke pa bo zasvetila.

 Če pritisnete katero koli tipko, ko je varnostni zaklep vklopljen, boste zaslišali dva zvočna signala in “L” bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta.

Izklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.
2. Funkcija za varnostni zaklep se bo izklopila. “L” bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta, lučka  tipke pa bo ugasnila.

Zaklep tipk

Zaklep tipkovnice lahko vklopite, da preprečite nenamerno spreminjanje funkcij med delovanjem plošče.

 Če pride do izpada električne energije, bo zaklepanje tipk preklicano.

Vklop zaklepa tipk

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite enega zvočnega signala**.
2. Vklopil se bo zaklep tipk, decimalno ločilo  tipke pa se bo po utripanju vklopilo.

i Zaklep tipk lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko je ① zaklep tipk vklopljen, bo delovala le tipka. Ko se dotaknete katerega koli drugega gumba, začne utripati decimalno ločilo 0.1 tipke, ki nakazuje, da je zaklep tipk vklopljen. Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep tipk, da lahko ponovno vklopite ploščo. Z dotikom katerega koli drugega gumba brez izklopa zaklepa tipk bo na vseh kuhalnih mestih utripal simbol "L", ki označuje, da je zaklep tipk vklopljen. Izklopite zaklep tipk, da ponovno vklopite ploščo..

Izklop zaklepa tipk

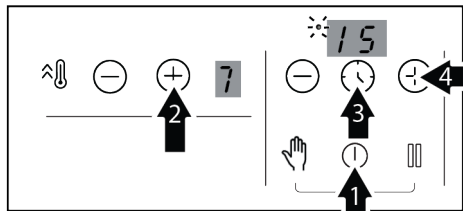
- Dotaknite se hkrati in tipk, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.
- Lučka 0.1 tipke bo ugasnila in nadzorna plošča se bo odklenila.

Funkcija časovnika

Ta funkcija vam olajša kuhanje. Kuhalne plošče vam ne bo treba preverjati ves čas kuhanja. Ob koncu časa, ki ste ga nastavili, se bo kuhavno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

- Ploščo vklopite z dotikom ① tipke.
- Nastavite zeleno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta $\oplus/\ominus$ tipk.



- Časovnik vklopite z dotikom ④ tipke. "00" in decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bosta utripala na zaslonu časovnika.

- Želen čas nastavite z dotikom časovnika $\oplus/\ominus$ tipk.
- Nastavitev se bo vklopila po 10 sekundah. Decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bo utripalo na zaslonu časovnika.
- Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.

i Če je na različnih kuhalnih mestih nastavljena več kot ena vrednost časovnika, se bo na zaslonu časovnika prikazal časovnik kuhalnega mesta z najnižjo vrednostjo, za to kuhavno območje pa bo utripalo decimalno ločilo. Decimalna ločila za druga kuhalna mesta bodo neprekinjeno svetila.

i Preostali čas kuhanja lahko vidite s ponovnim dotikom ④ tipke vseh kuhalnih mest. Po vsakem dotiku se prikaže vrednost drugega časovnika kuhalnega mesta. Na koncu se znova prikaže najmanjša vrednost časovnika.

i Časovnika ni mogoče nastaviti brez izbire kuhalnega mesta in njegove temperature.

i Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhalna mesta.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočni signal. Zvočni signal ugasnete s pritiskom na katero koli tipko. Če ne pritisnete nobene tipke, se bo po nekaj minutah zvočni signal izklopil.

Predčasen izklop časovnikov

- ✓ Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča še naprej delovala z nastavljeno temperaturo, dokler je ne izklopite. Časovnik lahko predčasno izklopite na dva načina:
- 1. **Časovnik za ustrezno kuhalno mesto izklopite, tako da znižate njegovo vrednost na "00":** Dotaknite se tipk časovnika, $\oplus/\ominus$ dokler se **simbol "00"** ne pojavi na zaslonu kuhalnega mesta z vklopljenim časovnikom.

- ⇒ Simbol decimalnega ločila ustreznega kuhalnega mesta se bo trajno izklopil, časovnik pa bo preklican.
- ⇒ **Izklop časovnika za ustrezno kuhalno mesto s hkratnim dotikom $\oplus/\ominus$ tipk ustreznega kuhalnega mesta:** Tipk ustreznega kuhalnega mesta $\oplus/\ominus$ se dotaknite hkrati.
- ⇒ Simbol decimalnega ločila ustreznega kuhalnega mesta se bo trajno izklopil, časovnik pa bo preklican.



Po tem koraku bo stopnja temperature ustreznega kuhalnega mesta "0" skupaj s stopnjo časovnika.

Funkcija zaustavitve

- ✓ S to funkcijo lahko znižate stopnjo delovne temperature kuhalnih mest na najnižjo (stopnja 1).



Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhalno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.

1. Dotaknite se $\square\square$ tipke, kadar deluje katero koli izmed kuhalnih mest.

2. Vsa delujoča kuhalna mesta bodo delovala na najmanjši stopnji (stopnja 1). $\square$ Simbol se bo pojavil na zaslonu delujočih kuhalnih mest.
3. Dotaknite se $\square\square$ tipke znova, da ponovno zaženete vsa kuhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Funkcija upravljanja moči

Vaša naprava je opremljena s funkcijo upravljanja moči. S to funkcijo lahko spremenite skupno moč kuhalne plošče. Za funkcijo upravljanja moči je na voljo 8 stopenj.

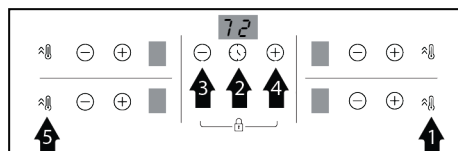
Funkcija upravljanja moči - stopnje skupne moči, ki jih je mogoče nastaviti

Indikator prikaza upravljanja moči Skupna moč

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

Za spremembo skupne moči;

1. Kuhalno polje vklopite s pritiskom na tipko $\textcircled{1}$. Kuhalno polje izklopite s ponovnim pritiskom na tipko $\textcircled{1}$.
2. Nato se dotaknite tipke desnega sprednjega območja, tipke $\textcircled{\downarrow}$, tipke $\ominus$ časovnika, tipke $\oplus$ časovnika, na zadnji levi tipki sprednjega območja.



3. Nastavljena stopnja upravljanja moči je prikazana na zaslonu časovnika.
4. Pritisnite tipko $\square\square$ za preklop med stopnjami in nastavev skupne vrednosti moči, ki jo želite nastaviti.

5. Potrdite nastavitve s pritiskom na tipko

① in izključite kuhalno ploščo. Vključite se celotna vrednost moči, ki ste jo nastavili.



Stopnje temperature, ki jih lahko določite na kuhalnih poljih, se lahko razlikujejo glede na nastavljeno skupno moč. Stopnja temperature kuhalnega polja se samodejno zniža glede na nastavitve moči, ki jo izvede kuhalna plošča. To ni napaka.



Če se med spreminjanjem stopnje moči dotaknete tipke, ki ni določeno zaporedje, nastavitve ni mogoče izvesti. Za nastavitve morate ponoviti korake od začetka.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

Načini delovanja: Indukcijska plošča neposredno po principu segreva kuhalno posodo. Tako ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče je hladnejša.

Indukcijska plošča ima izjemen varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo možno varnost uporabe.



Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhalno mesto samodejno zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je dosežena najmanjša poraba energije.



Izdelek se lahko zažene in ustavi, ko deluje na nivojih od 1 do 7, zlasti pri kuhinjskih posodah z majhnim premerom in ko je olja malo vode. To ni napaka.

Sistem samodejnega izklopa

Kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Če ostane eno ali več kuhalnih polj vklopljenih, se kuhalno polje čez nekaj časa samodejno izklopi (glejte tabelo-1). V primeru, da je kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se tudi zaslon časovnika izklopi. Čas za samodejni izklop je odvisen od izbrane temperature. Za to stopnjo temperature se uporablja najdaljše obratovalno obdobje.

Ko je kuhalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kuhalnim poljem.

