



Sisseehitatav pliit

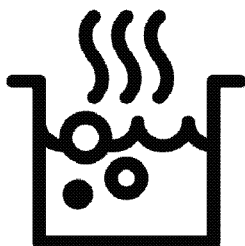
Kasutusjuhend

Plită încorporabilă

Manual de utilizare

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok



HII 64700 UFT

ET / RO / NO

185.9298.53/R.AA/22.02.2023/5-3

7757188683



ÜMBERTÖÖDELTUD JA
TAASKASUTATAV PAPER

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

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

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

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



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk.....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus.....	4
Elektriline turvalisus.....	5
Transpordiohutus.....	6
Paigaldusohutus.....	6
Kasutusohutus.....	7
Temperatuuri hoiatused.....	7
Tarvikute kasutus.....	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Induktsioon.....	8
Hoolduse ja puhastamise turvalisus.....	9

2 Keskkonnajuhised 10

Jäätmehoolduseeskirjad.....	10
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine.....	10
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	10
Soovitused energiasäästuks.....	10

3 Teie toode 11

Toote tutvustus.....	11
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.....	11
Pliidiplaadi juhtnupp.....	11
Üldteave pliidiplaadi kohta.....	12
Tehnilised kirjeldused.....	13

4 Esmakordne kasutamine 14

Esmane puhastus.....	14
----------------------	----

5 Pliidiplaadi kasutamine 15

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	15
Juhtpaneel.....	18

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 27

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta.....	27
---	----

7 Hoidmine ja hooldus 28

Üldteave puhastamise kohta	28
Pliidiplaadi puhastamine.....	29
Juhtpaneeli puhastamine.....	29

8 Tõrkeotsing 30

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
- **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.



Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus

- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse

toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele 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 töölaua poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriiku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
 - Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.
- (Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
 - Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupessa ühendatud.
-  **Transpordiohutus**
- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
 - Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.
-  **Paigaldusohutus**
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniaspekte toote ümber avatuna.



Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed

võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.

- Malm, alumiinium või kahjustatud/karedate põhjaosadega köögitarbed võivad klaasipinna kriimustada. Kööginõude vahetamisel tõstke konteinerid alati üles, ärge libistage neid üle pinna.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seetõttu veenduge, et pliidiplaadi pind ja pottide põhi on alati kuivad.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.



Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligedale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale,

kuna selle servad on töö ajal kuumad.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.



Tarvikute kasutus

- **HOIATUS:** Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.



Toiduvalmistamise

ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidiile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকiga kinni.
- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega

kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.



Induktsioon

- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidiil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidiile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Pottide valimine".
- Kuna induktsioonpliidiidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi kuumutusplaadile panna, kuna need kuumenevad.
- Pliidiplaadi all sahtlites hoitud metalltooted võivad pika ja intensiivse kasutamise ajal väga kuumaks minna. Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all sahtlites.

- Ärge asetage induktsioonpliidile elektroonikaseadmeid, näiteks mobiiltelefone, tahvelarvuteid ega arvuteid. Teie toode võib olla kahjustatud.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele

vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!

- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Kööögitarvete põhjas olevad soola- või suhkrujäägid või sellised klaasipinnal olevad osakesed võivad klaasi kriimustada ja purustada. Enne köögitarvete asetamist veenduge, et põhi oleks puhas. Hoidke klaaskeraamiline pind puhtana.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas,

kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

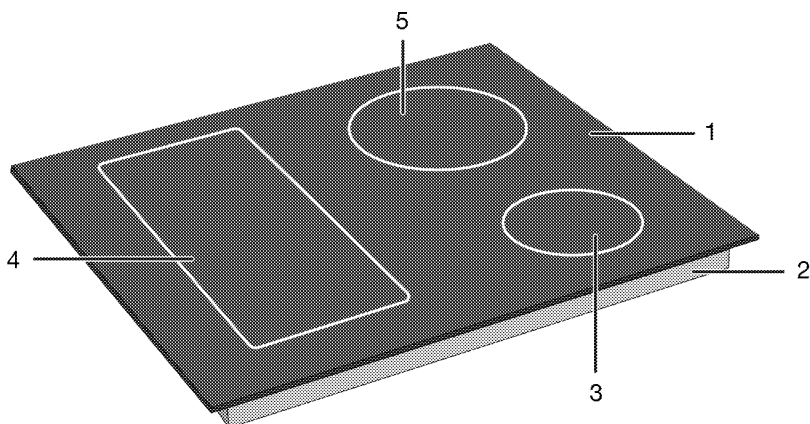
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiate tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Kasutage kuumutusplaadile sobiva suuruse ja kaanega potte/panne. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidi keedupinnad ja pottide alused puhtad. Mustus vähendab soojusülekannet keeduala ja poti aluse vahel.

3 Teie toode

Toote tutvustus

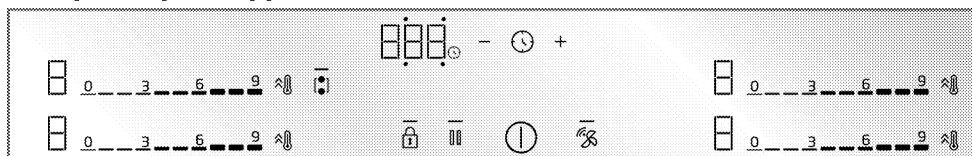


- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Klaasist kuumutuspind | 4 Induktsiooniga kuumutusala |
| 2 Madalam korpus | 5 Induktsiooniga kuumutusala |
| 3 Induktsiooniga kuumutusala | |

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiate toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusala. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Pliidiplaadi juhtnupp

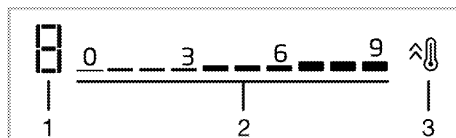


Klahvid ja sümbolid

- : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutus
- ⏻ : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- ⌚ : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- ⚡ : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- ⏻ : Puhastusluku klahv
- ⌚ : Taimeri klahv
- ⚡ : Taimeri suurendamise klahv
- : Taimeri vähendamise klahv

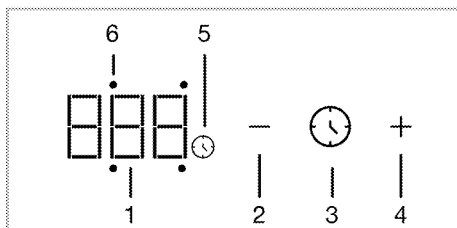
⚡ : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.



Kuumutusala ekraan

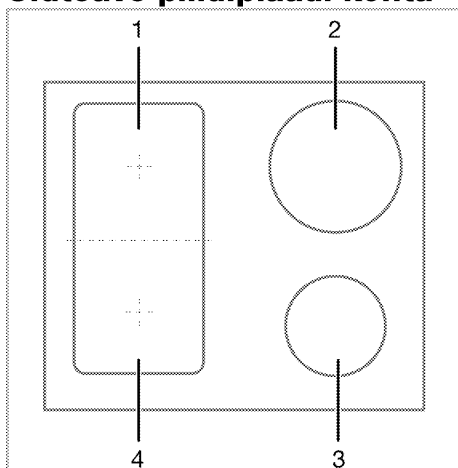
- 1 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik
- 2 Temperatuuritaseme sätete ala
- 3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv



Taimeri ekraan

- 1 Taimerinäidik
- 2 Taimeri vähendamise klahv
- 3 Taimeri klahv
- 4 Taimeri suurendamise klahv
- 5 Taimeri sümbol
- 6 Asjakohase toiduvalmistamise ala taimeri toimingu LED-märgutuli

Üldteave pliidiplaadi kohta



- 1 Tagumine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

- 2 Tagumine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Eesmine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 4 Eesmine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud laia pinnaga pliidiplaatidega (Flexi pinnad). Võite seda keeduala kasutada eraldi keeduplaatidena, mis on üksteisest sõltumatud. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte. Nende keedualade jaoks sobivate keedupottide kasutamist ja ühendamise funktsiooni kirjeldatakse jaotises „Kuidas pliidiplaati kasutada“.

Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Pliidiplaadi paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Pinge/sagedus	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Kogu energiatarve	kuni 7,4 kW

Põletid

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	145 mm
Võimsus	1500 W / Kiirendaja: 2200 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	210 mm
Võimsus	2400 W / Kiirendaja: 3700 W

* Tehnilises tabelis määratletud pliidiplaadi kõrgus on toote aluse katte kõrgus.

-  Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.
-  Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.
-  Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest, võivad need väärtused erineda.

4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Esmane puhastus

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

MÄRKUS Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

MÄRKUS Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

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.
- 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 kuumutuspinda ei kuumutata otse, tagab see ohutumat kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumutustaset, kui kasutate väheste koguste õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumataid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinda toetus- ega löikepinna.
- Ärge asetage metalletseid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsoonialale 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 leiab 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 kuumutuspinda ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on siilt või hoiatus, et nad

sobivad induktsooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupottide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsoonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

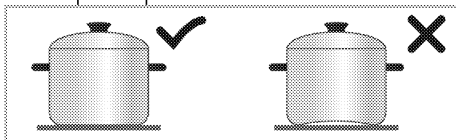
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

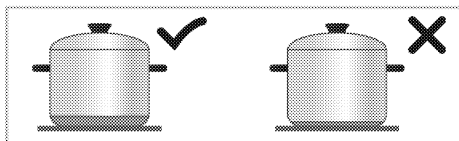
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

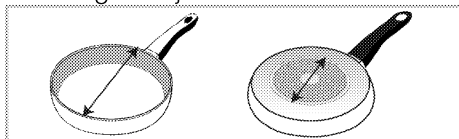
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



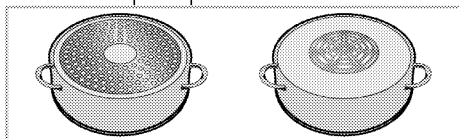
- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet. Teravad servad võivad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



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi induktsoonpliidiplaat neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halb keedupotil/pannil hoiatus.



Keedupottide/pannade proovilepanek

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

- See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
- See sobib, kui "Q" ja "Q" või "L" ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsoonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Kuumutusala 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
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

Keedupottide/pannade tuvastamine induktsoonpliidiplaatide 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 suurusel. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitavad keedupottide/pannade suurused on toodud eespool.

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

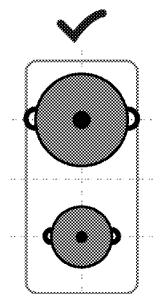
Keedupottide/pannade automaatne tuvastamine

Kui asetate pliidiplaadile induktsooniga toiduvalmistamiseks sobivad keedupotid/pannid, tuvastab Teie pliidiplaat automaatselt, milliste keedualadele neid asetatakse, ja kuvab juhised juhtpaneelil.

