



# **Table de cuisson encastrable**

Manuel de l'utilisateur

## **Vestavěná varná deska**

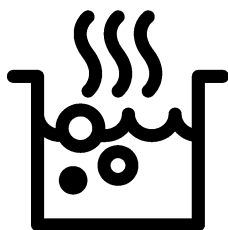
Návod k použití

## **Sisseehitatav pliit**

Kasutusjuhend

## **Iebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata



HII 64400 AT

**FR / CZ / ET / LV**

185.2617.64/RAK/25.11.2019/6-1

7757189202

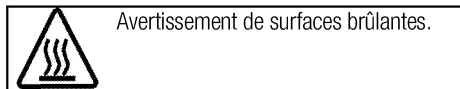
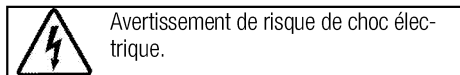
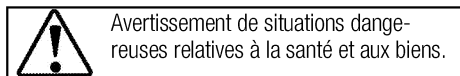
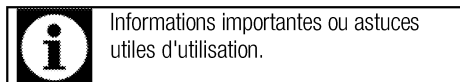
## Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Sécurité générale.....                   | 4 |
| Sécurité électrique.....                 | 4 |
| Sécurité du produit .....                | 5 |
| Utilisation prévue .....                 | 7 |
| Sécurité des enfants .....               | 7 |
| Mise au rebut de l'ancien appareil ..... | 8 |
| Elimination des emballages .....         | 8 |

## **2 Généralités 9**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Vue d'ensemble.....              | 9 |
| Caractéristiques techniques..... | 9 |

## **3 Installation 10**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Avant l'installation.....        | 10 |
| Installation et branchement..... | 10 |
| Déplacement ultérieur .....      | 13 |

## **4 Préparation 14**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Conseils pour faire des économies d'énergie ..... | 14 |
| Première utilisation.....                         | 14 |
| Premier nettoyage de l'appareil.....              | 14 |

## **5 Utilisation de la table de cuisson 15**

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Généralités concernant la cuisson ..... | 15 |
| Utilisation des tables de cuisson.....  | 16 |
| Bandeau de commande.....                | 16 |

## **6 Maintenance et entretien 22**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Généralités .....                     | 22 |
| Nettoyage de la table de cuisson..... | 22 |

## **7 Recherche et résolution des pannes 23**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant

donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.

- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et

les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour

la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 15, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni

de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### **Mise au rebut de l'ancien appareil**

**Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :**



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### **Conformité avec la directive LdSD :**

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

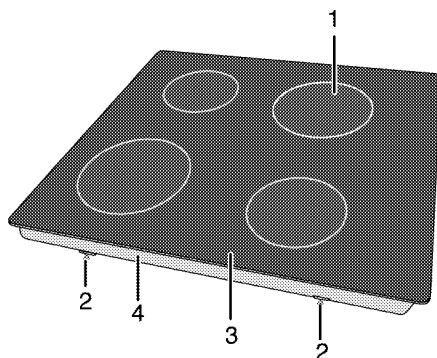
### **Élimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.



## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                               |   |                        |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Bride de montage              | 4 | Fond                   |

### Caractéristiques techniques

|                                                      |                                       |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Tension/fréquence                                    | 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz       |
| Consommation d'énergie totale                        | max. 7200 W                           |
| Type de câble/section                                | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) | 55 mm/580 mm/510 mm                   |
| Dimensions d'installation (longueur/profondeur)      | 560 (+2) mm/490 (+2) mm               |
| <b>Brûleurs</b>                                      |                                       |
| Arrière gauche                                       | <b>Plaque de cuisson à induction</b>  |
| Dimension                                            | 180 mm                                |
| Puissance                                            | 2000/2300 W                           |
| Avant gauche                                         | <b>Plaque de cuisson à induction</b>  |
| Dimension                                            | 180 mm                                |
| Puissance                                            | 2000/2300W                            |
| Avant droit                                          | <b>Plaque de cuisson à induction</b>  |
| Dimension                                            | 145mm                                 |
| Puissance                                            | 1600/1800W                            |
| Arrière droit                                        | <b>Plaque de cuisson à induction</b>  |
| Dimension                                            | 210 mm                                |
| Puissance                                            | 2000/2300 W                           |



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



#### **DANGER:**

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



#### **DANGER:**

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

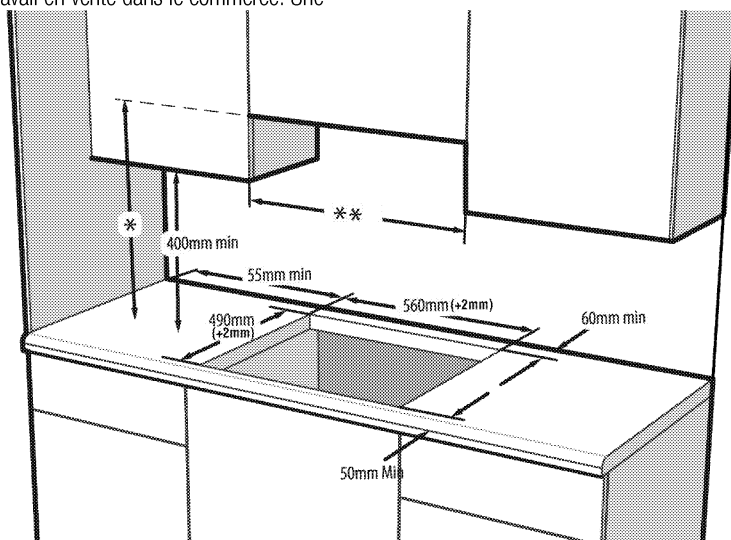
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

### Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une

distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (\*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



\* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

\*\* La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

### Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



#### DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



#### DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



#### DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

### Raccordement du câble d'alimentation

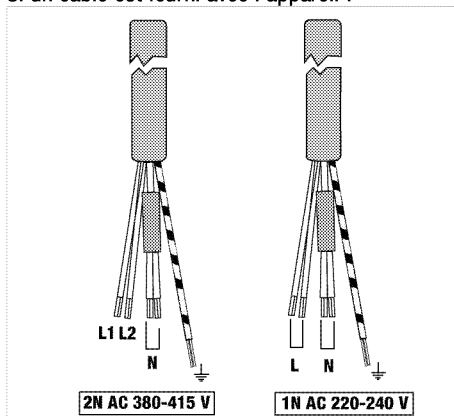


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

**Si un câble est fourni avec l'appareil :**



2. **Pour une connexion monophasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

3. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L1 (phase 1)

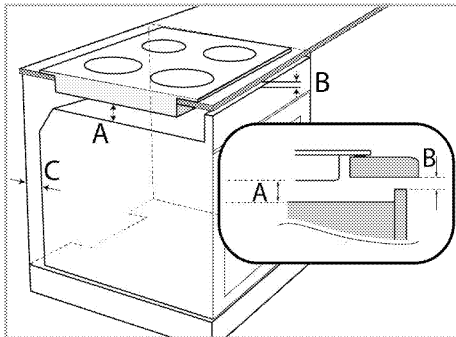
- Câble noir = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» ou

- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

### Installation des produits

Si le four est en bas:



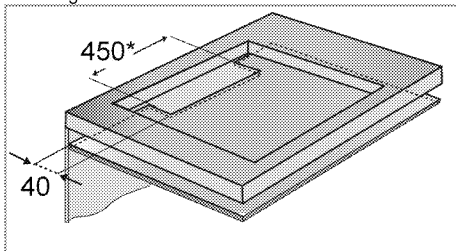
A min.15 mm

B min.5 mm

C 20 mm

Si le tableau est en bas:

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.

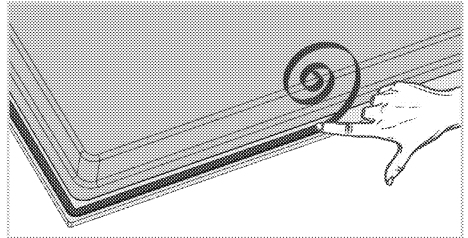


\* min.

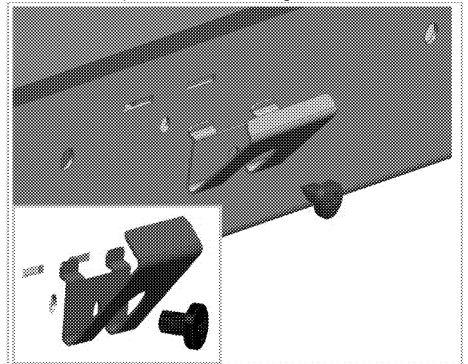
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.

2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



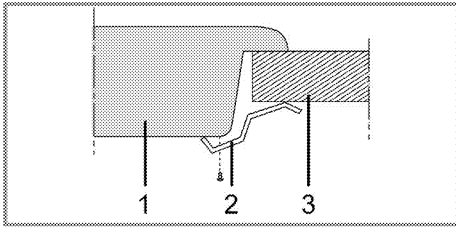
4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



 Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.

 Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.

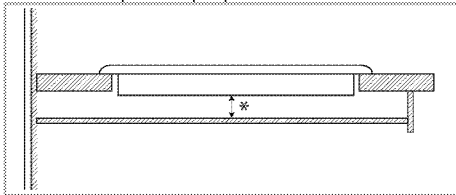


- 1 Table de cuisson
- 2 Colliers de serrage de l'installation
- 3 Plan de travail



Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.

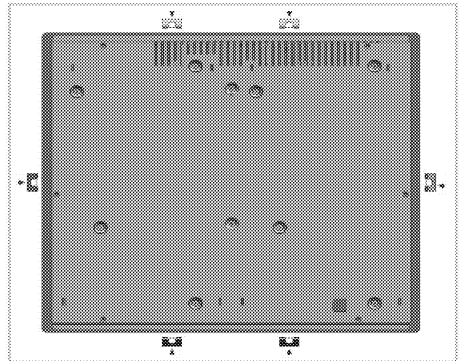


\* min. 15 mm

#### Vue de derrière (orifices de raccord)



L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



#### **DANGER:**

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



#### **DANGER:**

La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.



Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

#### **Vérification finale**

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

#### **Déplacement ultérieur**

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 4 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



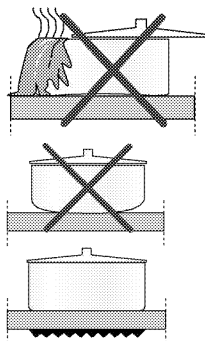
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.  
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.  
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

### Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.

#### Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "U" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier

inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

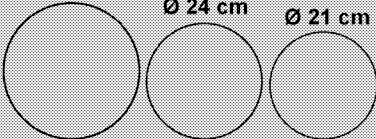
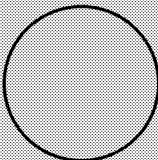
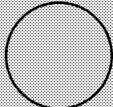
**Système permettant la reconnaissance de la casserole**

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "L" clignotent en alternance.