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (ojačevalnik)	10 minut (*)
(*) Plošča bo po 10 minutah preklpila na stopnjo 9	

Tabela 1: Obdobja samodejnega izklopa

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje:

- Delujoče kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža na stopnjo 7 višje stopnje.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča je opremljena z varnostnim sistemom proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil napajanje in izklopil ploščo. **Med tem časom** je na indikatorju prikazano opozorilo **“E”**.

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je eden izmed principov njenega delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.



Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.



Površina nadzorne plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

6.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo! Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek “Okoljska navodila”.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

Kuhalni pult

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribli.)
Topljenje		
Topljenje čokolade (Npr. blagovna znamka Dr.Oetker, grenka čokolada 55-60% kakav, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 6
Vrenje, Segrevanje, Ohranjanje toplote		
Voda 1 L (Vrenje)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mleko 1 L (Ohranjanje toplote)	1-2	18 ... 22

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Rastlinsko olje (Segrevanje) (Sončnično olje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Neolupljen krompir narezan na koščke (2 Kos veliki)	9	12 ... 14
File lososa	8	10 ... 15
Klobasa	9	2 .. 4
Testenine (150 g)	8	8 ... 12
Kuhanje, praženje		
Riževa jed (200 g riž)	6	8 ... 14
Paela *	9	15 ... 20
Puding Noah **		
Vrenje fižol- čičerka Vrenje - za puding Noah	9	5 ... 6
Vrenje fižol- čičerka kuhanje - za puding Noah	3	10 ... 30
Pšenica Vrenje - za puding Noah	9	2 ... 5
Pšenica kuhanje - za puding Noah	3	10 ... 30
Puding Noah -Vse sestavine	8	20 ... 25
Bočnik z zelenjavo **		
Praženje zelenjave	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (Npr. lečina juha)	6-7	17 ... 20
Cvrtje z malo maščobe		
File brancina	8	3 ... 7
Zrezek ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobasa	8	2 ... 5
Ocvrto jajce	7	4 ... 8
Pomfri		
Flancati	8	13 ... 16
Dunajski zrezek	8	5 ... 7
Medaljoni	8	4 ... 6
* Priporočamo ponev vok.		
** Priporočamo litoželezno ponev/lonec.		

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.

- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradižnikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in komponentah kuhalnih con. Razlite tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.

- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.

- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju »Splošne informacije o čiščenju«. Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.
- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.
- Če se kuhalna plošča ne vklopi, ko pritisnete tipko za vklop/izklop >>> Odklopite ga in počakajte vsaj 20 sekund, preden ga priključite.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Ne smete uporabljati ustreznih posod. >>> Preverite svoje lonce.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

ikona vedno sveti na prikazovalniku kuhalne plošče.

- Posod ne smete postavljati na delujočo kuhavno ploščo. >>> Preverite, ali je na kuhalni plošči lonec.
- Vaš lonec morda ni primeren za indukcijo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhavno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhavno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte območje kuhalne plošče tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za območje kuhalne plošče.
- Ponev ali območje kuhalne plošče sta morda prevročna. >>> Počakajte, da se ohladijo.

Izbrano kuhališče se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Čas kuhanja v izbranem predelku je morda potekel. >>> Nastavite lahko nov čas kuhanja ali dokončate kuhanje.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.

- Upravljalno ploščo na dotik je morda prekril predmet. >>> Odstranite predmet na plošči.

Čeprav je kuhališče vključeno, se lonec ne segreje.

- Lonec morda ni primeren za indukcijsko kuhalno ploščo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhalno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhalno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte kuhalno ploščo tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za kuhalno ploščo.

Hladilni ventilator deluje naprej, čeprav je kuhalna plošča izklopljena.

- To ni napaka. Hladilni ventilator deluje, dokler elektronska oprema v kuhalni plošči ne doseže ustrezne temperature.

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

- Med kuhanjem lahko se lahko iz kuhalne plošče slišijo nekateri zvoki. Ti zvoki so posledica sestave posode za kuhanje. Ti zvoki so običajni, niso znak okvare in so del indukcijske tehnologije.

Kode napak/vzroki in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 – E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 16 – E 21	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Možni hrupi in razlogi

- **Hrup ventilatorja:** Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se samodejno vklopi glede na temperaturo aparata. Ventilator ima različne stopnje delovanja in deluje na različnih stopnjah glede na temperaturo.
- **Nizki zvok, kot je obratovalni šum transformatorja:** To je posledica narave indukcijske tehnologije. Ko se toplota prenaša neposredno na dno posode za kuhanje, se slišijo takšni zvoki glede na material posode za kuhanje. Tako lahko pri različnih posodah zaslišimo različne zvoke.
- **Zvok prasketanja:** Razlog za to je struktura in material dna posode za kuhanje. Če je posoda za kuhanje narejena iz različnih plasti z različnimi materiali, se lahko sliši pokanje.
- **Zvok piskanja:** Ko se dva kuhalna polja na isti strani kuhalne plošče uporabljata za kuhanje z različnimi stopnjami kuhanja, se sliši hrup.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 – E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 – E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

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

1	Veiligheidsinstructies	32
1.1	Beoogd gebruik	32
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	32
1.3	Elektrische veiligheid.....	33
1.4	Veiligheid tijdens het transport.....	35
1.5	Veiligheid tijdens de installatie.....	35
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	36
1.7	Temperatuur waarschuwingen.....	37
1.8	Veiligheid tijdens de bereiding.....	37
1.9	Inductie	37
1.10	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	38
2	Milieurichtlijnen.....	38
2.1	Afvalrichtlijn	38
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	38
2.2	Informatie over de verpakking	39
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	39
3	Uw product.....	39
3.1	Inleiding van het product	39
3.2	Technische specificaties	40
4	Eerste gebruik.....	41
4.1	Eerste reiniging	41
5	De kookplaat gebruiken	41
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	41
5.2	Bedieningspaneel	44
6	Algemene informatie bij het bakken.....	52
6.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat	53
7	Onderhoud en reiniging	54
7.1	Algemene reinigingsinformatie	54
7.2	De kookplaat reinigen	55
7.3	Het bedieningspaneel reinigen.....	55
8	Probleemoplossing.....	56



1 Veiligheidsinstructies

NL

- 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 tijdens 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 aan 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 bubbelplastic 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 elektrisch 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

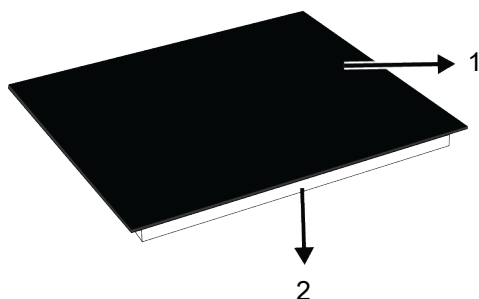
Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

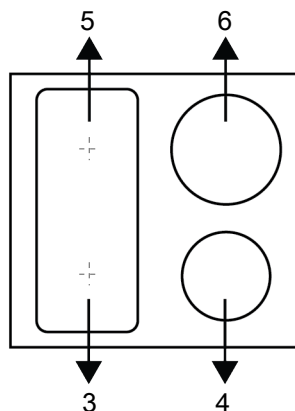
In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

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

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.

3.2 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	52 / 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 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	max. 7,2 kW

Kookzones	
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1600 W / Booster 1800 W
Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	210 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 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:

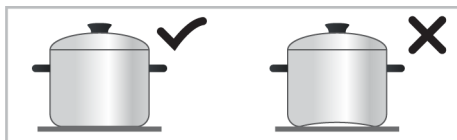
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

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

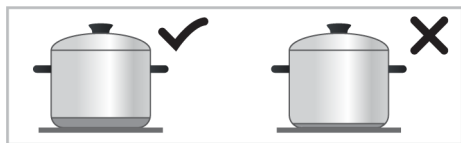
Aanbevelingen:

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

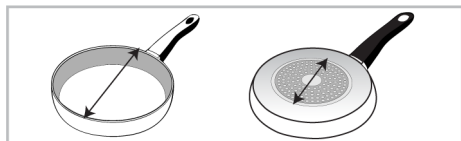


- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel op-

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.