Laiendatud (flexi) kuumutusala

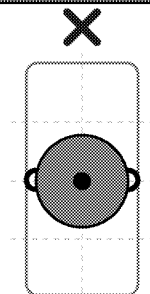
Teie pliidiplaat on varustatud kuumutusladega (flexi-pinnad), millel on laiendatud pind. Saate seda kuumutusala kasutada üksteisest sõltumatute keedualadena väiksemate keedupottide/pannide jaoks. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte.

Kahe sõltumatu keedualana



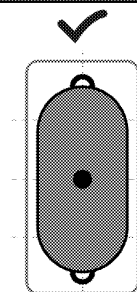
Laiendatud pinnaga keedualadel on kaks keeduala, nii ees kui taga. Võite kasutada neid alasid kahe sõltumatu keedualana erineva temperatuuritaseme ja kahe erineva keedupotiga. Asetage keedupotid/pannid vastavate keedualade keskele.

Kahe sõltumatu keedualana



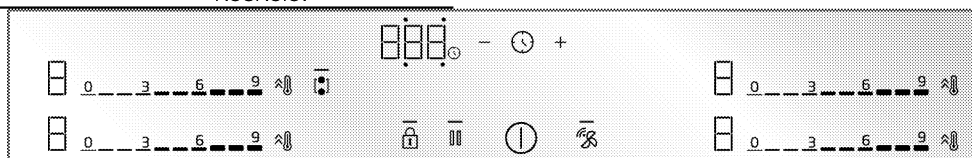
Ühe keedupoti/panni puhul asetage see eesmise või tagumise keeduala keskele. Ärge asetage keedupotte/panne keeduala keskele.

Ühe keedualana



Suurt keedupottides/pannides toiduvalmistamiseks asetage need nii, et nad kataksid mõlema keeduala keskpunktid ja asuksid keeduala keskel.

Juhtpaneel

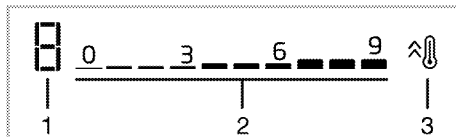


Klahvid ja sümbolid

- : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutuses
- ⌚ : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- 🔧 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- 🔥 : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 🔧 : Puhastusluku klahv
- ⌚ : Taimeri klahv

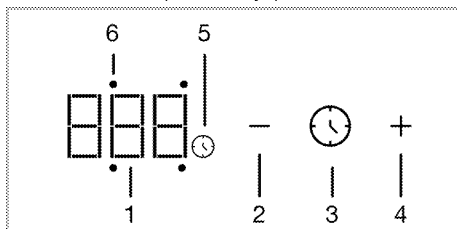
- +
 -
 - 🔧
- : Taimeri suurendamise klahv
 : Taimeri vähendamise klahv
 : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saada olla.



Kuumutusala ekraan

- 1 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik
- 2 Temperatuuritaseme sätete ala
- 3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv



Taimeri ekraan

- 1 Taimerinäidik
- 2 Taimeri vähendamise klahv
- 3 Taimeri klahv
- 4 Taimeri suurendamise klahv
- 5 Taimeri sümbol
- 6 Asjakohase toiduvalmistamise ala taimeri toimingu LED-märgutuli

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

- i** Seda seadet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli kaudu. Iga puutetundlikul juhtpaneelil tehtud toiming kinnitatakse helisignaaliga.
- i** Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.
- i** Kui 20 sekundi jooksul ei teostata ühtegi toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.
- i** Seade kuvab ekraanil teatise „FF“, kui mõnda klahvi (klahvi ) pikalt vajutada.
- i** Aktiveeritud või valitud klahvide süttib märgutuli .

Pliidi sisselülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi .

» Pliit on kasutusvalmis.

Pliidi väljalülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi .
- » Pliit lülitub välja ja naaseb ooterežiimi.

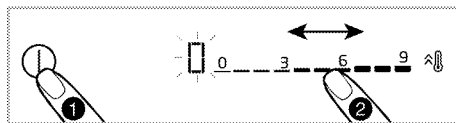
Jääkkuuma näidik

Juhtpaneelil on iga keeduplaadi ala jaoks oma kuumusenäidik. Antud indikaator näitab, et pliit on väljalülitamise järel endiselt kuum. Ärge puudutage vastavaid keeduplaate enne, kui jääkkuuma näidik kustub.

Sümbol	Kirjeldus
H	Kõrge temperatuur
h	Madal temperatuur

- i** Elektrikatkestuse korral jääkkuuma näidik ei süti ja seega ei hoiata kasutajat kuumade keeduplaatide eest.

Pliidiplaadi (toiduvalmistamise ala) sisselülitamine ja temperatuuri taseme määramine



1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.
- » Sümbol „0“ ilmub pliidi alade ekraanidele.
2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus „0“ kuni „9“.

Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1, 2, 3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1, 1, 2, 2 ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

Keeduplaadi väljalülitamine

Valitud pliidi ala saab välja lülitada 2-l erineval viisil:

1. Kui määrate temperatuuriks "0"

Saate pliidi välja lülitada, vähendades temperatuuri taset väärtusele "0".

2. Taimeri väljalülitamise funktsiooni kasutamise abil soovitud pliidi ala jaoks

Soovitud ajal lülitab taimer vastava keeduplaadi välja. Kõikidel ekraanidel on näha "0" või "00". Sümbol ☹️ kaob keeduplaadi ekraanilt.

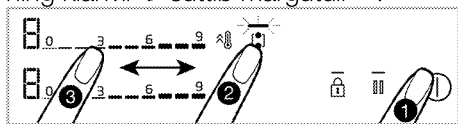
Pliidi ala taimeri seadistamist kirjeldatakse järgmistes peatükkides.

Laiendatud pinnaga (flexi) pliidiplaadi alade ühendamine (kui Teie pliidil on saadaval laiendatud pinnaga alad)

1. Lülitage pliit klahvi ⏻ vajutamisega sisse.

2. Vajutage klahv 🔒.

» Vasaku pliidi ala ekraanil kuvatakse 0 ning klahvil 🔒 süttib märgutuli —.



3. Määrake temperatuuri vahemik seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus 0 kuni 9.

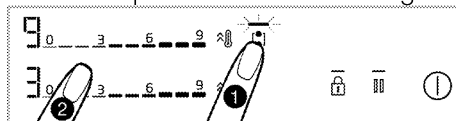
Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

» Pliit hakkab tööle. Kui valite mõne muu keeduplaadi või ootate 10 sekundit ilma igasuguste toiminguteta, klahvi 🔒 märgutuli — kustub.

i Näitena on toodud vasakul asuvad laiendatud pinnaga keeduplaadid. Kui Teie seadme paremal asuvatel keeduplaatidel on laiendatud pinnad olemas, kehtib sama ka nende kohta.

Laiendatud pinnaga (flexi) keeduplaatide ühendamine, kui töötab üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid (kui Teie pliidil on laiendatud pinnaga keeduplaadid olemas)

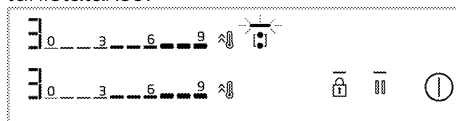
Kui üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid töötavad eraldi, võite mõlemad keeduplaadid ühendada, aktiveerides laiendatud pinnaga keeduplaati. Nii saate kasutada laiendatud pliidi ala samade sätetega.



1. Pärast ühe või mõlema vasakpoolse pliidi ala sisselülitamist vajutage klahv 🔒.

» Mõlema pliidi ala ekraanidel kuvatakse madalama astmega ala väärtus, ning süttib klahvi 🔒 märgutuli —.

» Kombineeritud keeduplaadid hakkavad tööle madalama astmega pliidi ala temperatuuri juures ja (kui rakendatav) vastavalt taimeri väärtusele. Pliidi ala temperatuuri ja taimeri väärtused, millel oli enne kombineerimist kõrgem temperatuuri väärtus, tühistatakse.



» Temperatuuriväärtuse tagantjärele muutmiseks määrake soovitud temperatuuri väärtus ala seadistusala abil.

Laiendatud pinnaga toiduvalmistamise ala väljalülitamine (kui Teie pliit on varustatud laiendatud pinnaga keeduplaatidega).

Klahvi  vajutamise saate toiduvalmistamise alasid eraldada ja välja lülitada.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) säte

Võite kasutada kiirendajat maksimaalse võimsusega kuumutamiseks. Kuid me ei soovita pikaajalist toiduvalmistamist selle sättega. Suurendatud võimsuse säte ei pruugi kõigil pliitidel saadaval olla. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi (vt tabelit „Tööaja piirangute tabel“), lülitatakse keeduplaat välja.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte otsevalik:

1. Lülitage pliit klahvi  vajutamise saate sisse.
2. Vajutage soovitud keeduplaadi klahv .

Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi (vt tabelit „Tööaja piirangute tabel“), jätkab keeduplaat tööd kõrgeima temperatuuri juures.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte valimine pliidiplaadi töö ajal:

1. Pärast pliidi sisselülitamist ja vastava pliidi ala aktiveerimist vajutage klahv .
2. Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi, jätkab keeduplaat tööd kõrgeima temperatuuri juures.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte väljalülitamine enne tööaja lõppu:

Suurendatud võimsuse sätet saate iga hetk välja lülitada klahvi  vajutamise saate. Antud pliidi ala jätkab tööd kõrgeima temperatuuri juures. Vähendage väärtus 0-ni, puudutades aktiivse pliidi ala seadistusala või sõrmega sellel alal libistades, et see välja lülitada.

Puhastuslukk

Puhastuslukk võimaldab puhastust lühikese aja jooksul, takistades juhtpaneeli kõigi klahvide tööd, kui pliit on sisse lülitatud. Sel perioodil ei kasuta seade voolu.

Puhastusluku aktiveerimiseks



1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage ja hoidke all klahvi .

»  Süttib märgutuli. Pliidi alade ekraanidel kuvatakse sümbol "Q". Sel ajal ei toimi ükski klahv peale klahvi .

Klahviluku desaktiveerimiseks

Puhastusluku keelamiseks vajutage ja hoidke all klahvi .  Märgutuli kustub ja puhastuslukk keelatakse.

Klahvilukk

Hoolimata sellest, kas pliit on sees või väljas, saate funktsioonide tahtmatu muutmise vältimiseks aktiveerida klahviluku.

Klahviluku aktiveerimiseks

1. Klahviluku aktiveerimiseks vajutage ja hoidke all klahvi , kuni kostub üks signaal.

Hakkab vilkuma klahvi  märgutuli — ning kõik toiduvalmistamise alad lukustatakse.

i Pärast klahviluku aktiveerimist toimib vaid klahv ①. Mõne klahvi vajutamisel vilgub klahvi ② märgutuli —, näitamaks aktiveeritud lapselukku. Kui lülitate pliidi välja, samas kui klahvid on lukus, lülitatakse pliidi uuesti sisselülitamiseks klahvilukk välja.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Vajutage ja hoidke all klahvi ②, kuni kostub üks signaal. Toiming kinnitatakse helisignaaliga. Klahvi ② märgutuli — kustub, ja klahvilukk deaktiveeritakse.