**Utilisation sans danger**

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

**Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient**

| Grand foyer de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Foyer de cuisson moyen                                                                                                                                                                                                                                                                     | Petit foyer de cuisson                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>Ø 28 cm    Ø 24 cm    Ø 21 cm</div> <div></div>                                                                                                                                                                                                    | <div>Ø 18 cm</div> <div></div>                                                                                                                                                                            | <div>Ø 14,5 cm</div> <div></div>                                                                                                                             |
| <div>Grand foyer de cuisson</div> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il s'adapte automatiquement à la casserole.</li><li>• L'énergie est répartie de manière idéale.</li><li>• La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.</li></ul> | <div>Foyer de cuisson moyen (normal)</div> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il s'adapte automatiquement à la casserole.</li><li>• L'énergie est répartie de manière idéale.</li><li>• La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.</li></ul> | <div>Petit foyer de cuisson</div> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes)</li><li>• Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.</li></ul> |

**Utilisation des tables de cuisson**



**DANGER:**

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer. N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

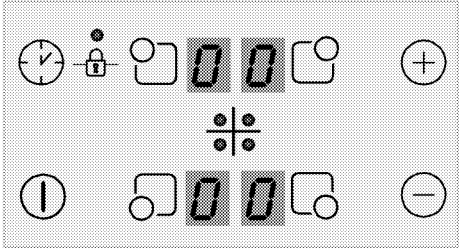


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.



Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

**Bandeau de commande**



**Caractéristiques techniques**

-  Touche Marche/Arrêt



- ⊕ Réglage de la température/Augmenter la minuterie
- ⊖ Réglage de la température/Diminuer la minuterie
- 🔒 Verrouillage des touches

🕒 Activer/désactiver la minuterie

☐ Touche de sélection du foyer avant gauche

☐ Touche de sélection du foyer arrière gauche

☐ Touche de sélection du foyer arrière droit

☐ Touche de sélection du foyer avant droit

**i** Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

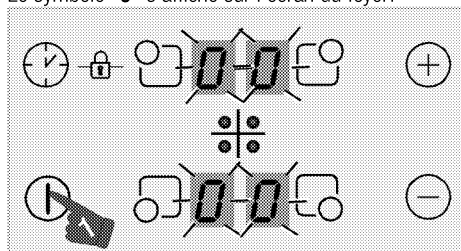
**i** Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

**i** Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

### Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⌚" sur le bandeau de commande.

Le symbole "0" s'affiche sur l'écran du foyer.



**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

### Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⌚" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

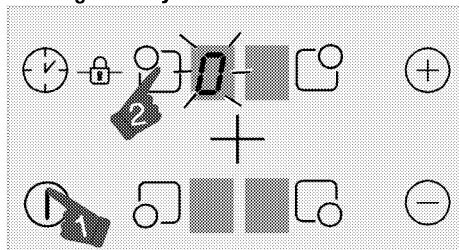
**i** Le symbole "H" ou "h" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas les foyers.

### Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

**i** Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

### Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "⌚" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

Le symbole "0" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

### Réglage du niveau de température

**i** Du niveau 1 au niveau 7, l'eau ou l'huile contenue dans la casserole peut bouillir ou cesser de bouillir. Cette situation peut amener l'utilisateur à penser que l'appareil s'allume et s'éteint de manière intermittente. Observé surtout lorsque la quantité d'eau ou d'huile n'est pas importante, ce cas ne révèle aucun défaut ; il s'agit simplement de la façon dont le produit fonctionne.

Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou "9" et "1".



La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

### Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**  
Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
2. **En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée "□" pendant un certain temps**

Allumez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole en question "□" pendant un certain temps pour faire baisser la température à "0".

3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur l'écran concerné.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

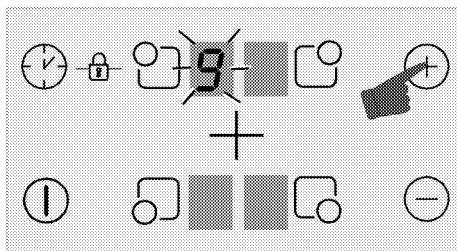
### Fonction Booster (intensité élevée)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction "P". Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

### Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée) :

1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour atteindre le niveau "9".



4. Quand la zone de cuisson est au niveau "9", appuyez sur la touche "+" une fois pour régler la température du foyer sur "P".

### Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée) :

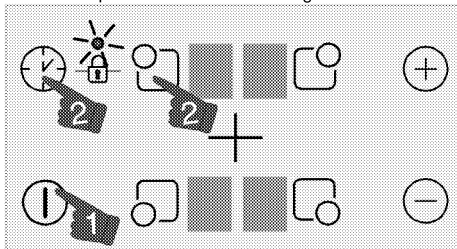
- appuyez sur la touche "-" et réglez le niveau de température sur "9".  
La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau "9".
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche "-" ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau "0".

### Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

### Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches "1" et "□" pour activer le verrouillage des touches.



» Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole "1" s'allumera.



Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

## Désactivation du verrouillage des touches

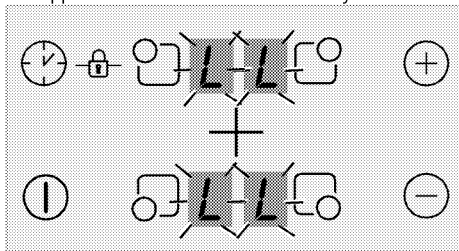
1. Lorsque le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches "⌚" et "🔒" simultanément.  
» Le verrouillage des touches sera désactivé et le point sur le symbole "🔒" disparaîtra.

## Sécurité enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

### Activer le verrouillage enfants

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕". Après le signal "bip", appuyez sur "⊕" pour activer le verrouillage enfants.  
» Le verrouillage enfants sera activé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.



### Désactiver le verrouillage enfants

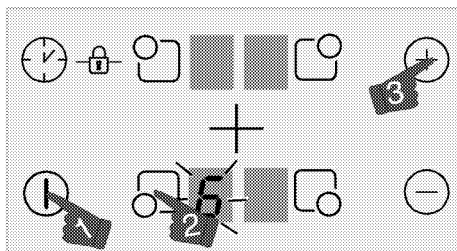
1. Une fois la fonction de verrouillage des touches active, appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕". Après le signal "bip", appuyez sur "⊖" pour activer le verrouillage enfants.  
» Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

## Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

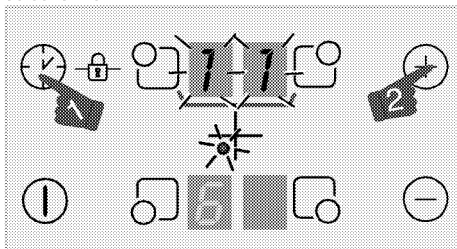
### Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour régler le niveau de température souhaité.
4. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie.

Le symbole "00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.



**i** L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour régler le temps souhaité.

|          |                                                                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>i</b> | La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.                                                                           |
| <b>i</b> | Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.                                                               |
| <b>i</b> | La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.                            |
| <b>i</b> | Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche "⌚". |

### Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteri

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

- 1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
- 2. Appuyez sur la touche "⏸" pour activer la minuterie.
- 3. Jusqu'à ce que "00" apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur "⏸" pour régler la valeur sur "00".

Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint complètement après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

**Principes de fonctionnement :** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180 et 210-280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

| Niveau de la température                                     | Limite de durée de fonctionnement - heure |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 0                                                            | 0                                         |
| 1                                                            | 6                                         |
| 2                                                            | 6                                         |
| 3                                                            | 5                                         |
| 4                                                            | 5                                         |
| 5                                                            | 4                                         |
| 6                                                            | 1,5                                       |
| 7                                                            | 1,5                                       |
| 8                                                            | 1,5                                       |
| 9                                                            | 20 minutes                                |
| P (Booster)                                                  | 5 minutes (*)                             |
| (*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes |                                           |

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "F" s'affiche alors à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.

Bruits de fonctionnement

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, le fonctionnement de la plaque peut entraîner un bruit à intervalles réguliers.

- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



**DANGER:**

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



**DANGER:**

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage de la table de cuisson

#### Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron.

Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## 7 Recherche et résolution des pannes

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

### **Le symbole "L" s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.**

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

### **Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.**

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

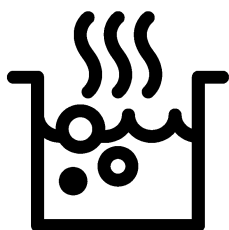






## **Vestavěná varná deska**

Návod k použití



**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

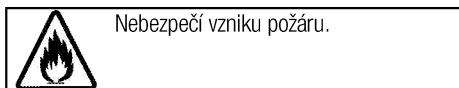
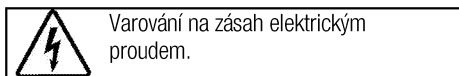
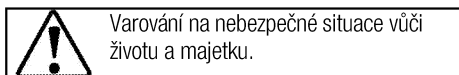
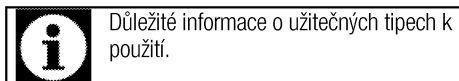
Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### **Vysvětlení symbolů**

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

**4**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Obecná bezpečnost.....             | 4 |
| Elektrická bezpečnost.....         | 4 |
| Bezpečnost produktu.....           | 5 |
| Určené použití.....                | 6 |
| Bezpečnost dětí.....               | 6 |
| Likvidace starého výrobku.....     | 7 |
| Likvidace obalových materiálů..... | 7 |

## **2 Obecné informace**

**8**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Přehled.....             | 8 |
| Technické parametry..... | 8 |

## **3 Montáž**

**9**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Před montáží.....              | 9  |
| Instalace a připojení.....     | 9  |
| Likvidace starého výrobku..... | 12 |

## **4 Příprava**

**13**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Tipy pro úsporu energie..... | 13 |
| Úvodní použití.....          | 13 |
| První čištění produktu.....  | 13 |

## **5 Používání varné desky**

**14**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Obecné informace o vaření..... | 14 |
| Používání varných desek.....   | 15 |
| Ovládací panel.....            | 15 |

## **6 Údržba a péče**

**20**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Obecné informace.....    | 20 |
| Čištění varné desky..... | 20 |

## **7 Odstraňování potíží**

**21**

## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

### **Elektrická bezpečnost**

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

### **Bezpečnost produktu**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
  - Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
  - Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhát.
  - Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
  - Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
  - Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.
  - Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
  - VAROVÁNÍ: Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
  - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
  - Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- ### Určené použití
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
  - VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
  - Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- ### Bezpečnost dětí
- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozežhát. Malé děti udržujte mimo dosah.
  - Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

### **Likvidace starého výrobku**

#### **Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:**



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU).

Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

#### **Dodržování směrnice RoHS:**

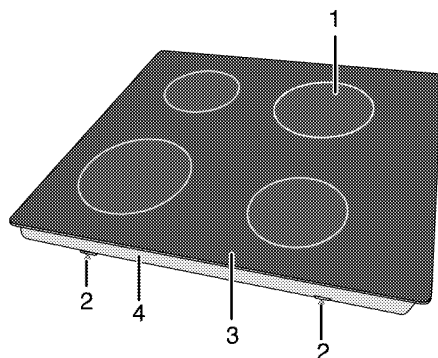
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

#### **Likvidace obalových materiálů**

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

## 2 Obecné informace

### Přehled



- |   |                      |   |                      |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukční varná deska | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážní svorka      | 4 | Kryt základny        |

### Technické parametry

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Napětí/frekvence                     | 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz       |
| Celková spotřeba energie             | max. 7200 W                           |
| Typ kabelu / průřez                  | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka) | 55 mm/580 mm/510 mm                   |
| Rozměry instalace (šířka/hloubka)    | 560 (+2) mm/490 (+2) mm               |
| <b>Hořáky</b>                        |                                       |
| Vzadu vlevo                          | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 180 mm                                |
| Výkon                                | 2000/2300 W                           |
| Vpředu vlevo                         | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 180 mm                                |
| Výkon                                | 2000/2300 W                           |
| Vpředu vpravo                        | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 145 mm                                |
| Výkon                                | 1600/1800 W                           |
| Vzadu vpravo                         | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 210 mm                                |
| Výkon                                | 2000/2300 W                           |

**i** Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

**i** Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

**i** Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.



### 3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



#### NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



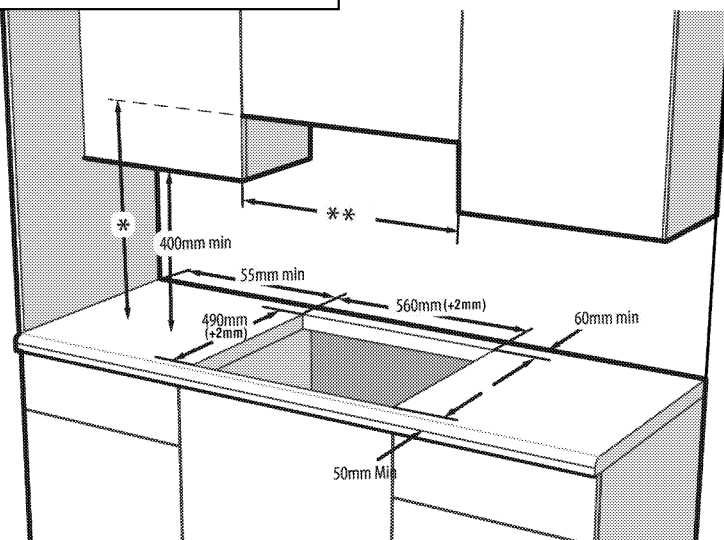
#### NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

### Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (\*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm)
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyříznete otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.



- \* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře
- \*\* Minimální vzdálenost mezi skříní musí být stejná jako šíře varné desky

### Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy. Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

### Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

**NEBEZPEČÍ:**

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

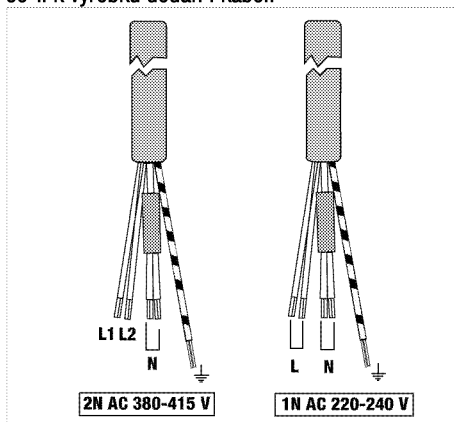
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

**Připojování napájecího kabelu**

Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

**Je-li k výrobku dodán i kabel:**

2. **Pro jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

» nebo

- šedá/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

3. **Pro dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

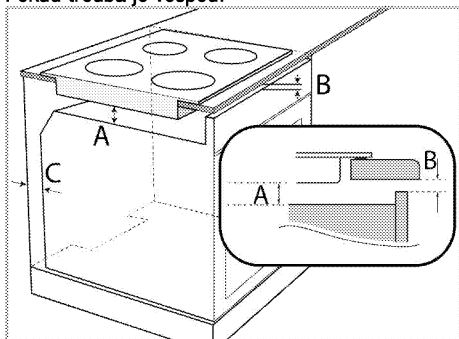
- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

» nebo

- Černý kabel = L (Fáze 1)
- šedá kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

## Instalace výrobku

**Pokud trouba je vespod:**



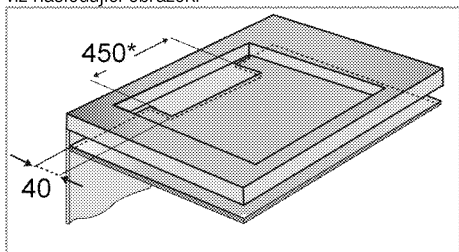
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

**Pokud deska je vespod:**

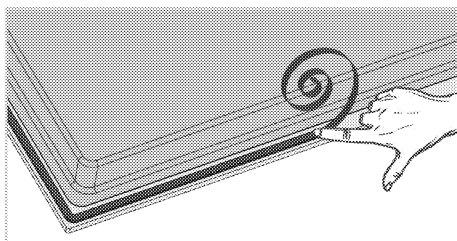
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



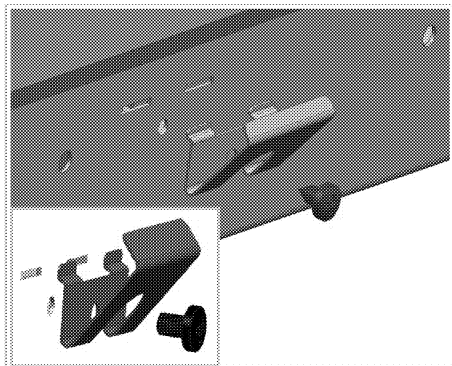
\* min.

Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a deskou.

1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



4. Upevněte vložené montážní pružiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.

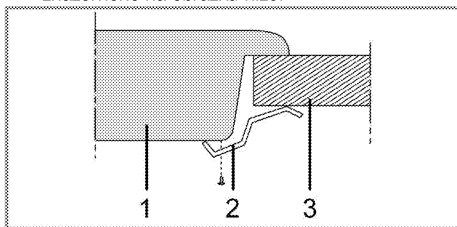


U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.



Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háčky, jak je znázorněno na obrázku níže.

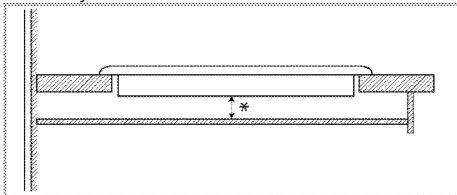


- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska



Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



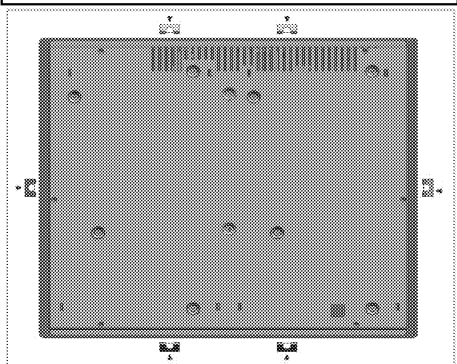
\* min. 15 mm

### Pohled zezadu (otvory pro připojení)



Umístění spojovacích otvorů znázorněné na obrázku níže je pouze schématické a může se lišit v závislosti na modelu produktu.

Připevňujte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



### NEBEZPEČÍ:

Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.



### NEBEZPEČÍ:

Plotýnka obsahuje komponenty využívající plyn a elektřinu. Z tohoto důvodu musí být plotýnka upevněná na desku pouze přes fixační otvory, pouze pomocí dodaných bezpečnostních prvků a šroubů a jak je uvedeno v návodu. V opačném případě bude představovat ohrožení života a majetku.



Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

### Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

### Likvidace starého výrobku

- Ušchovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrců nesmějí být menší než plotna.

- Plotny a dna hrců udržujte čisté. Nečistoty snižují vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

### Úvodní použití

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření

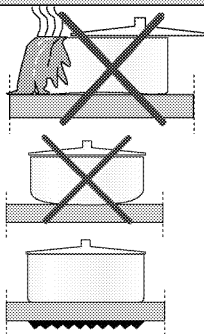


Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápěitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.
- Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.
- Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

### Výběr hrnce

- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.

Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.

### Pro indukční desku používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

#### Test hrnce

K testování, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku či ne, použijte následující metody.

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud  nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značky nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

#### Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví, je-li vařící nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a  symbol střídavě bliká.

#### Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát. Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.

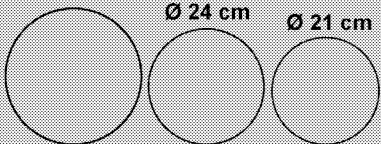
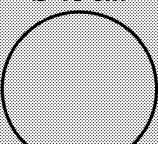
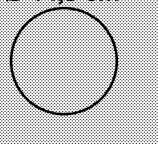


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a pění, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.



Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

## Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

| Velká varná oblast                                                                                                                                                                                                                                                                               | Normální varná oblast                                                                                                                                                                                                 | Malá varná oblast                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      |                                                                                                                         |
| <b>Velká varná oblast</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automaticky vyhovuje pánvi.</li> <li>Ideálně šíří výkon.</li> <li>Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.</li> </ul> | <b>Normální varná oblast</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automaticky vyhovuje pánvi.</li> <li>Ideálně šíří výkon.</li> <li>Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.</li> </ul> | <b>Malá varná oblast</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy)</li> <li>Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.</li> </ul> |

## Používání varných desek



**NEBEZPEČÍ:**

Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.

Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.

V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

-  Tlačítko volby pravé zadní varné oblasti
-  Tlačítko volby pravé přední varné oblasti



Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.

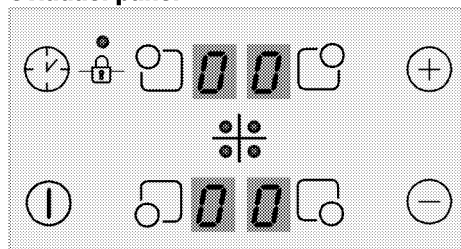


Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládání, potvrdí akustický signál.



Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže v provozu.

## Ovládací panel

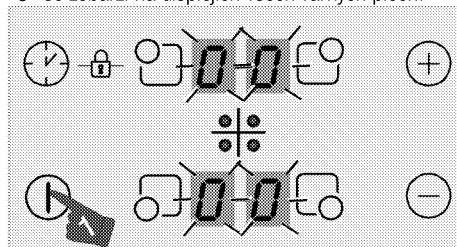


### Specifikace

-  Tlačítko zapnout/vypnout
-  Nastavení teploty/přidání času
-  Nastavení teploty/ubírání času
-  Zámek tlačítek
-  Zapnout/vypnout časovač
-  Tlačítko volby levé přední varné oblasti
-  Tlačítko volby levé zadní varné oblasti

### Zapnutí varné desky

- Stiskněte tlačítko "1" na ovládacím panelu. "0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.





Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Vypnutí varné desky.

- Stiskněte tlačítko "1" na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.



"H" nebo "h", jež se objeví na displeji varné plochy, znamená, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

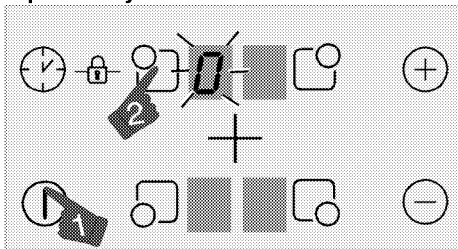
### Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.



Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné oblasti.

### Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se zobrazí na displeji varné oblasti a příslušný displej svítí jasněji.



Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

### Nastavení teploty



Na úrovních od 1 do 7 může voda nebo olej v hrnci vařit nebo zastavit. To může vést k tomu, že si uživatel myslí, že produkt se přerušovaně zapíná a vypíná. Tato situace, která může nastat zejména v případech, kdy je v hrnci málo vody nebo oleje, není selhání, nýbrž způsob, jakým produkt funguje.

Stiskněte "+" nebo "-" tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".



Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k vybavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

### Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

#### 1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

#### 2. Stiskněte symbol příslušné varné oblasti "0" na určitou dobu

Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu "0" na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".

#### 3. Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji.

Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

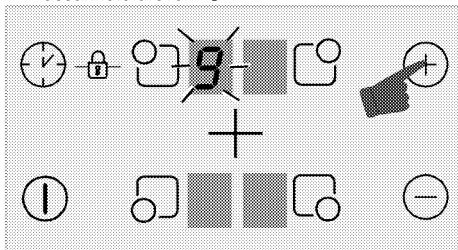
### Vysoký výkon (posilovač)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače "P". Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.

### Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" a nejprve dosáhnete úroveň "9".



4. Když je varná oblast v úrovni "9", jednou stiskněte tlačítko "+" a nastavíte teplotu varné oblasti na "P".

### Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko "-" a nastavte teplotu na úroveň "9". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka "-" nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

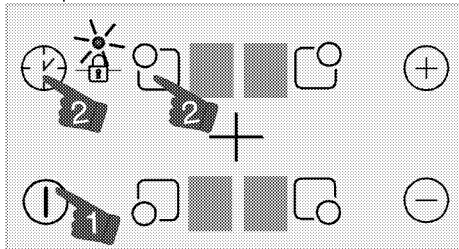


## Zámek tlačítek

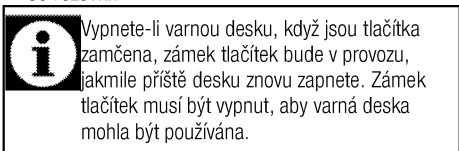
Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete zapnout zámek tlačítek.

### Aktivace zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek "2" a "3" zapnete zámek kláves.



» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "3" se rozsvítí.



### Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka "2" a "3".

» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "3" zmizí.

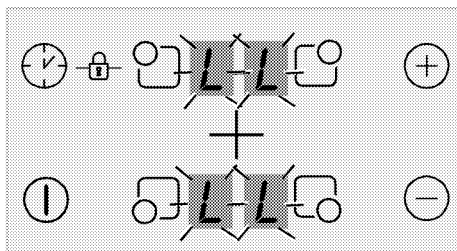
### Dětský zámek

Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

### Aktivace dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "2" a "3", po zaznění signálu pípnutí stiskem "2" aktivujete dětský zámek.

» Dětský zámek se aktivuje a symbol "L" se zobrazí na displeji všech varných oblastí.



### Vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítka "2" a "3" a zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "2" a "3" a "4", po zaznění signálu pípnutí stiskem "2" vypnete dětský zámek.

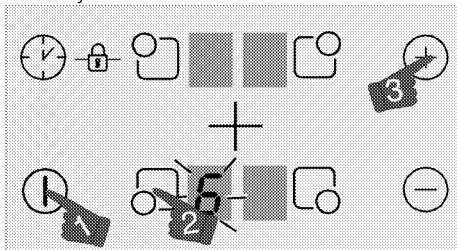
» Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z displeje všech varných oblastí.

### Funkce časovače

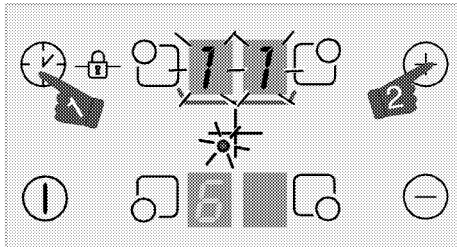
Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

### Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.



3. Stiskem tlačítek "2" nebo "3" nastavíte požadovanou úroveň teploty.
4. Stisknutím tlačítka "2" zapnete časovač. "00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.



 Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

5. Stiskem tlačítek " $\oplus$ " nebo " $\ominus$ " nastavte požadovaný čas.

 Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.

 Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

 Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.

 Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývající čas dalším stiskem tlačítka " $\odot$ ".

#### Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

#### Vypnutí časovačů dříve

Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stisknutím tlačítka " $\odot$ " zapnete časovač.
3. Dokud se na displeji časovače nezobrazí "00", stiskem " $\ominus$ " nastavte hodnotu na "00".

Tečka na displeji příslušné varné oblasti zcela zhasne poté, co blikala určitou dobu, časovač je pak zrušen.

#### Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

**Zásady používání:** Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.

 Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180 a 210-280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

#### Doba provozu je omezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne. Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

**Tabulka-1:** Limity provozní doby

| Teplota       | Limit doby provozu - hodina |
|---------------|-----------------------------|
| 0             | 0                           |
| 1             | 6                           |
| 2             | 6                           |
| 3             | 5                           |
| 4             | 5                           |
| 5             | 4                           |
| 6             | 1,5                         |
| 7             | 1,5                         |
| 8             | 1,5                         |
| 9             | 20 minut                    |
| P (Posilovač) | 5 minut (*)                 |

(\*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách

#### Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

#### Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "F".

### Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

### Hlučný provoz

Z indukční varné desky může vycházet hluk. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukčnímu vaření.

- Hluk roste při vyšších teplotách.
- Hluk může způsobovat litina použitá na nádobí.
- Při nízkých teplotách se může ozývat pravidelný zvuk zapínání/vypínání způsobený provozem.
- Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.

- Můžete slyšet hluk ventilátoru, který ochlazuje elektrický systém.



Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.



Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



#### NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



#### NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticíidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticíidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

### Čištění varné desky.

#### Sklokeramické povrchy

Povrch sklokeramické desky otřete hadrem namočeným do studené vody, aby se odstranily zbytky čističe. Osušte měkkým suchým hadrem. Zbytky čisticíidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte malým množstvím odstraňovače vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Můžete rovněž použít i vhodné komerčně dostupné produkty. Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potravinu na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramická deska nevratně poškozena.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na fungování výrobku. Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

## 7 Odstraňování potíží

### **Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.**

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

### **Výrobek nehrče.**

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete. >>> *Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Hrnec není vhodný. >>> *Zkontrolujte hrnec.*

### **Symbol se objeví na displeji varné zóny.**

- Neumístili jste hrnec na aktivní varnou zónu. >>> *Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.*
- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.*
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.*
- Varná zóna nebo hrnec se přehřívají. >>> *Počkejte, až vychladnou.*

### **Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.**

- Možná uplynula doba vaření pro zvolenou varnou zónu. >>> *Můžete nastavit nový čas nebo dokončit vaření.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Ovládací panel zakrývá nějaký předmět. >>> *Sejměte předmět z panelu.*

### **Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.**

- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.*
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

|                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| tel. kontakt                         | <b>222 525 222</b>                                                                  |
| tel. kontakt                         | <b>800 350 333</b>                                                                  |
| e-mail                               | <b><a href="mailto:zakaznickecentrum@bekosa.cz">zakaznickecentrum@bekosa.cz</a></b> |
| online objednávka opravy spotřebiče  | <b><a href="https://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a></b>                            |
| 5 let záruky – podmínky a registrace | <b><a href="https://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a></b>                            |

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

**Výrobky vyžadující odborné zapojení:** plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz)

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamacie@bekosa.cz](mailto:reklamacie@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### **Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček,

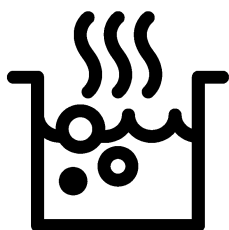






## **Sisseehitatav pliit**

Kasutusjuhend



**ET**

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

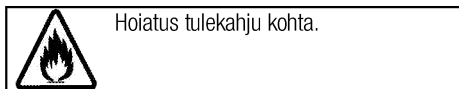
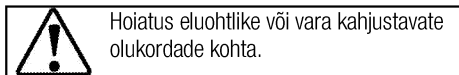
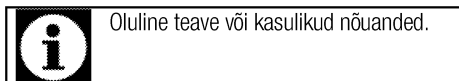
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Olulised hoiatused ning juhised  
ohutuse tagamiseks ja keskkonna  
säätmiseks 4**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Üldine ohutus .....                 | 4 |
| Elektriohutus .....                 | 4 |
| Toote ohutu kasutamine .....        | 5 |
| Ettenähtud otstarve .....           | 6 |
| Laste ohutuse tagamine .....        | 7 |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt ..... | 7 |
| Pakkematerjali kõrvaldamine .....   | 7 |

**2 Üldine teave 8**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Ülevaade .....          | 8 |
| Tehnilised andmed ..... | 8 |

**3 Paigaldamine 9**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Enne paigaldamist .....             | 9  |
| Paigaldamine ja ühendamine .....    | 9  |
| Toote kõrvaldamine kasutuselt ..... | 12 |

**4 Ettevalmistused 13**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Nõuandeid energia säästmiseks ..... | 13 |
| Esimene kasutuskord .....           | 13 |
| Seadme esmane puhastamine .....     | 13 |

**5 Pliidiplaadi kasutamine 14**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Üldine teave toiduvalmistamise kohta ..... | 14 |
| Pliidi kasutamine .....                    | 15 |
| Juhtpaneel .....                           | 15 |

**6 Hoidmine ja hooldus 20**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Üldine teave .....       | 20 |
| Pliidi puhastamine ..... | 20 |

**7 Probleemide lahendamine 21**

## **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

### **Üldine ohutus**

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

### **Elektriohutus**

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!  
Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest

kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Kõpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kõpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- Pärast kasutamist ärge jääge lootma panni tuvastamise funktsioonile, vaid lülitage pliidi kuumutuselement lülitist välja.
- Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid (nt noad, kahvlid lusikad ja pajakaaned), sest need võivad tuliseks muutuda.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid

potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Keedunõude valimise kohta vt *Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 14.*

- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

### Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

### Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldes kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

#### 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.

#### RoHS-direktiivi täitmine:

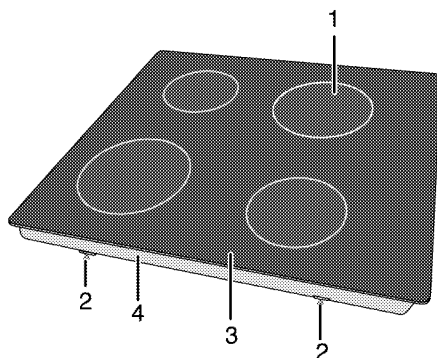
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

### 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.

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- |   |                  |   |                       |
|---|------------------|---|-----------------------|
| 1 | Induktsioonplaat | 3 | Klaaskeraamiline pind |
| 2 | Kinnitusklamber  | 4 | Aluskate              |

### Tehnilised andmed

|                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Pinge/sagedus                       | 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz      |
| Energiaatarve kokku                 | maks. 7200 W                         |
| Juhtme tüüp/ristlõige               | minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 55 mm/580 mm/510 mm                  |
| Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)    | 560 (+2) mm/490 (+2) mm              |
| <b>Põletid</b>                      |                                      |
| Vasak tagumine                      | <b>Induktsioonplaat</b>              |
| Suurus                              | 180 mm                               |
| Võimsus                             | 2000/2300 W                          |
| Vasak esimene                       | <b>Induktsioonplaat</b>              |
| Suurus                              | 180 mm                               |
| Võimsus                             | 2000/2300W                           |
| Parem esimene                       | <b>Induktsioonplaat</b>              |
| Suurus                              | 145mm                                |
| Võimsus                             | 1600/1800W                           |
| Parem tagumine                      | <b>Induktsioonplaat</b>              |
| Suurus                              | 210 mm                               |
| Võimsus                             | 2000/2300 W                          |