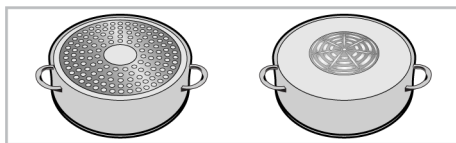


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd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



i 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 inductiekookplaten.

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 knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

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
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

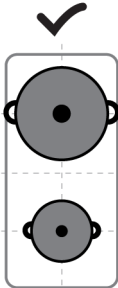
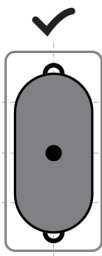
De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken,

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.

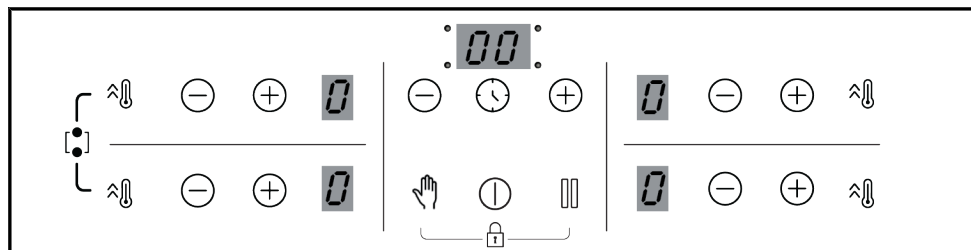
Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte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

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	
	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.		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.
	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.		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.

5.2 Bedieningspaneel



Toetsen

-  : Aan/Uit-toets
-  : Timer-toets

: Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets

 : Reinigingsvergrendeling toets

- ⏏ : Stop-toets
- ⊕ : Verhogen toets
- ⊖ : Verlagen toets

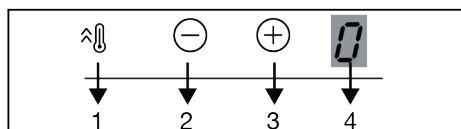
Symbolen

⌚ : Brede kookzone combinatiesymbool *

🔒 : Toetsvergrendeling symbool

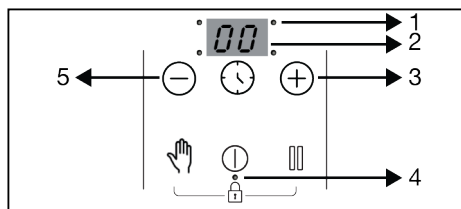
* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Kookzone scherm



- 1 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets
- 2 Temperatuur verlagen toets
- 3 Temperatuur verhogen toets
- 4 Temperatuurindicator van de relevante kookplaat

Timer scherm



- 1 Werkingspunt LED voor de timer
- 2 Timerindicator
- 3 Timer verhogen toets
- 4 Werkingspunt LED voor de toetsenvergrendeling, het kinderslot
- 5 Timer verlagen toets

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

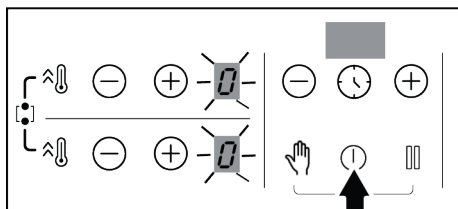
- Dit product wordt bediend met een aanraakcontrolepaneel. Elke actie die u op uw aanraakcontrolepaneel uitvoert, zal worden bevestigd met een geluidssignaal.
- Houd het controlepaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen bij het functioneren veroorzaken.

- De kookplaat zal automatisch terugkeren naar de Standby-modus als er geen actie wordt ondernomen binnen 10 seconden.
- Het product zal zichzelf uitschakelen vanwege veiligheidsredenen als er langere tijd geen toets wordt aangeraakt.

De kookplaat aanschakelen:

1. Schakel de kookplaat aan door het aanraken van ① de toets.

⇒ "0" verschijnt op ieder kookzone-scherm.



Uitschakelen van de kookzone:

- ✓ Een actieve kookzone kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

- ✓ **Door het aanraken van de ① toets;**
Raak de ① tuşuna dokunun.

1. **Door de temperatuur te verlagen tot stand "0";** U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot de "0" stand.
2. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;** Wanneer de tijd voorbij is, zal de timer de daaraan toegekende kookzone uitschakelen "0" of "00" verschijnt op het betreffende scherm. Wanneer de tijd voorbij is, zal een geluidsalarm klinken. Raak een willekeurige toets op het controlepaneel aan om het geluidsalarm uit te zetten.
3. **Door het tegelijkertijd aanraken van de ⊕/⊖ toetsen voor de gewenste kookzone;** U kunt de betreffende kookzone uitschakelen door de ⊕/⊖ toetsen tegelijkertijd aan te raken.



Als of brandt nadat de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds warm is. Raak die kookzones niet aan.

Indicator restwarmte

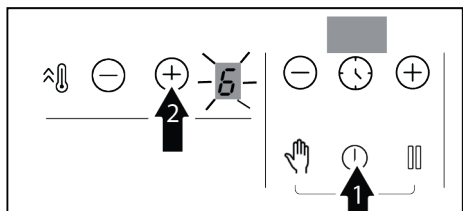
Als het symbool knippert op het kookzonescherm, betekent dit dat de kookplaat nog warm is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert snel in het symbool, wat betekent dat de kookzone minder warm is.



Als de stroom is uitgeschakeld, zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

Temperatuurniveau aanpassen

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone (+)/(-) toetsen aan te raken.



⇒ De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.



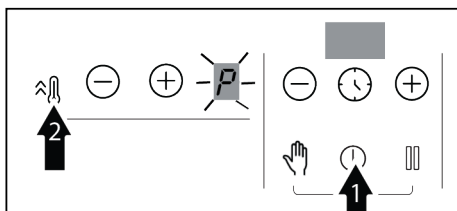
De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een pan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

De booster selecteren:

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de toets van de betreffende zone aan.



⇒ De geselecteerde kookzone zal op maximaal vermogen werken en het "P" symbool zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

De booster eerder uitschakelen:

U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de ⊖ of toets aan te raken. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

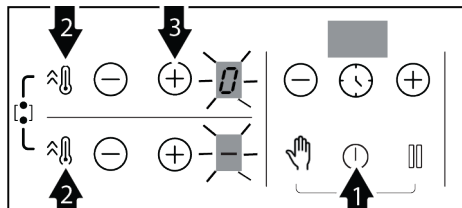
Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:

Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen

1. Raak ① aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Om de kookzone met groot oppervlak in te schakelen, moet u de toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.



⇒ "0" verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter. verschijnt op het scherm van de kookzone linksvoor en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.

3. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksachter aan om de temperatuur in te stellen tussen "0" en "9".



Als de kookzone met groot oppervlak eenmaal is geactiveerd, kan de temperatuur worden ingesteld met de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksachter. U kunt de temperatuur niet instellen met de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksvoor.

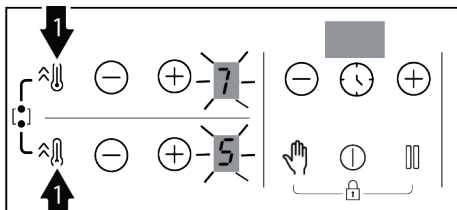


De kookzone met groot oppervlak links wordt uitgelegd bij wijze van voorbeeld. Als er ook een kookzone met groot oppervlak is aan de rechterkant van het fornuis, gelden voor deze kookzone dezelfde instructies.

⇒ De kookzone gaat in werking.

De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn

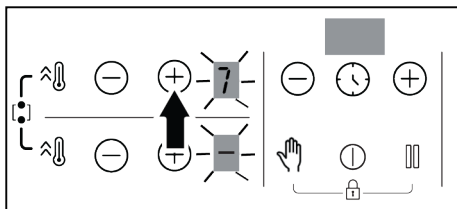
- ✓ Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot oppervlak te activeren. U kunt dus een grotere kookzone gebruiken op hetzelfde niveau.



1. Als u de kookzone met groot oppervlak wilt inschakelen als een of beide linker kookzones actief zijn, moet u de toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.

