



Vestavěná varná deska / Návod k obsluze

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы

Sisseehitatav pliit / Kasutusjuhend



HII64401MTX

185262207_1/ CS/ KK/ ET/ R.AC/ 03.06.24 16:57
7757189221

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbyoly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKA
Y

Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	4
1.1 Zamýšlené použití	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	4
1.3 Elektrická bezpečnost	5
1.4 Bezpečnost dopravy	7
1.5 Bezpečná instalace	7
1.6 Bezpečnost použití	8
1.7 Upozornění na teplotu	8
1.8 Bezpečnost při vaření	8
1.9 Indukce	9
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	9
2 Pokyny pro životní prostředí	10
2.1 Směrnice o odpadech	10
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	10
2.2 Informace o balíčku	10
2.3 Doporučení pro úsporu energie	10
3 Váš výrobek	11
3.1 Představení výrobku	11
3.2 Technické specifikace	12
4 První použití	13
4.1 Počáteční čištění	13
5 Používání varné desky	13
5.1 Obecné informace o použití varné desky	13
5.2 Ovládací panel	16
6 Obecné informace o pečení	20
6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	20
7 Údržba a čištění	22
7.1 Obecné informace o čištění	22
7.2 Čištění varné desky	23
7.3 Čištění ovládacího panelu	23
8 Odstraňování závad	23



1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.



1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředí.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pultu, aby je děti nemohly chytit a popálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a nepoužitelných výrobků:
 1. Odpojte síťovou zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odstříhněte napájecí kabel a odpojte jej spolu se zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili přístupu dětí do výrobku.
 4. Nedovolte dětem, aby si hrály s výrobkem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.

- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřížené nebo poškozené kabely.
 - K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
 - V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
 - Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
 - Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
 - Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!

- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plamen varné desky zapálí záclony a hořlavé materiály v jejím okolí. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla

při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektriny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:

Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektriny.

- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.

- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí vzniku požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může

- způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

1.9 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádoby vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".
- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.

- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

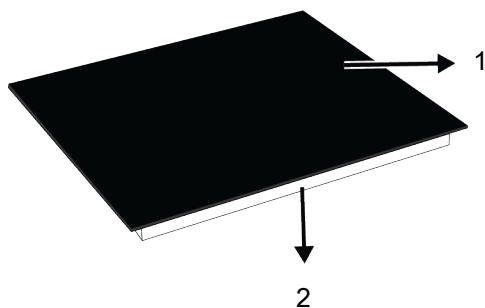
2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

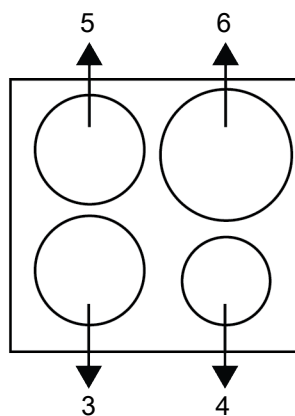
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

3.1 Představení výrobku



- 1 Skleněná varná plocha
- 3 Indukční varná zóna
- 5 Indukční varná zóna



- 2 Dolní kryt
- 4 Indukční varná zóna
- 6 Indukční varná zóna

3.2 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	52 / 590 / 520 *
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,2 kW

Varné zóny	
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1600 W / Booster (Zesílení) 1800 W
Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	210 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W
* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.	



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

4.1 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládějte nevyvážené a snadno vyklápené hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládějte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

- Do hrců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrcích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrců / pánví.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.

- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumisťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.
- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční

varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

Vhodné hrnce / pánve:

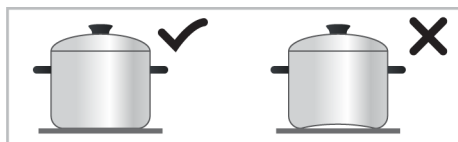
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

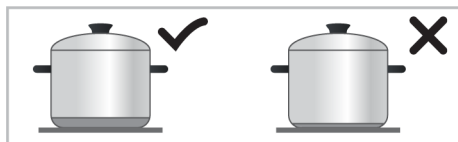
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.

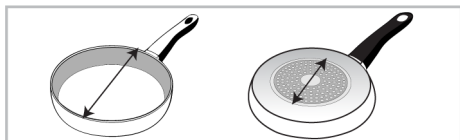


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

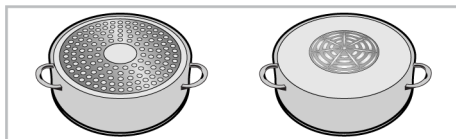


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.

Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

- Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
- Je kompatibilní, pokud neblíká , když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

Doporučené velikosti hrnců / pánví

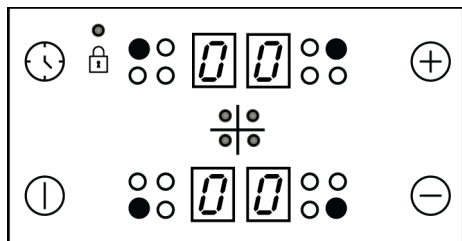
Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek.

Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší.

Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

5.2 Ovládací panel



Tlačítka :

- ⓘ Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🕒 Tlačítko časovače
- ⊕ Tlačítko zvýšení
- ⊖ Tlačítko snížení

Symbols :

- 🔒 Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

Tlačítka výběru varné zóny :

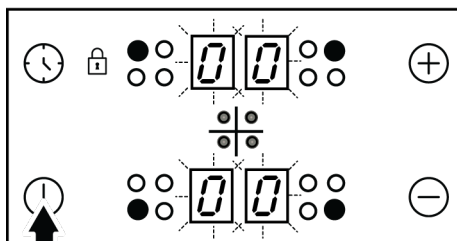
- Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
- Tlačítko výběru Přední levé varné zóny
- Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

Obecná varování pro ovládací panel

- 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.

Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko ⓘ 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

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

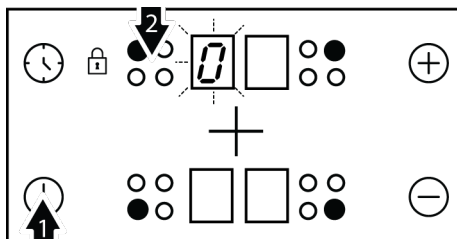
ⓘ "H" nebo "h", jež se objeví na displeji varné plochy, znamená, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

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

Stiskněte ⊕ nebo ⊖ tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".



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.



Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k výbavě 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 na určitou dobu:** Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".

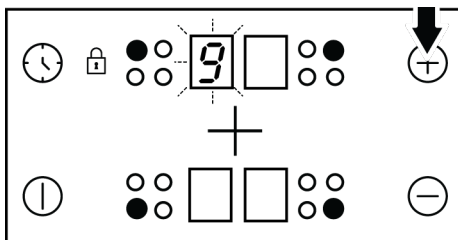
3. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast:** Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

Vysoký výkon (posilovač) Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

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 dosáhněte úroveň "9".



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

Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

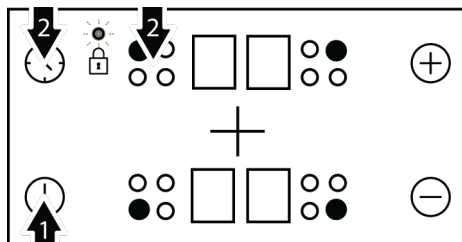
- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko ⊖ a nastavte teplotu na úroveň "9". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka ⊖ nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

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 ⌚ a ●● zapnete zámek kláves.



⇒ Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu se rozsvítí.



Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile přistě desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.

Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka ⌚ a ●●.

⇒ Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu zmizí.

Dětský zámek Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

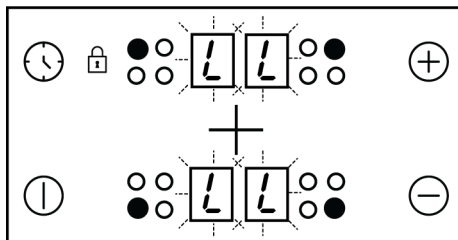
Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.



Pokud dojde k výpadku proudu, dětská pojistka se zruší.

Aktivace dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka ① zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka ⊖ a ⊕, po zaznění signálu pípnutí stiskem ⊕ aktivujte 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 ① a zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka ⊖ a ⊕, po zaznění signálu pípnutí stiskem ⊖ vypnete dětský zámek.

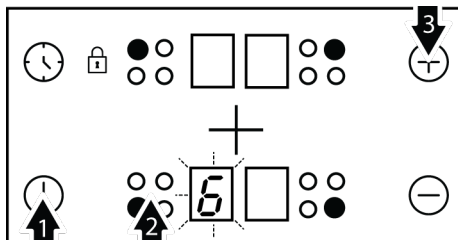
⇒ Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z displeje všech varných oblastí.