**i** Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.

**i** Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

**i** Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnamingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.



### 3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



#### OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



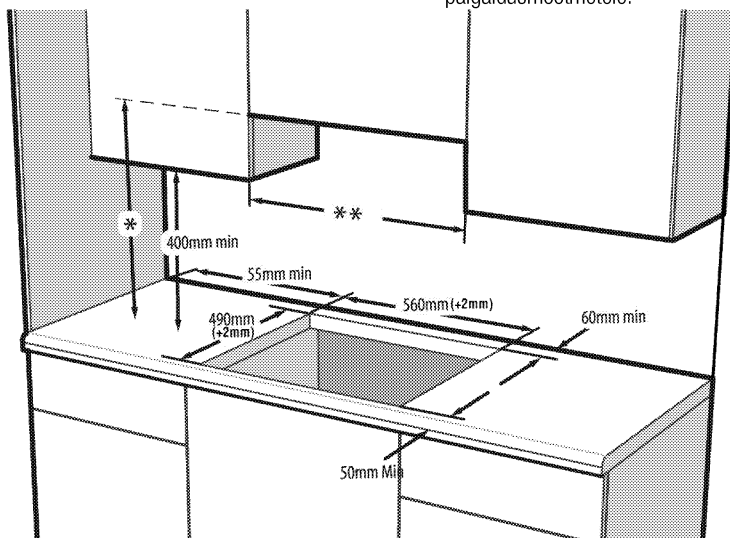
#### OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

### Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinna. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (\*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhasi, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhiste (vähemalt 650 mm).
- Eemaldage pakkematerjalid ning transpordifiksaatorid.
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Tööpind peab olema joondatud ja kinnitatud horisontaalselt.
- Lõigake tööpinna pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.



\* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

\*\* Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiusega

### Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse.

Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

### Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie

ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

**OHT:**

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisilt paikneb toote korpuse tagaküljel.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.

Elektrilöögi oht!

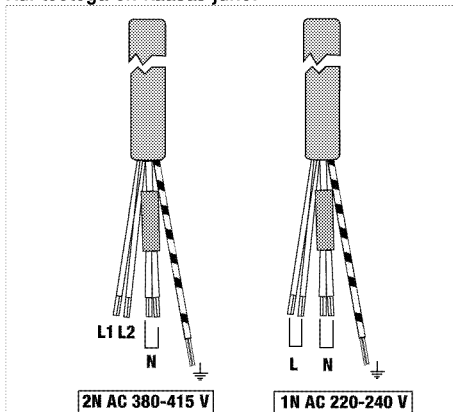
## Toitejuhtme ühendamine

**i** Juhtmistiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslüliti, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

## Kui tootega on kaasas juhe:



2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

» või

- Hall/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

3. Kahefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

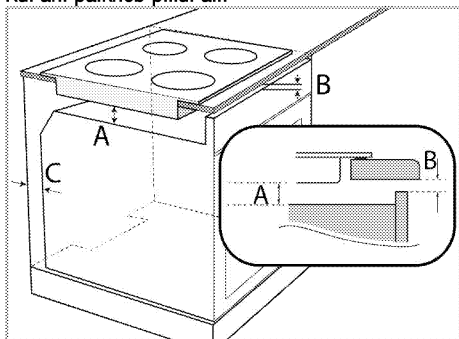
- Pruun juhe = L1 (Faas 1)
- Must juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

» või

- Must juhe = L1 (Faas 1)
- Hall juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) (maandus)

## Toote paigaldamine

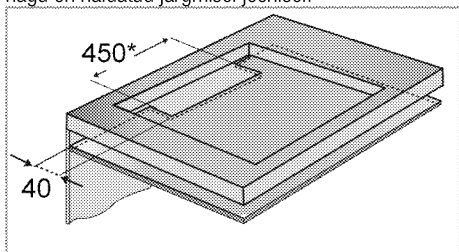
### Kui ahi paikneb pliidi all:



- A min15 mm  
B min5 mm  
C 20 mm

### Kui laual on allpool:

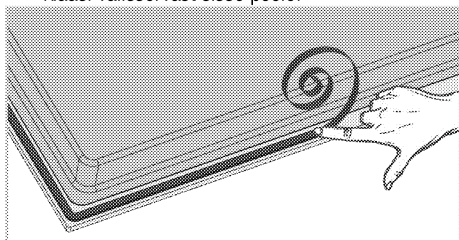
Mööbli tagumisse osasse tuleb jätta ventilatsiooniava, nagu on näidatud järgmisel joonisel.



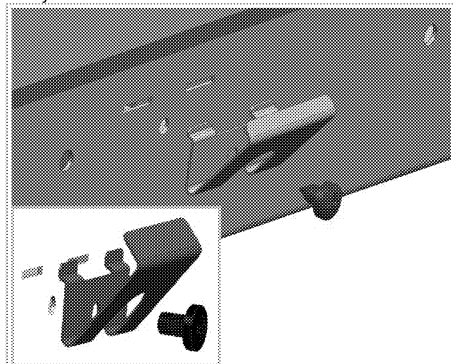
\* min

Induktsioonpliidi paigaldamisel asetage toode paigalduspinnale paralleelselt. Samuti katke alltoodud juhiste kohaselt tihendiga pliidi osad, mis puutuvad vastu tööpinda, et vältida vedelike tungimist toote ja tööpinna vahele.

1. Valmistage lauapind ette, nagu joonisel näidatud.
2. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
3. Pliidiplaadi monteerimisel paigaldage plaadi serva ka kaasatunud tihend, nii nagu järgneval joonisel kujutatud. Veenduge, et tihend jääks 1 kuni 2 mm klaasi välisservast sisse poole.



4. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpuse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.

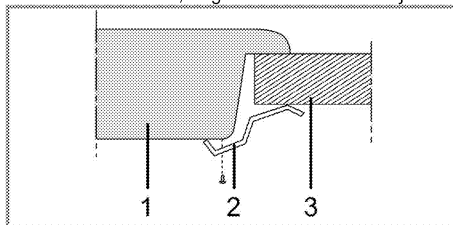


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

5. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
6. Kui pliit on asetatud tööpinnale, on seda klambrite abil kerge kinnitada. Kui tööpind on vales mõõdus, saab seadme esiküljele kinnitada 2 kinnitusklambrit, nagu näidatud alltoodud joonisel.

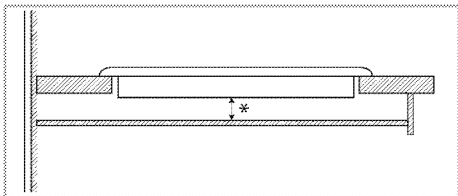


- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind



Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riul, mis eraldab kapi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

Näiteks kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülj on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.

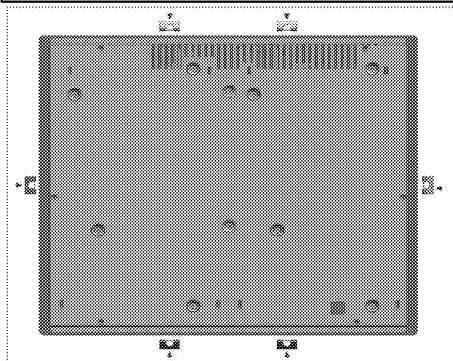


\* min 15 mm

### Tagantvaade (ühendusavad)



Alloleval joonisel kujutatud ühendusavade asukohad on lihtsustatud ning võivad erineda toote mudelist olenevalt. Kinnitamisel lähtuge oma toote ühendusavade asukohast.



#### OHT:

Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.



#### OHT:

Pliit sisaldab gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetalle ja kruvisid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see ohustada inimeste elu ja vara.



Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.

- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannide põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.

### Esimene kasutuskord

#### Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave toiduvalmistamise kohta

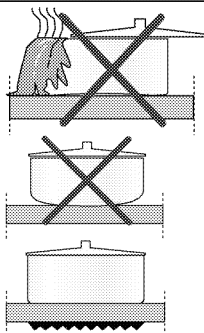


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjalt, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

#### Keedunõude valimine

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või lõikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojustulekande.

### Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

#### Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmistest meetoditest.

1. Pott on sobiv, kui magnet jääb selle põhja külge kinni.
2. Pott on sobiv, kui selle asetamisel keedualale ja pliidi sisselülitamisel ei vilgu tähis "E".

Võite kasutada teras-, teflon- või alumiiniurnõusid, mis on spetsiaalse magnetilise põhjaga ning millel olevad sildid või märkused kinnitavad toote sobivust kasutamiseks induktsioonpliidil. Klaas- ja keraamilisi nõusid ja potte ning mittemagnetilise alumiiniumpõhjaga roostevabast terasest nõusid ei tohi kasutada.

#### Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induktsioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda. Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedualalt üles. Valitud keeduala ja tähis "E" vilguvad vaheldumisi.

#### Turvalisuse tagamine

Kui kavatsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või vähese õliga, ärge valige suurt kuumust.

Ärge asetage pliidile metallesmeid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda.

Ärge kunagi kasutage toidu valmistamiseks alumiiniumfooliumit. Ärge kunagi asetage keedualale toitu, mis on määsitud alumiiniumfooliumisse.

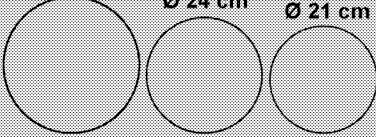
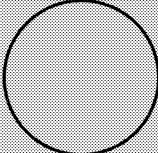
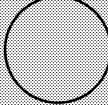


Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.



Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

### Keedunõule sobiva keeduala valimine

| Suur keeduala                                                                                                                                                                                                                                                                          | Normaalsuurusega keeduala                                                                                                                                                                                                                                         | Väike keeduala                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div> <div>Ø 28 cm</div> <div>Ø 24 cm</div> <div>Ø 21 cm</div> </div>                                                                                                                                  | <div>Ø 18 cm</div>                                                                                                                                                               | <div>Ø 14,5 cm</div>                                                                                                                        |
| <b>Suur keeduala</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sobitub automaatselt poti suuruse järgi.</li> <li>Tagab võimsuse ideaalse jaotumise.</li> <li>Tagab kuumuse ideaalse jaotumise.</li> </ul> Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeks kuumutamiseks. | <b>Normaalsuurusega keeduala</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sobitub automaatselt poti suuruse järgi.</li> <li>Tagab võimsuse ideaalse jaotumise.</li> <li>Tagab kuumuse ideaalse jaotumise.</li> </ul> Kasutatakse igasuguste tootlemisviiside puhul. | <b>Väike keeduala</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid)</li> <li>Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvu põhinevate koguste valmistamiseks.</li> </ul> |

### Pliidi kasutamine

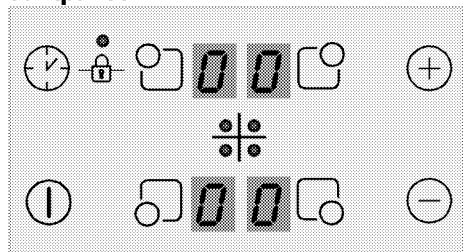


**OHT:**

Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

### Juhtpaneel



#### Tehnilised andmed

-  Sisse-/väljalülitusklahv
-  Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja suurendamine

-  Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja vähendamine
-  Klahvilukk
-  Taimeri sisse-/väljalülitamine
-  Eesmise vasakpoolse keeduala valikuklahv
-  Tagumise vasakpoolse keeduala valikuklahv
-  Tagumise parempoolse keeduala valikuklahv
-  Eesmise parempoolse keeduala valikuklahv



Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.