⇒ De temperatuurwaarde van de laatst selecteerde kookzone verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.

⇒ De gecombineerde kookzones blijven werken met de waarde van de temperatuur en de timer (indien beschikbaar) die u heeft geselecteerd op de linker kookzone. De waarde van de linker kookzone die was ingesteld voordat de kookzones gecombineerd werden, wordt geannuleerd.



⇒ Wilt u de temperatuur wijzigen, raak dan de $\oplus/\ominus$ toetsen van de kookzone linksachter aan en stel de gewenste temperatuur in.



Als u de toets van de linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, werken de kookzones op boosterniveau.

De kookzone met groot oppervlak uitschakelen

- ✓ De kookzone met groot oppervlak kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:
- 1. **Door de temperatuur op “0” te zetten:** U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar “0”.
- 2. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de kookzone met groot oppervlak:** Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. “0” verschijnt op het scherm van de linker kookzone en “00” verschijnt op het timerscherm.
- 3. **Door de $\oplus/\ominus$ toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aan te raken:** Als u de $\oplus/\ominus$ toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aanraakt, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.
- 4. **Door de toetsen van beide zones gelijktijdig ongeveer 3 seconden in te drukken:** De kookzones schakelen uit als u de toetsen van beide kookzones gelijktijdig ongeveer 3 seconden ingedrukt houdt.

Schoonmaakvergrendeling

De schoonmaakvergrendeling zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.

De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd de  toets ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt als een van de kookzones is ingeschakeld.
- ⇒ Op het timerscherm van de kookplaat wordt afgeteld vanaf 20. Gedurende deze periode zullen geen van de toetsen op het bedieningspaneel werken, met uitzondering van de  toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aan te raken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.



Wilt u de schoonmaakvergrendeling eerder deactiveren, houd dan de  toets ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

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

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).

De kinderbeveiliging activeren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.
- ⇒ De kinderbeveiliging is nu actief. “L” verschijnt tijdelijk op het scherm van alle kookzones en het decimale punt van de  toets wordt ingeschakeld.



Als er een toets wordt aangeraakt als de kinderbeveiliging actief is, klinken er twee geluidssignalen en knippert “L” op het scherm van alle kookzones.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.
2. De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld. “L” knippert op het scherm van alle kookzones en het lampje van de  toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.



Bij stroomuitval wordt de toetsenblokkering opgeheven.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.
2. De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en het decimale punt van de  toets wordt getoond na eerst te hebben geknippert.



U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Alleen de ① toets reageert nog als de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u een andere toets aanraakt, zal het decimale punt van de  toets knipperen om aan te geven dat de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten. Als u een toets aanraakt zonder de toetsvergrendeling uit te schakelen, knippert “L” op het scherm van alle kookzones om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Schakel de toetsvergrendeling uit om de kookplaat weer in te schakelen.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

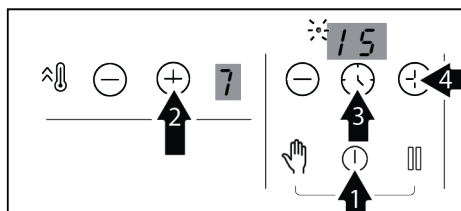
1. Raak als de toetsvergrendeling is ingeschakeld de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.
2. Het lampje van de  toets gaat uit en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode de kookplaat in de gaten te houden. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone / toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de toets aan te raken. “00” symbool en de decimale punt van de geselecteerde zone zullen knipperen op het timerscherm.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door de timer $\oplus/\ominus$ toetsen aan te raken.
5. Na 10 seconden wordt de instelling geactiveerd. Het decimale punt van de geselecteerde zone zal knipperen op het timerscherm.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

Als meer dan één timerwaarde is ingesteld voor verschillende zones, wordt de zonetimer met de laagste waarde weergegeven op het timerscherm en knippert de decimale punt voor die zone. De decimale punten van de andere zones zijn continu te zien.

U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de toets van alle kookzones aan te raken. Elke keer dat u een toets aanraakt, wordt de timerwaarde van een andere zone weergegeven. Uiteindelijk wordt de laagste timerwaarde weer weergegeven.

De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen. Als u niet op een toets drukt, zal het geluidssignaal na een paar minuten stoppen.

De timers eerder uitschakelen

- ✓ Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld. U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

1. **De timer uitschakelen door de waarde in te stellen op “00”:** Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan totdat “00” wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.

⇒ Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

⇒ **De timer uitschakelen voor de betreffende zone door de betreffende zone $\oplus/\ominus$ toetsen tegelijkertijd aan te raken:** Raak de betreffende zone $\oplus/\ominus$ toetsen tegelijkertijd aan.

⇒ Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

Na deze stap wordt het temperatuurniveau van de betreffende zone “0” en hetzelfde geldt voor de timerwaarde.

Stopfunctie

- ✓ Met deze functie kunt u het temperatuurniveau van de kookzones verlagen naar de laagste stand (niveau 1).

Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de  toets aan als een van de kookzones actief is.
2. Alle actieve kookzones werken op minimumvermogen (niveau 1).  symbool zal verschijnen op het scherm van de actieve kookzones.
3. Raak de  toets opnieuw aan om alle kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Energiebeheerfunctie

Uw apparaat is uitgerust met een energiebeheerfunctie. U kunt het totale vermogen dat wordt verbruikt door de kookplaat wijzigen met deze functie. Er zijn 8 niveaus beschikbaar voor de energiebeheerfunctie.

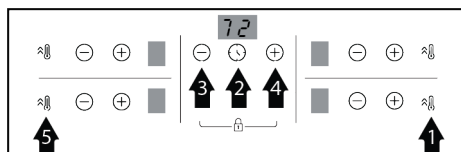
Energiebeheerfunctie - Het niveau van totaal vermogen dat kan worden ingesteld

Energiebeheer weergave indicator Totaal vermogen

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

Het totale vermogen wijzigen;

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken. Schakel de oven uit door de  toets aan te raken.
2. Raak daarna respectievelijk de toets aan van de rechtse zone vooraan, de  toets, de timer  toets, de timer  knop en, tot slot, de zone linksvoor toets.



3. Het energiebeheer niveau wordt weergegeven op het timer-scherm.

4. Raak de  toets aan om te schakelen tussen de niveaus en stel de gewenste totale vermogenswaarde in.
5. Bevestig de instelling door de  toets aan te raken en schakel de kookplaat uit. De totale vermogenswaarde die u hebt ingesteld, wordt ingeschakeld.



De temperatuurniveaus die u kunt aanwijzen aan de kookplaten kunnen variëren naargelang het ingestelde totale vermogen. Het temperatuurniveau van de kookplaat wordt automatisch verlaagd naargelang de vermogensinstelling die wordt uitgevoerd door de kookplaat. Dit is geen fout.



Als een andere toets dan de opgegeven volgorde wordt aangeraakt tijdens het wijzigen van het vermogensniveau, kan de instelling niet worden gemaakt. U moet de stappen vanaf het begin herhalen om de instelling te maken.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.



Het product kan starten-stoppen wanneer het op niveaus van 1 tot 7 werkt, vooral met kookgerei met een kleine diameter en wanneer water-olie klein is. Dit is geen fout.

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-scherm 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.

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)

(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 10 minuten

Tabel 1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.

Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt een “E”-waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsig-naal geven.