Funkce časovače

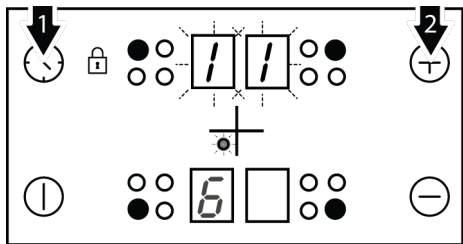
Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

Zapnutí časovače

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



3. Stiskem tlačítek $\oplus$ nebo $\ominus$ nastavíte požadovanou úroveň teploty.
4. Stisknutím tlačítka $\odot$ 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 zbývajícím čas dalším stiskem tlačítka $\odot$.

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a výšle 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 nádobí. 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.

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	20-30 minuta
P (Posilovač)	5-10 minuta *
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách	

Tabulka 1: Tabulka-1: Limity provozní doby

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".

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy nepněte 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

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.



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.

požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehrátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.

- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části „Environmentální pokyny“.

- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 6
Vaření, topení, udržování tepla		
Voda 1 L (Vaření)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10
Mléko 1 L (Vaření)	6	4 ... 6
Mléko 1 L (Udržování tepla)	1-2	18 ... 22
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	12 ... 14
Filet z lososa	8	10 ... 15
Klobása	9	2 .. 4
Těstoviny (150 g)	8	8 ... 12
Vaření, restování		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	5 ... 6
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	3	10 ... 30
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	2 ... 5
Pšenice vaření - pro noemův pudink	3	10 ... 30
Noemův pudink -Všechny přísady	8	20 ... 25
Stopky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8
Pečení	4-5	120 ... 150
Polévky (Např. Čočková polévka)	6-7	17 ... 20
Mělké smažení		
Filet z mořského vlka	8	3 ... 7
Steak ze svíčkové ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobása	8	2 ... 5
Volské oko	7	4 ... 8
Hranolky		
Boortsog	8	13 ... 16

Potraviný	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Řízek	8	5 ... 7
Nugetky	8	4 ... 6
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.

- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbléní povrchu.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.

- Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistíte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spoích docházet ke korozi.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.

7.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviny na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

- Pokud se varná deska nezapne po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí >>> Odpojte jej a počkejte alespoň 20 sekund, než jej zapojíte.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až vaše varná deska vychladne.
- Nesmějí být použity vhodné hrnce. >>> Zkontrolujte své hrnce.

ikona na displeji varné zóny vždy svítí.

- Hrnice nesmí být umístěny na běžící varné desce. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnce.
- Váš hrnec možná není vhodný pro indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být příliš horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Doba vaření zvoleného oddílu možná vypršela. >>> Můžete nastavit novou dobu vaření nebo vaření dokončit.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohl zakrýt nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

Přestože je varná zóna zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být vhodný pro indukční varnou desku. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.

- Hrnec nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor běží dál, i když je varná deska vypnutá.

- Toto není chyba. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud elektronické vybavení varné desky neklesne na vhodnou teplotu.

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

- Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.
- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobena z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk kňučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk kňučení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční varič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete prýč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 – E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 – E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 – E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 – E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.



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	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- 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.
- 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. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- 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.
- 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.)
- 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>

- 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

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-spotřebice>

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 reklamace@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.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Бeko өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	30
1.1 Пайдалану мақсаты	30
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	30
1.3 Электр қауіпсіздігі	31
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	33
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	33
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	34
1.7 Температура туралы ескертулер...	34
1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	35
1.9 Индукция	35
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	36
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	36
2.1 Қалдықтар туралы директива	36
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	36
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	36
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	36
3 Өніміңіз	37
3.1 Өнім ақпараты	37
3.2 Техникалық сипаттамалар.....	38
4 Бірінші рет қолдану.....	39
4.1 Бастапқы тазалау.....	39
5 Плитаны қалай пайдаланамыз.....	39
5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	39
5.2 Плитаны басқару блогы	42
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат.....	47
6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер.....	47
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	48
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	48
7.2 Плитаны тазалау	50
7.3 Басқару тақтасын тазалау.....	50
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	50



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

КК

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қаупінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және

қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.

- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.
- Қазандар мен табалардың тұтқаларын есептегішке қарай бұраңыз, сонда балалар оларды ұстап, күйіп қалмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.

- Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:

1. Розеткадан толықтай суырыңыз.
2. Қуат сымын кесіп, оны өнімнен ашасымен бірге ажыратыңыз.
3. Балалардың өнімге кірмеуін қадағалаңыз.
4. Күту режимінде тұрған өніммен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.

1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.

- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
- (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
- Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
- Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
- Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
- Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
- Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда

мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.

- Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.

Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:

- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ

болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.

- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.
- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.

- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға

салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.

- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:

Газдың барлығын және (бар болса) электр қыздырғыш плиталарын өшіріңіз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғы бетін тимеңіз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.



1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.
- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.

- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Қатты немесе сұйық маймен пісірген кезде, пешті қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз; өнімді розеткадан ажыратыңыз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы шүберекпен (және т.б.) жабыңыз.
- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.

1.9 Индукция

- Электр қуатымен жұмыс істейтін пісіру аймақтары озық «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен қуатты үнемдейтін пештің индукциялық аймақтарында индукциялық пісіруге жарамды

ыдыстарды пайдалану керек, әйтпесе пісіру аймағы жұмыс істемейді. Толық ақпаратты «Кәстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.

- Индукциялық плита магнит өрісін тудыратындықтан, ол кардиостимуляторлар немесе инсулин помпалары сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Қолданудан кейін аймақты басқару панелінен жабыңыз, кастрюль сенсорына сенбеңіз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызады.
- Металл заттарды пештің астындағы жәшіктерде сақтамаңыз. Ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде мұндағы материалдар қызуы мүмкін.
- Индукциялық пештің үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты электрондық құрылғыларды қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

КК

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылғыны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

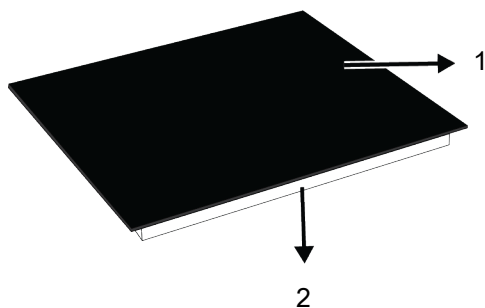
Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

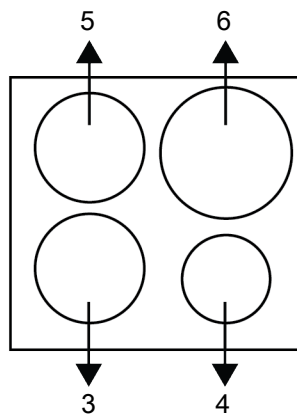
3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты

КК



- 1 Шыны әзірлеу беті
- 3 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 5 Индукциялық әзірлеу аймағы



- 2 Төменгі корпус
- 4 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 6 Индукциялық әзірлеу аймағы

3.2 Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	52 /590 /520 *
Орнаылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Кернеу/жиілік	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	max. 7,2 kW

Әзірлеу аймақтары	
Алдыңғы сол жақ	
Алдыңғы сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт
Алдыңғы оң жақ	
Алдыңғы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	145 мм
Қуат	1600 Вт / Күшейткіш 1800 Вт
Артта сол жақ	
Артта сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт
Артқы оң жақ	
Артқы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	210 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт
* Техникалық кестеде көрсетілген плита биіктігі өнімнің төменгі корпусының биіктігі болып табылады.	

	Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.
	Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.
	Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

4.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымкыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс арудан аулақ болыңыз.

5 Плитаны қалай пайдаланамыз

5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Түз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.
- Әр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кәстрольдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.

- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

Индукциялық пештің жұмыс принципі

Индукциялық плита ашық тізбекке ұқсайды. Тізбек оған индукциялық пісіруге жарайтын ыдыс-аяқ / ыдыс орнатылған кезде және әйнек бетінен төмен электронды жүйе магнит өрісін тудырғанда аяқталады. Кәстрөлдердің / ыдыстардың металл негізі осы магнит өрісінен энергия алу арқылы қызады. Осылайша, жылу плитаның бетінде емес, тікелей оның үстіндегі кәстрөлдерде/табаларда пайда болады. Шыны бет әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының қызуымен қызады.

Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

Индукциялық плиталар кейбір артықшылықтарды ұсынады, өйткені жылу тікелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/табаларына берiледi.