Taimer

Antud funktsioon hõlbustab toiduvalmistamist. Te ei pea enam kogu toiduvalmistamise aja vältel pliidi juurde jääma. Pliidiplaadi ala lülitub automaatselt välja pärast valitud aja möödumist.

Taimeri aktiveerimiseks



1. Lülitage pliid klahvi ① vajutamisega sisse.
2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake soovitud temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades.
3. Aktiveerige taimer klahvi ② vajutamisega. Sümbol "00" süttib, ning hakkab vilkuma sümbol ③.
4. Taimer ekraanil kuvatud "00" ümber on 4 toimingu LED-märgutuld. Pliidi ala taimer seadistamiseks vajutage klahv ③ vastava pliidi ala poole valimiseks.

5. Määrake soovitud ajavahemik klahvide +/– abil. + Samuti saate taimerit kiiremini edasi kerida klahvi + või – pika vajutamisega.

Pärast vilkumist pliidiplaadi ala ekraanil teatud aja jooksul hakkab sümbol ③ püsivalt põlema. Kui sümbol ③ püsivalt põleb, tähendab see funktsiooni aktiveerimist.

- i** Taimerit saab kasutada ainult sisselülitatud keeduplaatide puhul.
- i** Teiste keeduplaatide taimerite seadistamiseks korrake ülaltoodud toimingud.
- i** Ilma pliidi ala ja selle temperatuuritaset valimata ei saa taimerit seadistada.
- i** Pärast taimer aktiveerimist kuvatakse taimer ekraanil valitud pliidi ala jaoks määratud aeg.

Taimerite väljalülitamiseks

Määratud aja möödudes lülitub keeduplaat automaatselt välja ning kostub helisignaali.

Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite enneaegseks väljalülitamiseks

Kui taimer enneaegselt välja lülitatakse, jätkab keeduplaat tööd määratud temperatuuri juures seni, kuni see välja lülitatakse.

Väljalülitamine taimer sätte tasemele "00" vähendamisel:

1. Klahvi ③ vajutamisega valige vastava keeduplaadi taimer.
2. Oodake kuni taimer ekraanile ilmub sümbol "00", hoides all klahvi —, mis omakorda vähendab väärtust ekraanil. Samuti saate taimerit kiiremini edasi kerida klahvi — pika vajutamisega.

Sümbol  vilgub pliidi ala ekraanil teatud aja jooksul ja seejärel lülitub **täielikult välja**, ning taimer tühistatakse.

Seiskamine

Antud funktsiooni abil saate seiskata kõik pliidi aktiveeritud funktsioonid (**välja arvatud taimeri**) temperatuuri mõneks ajaks 1. tasemele.

 Kui taimer on seatud mõnele pliidiplaadi alale, jätkab taimer tööd seiskamisfunktsiooni ajal.

1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage klahv .

Kõik kasutatavad keeduplaadid jätkavad tööd 1. tasemel.

2. Kõigi seisatud pliidi toiduvalmistamise alad ja nende varasemate sätete kasutamiseks vajutage uuesti klahv .

Sätted

Antud funktsiooni abil saate muuta toitehaldust, toiduvalmistamise lõpu helisignaali aega ning pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätteid.

 Toitehalduse sätted

 Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aeg

 Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätted

1- Toitehalduse sätted ()

Antud funktsiooniga saate pliidi koguvõimsuse seada nii, nagu soovite.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv , väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv .

2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid //.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile  ilmub **"9"**

3. Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, valige võimsuse aste (vt Toitehalduse astmete tabelit) vahemikus **"1"** kuni **"9"**.

4. Kinnitage valitud aste klahvi  vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle valitud koguvõimsuse astme juures.

"Toitehaldus" sisaldab 9 erinevat võimsuse astet (vt „Toitehalduse astmete tabelit“).

Toitehalduse astmete tabel

Toitehalduse aste	Koguvõimsus
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

 Seadmetes koguergiatarbega 3,6 kW on toitehalduse astme 5, 6, 7, 8, 9 koguvõimsuse väärtuseks 3,6 kW.

2- Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte ()

Antud funktsiooni abil saate pliidi toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja seada nii, nagu soovite.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv , väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv .

2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid //.

» Vaikesäte  kuvatakse taimeri ekraanil.

3. Toiduvalmistamise lõpu helisignaali seadistamiseks vajutage üks kord klahv .

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile  ilmub **"2"**.

4.Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, seadistage helisignaali aeg (vt Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabelit) vahemikus "0" kuni "3" .

5.Kinnitage toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte klahvi ① vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle vastavalt valitud helisignaali aja sättele.

i Toiduvalmistamise lõpu helisignaali tehase vaikeväärtuseks on 2.

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabel

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aste	Toiduvalmistamise lõpu helisignaali kestus
0	15 sekundit
1	30 sekundit
2	1 minut
3	2 minutit

Õhupuhasti toimimise astmete tabel

Kõrgeim toimimise aste	Valgusti	Õhupuhasti (toiduvalmistamine ühel keeduplaadil)	Õhupuhasti (toiduvalmistamine kahel või enam keeduplaadil)	Praadimine
0	väljas	väljas	väljas	väljas
1	valgustus	väljas	väljas	väljas
2	valgustus	väljas	L1	L1
3	valgustus	L1	L1	L1
4	valgustus	L1	L1	L2
5	valgustus	L1	L2	L2
6	valgustus	L1	L2	L3
7	valgustus	L2	L2	L3

3- Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätted (cF3)

Antud funktsiooni abil saate ühendada pliidi ja õhupuhasti, et need toimiksid automaatselt koos.

1.Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv ①, väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv ①.

2.Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ①/②/③/④.

» Vaikesäte cF1 kuvatakse taimeri ekraanil.

3.Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätte avamiseks vajutage kaks korda klahv ②.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile cF3 ilmub "4"

4.Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, määrake õhupuhasti toimimise aste (vt Õhupuhasti toimimise astmete tabelit) vahemikus "0" kuni "7" .

5.Kinnitage pliidi ja õhupuhasti ühenduse säte klahvi ① vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle vastavalt valitud õhupuhasti toimimise astmele.

Õhupuhasti toimimise astme seadistamine otse pliidil

Antud sätte abil saate õhupuhasti toimimist seadistada otse pliidil.

1. Lülitage pliiit klahvi ① vajutamisega sisse.
2. Vajutage klahvi ⑧ 3-ks sekundiks.
» Klahvil ⑧ süttib märgutuli —.
3. Vajutage ja hoidke all klahvi ⑧, kuni jõuate soovitud õhupuhasti toimimise astmeni.

Induktsioonplaatide ohutuks ja tõhusaks kasutamiseks

Tööpõhimõte: Tänu oma tööpõhimõttele kuumutab induktsiooniga kuumutuselement keedupotti otse. Seega on sellel teiste pliitide ees palju eeliseid. See töötab tõhusamalt ja pliidiplaadi pind on jahedam.
Teie induktsioonpliiit on varustatud kõrgetasemelise turvasüsteemiga, mis tagab maksimaalset ohutust töö käigus.

i Teie pliiit võib sõltuvalt mudelist olla varustatud induktsioonkeeduplaatidega läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Tänu induktsioonifunktsioonile tuvastab iga pliidiplaadi ala automaatselt sellele asetatud potti. Energia tekib ainult potti kontaktpinnal ja seega on võimsuse kulu minimaalne.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidil 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 käsitseda.

Tabel-1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Temperatuur	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Kiirkuumutamine	10 minutit

Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

Ülekuumenemise kaitse

Teie pliiit on varustatud mitme anduriga, mis tagavad kaitset ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võite märgata järgmist:

- Töötav pliidiplaat võib välja lülituda.
- Valitud tase langeb. Kuid see ei kajastu ekraanil.

Ülevoolukaitsesüsteem

Teie pliiit on varustatud ülevoolukaitsesüsteemiga. Kui mingil põhjusel tekkinud ülevool jõuab juhtpaneelile, katkestab süsteem automaatselt toiteühenduse pliidi

väljalülitamiseks. Sel hetkel ilmub ekraanile sümbol "F"

Õige võimsus

Induktsioonpliidi tööpõhimõtteks on kohene reaktsioon käskudele. Selle toitesätteid saab muuta väga kiiresti. Seega saate seadme kohese väljalülitamisega vedeliku (vesi, piim) ülevoolu ära hoida.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

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 tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütisel 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.

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see 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 seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakiveemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Pliidi jaoks:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võib pliidiplaatidele ja põletite/keeduplaatide komponentidele püsivaid plekke tekitada, puhastage ülevoolanud

vedelikud kohe pärast pliidiplaadi jahutamist, lülitades need välja.

Roostevabad pinnad

- Ärge kasutage happeid ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid roostevabade pindade ja käepidemete puhastamiseks.
- Roostevaba pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabalt ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele 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 nuga- ja traatvilla või muude samaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (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.

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 koha, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

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 nuppude 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.

8 Tõrkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*
- Kui pliidiplaadi uuesti sisselülitamisel ekraan ei sütti. >>> *Ühendage seade kaitselüliti abil vooluvõrgust lahti. Oodake vähemalt 20 sekundit ja ühendage see siis uuesti.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei sobi. >>> *Kontrollige oma keedu-/küpsetusnõud.*

"□" ja "■" või "□" Toiduvalmistamise ala ekraanile ilmub sümbol.

- Te ei ole potti aktiivsele toiduvalmistamise alale pannud. >>> **Kontrollige, kas pott toiduvalmistamise alal.**
- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induktsiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induktsiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*
- Keedu-/küpsetusnõu või toiduvalmistamise ala on ülekuumenemas. >>> *Laske neil jahtuda.*

Valitud toiduvalmistamise ala lülitub töö ajal järsku välja.

- Valitud toiduvalmistamise ala määratud toiduvalmistamise aeg võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue toiduvalmistamise aja või lõpetada toiduvalmistamise.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Puutetundlik juhtpaneel võib olla millegagi kaetud. >>> *Eemaldage paneelil olev ese.*

Pott ei soojene isegi siis, kui toiduvalmistamise ala on sisse lülitatud.

- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induktsiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induktsiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*

Jahutusventilaator töötab edasi, kuigi keeduplaat on välja lülitatud.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsioonitehnoloogia 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 induktsioonitehnoloogia 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/põhjused ja võimalikud lahendused

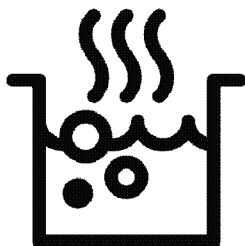
Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile 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 induktsioonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 - E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaadid välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 - E 21	Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaadid välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

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	Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge.	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.
FF	Võimalik, et mõnda klahvi on pikalt vajutatud.	On võimalik, et pärast pika vajutust
	teisaldati juhtpuldile keedupott.	Kui juhtpuldil olev keedupott tõsta,
	võib juhtpuldile jääda toitu või vedelikku.	Toidu või vedeliku puhastamisel tõrge kaob.