Houd het oppervlak van het tip-toetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

6 Algemene informatie bij het bakken

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

6.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul 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 "Milieuriichtlijnen".
- 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)
Smelten		
Chocolade smelten (bijv. Dr.Oetker merk, bittere chocolade 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Boter (200 g)	6	5 ... 6
Koken, opwarmen, warmhouden		
Water 1 L (Koken)	P	3 ... 5
Water 3 L (Koken)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koken)	6	4 ... 6
Melk 1 L (Warmhouden)	1-2	18 ... 22
Plantaardige olie (Opwarmen) (Zonnebloemzaad-olie 0,5 L)	8	3 ... 5
Koken		
Niet geschilderde aardappelen grof gemalen (2 Deel grote maat)	9	12 ... 14
Zalmfilet	8	10 ... 15
Worst	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Koken, stoven		
Rijstschotel (200 g rijst)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Ashure **		
Bonen-kikkererwt koken Koken - Voor ashure	9	5 ... 6
Bonen-kikkererwt koken koken - Voor ashure	3	10 ... 30
Graan Koken - Voor ashure	9	2 ... 5
Graan koken - Voor ashure	3	10 ... 30
Ashure -Alle ingrediënten	8	20 ... 25
Schenkels **		

Etenswaren		Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
	Gestoofde groenten	9	3 ... 8
	Bakken	4-5	120 ... 150
Soepen (Bijv. linzensoep)		6-7	17 ... 20
Zacht braden			
	Zeebaarsfilet	8	3 ... 7
	Sirloin steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
	Worst	8	2 ... 5
	Gebakken ei	7	4 ... 8
Friten			
	Boortsog	8	13 ... 16
	Schnitzel	8	5 ... 7
	Nugget	8	4 ... 6
* Wok is aangeraden			
** Gietijzeren pan/pot is aangeraden			

7 Onderhoud en reiniging

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, schuren-

de en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken 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 doek 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 microvezel 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 ontkalkingsmiddel 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 la-

ten 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 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.

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.

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.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
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.
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.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	62
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	62
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus	62
1.3 Elektriõhutus.....	63
1.4 Transpordiohutus.....	65
1.5 Paigaldamise ohutus	65
1.6 Kasutusohutus	66
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	66
1.8 Toiduvalmistamise ohutus	67
1.9 Induktsioon	67
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	67
2 Keskkonnajuhised	68
2.1 Jäätmedirektiiv	68
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	68
2.2 Pakendi teave	68
2.3 Soovitused energiasäästuks	68
3 Teie toode.....	69
3.1 Toote tutvustus	69
3.2 Tehniline kirjeldus	70
4 Esmakasutus.....	71
4.1 Seadme esmane puhastamine.....	71
5 Pliidiplaadi kasutamine	71
5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	71
5.2 Juhtpaneel	74
6 Üldteave küpsetamise kohta	82
6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	82
7 Hooldus ja puhastus.....	83
7.1 Üldteave puhastamise kohta	83
7.2 Pliidiplaadi puhastamine	85
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	85
8 Veaotsing.....	85



1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on

õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.

- Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
- Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
- Elektritooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- Keerake pottide ja pannide käepidemed leti poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on seadme juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:

1. Tõmmake toitepistik välja ja eemaldage see pistikupesast.
2. Katkestage toitejuhe ja ühendage see pistikuga tootest lahti.
3. Võtke ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist toote sisse.
4. Ärge lubage lastel mängida tootega, kui see on tühikäigul.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on

vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit

juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).

- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmeid.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. On oht, et pliidi leek süütab kardinaid ja tuleohtlikud materjalid pliidi ümbruses. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku

pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

- Toote paigalduskoha taga- või külgliseinale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisi.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.

- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohool aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

1.9 Induktsioon

- Teie pliidiplaadi elektrilised alad on varustatud täiustatud induktsiooni tehnoloogiaga. Aega ja energiat säästvatel induktsiooni pliidiplaatidel tuleb kasutada induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivaid kööginõusid; vastasel juhul

pliidiplaadi alad tööle ei hakka. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „Pottide valimine“.

- Kuna induktsiooni pliidiplaat loob magnetvälja, võib sellel olla kahjulik mõju inimestele, kes kasutavad selliseid seadmeid nagu südamestimulaator või insuliinipump.
- Pärast kasutamist lülitage pliidiplaadi ala välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi pliidiplaadi alale panna, kuna need kuumenevad.
- Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all olevates sahtlites. Pikaajalise ja intensiivse kasutamise ajal võivad materjalid siin üle kuumeneda.
- Ärge asetage induktsiooni pliidiplaadile elektroonilisi seadmeid, nagu mobiiltelefonid, tahvelarvutid, arvutid. Teie seadmed võivad kahjustada saada.

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidest.

2.3 Soovitused energiasäästuks

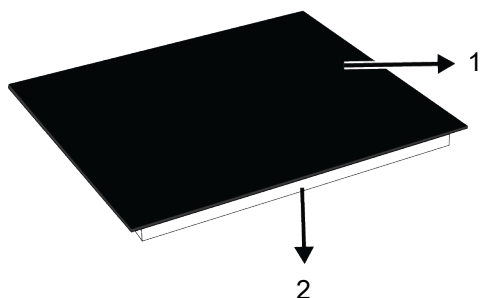
EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogiliselt ja energiat säästvamal viisil.

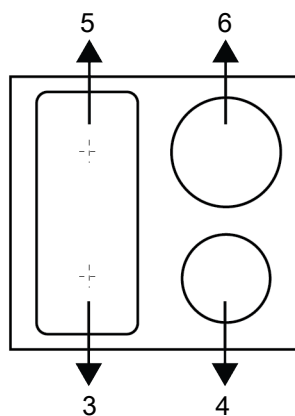
- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/pannide ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekannet küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



- 1 Klaasist kuumutuspind
- 3 Induktsiooniga kuumutusala
- 5 Induktsiooniga kuumutusala



- 2 Madalam korpus
- 4 Induktsiooniga kuumutusala
- 6 Induktsiooniga kuumutusala

ET

3.2 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	52 / 590 / 520 *
Pliidi paigaldamise mõõtmed (laius/sügavus) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Pinge/Sagedus	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Energiatarve (kW)	kuni 7,2 kW

Toiduvalmistamise tsoonid	
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja 1800 W
Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	210 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

* Tehnilises tabelis toodud pliidiplaadi kõrgus on toote põhja korpuse kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda.
- Pärast igat kasutamist on küpsetuspind kuum, nii et ärge pange plastpote / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

Induktsioonkeeduplaat on nagu avatud vooluring. Lülitus lõpeb, kui sellele asetatakse induktsioonküpsetamiseks sobivad keedupotid / pannid ja klaaspinna all olev elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Pottide / pannide metallist alust kuumutatakse, võttes sellest magnetväljast energiat. Seega ei teki kuumus pliidiplaadi pinnal, vaid otse selle peal asuvas keedupotis/pannis. Klaaspind saab kuumaks tänu keedupoti/panni kuumusele.

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.
- Asjaolu, et keedupotide/pannide eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumutuspinna ei kuumutata otse, tagab see ohutumat kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumutustaset, kui kasutate vähese koguse õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumatuid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinna toetus- ega löikepinnana.
- Ärge asetage metallesemeid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsioonialale alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või linnid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumutustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.
- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiate järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga

keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupotide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

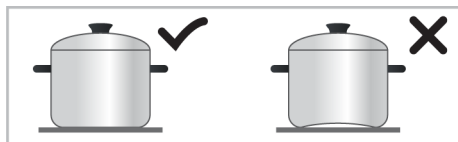
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

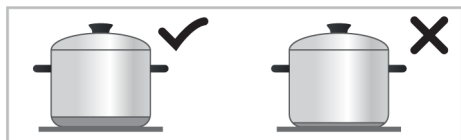
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

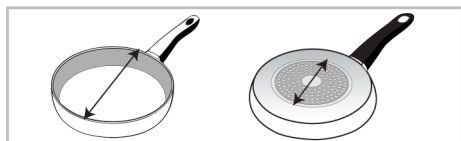
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet. Teravad servad võivad pinda kriimustada.

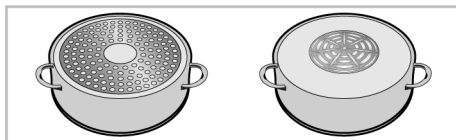


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi

induktsioonpliidiplaat neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned a halb keedupotil/pannil hoiatus.



ET

- i** Kui valmistate induktsioonpliidil mitu rooga korraga, hõlbustab toiduvalmistamist kööginõude võrdne jaotus parema ja vasaku ning keskmise kuumutusala vahel.

Keedupottide/pannade proovilepanek

Järgmiste meetodite abil saate kontrollida, kas Teie pott sobib induktsiooniga toiduvalmistamiseks.