- Эзiрлеу кезiнде асып кететiн тағамдар тез жанбайды, өйткенi тiкелей шыны эзiрлеу бетi қыздырылмайды. Ол оңайырақ тазаланады.
- Эзiрлеу жылдамырақ болады, өйткенi жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiнде/табаларында туындайды. Осылайша, ол плитаның басқа түрлерiмен салыстырғанда уақыт пен энергияны үнемдейдi.
- Жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/таабаларына берiлетiндiктен, жылу шығыны болмайды және бұл эзiрлеудi тиiмдiрек етедi.
- Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары эзiрлеу бетiнен алынған кезде жылу берудiң тоқтайтыны және эзiрлеу бетiнiң тiкелей қызбайтыны эзiрлеу кезiнде болуы мүмкiн сәтсiз жағдайлардан қауiпсiздеу пайдалануды қамтамасыз етедi.

Қауiпсiз жұмыс үшiн:

- Майдың аз мөлшерi жағылған немесе майсыз пайдаланылатын (тефлон түрi) жабыспайтын эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланғанда, жоғары қыздыру деңгейлерiн тандамаңыз.
- Шыны эзiрлеу бетiн бiрдеңе қоюға болатын бет ретiнде немесе кесетiн бет ретiнде пайдаланбаңыз.
- Ас үй құралдары немесе кәстрөл қақпақтары сияқты металл заттарды плитаға қоймаңыз, олар қызып кетуi мүмкiн.
- Эзiрлеу үшiн ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз. Алюминий фольгаға оралған тағамды индукциялық аймаққа ешқашан қоймаңыз.
- Несие карталары немесе таспалар сияқты магниттiк заттарды жұмыс iстеп тұрғанында плитадан алыс ұстаңыз.
- Егер плитаның астында тұмпапеш бар болса және жұмыс iстеп тұрса, плитадағы датчиктер эзiрлеу деңгейiн төмендетуi немесе плитаны өшiруi мүмкiн.

- Плитада автоматты өшiру жүйесi бар. Бұл жүйе туралы толық ақпарат келесi бөлiмдерде берiлген. Алайда, эзiрлеу үшiн түбi жiнiшке кәстрөлдердi пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады, ал ыдыстың түбi балқып, автоматты өшiру жүйесi iске қосылмай тұрып эзiрлеу бетi мен құрылғыны зақымдауы мүмкiн.

Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары

Индукциялық плитада индукциялық эзiрлеумен үйлесiмдi екендiгi туралы жапсырмасы немесе ескертуi бар ферромагниттiк, сапалы эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдалану керек. Әдетте, темiр құрамы неғұрлым жоғарырақ болса, эзiрлеу кәстрөлдерiнiң/табаларының жұмысы соғұрлым жақсырақ болады. Пiсiруге арналған кәстрөлдердiң /кәстрөлдердiң негiзгi диаметрi индукциялық аймаққа сәйкес келуi керек. Ұсынылған өлшемдер төменде тiзiлген.

Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

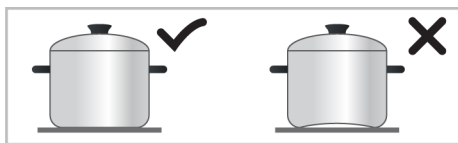
- Құйылған темiрден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесiмдi екенiн көрсететiн этикеткасы немесе ескертуi бар)

Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

- Алюминий кәстрөлдер/табалар
- Мыстан жасалған кәстрөлдер/табалар
- Жезден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Шыны кәстрөлдер/табалар
- Қыш бұйымдар
- Керамика және фарфор

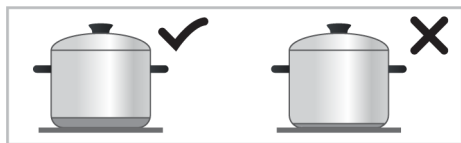
Ұсыныстар:

- Түбi тегiс эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдаланыңыз. Дөңес немесе ойыс түптерi бар кәстрөлдердi/табаларды пайдаланбаңыз.

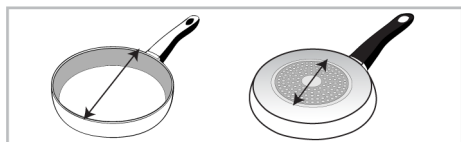


- Тек түптерi қалың, өңделген эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбi жiнiшке кәстрөлдердi

пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады және ыдыстың түбі еріп, автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін. Үшкір жиектер бетте сызаттар тудыруы мүмкін.