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO



HÂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	4
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului.....	6
Siguranța instalării	7
Siguranța utilizării.....	7
Avertismente privind temperatura	8
Utilizarea accesoriilor	8
Siguranța preparării	8
Inducția	8
Siguranța legată de întreținere și curățare..	9

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

Regulamentul privind deșeurile	10
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat	10
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare	10
Recomandări pentru economisirea energiei	10

3 Produsul dumneavoastră 11

Prezentarea produsului	11
Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	11
Comandă plită	11
Informații generale despre plită.....	12
Specificații tehnice.....	13

4 Prima utilizare 14

Prima curățare.....	14
---------------------	----

5 Utilizarea plitei 15

Informații generale despre utilizarea plitei .	15
Panoul de comandă.....	18

6 Informații generale privind gătitul 27

Avertismente generale privind gătitul la plită	27
--	----

7 Întreținere și curățare 28

Informații generale privind curățarea	28
Curățarea plitei	29
Curățarea panoului de comandă.....	29

8 Depanare 30

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- ⚠ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.



Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția

supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.



Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un

mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.

- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționate sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de

către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților

detaşabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale

produsului și contactați serviciul autorizat.

- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafață.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul

vaselor sunt întotdeauna uscate.

- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.



Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.



Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor

protecții inadecvate poate provoca accidente.



Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.



Inducția

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru

sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.

- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozitați obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu puneți produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere

pe plita cu inducție. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafața sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigurați-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstrați curată suprafața ceramică a sticlei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați

materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

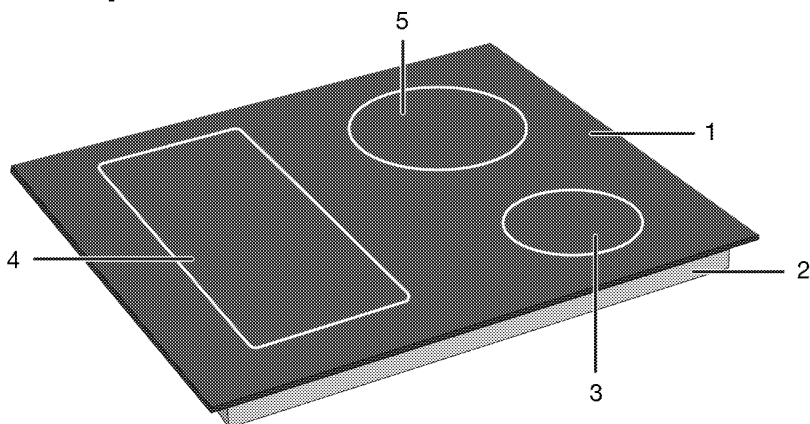
Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.
- Opritiți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosiți oale/crațițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați suprafețele de gătit ale plitei și bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit și baza oalei.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

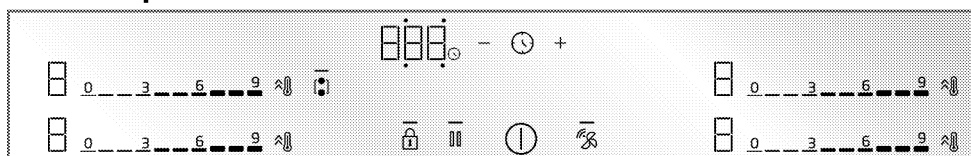


- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 Suprafață de gătit din sticlă | 4 Zonă gătit prin inducție |
| 2 Carcasă inferioară | 5 Zonă gătit prin inducție |
| 3 Zonă gătit prin inducție | |

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

Comandă plită

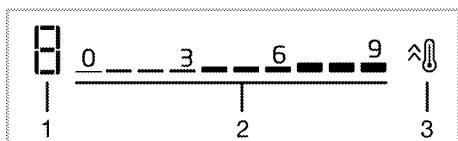


Taste și simboluri

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 🔥 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- ⚡ : Tastă Quick Heating (încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- 🔒 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)

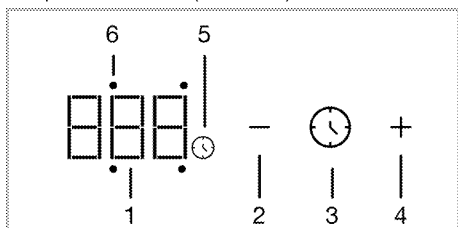
- 🕒 : Tastă temporizator (Timer)
- ⏸ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⏪ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 🔥 : Tastă de conectare hotă-plită *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

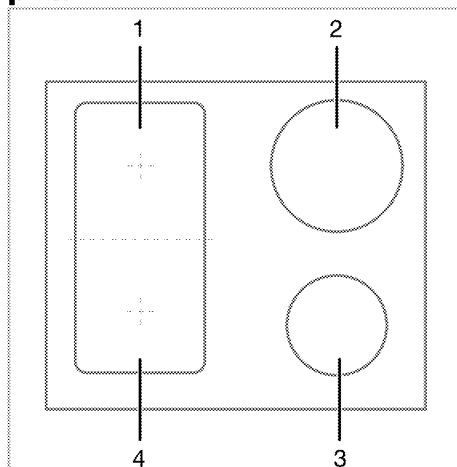
- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătit relevante

Informații generale despre plită



- 1 Stânga spate - Zonă gătit prin inducție
- 2 Dreapta spate - Zonă gătit prin inducție
- 3 Dreapta față - Zonă gătit prin inducție
- 4 Stânga față - Zonă gătit prin inducție

Plita dvs. este echipată cu suprafețe de gătit cu suprafețe largi (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit ca plite individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari. Utilizarea unor oale adecvate pentru aceste zone de gătit și funcția de combinare sunt descrise în secțiunea „Cum se utilizează plita”.

Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensiune/frecvență	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie	max. 7,4 kW

Arzătoare

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster: 2200 W
Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster: 3700 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea de bază a produsului.

-  Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
-  Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
-  Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriti arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriti întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.
- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonile de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să

plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.

- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să

corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

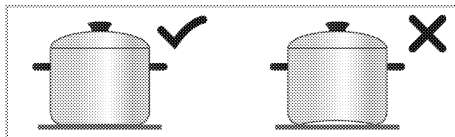
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din oțel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

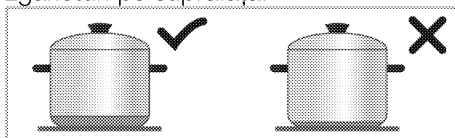
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.

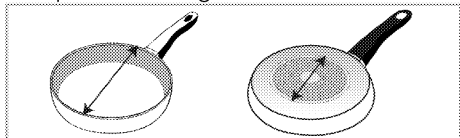


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colțurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafață.

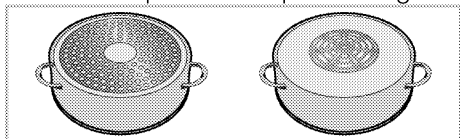


- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura

nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă "❑" și "❑" sau "❑" nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametru oală - 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

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametru oală - mm
320	min. 125 - max 320
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

Detectarea automată a oalelor/tigăilor

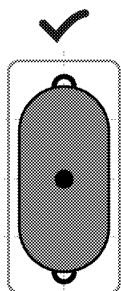
Atunci când plasați pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la inducție, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătit este plasată oala/tigaia de gătit și afișează aceste informații pe panoul de comandă.

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma

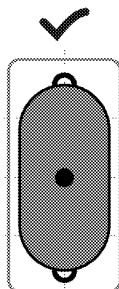
Într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari.

Como uma zona de cozedura individual



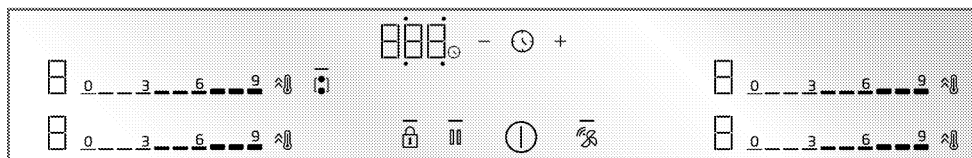
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

Ca o singură zonă de gătit



Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.

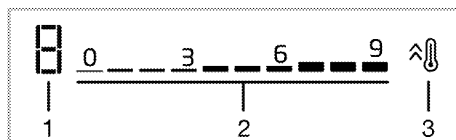
Panoul de comandă



Taste și simboluri

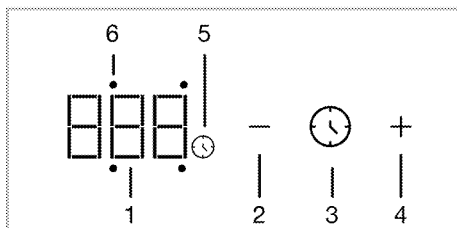
- : Lumină care indică faptul că tastea respectivă este acționată
- ⌚ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 🔥 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- 🔥 : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- || : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- ⌚ : Tastă temporizator (Timer)
- ⬆ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⬇ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 🔥 : Tastă de conectare hotă-plită *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătit relevante

Avertismente generale pentru panoul de control

i Acest aparat este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de comandă tactil este confirmată de un semnal sonor.

i Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.

i Plita revine automat la modul de veghe dacă nu se efectuează nicio operație în decurs de 20 de secunde.

i Aparatul va afișa alerta „FF” din motive de siguranță dacă este atinsă o tastă (tasta ) pentru o perioadă lungă de timp.

i Lămpile  de pe tastele activate sau selectate sunt iluminate.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.

» Plita este gata de utilizare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.

» Plita se oprește și revine la modul de veghe.

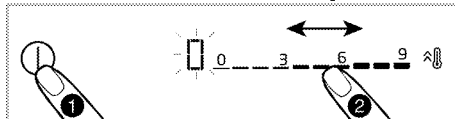
Indicator de căldură reziduală

Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare zonă a plitei. Acest indicator indică faptul că plita este încă fierbinte atunci când este oprită. Nu atingeți plita (plitele) relevantă (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală nu dispăre.

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută

i În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu luminează pentru a avertiza utilizatorul cu privire la plitele fierbinți.

Pornirea plitelor (zonei de gătit) și setarea nivelului de temperatură



1. Porniți plita atingând tasta .

» Simbolul „0” apare pe afișajul zonei plitei.

2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între „0” și poziția „9”.

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă

aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Oprirea plitelor:

O zonă de plită selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. Prin setarea temperaturii la "0"

Puteți opri plita prin coborârea setării temperaturii la „0”.

2. Folosind funcției de oprire

temporizată pentru zona plitei dorite

Când timpul este oprit, temporizatorul oprește plita conectată la acesta.

Toate afișajele indică „0” sau **poziția „00”**. Simbolul ☼ de pe afișajul plitei dispăre.

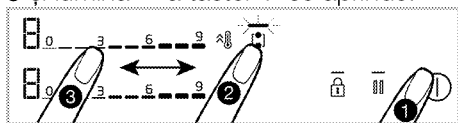
Setarea temporizatorului pentru zona plitei este descrisă în capitolele următoare.