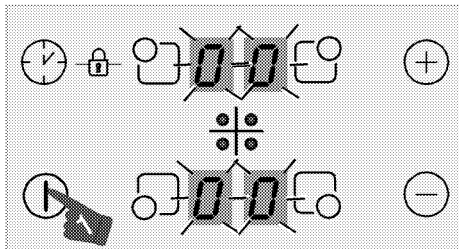
Toodet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puutetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.



Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.

## Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ".  
Keeduala näidikule ilmub tähis "0".



**i** Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

## Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ".  
Pliit lülitub välja ja pöördu tagasi ooterežiimile.

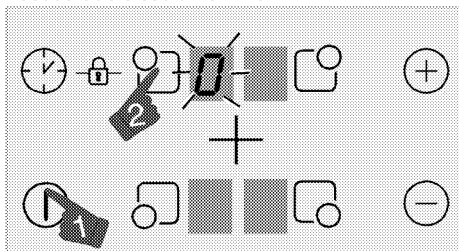
**i** Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

## Jääksoojuse näit

Keeduala näidikul olev tähis "H" näitab, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähistega "h", mis näitab väiksemat kuumust.

**i** Voolukatkestuse korral jääsoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest.

## Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja vastav näidik muutub eredamaks.

**i** Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

## Temperatuuritaseme määramine

**i** Tasemel 1–7 võib potis olev vesi või õli keeda või keemine lõppeda. Seetõttu võib kasutaja arvata, et toode lülitub hooti sisse ja välja. Sellisel juhul (eriti kui vett või õli on vähe) pole tegu rikkega, vaid toode lihtsalt töötab nii.

Määrake klahviga "+" või "-" temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".

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

## Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**  
Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").
2. **Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel "□".**  
Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist "□" mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini ("0").
3. **Soovitav keeduala võib välja lülitada ka taimeri kaudu.**  
Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00".

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

## Suur võimsus (võimendus)

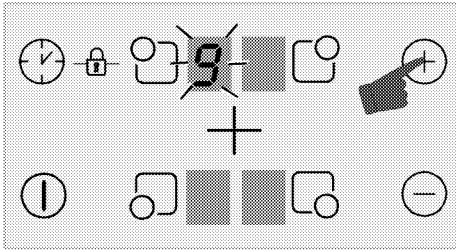
(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

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

## Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi "+" või "-" ja valige esmalt tase "9".





4. Kui keeduala on temperatuuritasemel "9", puudutage korra klahvi "+", et määrata keeduala temperatuuriks "P".

#### Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

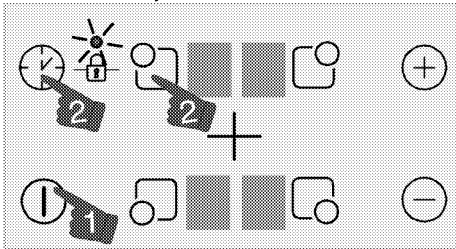
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "-" ja valige temperatuuritas "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi "-" või lülitada keeduala üldse välja, määraes temperatuuritasemeks "0".

#### Klahvilukk

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

#### Klahviluku rakendamine

- Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "I".
- Klahviluku aktiveerimiseks puudutage korraga klahve "I" ja "P".



» Rakendub klahvilukk ja süttib tähise "I" juurde kuuluv punkt.



Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, rakendub klahvilukk ka siis, kui pliid uuesti sisse lülitada. Pliidi kasutamiseks tuleb klahvilukk välja lülitada.

#### Klahviluku väljalülitamine

- Kui klahvilukk on sisse lülitatud, puudutage korraga klahve "I" ja "P".

» Klahvilukk lülitub välja ja tähise "I" juurde kuuluv punkt kustub.

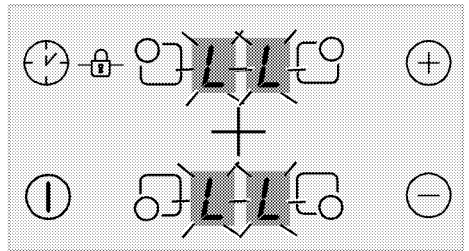
#### Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliidi soovimatu kasutamine. Lapseluku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

#### Lapseluku aktiveerimine

- Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "I".
- Puudutage korraga klahve "-" ja "+". Pärast helisignaali puudutage lapseluku aktiveerimiseks klahvi "+".

» Rakendub lapselukk ja kõigi keedualade näidikule ilmub tähis "L".



#### Lapseluku väljalülitamine

- Kui klahvilukk töötab, puudutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "I".
- Puudutage korraga klahve "-" ja "+". Pärast helisignaali puudutage lapseluku väljalülitamiseks klahvi "-".

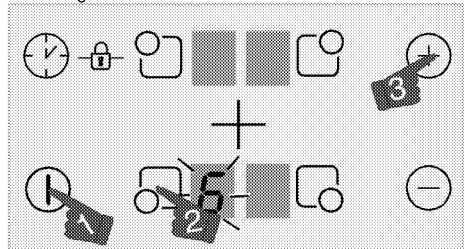
» Lapselukk lülitub välja ja tähis "L" kustub kõigi keedualade näidikul.

#### Taimeri funktsioon

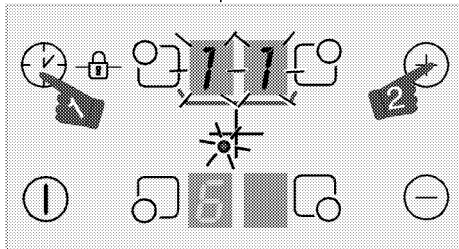
See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidi juures olema. Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

#### Taimeri sisselülitamine

- Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "I".
- Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi "+" või "-".
4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi "✓".  
**Taimeri näidikul süttib tähis "00"** ja valitud keeduala näidikule ilmub kümnendpunkt.



**i** Taimeri töötamise ajal täidavad selle näidiku aset parem- ja vasakpoolse tagumise keeduala näidikud.

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi "+" või "-".

**i** Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.

**i** Korra eespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.

**i** Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.

**i** Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades uuesti klahvi "✓".

### Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaali ja pliit lülitub automaatselt välja. Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

### Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi "✓".
3. Kuni taimeri ekraanile ilmub "00", puudutage klahvi "-", et valida väärtuseks "00".

Vastava keeduala punktikujuline tuli lülitub pärast mõnda aega vilkumist **lõplikult** välja ning taimer tühistatakse.

## Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

**Tööpõhimõtted:** oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.

**i** Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180 ja 210-280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on elektrikulu minimaalne.

### Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik. Tööaja piirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutada keeduala uuesti käivitada.

**Tabel 1.** Tööaja piirangud

| Temperatuuritase                                  | Tööaja piirang (tundides) |
|---------------------------------------------------|---------------------------|
| 0                                                 | 0                         |
| 1                                                 | 6                         |
| 2                                                 | 6                         |
| 3                                                 | 5                         |
| 4                                                 | 5                         |
| 5                                                 | 4                         |
| 6                                                 | 1,5                       |
| 7                                                 | 1,5                       |
| 8                                                 | 1,5                       |
| 9                                                 | 20 minutit                |
| P (võimendus)                                     | 5 minutit (*)             |
| (*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9. |                           |

### Ülekuumenemiskaitse

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

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud temperatuur võib langeda. Näidikul see siiski ei kajastu.

## Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidiil on pritsmekaitssüsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "F".

## Võimsuse täpne seadistamine

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

## Töömüra

Induktsioonpliit võib tekitada mõningat müra. Need helid on normaalsed ja kuuluvad induktsioonpliidi töö juurde.

- Kõrgel temperatuuril müra tugevneb.

- Müra võib põhjustada poti valmistamiseks kasutatud sulam.
- Madalal temperatuuril võib aeg-ajalt kosta sisse- välja lülitumise heli, mis on tingitud pliidi tööpõhimõttest.
- Ka tühja poti kuumutamisel võib tekkida müra. Müra kaob, kui panete potti vett või toitu.
- Kuulda võib ka elektrisüsteemi jahutava ventilaatori töömüra.

|                                                                                   |                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali. |
|  | Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.                                                |

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



#### OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



#### OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Pliidi puhastamine

#### Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid. Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähesel kogusel katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkrisaldusega toidud nagu kondenspiim või siirup tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta toote tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

## 7 Probleemide lahendamine

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> *Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidiil maha jahtuda.*
- Sobimatu keedupott. >>> *Kontrollige potti.*

### Keeduala näidikule ilmub tähis "H".

- Pott ei ole asetatud töötavale keedualale. >>> *Kontrollige, kas pott on õigel keedualal.*
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidiil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidiil.*
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.*
- Keedupott või keeduala on üle kuumenenud >>> *Laske maha jahtuda.*

### Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

- Valitud keeduala kuumutusaeg võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue kuumutusaaja või kuumutamise lõpetada.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidiil maha jahtuda.*
- Miski võib olla puutapaneele peal. >>> *Eemaldage paneeli peal olev ese.*

### Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidiil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidiil.*
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.*



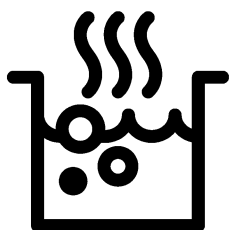
Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.





## **iebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata



## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

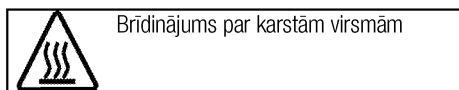
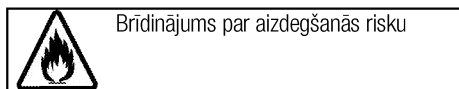
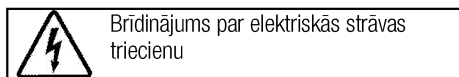
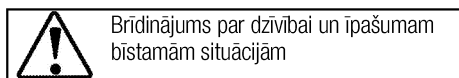
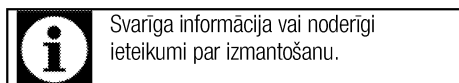
Cienijamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucei arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmata dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmata var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmata būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

### Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmata ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY



**1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| Vispārējā drošība .....                    | 4 |
| Elektriskā drošība.....                    | 4 |
| Produkta drošība.....                      | 5 |
| Paredzētā lietošana.....                   | 7 |
| Bērnu drošība.....                         | 7 |
| Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....        | 7 |
| Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla ..... | 7 |

**2 Vispārīgā informācija 8**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Pārskats.....                | 8 |
| Tehniskā specifikācija ..... | 8 |

**3 Uzstādīšana 9**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Pirms uzstādīšanas .....             | 9  |
| Uzstādīšana un pievienošana .....    | 9  |
| Atbrīvošanās no vecās iekārtas ..... | 12 |

**4 Sagatavošana 13**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Padomi par elektroenerģijas taupīšanu ..... | 13 |
| Sākotnējā izmantošana.....                  | 13 |
| Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....         | 13 |

**5 Plīts virsmas izmantošana 14**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu..... | 14 |
| Plīts virsmu izmantošana .....                   | 15 |
| Vadības panelis.....                             | 15 |

**6 Apkope un tīrīšana 20**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Vispārīga informācija ..... | 20 |
| Plīts virsmas tīrīšana..... | 20 |

**7 Traucējummeklēšana 21**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespēlējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

### **Elektriskā drošība**

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu izemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez izemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšķakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaīņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārļecinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

### Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar taukiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD**

nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabāriet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontroslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.