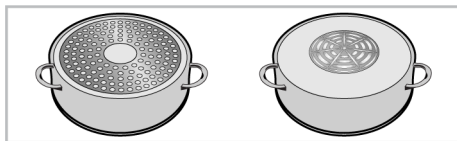


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы мүмкін. Осылайша, әзірлеу плитасын ферромагниттік өрістің өлшеміне сәйкес таңдау керек.



- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды

қамтитын түбі болады. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының бұл түрлері жеткілікті мөлшерде қыздырылмауы немесе индукциялық плита оларды мүлде анықтамауы мүмкін. Кейбір жағдайларда жаман кәстрөлдерінде/табаларында туралы ескерту пайда болуы мүмкін.



- i** Ас пісіру беттерін таңдауға арналған оң және сол жақтағы ыдыстарды және ортадағы ас пісіру беттерін тең бөлу индукциялық ас пісіру беттері бірнеше тағамды пісірген кезде пісіру өнімділігіне оң әсер етеді.

Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру
Төмендегі әдістерді пайдаланып, кәстрөліңіз индукциялық плитада әзірлеумен үйлесімді екенін тексеріңіз.

1. Кәстрөл түбінде магнит болса, ол үйлесімді.
2. Егер кәстрөлді индукциялық плитаға қойып, плитаны қосқан кезде  жыпылықтамаса, ол үйлесімді.

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

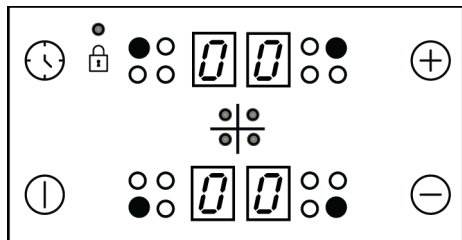
Әзірлеу аймағының диаметрі - мм	Кәстрөлдің диаметрі - мм
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мин. 100 - макс. 180
Беті кең (ікемді) әзірлеу аймағы	ені 230 - ұзындығы 390

Индукциялық плиталардың әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын анықтауы кәстрөлдердің/табалардың түбіндегі ферромагниттің диаметрі мен материалына байланысты. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының анықталуын қамтамасыз ету және тиімді әзірлеуге қол жеткізу үшін

әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын плитаның өлшеміне сәйкес таңдау керек. Плита өлшемдеріне ұсынылған әзірлеу кәстрөлдері/табалары өлшемдері жоғарыда келтірілген.

Қайнау әрекеті кастрөлдің түріне, кастрөлдің мөлшері мен пісіру алаңының мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Біртекті қайнату үшін бір сатылы үлкен пісіру алаңын пайдалануға болады.

5.2 Плитаны басқару блогы



Пернелер :

- ① Қосу/өшіру пернесі
- ⌚ Таймер пернесі
- ⊕ Арттыру пернесі
- ⊖ Азайту пернесі

Таңбалар :

- 🔒 Пернелер құлпы таңбасы

Әзірлеу аймағын таңдау пернелері :

- Артқы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- Алдыңғы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- Алдыңғы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- Артқы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі

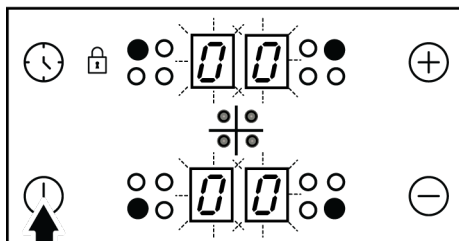
Басқару тақтасына арналған жалпы ескертулер

- Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көріністер мен функциялар пісіру тақтасының үлгісіне байланысты әр түрлі болады.
- Бұл өнім тұртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Тұртпелі басқару тақтасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.
- Басқару тақтасын әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. беттегі ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін.

Үлкенірек пісіру алаңын пайдалану индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

Пісіру тақтасын іске қосу

1. Басқару тақтасындағы ① түймешігін түртңіз.
- ⇒ “0” белгішесі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.



- ① 20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

Пісіру тақтасын өшіру

1. Басқару тақтасындағы ① түймешігін түртңіз.
- ⇒ Пісіру тақтасы өшіп, Күту режиміне оралады.