Combinăție de zone ale plitei cu suprafață largă (flexi) (dacă pe plită sunt disponibile zone cu suprafețe late)

1. Porniți plita atingând tasta ①.

2. Apăsăți tasta !.

» Afișajul zonei plitei din stânga afișează 0 și lumina — a tastei ! se aprinde.



3. Atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între 0 și 9.

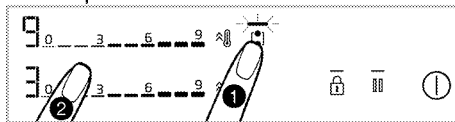
Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

» Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați 10 secunde fără nicio acțiune, lumina — a tastei ! se va estompa.

i Plitele cu suprafață lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră plitele din dreapta au suprafețe late, același lucru este valabil și pentru plitele din dreapta.

Combinăție plite cu suprafață largă (flexi) cu una sau ambele plite din stânga în funcțiune (dacă pe plita dvs. sunt disponibile zone de plită cu suprafețe late)

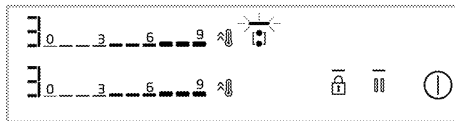
În timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează separat, puteți combina ambele plite prin activarea plitei cu suprafață lată. În acest fel, puteți folosi o plită cu suprafață mai lată cu aceleași valori.



1. În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează atingeți tasta !.

» Pe ambele afișaje ale zonei plitei, zona plitei cu temperatura mai scăzută va fi afișată și lumina — a tastei ! se va aprinde.

» Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura zonei plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului zonei plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură dorit din zona de setare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață lată (dacă pe plită sunt disponibile plite cu suprafețe late)

Puteți separa și dezactiva zonele de gătit atingând tasta .

Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza booster-ul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea pentru putere mare să nu fie disponibilă pe toate plitele. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), zona plitei este dezactivată.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Atingeți tasta  plitei pe care o doriți. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Selectarea setării pentru putere mare (BOOSTER) în timp ce zona plitei este activă:

1. Atingeți tasta  atunci când plita este pornită și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.
2. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare, plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

Puteți opri setarea pentru putere mare oricând doriți, atingând tasta . Zona plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Aduceți-o la 0 atingând zona de setare a plitei active sau glisând degetul pe zonă pentru a o opri.

Blocare pentru curățare

Blocarea pentru curățare permite utilizatorului să curețe pentru o perioadă scurtă de timp, împiedicând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă în timp ce plita este pornită. Aparatul nu se alimentează în această perioadă.

Activarea blocării pentru curățare



1. Apăsăți și țineți apăsată tasta  când plita este în funcțiune.
»  lampa se va aprinde. Simbolul "" va fi afișat pe afișajele zonelor plitei. În această perioadă nu poate fi acționată nicio altă tastă în afară de tasta .

Dezactivarea blocării pentru curățare

Atingeți continuu tasta  pentru a dezactiva blocarea pentru curățare.  Lampa se va estompa și blocarea pentru curățare va fi dezactivată.

Blocare taste

În timp ce plita este pornită sau oprită, puteți activa blocarea tastelor pentru a împiedica modificarea din neatenție a funcțiilor.

Activarea blocării tastelor

1. Pentru dezactivarea blocării tastelor apăsați tasta  până când **auziți** un semnal.

Lampa — tastei  va lumina intermitent și toate zonele de gătit vor fi blocate.

i În timp ce blocarea tastelor este activă funcționează doar asta . Când atingeți orice altă tastă, lampa — tastei  luminează intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activă. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou plita.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Atingeți și țineți apăsată tasta  până când se aude un semnal. Operațiunea se confirmă printr-un semnal sonor. Lampa — tastei  se va estompa și blocarea tastelor va fi dezactivată.

Funcție temporizator

Această funcție facilitează gătitul pentru dvs. Nu trebuie să supravegheați plita pe tot parcursul perioadei de gătit. Zona plitei se oprește automat după perioada selectată.

Activarea temporizatorului



1. Porniți plita atingând tasta .

2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii dorit.

3. Activați simbolul temporizatorului  apăsând tasta. Simbolul **poziția „00”** se va ilumina și simbolul  începe să lumineze intermitent.

4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul „00” afișate pe afișajul temporizatorului. Pentru ca zona plitei să fie setată ca temporizator, atingeți

tasta  pentru a selecta partea relevantă a zonei plitei.

5. Setati temperatura dorita atingand tastele **+**/**-**. **+** De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingând tastele **+** sau **-** pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul  se aprinde continuu după ce luminează intermitent pe afișajul zonei plitei pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul  luminează continuu, acest lucru arată că funcția este activată.

i Temporizatorul poate fi utilizat numai pentru plitele care sunt în funcțiune.

i Repetați procedura de mai sus pentru alte plite pentru care doriți să setați un temporizator.

i Temporizatorul nu poate fi setat fără selectarea zonei plitei și a nivelului de temperatură al zonei plitei.

i În timp ce temporizatorul este activ, timpul setat pentru zona plitei selectate este afișat pe afișajul temporizatorului.

Oprirea temporizatoarelor

Plita se oprește automat și emite un avertisment sonor la expirarea timpului setat.

Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

Oprirea prematură a temporizatoarelor

Dacă temporizatorul este oprit prematur, plita continuă să funcționeze cu temperatura setată până când este oprită.

Dezactivați-o reducând setarea temporizatorului până la nivelul "00":

1. Selectați temporizatorul plitei relevante atingând tasta .

2. Așteptați până când simbolul **poziția „00”** este afișat pe afișajul temporizatorului atingând tasta — pentru a reduce valoarea. De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingând tasta — pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul ☼ luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei plitei, apoi se stinge **complet** și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

Cu această funcție, puteți opri toate funcțiile care funcționează pe plită (**cu excepția temporizatorului**) la primul nivel pentru o perioadă de timp.

i Dacă temporizatorul este setat pentru orice zonă a plitei, temporizatorul își reia funcționarea în timpul funcției de oprire.

1. Apăsăți tasta **00** în timp ce plita este pornită.

Toate plitele care sunt funcționale continuă să funcționeze la nivelul 1.

2. Atingeți din nou tasta **00** pentru a opera toate zonele de gătit oprite ale plitelor cu setările lor anterioare.

Setări

Utilizând această funcție, puteți modifica gestionarea alimentării, durata semnalului sonor de expirare a perioadei de gătit și setările de conectare plită-hotă.

cF1: Setarea de gestionare a alimentării

cF2: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

cF3: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a alimentării (cF1)

Cu această funcție puteți seta puterea totală a plitei conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta **1** și opriți-o apăsând din nou tasta **1**.

2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste **1/0/1/0/1/0**.

» Pe afișajul temporizatorului **cF1**, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „9” Va fi afișat.

3. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de putere între (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii) „1” și **poziția „9”**.

4. Apăsăți tasta **1** pentru a confirma setarea nivelului selectată.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Gestionarea puterii” include 9 niveluri diferite de putere (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Putere totală
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

i Valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii de 5, 6, 7, 8, 9 este de 3,6 kW la produsele care au un consum total maxim de energie de 3,6 kW.

2- Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului (cF2)

Cu această funcție puteți seta durata semnalului sonor de la sfârșitul gătitului conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta ① și opriți-o apăsând din nou tasta ①.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ②/||/②/||.
- » Setarea implicită cF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.
3. Pentru setarea semnalului sonor la sfârșitul gătitului, atingeți tasta || o singură dată.
- » Pe afișajul temporizatorului cF2, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „2” Va fi afișat.
4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați setarea duratei de semnalizare (vezi Tabelul - Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului) între „0” și poziția „3”.
5. Atingând tasta ①, confirmați setarea duratei semnalului la sfârșitul gătitului.
- » Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea duratei de semnalizare la nivelul selectat.

i Valoarea implicită din fabrică pentru setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului este în mod standard la nivelul 2.

Tabel - Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului

Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului	Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului
0	15 secunde

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (Fierbere pe o plită)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe plite)	Prăjire
0	oprit	oprit	oprit	oprit
1	lampă	oprit	oprit	oprit
2	lampă	oprit	L1	L1
3	lampă	L1	L1	L1
4	lampă	L1	L1	L2

Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului	Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului
1	30 secunde
2	1 minut
3	2 minute

3- Setare conexiune plită-hotă (cF3)

Folosind această funcție, puteți conecta plita și hota pentru a le permite să funcționeze împreună în mod automat.

1. Porniți plita apăsând tasta ① și opriți-o apăsând din nou tasta ①.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste ②/||/②/||.
- » Setarea implicită cF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.
3. Atingeți tasta || de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.
- » Pe afișajul temporizatorului cF3, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „4” Va fi afișat.
4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de funcționare a hotei (vezi Tabelul - Nivelul de funcționare a hotei) între „0” și poziția „7”.
5. Atingând tasta ①, confirmați setarea conexiunii plită-hotă.
- » Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea nivelului de funcționare al hotei selectat.

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (Fierbere pe o plită)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe plite)	Prăjire
5	lampă	L1	L2	L2
6	lampă	L1	L2	L3
7	lampă	L2	L2	L3

Setarea nivelului de funcționare al hotei de deasupra plitei

Cu această setare, puteți seta nivelul de funcționare al hotei de deasupra plitei.

1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Atingeți tasta $\mathcal{K}$ timp de 3 secunde.
» Lampa — tastei $\mathcal{K}$ se va stinge.
3. Atingeți tasta $\mathcal{K}$ până când ajungeți la nivelul de funcționare dorit pentru hotă.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Radiatorul cu inducție încălzește vasul de gătit direct datorită principiului său de funcționare. Astfel, are multe avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita cu inducție este echipată cu un sistem de siguranță superior, care îi asigură funcționarea cu siguranță maximă.

i Plita poate fi echipată cu plite cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm cu funcție de inducție, în funcție de model. Datorită funcției de inducție, fiecare zonă a plitei detectează automat vasul așezat pe ea. Energia apare numai în zona de contact a vasului și, prin urmare, se consumă un nivel minim de energie.

Sistem de oprire automată

Controlul plitei are un sistem de oprire automată. Dacă una sau mai multe zone ale plitei sunt lăsate în funcțiune, zona plitei se oprește automat după un timp (Vezi Tabelul-1). În cazul în care zonei plitei îi este atribuit un temporizator,

afișajul temporizatorului este oprit și acesta.

Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Se aplică perioada maximă de funcționare pentru acest nivel de temperatură.

Zona plitei poate fi operată din nou de utilizator după ce este oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Perioade de oprire automată

Nivel de temperatură	Perioade de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Încălzire rapidă	10 minute

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. Puteți observa următoarele în caz de supraîncălzire:

- Zona plitei care funcționează poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu se reflectă pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare

pentru a opri plita. În acest moment, simbolul **"F"** apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Plita cu inducție răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

Avertismente generale privind gătirea la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de

apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.

- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătutul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Pentru plita:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe

componentele arzătoarelor / plitei, curățați orice lichid debordat imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.

- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în

conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.
- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verificați vasul.*

și sau simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

- Nu ați așezat vasul pe zona de gătit activă. >>> **Verificați dacă vasul este poziționat pe zona de gătit.**
- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*
- Vasul de gătit sau zona de gătit se supraîncălzește. >>> *Lăsați să se răcească.*

Zona de gătit selectată se oprește brusc, în timpul funcționării.

- Timpul de preparare pentru zona de gătit selectată se poate termina. >>> *Puteți seta un interval nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> *Îndepărtați obiectul de pe panou.*

Vasul nu se încălzește, chiar dacă zona de gătit este pornită.

- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, deși plita este oprită.

- Acesta nu este un defect. Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când elementele electronice ale plitei se răcesc la o temperatură adecvată.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.
- **Zgomot de fisurare** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

Coduri de eroare/motive și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Oprii aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
FF	Oricare dintre taste poate fi atinsă pentru o perioadă lungă.	Atunci când atingerea lungă a unei taste s-a oprit,
	este posibil ca un vas de gătit să fi fost așezat peste unitatea de comandă.	Atunci când vasul de gătit este ridicat de deasupra unității de comandă,
	există posibilitatea ca alimente/lichide să se fi scurs peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea atunci când resturile de alimentele/lichide sunt curățate.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

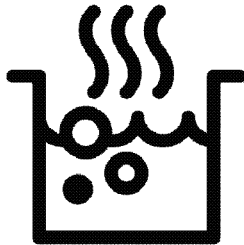
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter



Innebygd platetopp

Brukerhåndbok



NO



RESIRKULERT OG
RESIRKULERTBART PAPIR

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

Beko takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

MERKNAD Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken.....	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Transportsikkerhet.....	6
Installasjonssikkerhet.....	6
Sikkerhet ved bruk.....	7
Temperaturadvarsler.....	7
Tilbehørsbruk.....	7
Steking og sikkerhet.....	8
Induksjon.....	8
Vedlikehold og reingjeringstryggleik.....	8

2 Miljøinstruksjoner 10

Avfallsforskrifter.....	10
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet.....	10
Bortskaffing av emballasjen.....	10
Anbefalinger for energibesparelser.....	10

3 Ditt produkt 11

Produktintroduksjon.....	11
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.....	11

Kontroll for plate.....	11
Generell informasjon på kokeplaten.....	12
Tekniske spesifikasjoner.....	13

4 Første bruk 14

Første rengjøring.....	14
------------------------	----

5 Slik brukes komfyren 15

Generell informasjon om bruk av kokeplater	15
Kontrollpanel.....	18

6 Generell informasjon om steking 26

Generelle advarsler om matlagning med kokeplater.....	26
--	----

7 Vedlikehold og stell 27

Generell informasjon om rengjøring.....	27
Rengjøring av kokeplaten.....	28
Rengjøring av kontrollpanelet.....	28

8 Feilsøking 29

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
 - Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
 - Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følge av manglande overhalda av desse instruksjonane.
 - Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
 - **⚠** La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
 - **⚠** Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
 - **⚠** Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
 - **⚠** Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ### **⚠ Formål med bruken**
- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
 - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
- ### **⚠ Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit**
- Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trena om sikker bruk og fer ved produkt.
 - Barn skal ikke leke med produktet. Reingjering og

brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.

- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.
- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- Vri handtaket på grytene og pannene til sida av arbeidsbenken slik at barn ikkje kan ta tak og brenna.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.
- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskadar og kvelning.
- (Hvis produktet har en støpsel) For sikkerheita til barna, kopl frå

straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.



Elektrisk sikkerheit

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopl til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
- Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og

frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.

- (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsleidingen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
 - Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidingen. Straumleidingen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
 - Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
 - Viss straumleidingen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindre moglege farar.
- (Hvis produktet har en støpsel)
- Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).
 - Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i

leidingen, hald alltid i støpselet.

- Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopla til stikkontakten for å unngå lysbue.



Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tettsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.
- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.



Installasjonssikkerhet

- Før produktet er installert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.
- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.

Sikkerheit ved bruk

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplar du frå det eller skruv av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopi frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.

- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein fjernkontroll eller ei ekstern klokke.

Temperaturadvarslar

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.

Tilbehørsbruk

- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen

eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.



Steking og sikkerhet

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.



Induksjon

- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke.

Se delen «Valg av gryter» hvis du vil ha mer informasjon.

- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som for eksempel kniver, gafler, skjere og lokk må ikke settes på kokeplaten, da de blir varme.
- Metallgjenstander lagret i skuffer under koketoppen kan bli veldig varme under lang og intensiv bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under platetoppen.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.



Vedlikehold og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.

- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller

tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrapt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder. Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

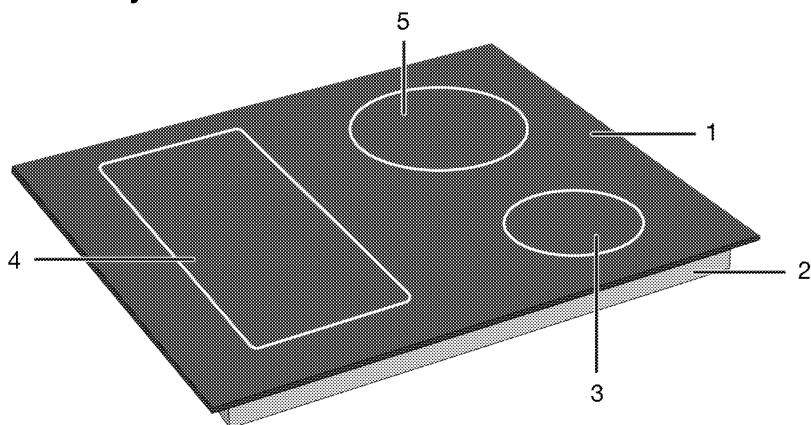
Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før du steker.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Bruker kjeler/panner med en størrelse og et lokk egnet for kokeplaten. Bruk alltid en kjele i rett størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi trengs for beholdere av feil størrelse.
- Hold koketoppen og kokebunnene rene. Smuss reduserer varmeoverføringen mellom kokeområdet og grytebunnen.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon

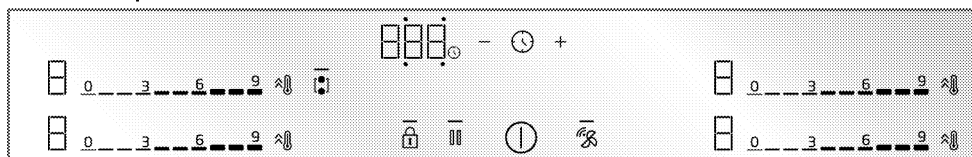


- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Glasskokeflate | 4 Induksjonskokesone |
| 2 Laverer hus | 5 Induksjonskokesone |
| 3 Induksjonskokesone | |

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

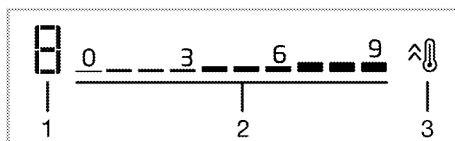
Kontroll for plate



Taster og symboler

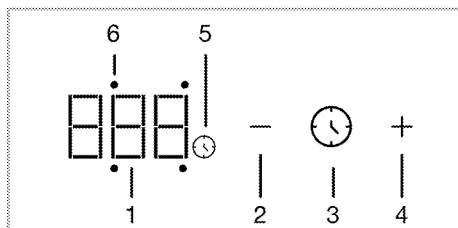
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⓘ : På/av-tast
- 🔒 : Nøkkellåstast
- 🔢 : Kombinasjonstast for bred kokesone
- ⚡ : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- || : Rengjøringslås-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- ⊕ : Knapp for økning av tidsur
- ⊖ : Knapp for reduksjon av tidsur
- 🔌 : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



Stekesonedisplay

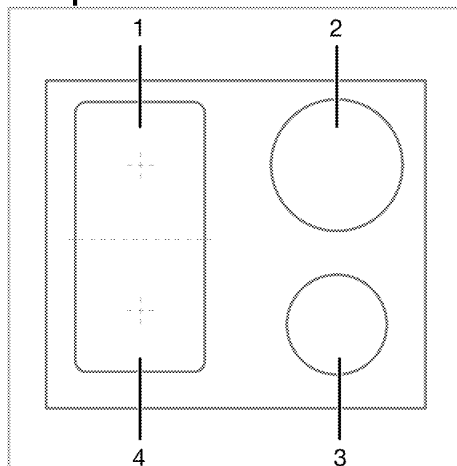
- 1 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
- 2 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 3 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)



Tidsurdisplay

- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp
- 4 Knapp for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle kokesonen

Generell informasjon på kokeplaten



- 1 Bak til venstre - Induksjonskokesone
- 2 Bak til høyre - Induksjonskokesone
- 3 Foran til høyre - Induksjonskokesone
- 4 Foran til venstre - Induksjonskokesone

Koketoppen er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi -overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine. Bruk av riktige gryter for disse kokesonene og kombinasjonsfunksjonen er beskrevet i avsnittet «Hvordan bruke kokeplaten».

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spenning/frekvens:	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totalts strømforbruk	maks. 7,4 kW

Brennere

Bak til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Mål	145 mm
Effekt	1500 B / Booster: 2200 B
Bak til høyre	Induksjonskokesone
Mål	210 mm
Effekt	2400 B / Booster: 3700 B

* Kokeplatenes høyde som er spesifisert i den tekniske tabellen er basisdekselets høyde over produktet.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



Figurene i denne bruksanvisningen er skjematisk, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.



Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet ditt, er det anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

MERKNAD Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om bruk av kokeplater

Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekke og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippe på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strømme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/sone, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner

som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannerne varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

Fordeler med tilberedning med induksjon

Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.

- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.
- Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
- Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
- Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.

- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunndiameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede gryter/panner:

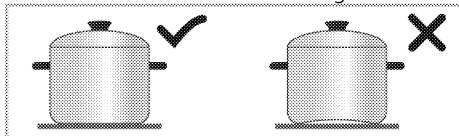
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Ueguede gryter/panner:

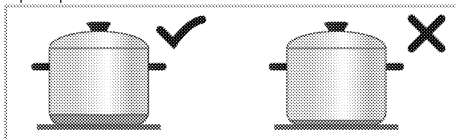
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

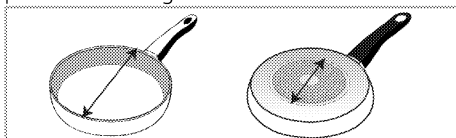
- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.