- See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
- See sobib, kui **L** ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsioonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280
320	vähemalt 125 - kuni 320
2 x (92,7 x 200)	vähemalt 100 - kuni 180
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

Keedupottide/pannade tuvastamine induktsioonpliidiplaatide abil sõltub keedupottide/pannade põhjas oleva ferromagnetilise materjali läbimõõdust ja materjalist. Keedupottide/pannade tuvastamise tagamiseks ja tõhusa toiduvalmistamise saavutamiseks tuleb valida keedupotid/pannid vastavalt Teie pliidiplaadi suurusele. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitavad keedupottide/pannade suurused on toodud eespool.

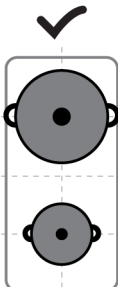
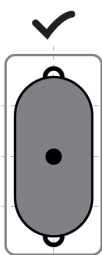
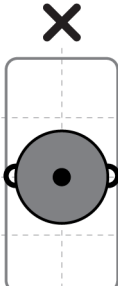
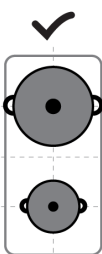
Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suurusest ja keeduala suurusest. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamine ei põhjusta induktsioonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

Laiendatud (flexi) kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud kuumutusladega (flexi-pinnad), millel on laiendatud pind. Saate seda kuumutusala kasutada üksteisest sõltumatute

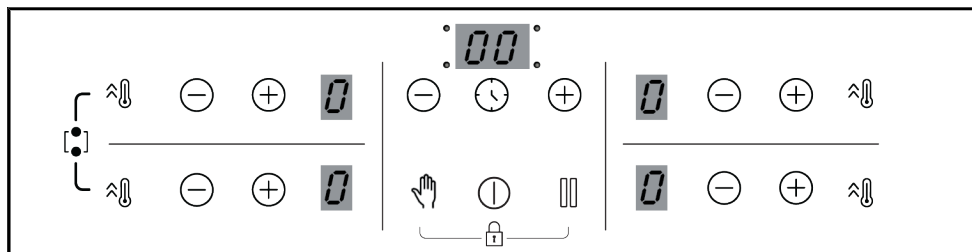
keedualadena väiksemate keedupottide/ pannide jaoks. Nende keedualade puhul

saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte.

Kahe sõltumatu keedualana		Ühe keedualana	
	Laiendatud pinnaga keedualadel on kaks keeduala, nii ees kui taga. Võite kasutada neid alasid kahe sõltumatu keedualana erineva temperatuuritaseme ja kahe erineva keedupotiga. Asetage keedupotid/ pannid vastavate keedualade keskele.		Suurtes keedupottides/pannides toiduvalmistamiseks asetage need nii, et nad kataksid mõlema keeduala keskpunktid ja asuksid keeduala keskel.
	 Ühe keedupoti/panni puhul asetage see eesmise või tagumise keeduala keskele. Ärge asetage keedupotte/ panne keeduala keskele.		 Kui soovite valmistada toitu kahes erinevas keedupotis/pannis samal temperatuuritasemel, võite ühendada laiendatud pinnaga (flexi) kuumutusala ja valmistada toitu kahes erinevas keedupotis/pannis sama temperatuuri juures. Asetage keedupotid/pannid nii, et vastavate keedualade keskosad oleksid jälle keskel.

ET

5.2 Juhtpaneel



Klahvid

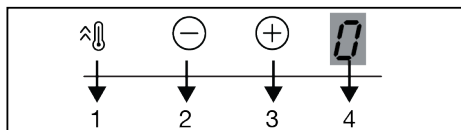
-  : Toitenupp
-  : Taimeri klahv
-  : Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klahv
-  : Puhastusluku klahv
-  : Peatamisklahv
-  : Suurendamise klahv
-  : Vähendamise klahv

Sümbolid

-  : Laiendatud kuumutusala kombinatsioonisümbol *
-  : Klahvilukustuse sümbol

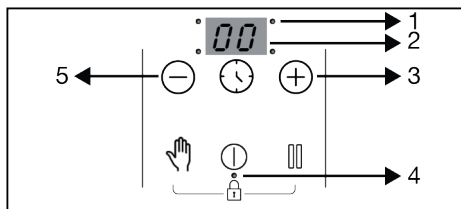
* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Kuumutusala ekraan



- 1 Kiirkiütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klahv
- 2 Temperatuuri vähendamise klahv
- 3 Temperatuuri suurendamise klahv
- 4 Asjaomase pliidi temperatuuriindikaator

Taimeri ekraan



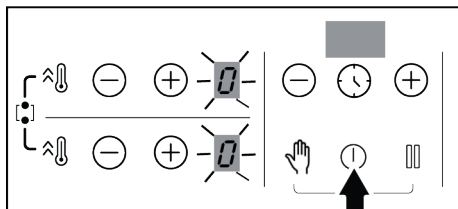
- 1 Aktiveeritud taimeri LED-märgutuli
- 2 Taimerinäidik
- 3 Taimeri suurendamise klahv
- 4 Aktiveeritud klahviluku/lapseluku LED-märgutuli
- 5 Taimeri vähendamise klahv

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

- Toodet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puutetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaali.
- Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida torked.
- Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.
- Kui ühtegi klahvi pole pikka aega puudutatud, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Pliidi sisselülitamine:

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
- ⇒ Kõigi keedualade näidikul kuvatakse tähis "0".



Keeduala väljalülitamine:

- ✓ Keeduala väljalülitamiseks on 4 järgmist võimalust:
 - ✓ **Klahvi ① puudutamine;** Puudutage klahvi ①.
1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0";** Saate keeduala väljalülitamiseks reguleerida temperatuuritaseme tasemele "0".
 2. **Vastava keeduala taimeri väljalülitusfunktsiooni kasutamine;** Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00". Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist klahvi.
 3. **Korraga soovitud keeduala ala klahve ③ ja ② puudutades;** Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate korraga klahve ③ ja ②.



Kui pärast keeduala väljalülitamist on näidikul tähis või tähendab see, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

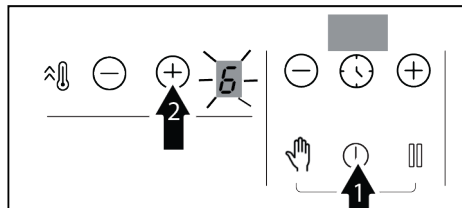
Kui keeduala näidikul vilgub tähis , tähendab see, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähisega , mis näitab väiksemat kuumust.



Voolukatkestuse korral jääsoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat kuumale keeduala eest.

Temperatuuritaseme reguleerimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi ⊕ või ⊖.



⇒ Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.

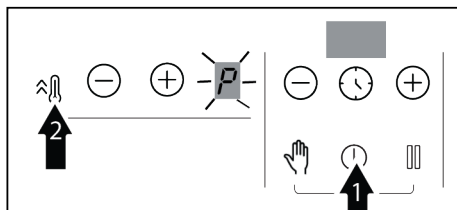
i 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

Suure võimsuse (võimenduse) säte

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte valimine:

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Puudutage seotud ala klahvi .



⇒ Valitud keeduala hakkab tööle maksimumvõimsusel ja keeduala näidikule kuvatakse tähis “P”. Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel “9”.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist:

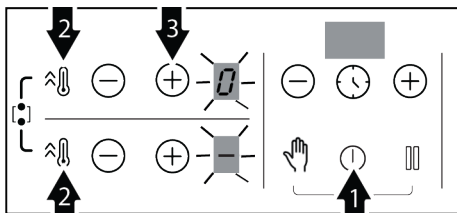
Suure võimsuse (võimenduse) sätte saate alati välja lülitada, puudutades klahvi ⊖ või . Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel 9.

Samas vertikaalsuunas asuva 2 ala tööpühimõte:

Kui alale on määratud taseme võimendus ja seejärel määratakse teisele, samas vertikaalsuunas asuvale alale 6. kõrgem tase (7, 8 või 9), siis langeb esimene ala 9. tasemele ja teisele alale saab määrata 6. kõrgema taseme (7, 8 või 9). Kui teisele alale määratakse taseme võimendus, siis langeb esimene ala 6. tasemele.