- ① Пісіру аймағы бейнебетінде көрсетілетін “H” немесе “h” белгісі пісіру аймағының әлі ыстық екенін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

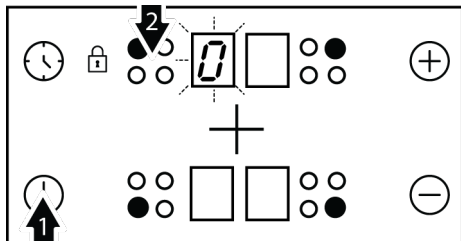
Сақталған ыстық көрсеткіші

Пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын “H” белгісі пісіру тақтасының әлі ыстық екенін білдіреді және тағамды жылы ұстау үшін қолданылады. Бұл белгі кейін “h” белгісіне ауысып, пісіру тақтасының шамалы ыстық екенін білдіреді.



Қуат жоқ болғанда, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді.

Пісіру аймақтарын іске қосу



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ① түймешігін түртіңіз.
2. Іске қосу үшін, пісіру аймағының таңдау түймешігін түртіңіз.
⇒ “0” белгісі пісіру аймағы бейнебетінде көрсетіліп, тиісті бейнебет одан әрі жарықтандырылады.



20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

Температура деңгейін орнату

⊕ немесе ⊖ түймешіктерін температураны “1” және “9” немесе “9” және “1” мәндеріне орнату үшін түртіңіз.



1–7 деңгейлерінде кастрөлдегі су немесе май қайнауы немесе тоқтауы мүмкін. Бұл пайдаланушының өнім жүйелі қосылып өшеді деп ойлауына әкелуі мүмкін. Су немесе май мөлшері аз болғанда бұл жағдай қателік болмайды; жай ғана өнімді пайдалану жолы болып есептеледі.



280 мм индукциялық пештегі пісіру аймақтың сыртқы бөлігі (құрылғыңыз 280 мм индукциялық пештің пісіру аймағымен жабықталған жағдайда) тек пісіру аймағының бетін толығымен жабатын кең кастрөл қойылғанда және температура 8 деңгейден жоғары мәнге орнатылғанда ғана белсендіріледі.

Пісіру аймақтарын өшіру:

Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температура деңгейін “0” мәніне дейін төмендету:** Пісіру аймағын өшіру үшін, температураны “0” деңгейіне төмендетіп реттеңіз.
2. **Қажетті пісіру аймағы белгісін біраз түртіңіз:** Пісіру аймағын іске қосу үшін, тиісті белгісін біраз басып, температураны “0” мәніне төмендетіңіз.
3. **Қажетті пісіру аймағы үшін таймер опциясындағы өшіру функциясын қолдану:** Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. “0” немесе “00” мәні тиісті бейнебетте көрсетіледі. Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

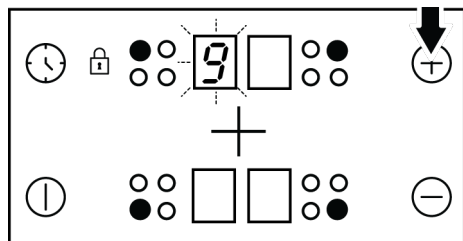
Жоғары қуат (Көмекші) Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

жылдам қыздыру үшін, “Р” көмекші функциясын қолдануға болады. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Көмекші функциясы барлық пісіру аймақтарында қол жетімді емес болуы мүмкін.

Жоғары қуатты іске қосу (Көмекші):

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ① түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.

3. $\oplus$ немесе $\ominus$ түймешігін түртіп, алдымен “9” деңгейіне жетіңіз.



4. Пісіру аймағы “9” деңгейінде болғанда, $\oplus$ түймешігін бір рет түртіп, пісіру аймағы температурасын “P” деңгейіне орнатыңыз.

Жоғары қуатты өшіру (Көмекші):

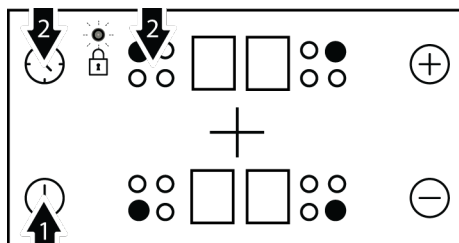
- Көмекші функциясын өшіру үшін, $\ominus$ түймешігін түртіп, температура деңгейін “9” мәніне орнатыңыз. Пісіру аймағын көмекші режимінен шығып, “9” деңгейінде жұмыс істей береді.
- Температура деңгейін төмендету үшін, $\ominus$ түймешігін түртіңіз немесе пісіру аймағын толығымен өшіру үшін, температура деңгейін “0” мәніне дейін төмендетіңіз.