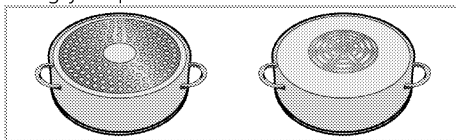
- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



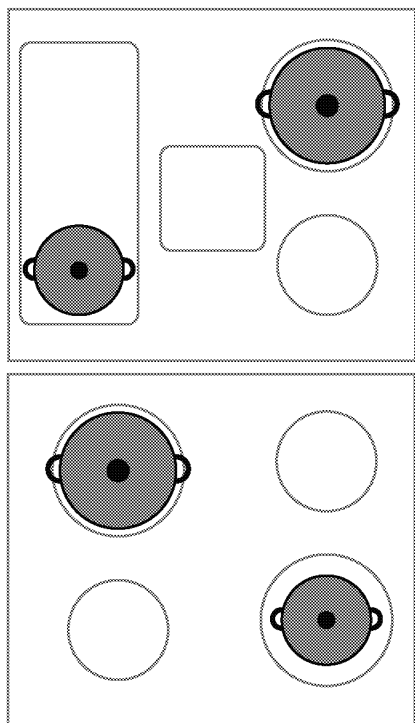
- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen matgryter/panner har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typene matgryter/panner kan ikke oppvarmes tilstrekkelig eller vi kanskje ikke oppdages av induksjonstoppen. I noen tilfeller kan det oppstå en advarsel om dårlige matgryter/panner.



- i** Lik fordeling av kokekaret på komfortoppe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingsytelsen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstoppene.



Test av gryter/panner

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
2. Den er kompatibel hvis "□" og "□" eller "L" ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

Anbefalte størrelser på gryter/panner

Diameter på kokesone - mm	Grytens diameter - 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
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon

av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten. Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor. Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

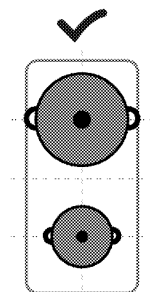
Automatisk deteksjon av matgryter/panner

Når du plasserer matgryter/panner som er kompatible med induksjon på kokeplaten, oppdager kokeplaten automatisk hvilken kokeplate grytene/pannene er plassert på, og gir anvisninger på kontrollpanelet.

Kokesone med bred overflate (flexi)

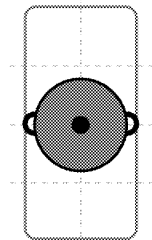
Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine.

Som to uavhengige kokesoner



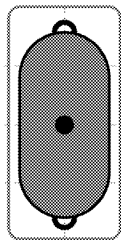
Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.

Som to uavhengige kokesoner



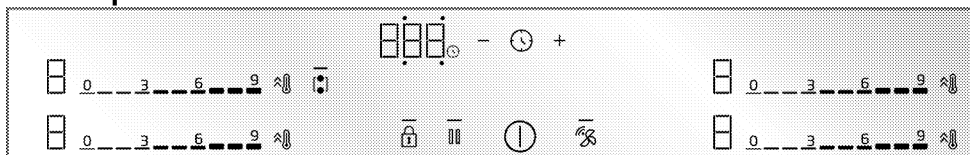
For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.

Som en enkel kokesone



For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.

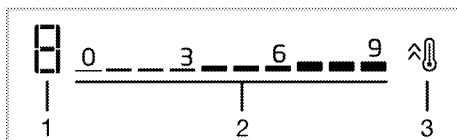
Kontrollpanel



Taster og symboler

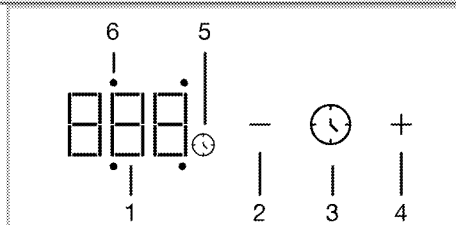
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⏻ : På/av-tast
- 🔒 : Nøkkellåstast
- 🕒 : Kombinasjonstast for bred kokesone
- ⚡ : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 🧼 : Rengjøringslås-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- ⏩ : Knapp for økning av tidsur
- ⏪ : Knapp for reduksjon av tidsur
- 🔌 : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



Stekesonedisplay

- 1 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
- 2 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 3 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)



Tidsurdisplay

- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp
- 4 Knapp for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle kokesonen

Allmenne varsler for kontrollpanelet

i Dette apparatet kontrolleres med et berøringspanel. Hver operasjon som utføres på berøringspanelet bekreftes med et hørbart signal.

i Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.

i Komfyrtoppen går automatisk tilbake til standbymodus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.

i Apparatet vises «FF» varsel av sikkerhetsmessige årsaker hvis du trykker på en hvilken som helst tast ( -tast) i lang tid.

i -lampes på de aktiverte eller utvalgte tastene er opplyst.

Slå på komfyrtoppen

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet.

» Komfyrtoppen er klar til bruk.

Slå av komfyrtoppen

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet.

» Komfyrtoppen slås av og går tilbake til standbymodus.

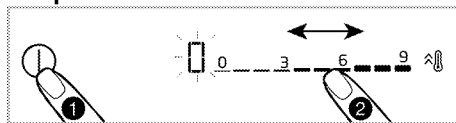
Indikator for gjenværende varme

Det er en varmeindikator for hver komfyrtoppsoner på kontrollpanelet. Denne indikatoren indikerer at kokeplaten fortsatt er varm når den er slått av. Ikke berør de aktuelle komfyrtoppene før den restvarmeindikatoren forsvinner.

Symbol	Beskrivelse
H	Høy temperatur
h	Lav temperatur

i I tilfelle strømbryt, lyser ikke den resterende varmeindikatoren og advarer brukeren mot varme komfyrtopper.

Slik slår du på komfyrtoppene (kokesone) og stiller inn temperaturnivået



1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.

» «0»- symbolet vises i komfyrtoppdisplayene.

2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom «0»- og «9» .

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ...

9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

Slik slår du av komfyrtoppene:

Den valgte komfyrtoppsonen kan slås av på to forskjellige måter:

1. **Ved å sette temperaturen som "0"**

Du kan slå av komfyrtoppen ved å redusere temperaturinnstillingen til «0»- .

2. **Bruk av tidsur-av-funksjonen for ønsket komfyrtoppsoner**

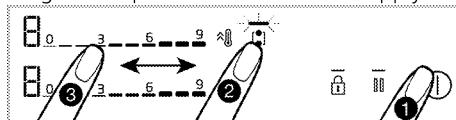
Når tiden er ute, slår tidsuret av komfyrtoppen som er koblet til den. Alle skjermer indikerer «0»- eller «00» . -symbol på komfyren slukker. Innstillingen av tidtakeren for komfyrtoppsonen er beskrevet i de følgende kapitlene.

Kombinasjon av komfyrtoppsonene med bred overflate (flexi) (hvis komfyrtoppsoner med store overflater er tilgjengelige på komfyren din)

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.

2. Berør -tasten.

» Displayet til venstre komfyrtoppsoner vises 0 og -lampen til -tasten vil bli opplyst.



3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom 0 og 9.

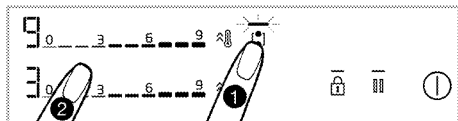
Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

» Komfyrtoppen begynner å fungere. Hvis en annen komfyrtopp er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uten å gjøre noe, vil lampen på -tasten falme.

i Komfyrtoppene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis komfyrtoppene til høyre har brede flater på apparatet ditt, gjelder det samme for komfyrtoppene til høyre.

Kombinasjon av kokeplater med bred overflate (flexi) mens én eller begge platene til venstre er i drift (hvis kokeplater med brede flater er tilgjengelige på komfyren din)

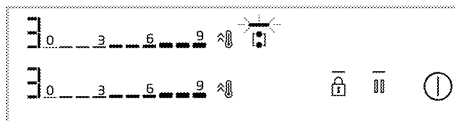
Mens den ene eller begge komfyrtoppene til venstre fungerer hver for seg, kan du kombinere begge komfyrtoppene ved å aktivere komfyrtoppen med en bred overflate. På denne måten kan du bruke en bredere komfyrtopp med de samme verdiene.



1. Mens én eller begge kokesonene til venstre er i bruk, berører du -tasten.

» På begge displayene på kokeplaten vises kokeplaten med den nedre graden, og lampen på -tasten vil lyse.

» Kombinerte komfyrtopper fortsetter for å fungere med temperaturen i komfyrtoppen som har en lavere grad og, hvis aktuelt, med tidsinnstillingsverdien. Temperatur- og tidsverdier for komfyrtoppsonen som hadde en høyere temperaturverdi før kombinerings, vil bli kansellert.



» For å endre temperaturverdien etterpå, stiller du inn ønsket temperaturnivå fra innstillingsområdet.

Slå av kokesonene med bred overflate (hvis komfyrtopper med brede overflater er tilgjengelige på komfyren din)

Du kan separere og slå av kokesonene ved å berøre -tasten.

Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke boosterens til å varme opp med maksimal effekt. Vi anbefaler imidlertid ikke å steke lenge på denne stillingen. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på alle komfyrtopper. Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir komfyrtoppsonen slått av.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.
2. Trykk på -tasten på komfyrtoppen du ønsker.

Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen.

Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, vil komfyrtoppen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) mens komfyrtoppsonen er aktiv:

1. Trykk på -tasten når komfyrtoppen er på og den aktuelle komfyrtoppsonen fungerer på et bestemt nivå.
2. Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen. Når perioden for høy effektinnstilling er utløpt, vil komfyrtoppen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

Slik slår du høy effektinnstilling (BOOSTER) av før den utløper:

Du kan slå av høy effekt når du vil ved å trykke på -tasten. Komfyrtoppen fortsetter å fungere ved den høyeste temperaturverdien. Sett innstillingen til 0 ved å berøre det området for innstilling av den aktive komfyrtoppen eller skyve fingeren på området for å slå av.

Rengjøringslås

Rengjøringslås lar brukeren rengjøre i en kort periode ved å forhindre at alle tastene på kontrollpanelet brukes mens komfyrtoppen er på. Apparatet trekker ikke strøm i løpet av denne perioden.

Aktivering av rengjøringslåsen



1. Trykk og hold inne -tasten når komfyrtoppen er på.
» lampen vil lyse. Symbolet vil bli vist i displayene til komfyrtoppene. Ingen annen tast enn -tasten kan brukes i denne perioden.

Deaktivering av rengjøringslåsen

Trykk og hold inne -tasten for å deaktivere rengjøringslås. lyset vil falme og rengjøringslåsen deaktiveres.

Key Lock (Nøkkellås)

Mens komfyrtoppen er på eller av kan du aktivere tastelåsen for å forhindre at funksjoner endres utilsiktet.

Aktivering av tastelåsen

1. For å aktivere tastelåsen trykker på -tasten til **ett signal** lyder. -lampen til -tasten skal blinke og komfyrtoppene skal låses.

Bare -tasten fungerer mens tastelåsen er aktiv. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker -lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyrtoppen mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyrtoppen igjen.