- Neizmantojiet bojātu vai iepilīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājssaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

### Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

### Atbrīvošanās no vecās iekārtas

#### Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājssaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

#### Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

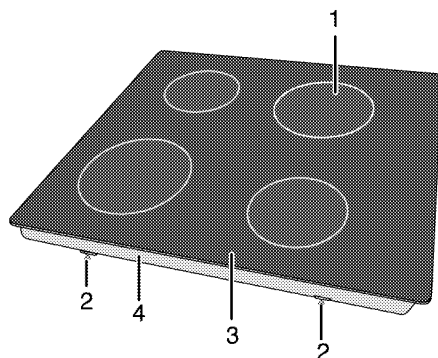
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

#### Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirotiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājssaimniecības atkritumiem.

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- |   |                                         |   |                       |
|---|-----------------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju | 3 | Vitrokeramikas virsma |
| 2 | Montāžas skava                          | 4 | Pamatnes vāks         |

### Tehniskā specifikācija

|                                          |                                                |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Spriegums/frekvence                      | 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz                |
| Kopējais jaudas pateriņš                 | maks. 7200 W                                   |
| Kabeļa tips/šķērsriezums                 | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>          |
| Ārējie izmēri (augstums/platums/dzīlums) | 55 mm/580 mm/510 mm                            |
| Uzstādīšanas izmēri (platums/dzīlums)    | 560 (+2) mm/490 (+2) mm                        |
| <b>Degļi</b>                             |                                                |
| Aizmugures kreisā puse                   | <b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b> |
| Izmērs                                   | 180 mm                                         |
| Jauda                                    | 2000/2300 W                                    |
| Priekšpuses kreisā puse                  | <b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b> |
| Izmērs                                   | 180 mm                                         |
| Jauda                                    | 2000/2300W                                     |
| Priekšpuses labā puse                    | <b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b> |
| Izmērs                                   | 145mm                                          |
| Jauda                                    | 1600/1800W                                     |
| Aizmugures labā puse                     | <b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b> |
| Izmērs                                   | 210 mm                                         |
| Jauda                                    | 2000/2300 W                                    |

**i** Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.

**i** Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.

**i** Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

### 3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



#### **BĪSTAMI:**

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



#### **BĪSTAMI:**

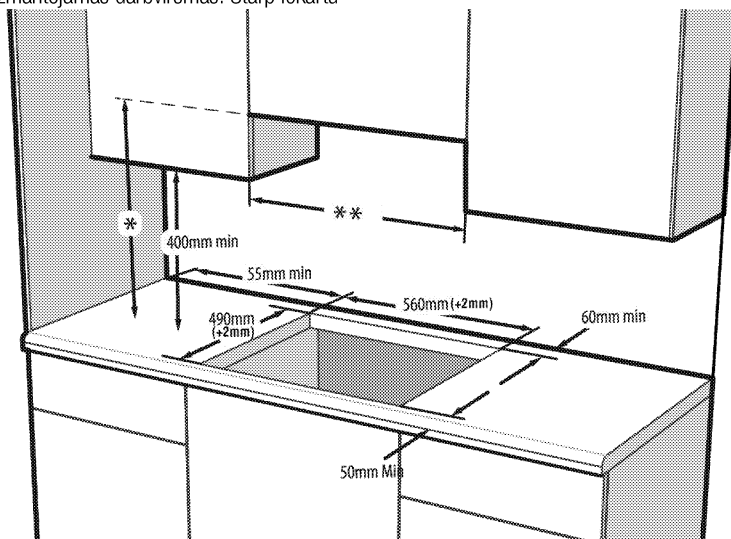
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

### Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu

un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (\*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Noņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem laminātiem un limēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmā jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.



\* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmātā ieteiktajam augstumam

\*\* Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.  
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

### Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

#### **Pievienošana elektrotīklam**

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktlīdzes/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta

bloķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

**⚠ BĪSTAMI:**  
Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

**⚠ BĪSTAMI:**  
Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

**⚠ BĪSTAMI:**  
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

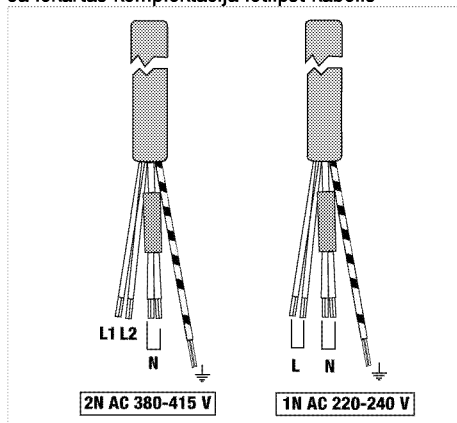
### Pievienojiet barošanas kabeli.

**i** Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot plīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdžēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdzi.

### Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
  - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
  - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

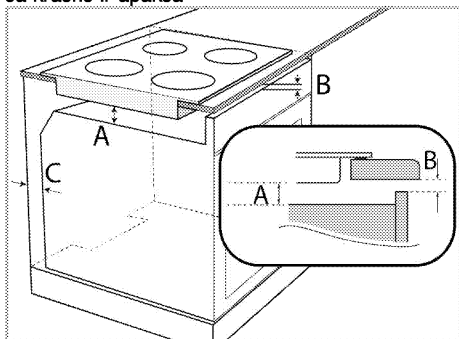
  - Melns/melnais vads = L (fāze)
  - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
  - Brūnais vads = L1 (1. fāze)
  - Melnais vads = L2 (2. fāze)
  - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

  - Melnais vads = L1 (1. fāze)
  - Melns vads = L2 (2. fāze)
  - Zilais/Brūnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)



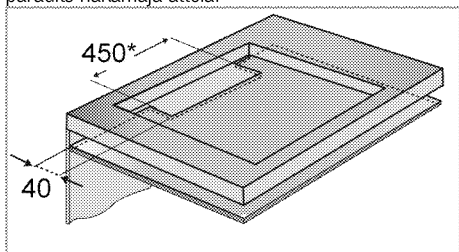
## Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakšā



- A min. 15 mm  
B min. 5 mm  
C 20 mm

## Ja padome ir apakšā

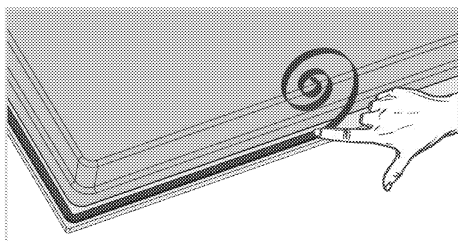
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



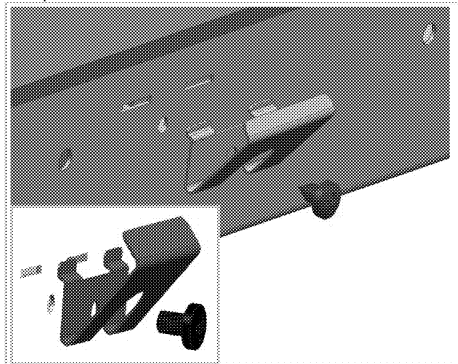
\* min.

Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jānovieto iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras pie letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidruma nokļūšanu starp iekārtu un leti.

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts uzstādīšanas laikā tās iekšpusē iekļāviet iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.



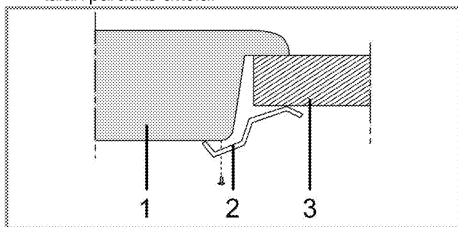
4. Fiksējiet montāžas atsperes, ievietojot un pieskrūvējot tās pa apakšējā rāmja caurumiem, kā parādīts attēlā.



**i** Dažu modeļu produkti var tikt piegādāti jau ar piestiprinātām montāžas atsperēm.

**i** Uzstādīšanas atsperu skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

5. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
6. Pēc plīts virsmas novietošanas uz letes virsmas to varēs vienkārši piestiprināt ar skavu palīdzību. Ja letes virsmas izmēri nav atbilstoši, tad iekārtas priekšpusē var piestiprināt 2 montāžas skavas, kā tālāk parādīts attēlā.

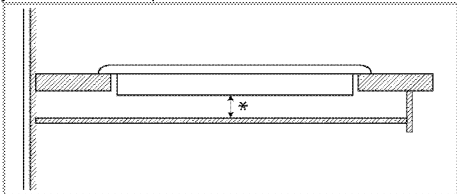


- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete



Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapiša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.

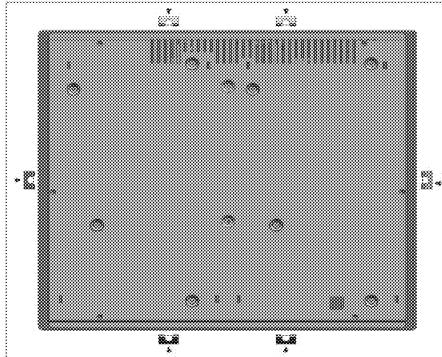


\* min. 15 mm

### Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



Savienojuma atveru atrašanās vietas attēlā tālāk ir parādītas shematiski un var atšķirties atkarībā no ierīces modeļa. Pielāgojiet tās atbilstoši ierīces savienojuma atverēm.



### BĪSTAMI:

Pievienošana pie dažādiem caurumiem nav ieteicama drošības apsvērumu dēļ, jo tas var sabojāt gāzes un elektrisko sistēmu.



### BĪSTAMI:

Plīts virsma ir aprīkota ar detaļām, kas darbojas ar gāzi un elektrību. Šī iemesla dēļ, plīts virsmas nostiprināšanai ir atļauts izmantot tikai tam paredzētās stiprinājumu vietas, izmantojot tikai komplektācijā iekļautos stiprinājumus un skrūves, saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādēm. Ja šie nosacījumi netiks ievēroti, tiks radīti draudi dzīvībai un īpašumam.



Uzstādīšanas atspere skaits šim produktam atšķiras atkarībā no produkta modeļa.

### Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

### Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportēji iekārtu tajā. Ievēroji uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbulplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.



Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.

- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

### Sākotnējā izmantošana

#### Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



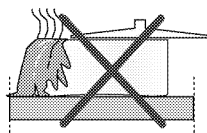
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarseta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izlēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārliecinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un katroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties noņemiet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannas atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu,

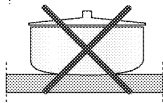
nebīdiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

### Kastroļu izvēle

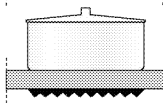
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijušs ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

**Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.**

### Kastroļa pārbaude

Lai pārbaudītu, vai kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielip magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "E" nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

### Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

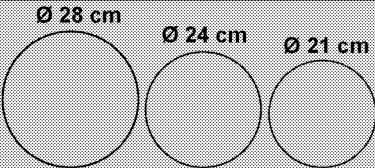
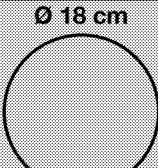
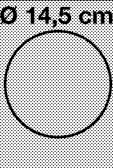
Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosepta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja

ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un  simbols pārmaiņus mirgo.

**Droša izmantošana**

Neizvēlieties augstu sakarsēšanas līmeni, izmantojot teflona kastrolī (ar nepielipošu pārklājumu) bez eļļas vai ar ļoti nelielu eļļas daudzumu. Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastrolu vākus, jo tie var sakarst.

**Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle**

| Liela ēdiena gatavošanas zona                                                                                                                                                                                                                                                                             | Parasta ēdiena gatavošanas zona                                                                                                                                                                                                               | Maza ēdiena gatavošanas zona                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                   |
| <b>Liela ēdiena gatavošanas zona</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Automātiski piemērojas kastrolim.</li><li>Ideāli sadala jaudu.</li><li>Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis.</li></ul> | <b>Parasta ēdiena gatavošanas zona</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Automātiski piemērojas kastrolim.</li><li>Ideāli sadala jaudu.</li><li>Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.</li></ul> | <b>Maza ēdiena gatavošanas zona</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem)</li><li>Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.</li></ul> |

**Plīts virsmu izmantošana**

**BĪSTAMI:**

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet iekarsējušās plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu. Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.

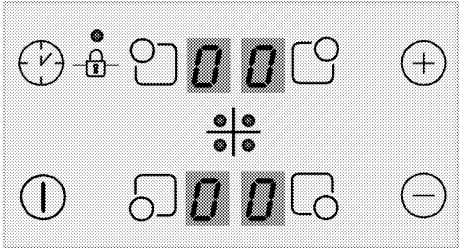


Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.



Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

**Vadības panelis**



**Specifikācija**

-  Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
-  Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris
-  Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
-  Taustiņu bloķēšana

 Iespējot/atspējot taimeri

-  Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Aizmugurējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Priekšējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš

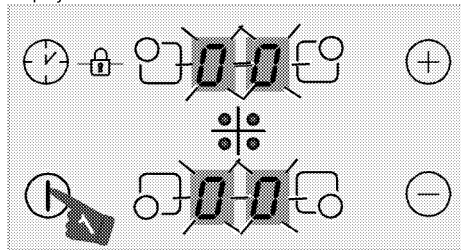
 Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.

 Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.

 Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitrā un netīrā virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

### Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai "⌚" uz vadības paneļa.
- "0"** ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



 Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

### Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarieties pogai "⌚" uz vadības paneļa. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

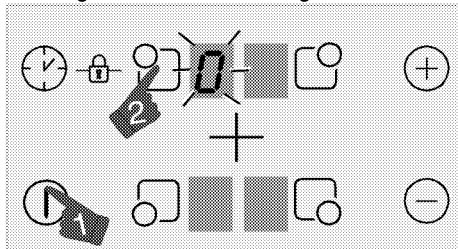
 **"H"** vai **"h"** simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarieties ēdiena gatavošanas zonām.

### Atlikušā siltuma indikators

**"H"** simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols drīz pārvērtīsies par **"h"** simbolu, kas apzīmē mazāku karstumu.

 Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdina lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

### Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana



1. Pieskarieties pogai "⌚", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlases pogai.

**"0"** simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.

 Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

### Temperatūras līmeņa iestatišana

 1.–7. līmeņi ūdens vai eļļas katlā var vārīties vai apstāties. Tādējādi lietotājs var uzskatīt, ka produkts neregulāri ieslēdzas un izslēdzas. Šāda situācija, kas jo īpaši rodas tad, ja ūdens vai eļļas ir maz, nav kļūme; tā produkts darbojas.

Pieskarieties taustiņam "⊕" vai "⊖", lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no **"1"** līdz **"9"** vai no **"9"** līdz **"1"**.

 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļa (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās tiek novietota pietiekami liela pannā, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstākā par 8. līmeni.

### Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz "0"**  
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz **"0"**.

2. **Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam "0".**

Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu

laiku nospiežot attiecīgo simbolu "0", lai samazinātu temperatūras vērtību līdz „0”.

3. **Izmantojot izslēgšanu ar vēlāmās ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību.**

Pēc noteiktā laika paiēšanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies „0” vai „00”.

Pēc noteiktā laika paiēšanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības panela.

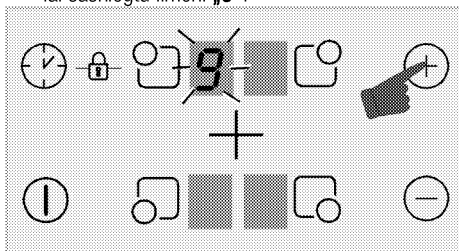
**Liela jauda (pastiprinātājs)**

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju „P”. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstošai ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

**Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana**

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.
3. Vēlreiz pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai sasniegtu līmeni „9”.



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni „9”, vienreiz pieskarieties taustiņam "+", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru kā „P”.

**Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana**

- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "-" un iestatiet temperatūru ar līmeni „9”.  
Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni „9”.
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam "-", vai varat pilnīgi

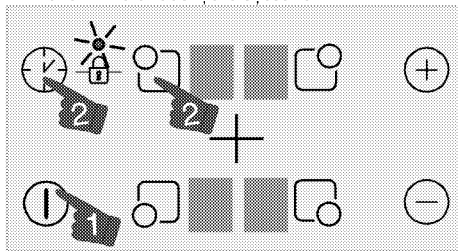
izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūru līdz līmenim „0”.

**Taustiņu blokēšana**

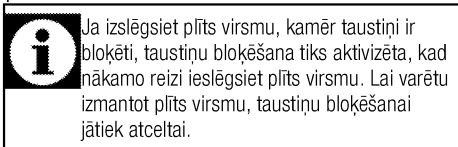
Varat aktivizēt taustiņu blokēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

**Taustiņu blokēšanas aktivizēšana**

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "1" un "0", lai aktivizētu taustiņu blokēšanu.



» Taustiņu blokēšana tiks aktivizēta un iedegsies punkta simbols "10".



**Taustiņu blokēšanas deaktivizēšana**

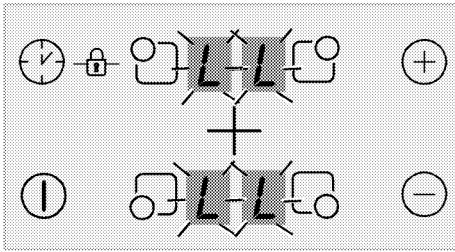
1. Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu blokēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem "1" un "0".
- » Taustiņu blokēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols "10" nozudīs.

**Blokēšanas funkcija**

Varat pasargāt plīts vismu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

**Blokēšanas funkcijas aktivizēšana**

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
  2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "-" un "+".  
Pēc pikstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "+", lai aktivizētu blokēšanas funkciju.
- » Blokēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols „L”.



### Bloķēšanas funkcijas deaktivizēšana

1. Pēc taustiņu bloķēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "−" un "+". Pēc pikstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "−", lai deaktivizētu bloķēšanas funkciju.

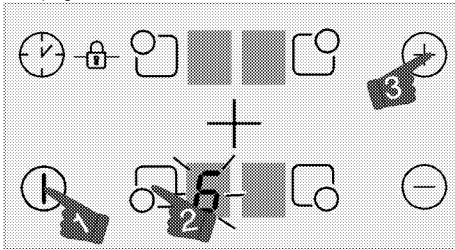
» Bloķēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols „L”.

### Taimera funkcija

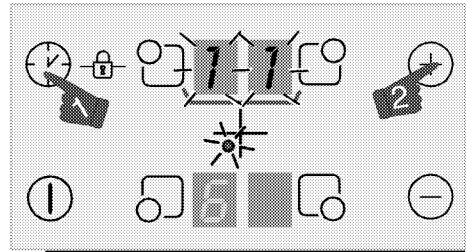
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsni. Izvēlēta laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

### Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamu ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam "+" vai "−", lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.
4. Pieskarieties pogai "00", lai ieslēgtu taimeri. „00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētais ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.



**i** Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

5. Pieskarieties taustiņam "+" vai "−", lai iestatītu vēlamo laiku.

|          |                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>i</b> | Taimeri var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.                                                             |
| <b>i</b> | Atkārtojiet šo procedūru ar visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.                                |
| <b>i</b> | Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.                |
| <b>i</b> | Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēlreiz pieskaroties taustiņam "00". |

### Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatīta laika paiešanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

### Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties pogai "00", lai ieslēgtu taimeri.
3. Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam "−", lai iestatītu vērtību kā „00”.

Pēc noteikta mirgošanas laika paiešanas punktveidīgā gaismaņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā pilnīgi izslēdzas un taimeris ir atcelts.

### Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

**Darbības principi** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir



dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.



Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 145, 180 un 210-280 mm. Ar indukcijas funkciju katra ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietoto trauku. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

### Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs. Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks. Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

**1. tabula.** Darbības laika ierobežojumi

| Temperatūras līmenis                                       | Darbības laika ierobežojums — stunda |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 0                                                          | 0                                    |
| 1                                                          | 6                                    |
| 2                                                          | 6                                    |
| 3                                                          | 5                                    |
| 4                                                          | 5                                    |
| 5                                                          | 4                                    |
| 6                                                          | 1,5                                  |
| 7                                                          | 1,5                                  |
| 8                                                          | 1,5                                  |
| 9                                                          | 20 minūtes                           |
| P (pastiprinatajs)                                         | 5 minūtes (*)                        |
| (*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9. līmenim. |                                      |

### Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.

### Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidruma izplūšana, sistēma automātiski atvieno iekārtu no elektrotīkla, lai izslēgtu plīts virsmu. Šajā laikā displejā parādās brīdinājums „F”.

### Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

### Darbības trokšņi

Indukcijas plīts virsma var radīt zināmus trokšņus. Šādas skaņas ir normālas un daļa no ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību.

- Trokšņi kļūst lielāki augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt kastroļa materiāla sakausesjums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastrolī. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.
- Var būt dzirdams elektosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.



Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notify iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notify pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādējādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu, mikstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mikstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsejošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notify šīs daļas, izmantojiet mikstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

### Plīts virsmas tīrīšana

#### **Stikla keramikas virsmas**

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mikstu un sausu drāniņu.

Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķiņiem, metāla kasikli vai līdzīgiem rīkiem.

Notify kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notify plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sirups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārkļūuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas izbalēšana traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

## 7 Traucējummeklēšana

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārtu ar slēgiekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Ēdiena gatavošanai izvēlētais katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet katlu.*

### Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "—" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvās ēdiena gatavošanas zonas. >>> Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkaršis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> Ļaujiet tiem atdzist.

### Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepēši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> Noņemiet šo objektu no paneļa.

### Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārtu.