Laia keeduala sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Laia keeduala sisselülitamiseks hoidke 3 sekundit korraga all mõlema keeduala klahvi .



- ⇒ Tagumise vasakpoolse keeduala näidikul kuvatakse tähis "0". Eesmise vasakpoolse keeduala näidikul kuvatakse ⊖ ja lai keeduala lülitub sisse.

3. Temperatuuri muutmiseks väärtuste ⊖ "0" ⊕ ja "9" vahel puudutage tagumise vasakpoolse keeduala klahve **või**.



Kui lai keeduala on sisse lülitatud, saab temperatuuri määrata tagumise vasakpoolse keeduala klahviga ⊕ või ⊖. Temperatuuri ei saa määrata eesmise vasakpoolse keeduala klahviga ⊕ või ⊖.

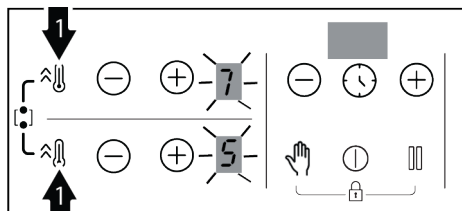


Näitena kirjeldatakse laia vasakpoolset keeduala. Kui ka pliidi parempoolsel küljel on lai keeduala, kehtivad mainitud keeduala kohta samad juhised.

- ⇒ Keeduala hakkab tööle.

Laia keeduala sisselülitamine, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab

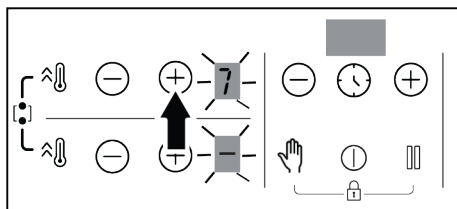
- ✓ Kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab, saate kaks keeduala ühendada, lülitades sisse laia keeduala. Laiemat keeduala saate kasutada täpselt samal tasemel.



1. Laia keeduala sisselülitamiseks ajal, mil üks või kaks vasakpoolset keeduala on sisse lülitatud, hoidke 3 sekundit korraka all mõlema keeduala klahvi.

- ⇒ Tagumise vasakpoolse keeduala näidikul kuvatakse viimati valitud keeduala temperatuur ja lai keeduala lülitub sisse.

- ⇒ Ühendatud keedualad töötavad edasi vastavalt valitud vasakpoolse keeduala temperatuuri ja taimeri (kui on sisse programmeeritud) väärtustele. Vasakpoolse keeduala väärtus, mis oli enne keedualade ühendamist valitud, tühistatakse.



- ⇒ Temperatuuri muutmiseks puudutage tagumise vasakpoolse keeduala klahvi ⊕ või ⊖ ja määrake soovitud temperatuur.



Kui puudutate laia keeduala töötamise ajal ühe või teise vasakpoolse keeduala klahvi, siis keedualad töötavad suurima võimsuse tasemel.

Laia keeduala väljalülitamine

- ✓ Laia keeduala väljalülitamiseks on neli järgmist võimalust:

1. Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0": Laia keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini "0".

2. Laia keeduala taimeri väljalülitusfunktsiooni kasutamine:

Kui aeg on läbi, lülitab taimer laia keeduala välja. Vasakpoolse keeduala näidikule ilmub "0" ja taimeri näidikule "00".

3. Mis tahes vasakpoolse keeduala klahvide ⊕ ja ⊖ korraka

puudutamine: Kui puudutate korraka mis tahes vasakpoolse keeduala klahve ⊕ ja ⊖, eraldatakse keedualad ja lülitatakse need välja.

4. **Mõlema keeduala klahvi korraga vajutamine umbes 3 sekundit:**
Keedualad lülituvad välja, kui vajutate korraga mõlema keeduala klahvi umbes 3 sekundit.

Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib sisselülitatud pliidi kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks pliiti veidi puhastada. Toode ei tarbi selle aja jooksul voolu.

Puhastusluku sisselülitamine

1. Kui mis tahes keeduala on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil , kuni kuulete **ühekordset helisignaali**.
⇒ Taimeri näidikul algab sekundite loendamine 20-st allapoole. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud ①.

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtki klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit kuuldavale helisignaali ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.

 Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt klahvi , kuni kuulete **kahekordset helisignaali**.

Lapselukk See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik väljalülitatud keedualade soovimatu kasutamine välistada. Lapseluku saate sisse või välja lülitada ainult siis, kui keedualad on välja lülitatud (ooterežiimis).

Lapseluku sisselülitamine

1. Puudutage pikalt korraga klahve  ja , kuni kuulete **ühekordset helisignaali**, kui pliit on ooterežiimis.
⇒ Lapselukk lülitatakse sisse. Kõigi keedualade näidikul kuvatakse veidi aega tähis “**L**” ja sisse lülitub klahvi  komakoht.

 Kui pärast lapseluku sisselülitamist puudutatakse mõnda klahvi, kostab kahekordne helisignaali ja kõigi keedualade näidikul vilgub tähis “**L**”.

Lapseluku väljalülitamine

1. Puudutage pikalt korraga nii klahvi  kui ka klahvi , kuni kuulete lapseluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.
2. Lapseluku funktsioon lülitub välja. Kõigi keedualade näidikul vilgub tähis “**L**” ja klahvi  tuli kustub.

Klahvilukk

Kui soovite välistada funktsioonide kogemata muutmise pliidi töötamise ajal, võite sisse lülitada klahviluku.

 Võtmelukk tühistatakse pärast elektrikatkestust.

Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage korraga klahve  ja , kuni kuulete **ühekordset helisignaali**.
2. Klahvilukk lülitub sisse ja klahvi  komakoht lülitub sisse pärast vilkumist.



Klahviluku saab sisse lülitada ainult töörežiimis. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv ①. Muude klahvide puudutamise korral hakkab vilkuma klahvi ② komakoht, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud. Kui lülitate lukustatud klahvidega pliidi välja, peate pliidi uuesti sisselülitamiseks klahviluku välja lülitama. Kui puudutate klahvilukku välja lülitamata muid klahve, vilgub kõigi keedualade näidikul tähis “L”, mis näitab, et klahvilukk on sisse lülitatud. Pliidi uuesti sisse lülitamiseks lülitage klahvilukk välja.

Klahviluku väljalülitamine

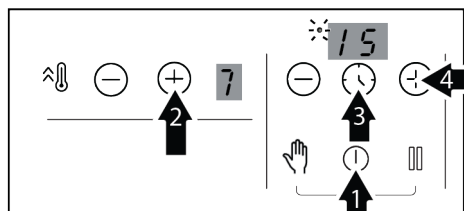
1. Puudutage korraga nii klahvi ② kui ka klahvi ③, kuni kuulete klahviluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.
2. Klahvi ② tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

Taimerifunktsioon

See funktsioon muudab toiduvalmistamise lihtsamaks. Te ei pea pliiti toiduvalmistamise ajal jälgima. Määratud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi ⊕ või ⊖.



3. Lülitage klahvi ④ puudutamiseks sisse taimer. Taimeri näidikul hakkavad vilkuma sümbol “00” ja komakoht.
4. Soovitud aja valimiseks puudutage taimer klahvi ⊕ või ⊖.
5. Säte aktiveeritakse 10 sekundi pärast. Taimeri näidikul hakkab vilkuma komakoht.
6. Kui soovite määrata taimerid teistele keedualadele, korrake ülaltoodud toiminguid.



Kui erinevatele aladele on määratud rohkem kui üks taimer väärtus, kuvatakse taimeri näidikul taimeri minimaalne väärtus ja selle ala komakoht hakkab vilkuma. Teiste alade komakohad põlevad püsivalt.



Järelejäänud toiduvalmistusaja kuvamiseks puudutage kogu keeduala klahvi ④. Iga puudutuse jaoks kuvatakse erinev taimeri väärtus. Lõpuks kuvatakse uuesti taimeri minimaalne väärtus.



Taimeri määramiseks tuleb enne valida keeduala ja seadistada temperatuur.