Deaktivering av tastelåsen

1. Trykk og hold inne -tasten til ett signal lyder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal. -lampen til -tasten vil falme og tastelåsen vil bli deaktivert.

Tidsur-funksjon

Denne funksjonen letter steking for deg. Du trenger ikke å være ved komfyren i løpet av steketiden. Komfyrtoppen slås av automatisk etter perioden du har valgt.

Aktivering av tidsur



1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.
2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået du vil ha.
3. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten. "00" vil lyse og -symbolet begynner å blinke.
4. Det er fire aktivitetsdioder rundt «00» som vises på tidsurdisplayet. For at komfyrtoppen skal stilles til et tidsur, trykker du på -tasten for å velge den aktuelle komfyrtoppnesiden.
5. Still inn ønsket periode ved å trykke på / -tastene. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på - eller -tasten i lang tid. -symbolet lyser fast etter å blinke på komfyrtoppens display for en bestemt tidsperiode. Når -symbolet lyser fast, viser dette at funksjonen er aktivert.

-  Tidsuret kan bare brukes til kokeplater som er i drift.
-  Gjenta prosedyren ovenfor for andre komfyrtopper du vil stille inn en tidsaker for.
-  Tidsur kan ikke stilles uten å velge komfyrtoppsone og temperaturnivå på komfyrtoppsonen.
-  Mens tidsuret er aktiv, vises tiden som er angitt for den valgte komfyrtoppen på timerdisplayet.

Slik slår du av tidsurene

Komfyrtoppen slås av automatisk, og det gis en advarsel når den innstilte tiden er utløpt.

Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet.

Slik slår du av tidsurene tidlig

Hvis timeren slås av for tidlig, fortsetter komfyrtoppen å fungere med den innstilte temperaturen til den er slått av.

Slå av ved å redusere tidsinnstillingen til "00"-nivå:

1. Velg tidsuret til den aktuelle komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.
2. Vent til "00" symbolet vises på tidsurdisplayet ved å trykke på -tasten for å redusere verdien. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på -tasten i lang tid.

-symbolet blinker i en bestemt tidsperiode på komfyrtoppsoneens display, så slukkes det **helt** og tidsuret avbrytes.

Stopp-funksjon

Med denne funksjonen kan du stoppe alle funksjonene som fungerer på komfyrtoppen (**unntatt tidsuret**) til 1. nivå en stund.

-  Hvis tidsuret er innstilt for en hvilken som helst komfyrtoppsone, fortsetter tidsuret å fungere under stoppfunksjonen.

-  Hvis -tasten berøres mens automatisk steking er aktiv på den sentrale kokesonen, vil den automatiske kokefunksjonen bli avbrutt.

1. Trykk på -tasten mens komfyrtoppen er på.
Alle komfyrtopper som er i drift fortsetter å fungere på første nivå.
2. Trykk på -tasten igjen for å betjene alle kokesoner som er stoppet, med tidligere innstillinger.

Innstillinger

Ved hjelp av denne funksjonen kan du endre innstillingene for strømstyring, tiden for signalet som indikerer slutten av steketiden og tilkoblingsinnstillinger.

-  Strømstyringsinnstilling
-  Signaltid for slutt på steketid
-  Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator

1- Strømstyringsinnstilling ()

Du kan angi den totale kraften til komfyrtoppen som du ønsker med denne funksjonen.

1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene // innen ti sekunder etter at du har slått av produktet.

» På tidsurdisplayet , på venstre komfyrtoppdisplay «9» vises.

3. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn effektnivået mellom (se Tabell - Strømstyringsnivå) «1» og «9».
4. Bekreft den valgte nivåinnstillingen ved å trykke på -tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med total effektinnstilling på det valgte nivået.

«**Strømstyring**» inkluderer 9 forskjellige effektnivåer (se Tabell - Strømstyringsnivå).

Tabell - Strømstyringsnivå

Strømstyringsnivå	Total effekt
1	1.2 kW
2	2.4 kW
3	3 kW
4	3.6 kW
5	4.4 kW
6	5.4 kW
7	5.7 kW
8	6.7 kW
9	7.4 kW

i Total effektverdi for strømstyringsnivået på 5, 6, 7, 8, 9 er 3,6 kW i produkter som har maksimalt totalt strømforbruk på 3,6 kW.

2- Innstilling av signaltid for slutt på steketid (cF2)

Ved å bruke denne funksjonen kan du stille inn steketid på komfyrtoppen som du vil.

1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten, og slå den av ved å trykke på ①-tasten igjen.

2. Trykk på tastene ①/||/①/|| innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .

» Standardinnstillingen cF1 vil vises på tidsurdisplayet.

3. Trykk på ||-tasten én gang for innstilling av lydsignal for slutt på steketid.

» På tidsurdisplayet cF2, på venstre komfyrtoppdisplay «2» vises.

4. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn signaltiden (se Tabell - Signaltid for slutt på steketid) mellom «0»- og «3» .

5. Bekreft tidsinnstillingen for lydsignal når steking er over ved å trykke på ①-tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med signaltidinnstillingen på det valgte nivået.

i Fabrikkens standardverdi for innstilling av lydsignaltid for slutt på steking er 2. nivå.

Tabell - Innstilling av signaltid for slutt på steketid

Signalnivå for slutt på steketid	Signalperiode for slutt på steketid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minutt
3	2 timer

3- Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator (cF3)

Ved å bruke denne funksjonen kan du koble til komfyrtopp og ventilator slik at de kan fungere sammen automatisk.

1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten, og slå den av ved å trykke på ①-tasten igjen.

2. Trykk på tastene ①/||/①/|| innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .

» Standardinnstillingen cF1 vil vises på tidsurdisplayet.

3. Trykk på ||-tasten for to ganger for tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator.

» På tidsurdisplayet cF3, på venstre komfyrtoppdisplay «4» vises.

4. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn driftsnivået for ventilatoren (se Tabell - Driftsnivå for ventilator) mellom «0»- og «7» .

5. Bekreft tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator ved å trykke på ①-tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med det valgte driftsnivået for komfyrtoppen.

Tabell - Driftsnivå for ventilator

Driftsnivå for ventilator	Lampe	Ventilator (koke på én komfyrtopp)	Ventilator (koke på 2 eller flere komfyrtopper)	Steking
0	av	av	av	av
1	lett	av	av	av
2	lett	av	L1	L1
3	lett	L1	L1	L1
4	lett	L1	L1	L2
5	lett	L1	L2	L2
6	lett	L1	L2	L3
7	lett	L2	L2	L3

Stille inn driftsnivå for ventilator over komfyrtoppen

Med denne innstillingen kan du stille inne driftsnivået for ventilatoren over komfyrtoppen.

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på ①-tasten.
2. Trykk på  -tasten tre sekunder.
» —-lampen til  -tasten vil slås av.
3. Trykk på  -tasten til ønsket driftsnivå for ventilatoren er nådd.

Bruk av induksjonstopper på en sikker og effektiv måte

Driftsprinsipp: Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av driftsprinsippet. Dermed har den mange fordeler sammenlignet med andre typer komfyrtopper. Den fungerer mer effektivt og komfyrtoppoverflaten er kjøligere.

Induksjonstoppen din er utstyrt med et overlegen sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.



Komfyrtoppen din kan være utstyrt med kokeplater med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induksjonsfunksjon, avhengig av modell. Takket være induksjonsfunksjonen oppdager hver komfyrtoppsonen automatisk kokekaret som er plassert på den. Energi oppstår bare på kontaktområdet til kokekaret, og forbrukes minst mulig strøm.

Slik slår du av systemet automatisk

Komfyrtoppen har et automatisk avslåingssystem. Hvis én eller flere komfyrtoppsoner er igjen, slås komfyrtoppsonen av automatisk etter en stund (se tabell-1). I tilfelle et tidsur er tilordnet komfyrtoppen, blir tidsvisningen også slått av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

Komfyrtoppen kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Perioder for automatisk avslåing

Temperaturnivå	Perioder for automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Hurtigoppvarming	10 timer

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

Overopphetingsvern

Komfyrtoppen din er utstyrt med noen sensorer som sikrer beskyttelse mot overoppheting. Du kan observere følgende i tilfelle overoppheting:

- Komfyrtoppen som er i drift kan være slått av.
- Det valgte nivået kan reduseres. Dette gjenspeiles imidlertid ikke på skjermen.

Overløpsbeskyttelsessystem

Komfyrtoppen din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle overløp på kontrollpanelet av en eller annen

grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyrtoppen. På dette tidspunktet **"F"** symbol vises i displayet.

Presis effektinnstilling

reagerer induksjonstopp reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet. Strøminnstillingene har endret seg veldig raskt. Dermed kan du forhindre overløp av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

6 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.
- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet "Miljøinstruksjoner".
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon om rengjøring

Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

For koketoppen:

- Surt smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i brennerne/kokeplatene. Rengjør eventuelle overløpende væsker umiddelbart etter at du har avkjølt platetoppen ved å slå den av.

Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter

hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitrønsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av kokeplaten

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvisket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

8 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniskar med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

Produktet fungerer ikkje.

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopla til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktiver han.*
- Viss skjermen ikkje lyser opp når du skruv på koketoppen igjen. >>> *Kopl apparatet frå straumbrytaren. Vent i minst 20 sekund og kopl han deretter til igjen.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Kjelen eignar seg ikkje. >>> *Sjekk gryta di.*

" og "" eller "" symbolet vises på displayet for kokesona.

- Du har ikkje plassert kjelen på den aktive kokesona. >>> **Sjekk om det er ein kjele i kokesona.**
- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskokning. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*
- Kjele eller kokesona er overoppheta. >>> *La dei avkjøla seg.*

Den valde kokesona blir slått plutsleg av under drift.

- Steiketida for den valde kokesona kan vera over. >>> *Du kan angi ny steiketid eller avslutte tillaginga.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Et objekt kan dekkja trykkskjermspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kjelen blir ikkje varm sjølv om kokesona er på.

- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskokning. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*

Kjøleviften held fram med å fungera sjølv om platetoppen er skrudd av.

- Dette er ikkje ein feil. Kjøleviften held fram med å fungera til det elektroniske i koketoppen kjøler seg ned til ein passende temperatur.

Støy fra komfyren under tilberedningen

Noen lyder kan høres fra komfyren mens du lager mat. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale. De er ikke en funksjonsfeil, men en del av induksjonsteknologi.

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.
- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.
- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger - Til kokeplate

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 - E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 - E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 31 - E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 - E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 58 - E 59	En sensorfeil/høy temperaturfeil har oppstått i autokokemodus.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis problemet vedvarer, kontakt autorisert service.
FF	En hvilken som helst av tastene kan ha blitt berørt lenge.	Når lang berøring av én av tastene ble stoppet,
	En gryte kan ha kommet over kontrollenheten.	Når gryten over kontrollenheten løftes,
	kan det være mat/væske som helles over kontrollenheten.	Feil vil forsvinne når mat/væskerester rengjøres.