Taimer saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliit automaatselt välja ning sellest annab märku helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi. Kui te mingit klahvi ei vajuta, lakkab helisignaali mõne minuti pärast.

Taimeri väljalülitamine enne määratud aja lõppu

- ✓ Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni. Taimeri varem väljalülitamiseks on kaks võimalust:

1. **Seotud ala jaoks taimeri väärtuse vähendamine nullini "00":** Puudutage taimeri klahve ⊕ ja ⊖ seni, kuni töötava taimeriga keeduala näidikule kuvatakse "00".

- ⇒ Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.
- ⇒ **Seotud ala jaoks taimeri väljalülitamine, puudutades korraga seotud ala klahve ⊕ ja ⊖:** Puudutage korraga seotud ala klahve ⊕ ja ⊖.
- ⇒ Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.



Pärast seda toimingut on seotud ala temperatuuritase "0" ka taimeritasemel.

Peatamisfunktsioon

- ✓ Selle funktsiooni abil saate vähendada keedualade töötemperatuuritaset miinimumtasemeni (tase 1).



Kui mõnele keedualale on määratud taimer, jätkab taimer tööd ka seisaku ajal.

1. Puudutage mis tahes keeduala töötamise ajal klahvi .
2. Kõik töötavad keedualad töötavad miinimumtasemel (tase 1). Sisselülitatud keedualade näidikul kuvatakse sümbol .
3. Kõigi keedualade taastöötamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi .

Toitehalduse funktsioon

Teie seade on varustatud toitehalduse funktsiooniga. Selle funktsiooni abil saate muuta koguvõimsust, mida pliidiplaat võib kasutada. Toitehalduse funktsioonil on saadaval 8 astet.

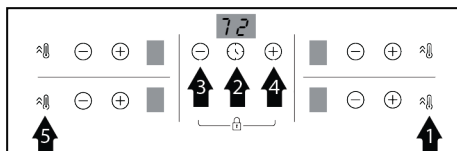
Toitehalduse funktsioon - võimalikud koguvõimsuse astmed

Toitehalduse näidik Koguvõimsus

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

Koguvõimsuse muutmiseks;

1. Lülitage pliidiplaat klahvi  vajutamisega sisse. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage uuesti klahvi .
2. Seejärel vajutage vastavalt parema eesmise ala klahvi , klahvi , taimeri klahvi , taimeri klahvi  ja lõpuks vasak eesmise ala klahvi .



3. Ekraanil kuvatakse sätestatud toitehalduse aste.
4. Astmete vahel liikumiseks ja soovitud koguvõimsuse väärtuse määramiseks vajutage klahvi .
5. Kinnitage säte klahvi  vajutamisega ja lülitage pliidiplaat välja. Teie poolt määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse.



Teie poolt keeduplaatidele määratud temperatuuritasemed võivad erineda sõltuvalt määratud koguvõimsuse astmest. Keeduplaadi temperatuuritase langetatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadile kehtivale koguvõimsuse astmele. See ei ole viga.



Kui võimsustaseme muutmisel puudutatakse muud klahvi kui määratud järjestus, ei saa seadistust teha. Seadistuse tegemiseks peate samme algusest peale kordama.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: Induktsioonpliit kuumutab põhimõtteliselt otse toiduvalmistusnõu. Seetõttu on sellel teiste pliititüüpidega võrreldes palju eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind on jahedam.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist võivad teie pliidi olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad automaatselt neile asetatud nõu läbimõõdu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on energiatarve minimaalne.



Toode võib hakata seisma, kui see töötab tasemel 1 kuni 7, eriti väikese läbimõõduga köögitarvete korral ja kui vett-õli on vähe. See pole süü.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1).

Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja.

Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku.

Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käitseda.

Temperatuuritase	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (võimendus)	10 min. (*)
(*) 10 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Tabel 1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülituda.

- Valitud tase võib kõrgemalt tasemelt langeda 7. tasemele.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidiil on pritsmekaitsesüsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus “E”.

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induksioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) üle ääre voolamist isegi ennetada.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega! Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiate jaotisest „Keskkonnajuhised”.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

Toiduvalmistamise nõuannete tabel

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Sulatamine		
Šokolaadi sulatamine (nt kaubamärgi Dr.Oetker, mõrušokolaad 55–60% kakaosisaldusega, 150 g)	1	20 ... 30
Või (200 g)	6	5 ... 6
Keetmine, kuumutamine, soojana hoidmine		
Vesi 1 l (Keetmine)	P	3 ... 5
Vesi 3 l (Keetmine)	P	8 ... 10
Piim 1 l (Keetmine)	6	4 ... 6
Piim 1 l (Soojana hoidmine)	1-2	18 ... 22
Taimeõli (Kuumutamine) (Päevalilleseemneõli 0,5 l)	8	3 ... 5
Keetmine		

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Koorimata kartulid jämedalt hakitud (2 Tükk suured)	9	12 ... 14
Lõhefilee	8	10 ... 15
Vorst	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Toiduvalmistamine, passeerimine		
Riisiroog (200 g riis)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Ašure (puding) **		
Ubade-kikerherneste keetmine Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	5 ... 6
Ubade-kikerherneste keetmine toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Nisu Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	2 ... 5
Nisu toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Ašure (puding) -Kõik koostisosad	8	20 ... 25
Koot köögiviljadega **		
Köögiviljade passeerimine	9	3 ... 8
Küpsetamine	4-5	120 ... 150
Supid (nt läätsesupp)	6-7	17 ... 20
Praadimine vähese õliga		
Meriahvenafilee	8	3 ... 7
Lihaveise välisfileesteik ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Vorst	8	2 ... 5
Praemunad	7	4 ... 8
Friikartulid		
Boursak	8	13 ... 16
Šnitsel	8	5 ... 7
Nagitsad	8	4 ... 6
* Soovitame kasutada wok-panni.		
** Soovitame kasutada malmist panni/potti.		

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.

- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.

- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mitted sobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.

- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.

- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada kohe, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.

8 Veatsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.
- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.

- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

! Ikkoon põleb pliidiplaadi tsooni ekraanil alati.

- Potte ei tohi asetada töötavale pliidiplaadile. >>> Kontrollige, kas pliidiplaadil on pott.
- Teie pott ei pruugi olla induktiooni jaoks sobiv. >>> Kontrollige, kas teie pliit sobib induktioonpliidiga.
- Pott ei pruugi olla pliidiplaadi keskel õigesti või panni alumine pind ei pruugi olla pliidiplaadi jaoks piisavalt lai. valitud pliitsoon. >>> Keskendage pliitsoon, valides pliidiplaadi jaoks piisavalt laia potti.
- Pliit või pliitsoon võib olla liiga kuum. >>> Oodake, kuni need jahtuvad.

Valitud pliiditsoon lülitub töötamise ajal ootamatult välja.

- Valitud kambri küpsetusaeg võib olla aegunud. >>> Saate määrata uue küpsetusaja või lõpetada toiduvalmistamise.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Puutetundliku juhtpaneeli võis katta mõni objekt. >>> Eemaldage paneelil olev objekt.

Kuigi pliidiplaadi tsoon on sisse lülitatud, pott ei kuumene.

- Pott ei pruugi sobida induktsoonpliidiplaadiga. >>> Kontrollige, kas teie pliit sobib induktsoonpliidiga.
- Pott ei pruugi olla pliiduala keskel õigesti või panni alumine pind ei pruugi olla pliidiplaadi jaoks piisavalt lai. valitud pliiditsoon. >>> Keskendage pliiditsoon, valides pliiduala jaoks piisavalt laia potti.

Jahutusventilaator töötab ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud.

- See ei ole viga. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonikaseadmed langevad sobiva temperatuurini.

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsoonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mittesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsoonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 – E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 – E 21	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

- Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsoonitehnoloogia eripära.

Võimalikud helid ja põhjused

- Ventilaatori heli:** Pliidil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevaid tööastmeid ja see töötab vastavalt temperatuuri erinevatele tasemetele.
- Madal sumin nagu trafo töö ajal:** See on induktsoonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
- Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
- Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuurideg juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.

Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 – E 45	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 – E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