Түймешіктерді құлттау

Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, қатенің кесірінен функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында түймешіктерді құлттау мүмкіндігін іске қосуға болады.

Түймешіктерді құлттау функциясын қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, $\odot$ түймешігін түртіңіз.
2. Түймешіктерді құлттау функциясын іске қосу үшін, $\odot$ және $\bullet\bullet$ түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.



⇒ Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі $\odot$ нүктесі жаңады.

i Түймешіктер құлтталған кезде пісіру тақтасын өшірсеңіз, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасын қайта іске қосқан кезде жұмыс істейді. Түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасы әрекет ету мақсатында өшіп тұруы керек.

Түймешіктерді құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, $\odot$ және $\bullet\bullet$ түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.
- ⇒ Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі $\odot$ нүктесі жоқ болады.

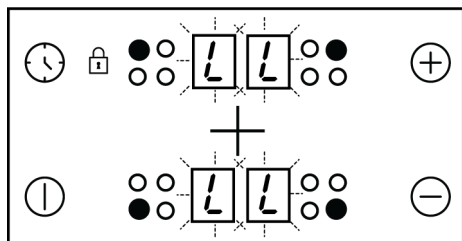
Балалардан құлттау Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Балалардың абайсызда пісіру аймағына жакындап қалуын алдын алу мақсатында пісіру тақтасын қорғай аласыз. Балардан құлттау функциясы Күту режимінде ғана іске қосылып, өшеді.

i Электр қуаты өшіп қалған жағдайда балалар құлпы жойылады.

Балардан құлттау функциясын іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, $\odot$ түймешігін түртіңіз.
2. $\ominus$ және $\oplus$ түймешіктерін бір уақытта “бип” сигналынан кейін түртіп, $\oplus$ түймешігін Балардан құлттау функциясын іске қосу үшін түртіңіз.



⇒ Балардан құлттау функциясы іске қосылып, “L” белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.

Балардан құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, пісіру тақтасын іске қосу үшін ① түймешігін түртіңіз.
2. ⊖ және ⊕ түймешіктерін бір уақытта “бип” сигналынан кейін түртіп, Балардан құлттау функциясын өшіру үшін ⊖ түймешігін түртіңіз.

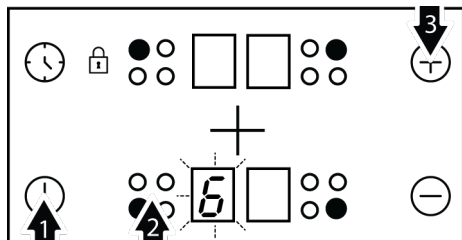
⇒ Балардан құлттау функциясы өшіп, “L” белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде жоғ болады.

Таймер функциясы

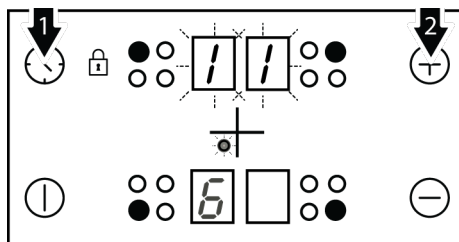
Бұл функция пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пештің қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы таңдалған уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ① түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.



3. Қажетті температура деңгейін орнату үшін, ⊕ немесе ⊖ түймешіктерін түртіңіз.
4. Таймерді іске қосу үшін, ⊖ түймешігін түртіңіз.
⇒ “00” белгісі таймер бейнебетінде жанып, ондық бөлгіштері таңдалған пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.



① артқы оң жақ пен сол жақ пісіру аймағы бейнебеттері таймер белсенді болғанда таймер бейнебеті функциясын атқарады.

5. қажетті уақытты орнату үшін, ⊕ немесе ⊖ түймешіктерін түртіңіз.

① Таймерді пісіру аймақтары қолданылғанда ғана орнатуға болады.

① Таймерді басқа пісіру аймақтарына орнату үшін, жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз.

① Пісіру аймағы мен температура мәні таңдалмаса, таймерді реттеу мүмкін емес.

① Таймер орнатылған пісіру аймағы таңдалғанда, қалған уақытты көру үшін, ⊖ түймешігін қайтадан түртіңіз.

Таймерді өшіру

Орнатылған уақыт аяқталғанда, пісіру тақтасы автоматты түрде өшіп, дыбыстық ескерту шығады. Дыбыстық ескертуді өшіру үшін, кез келген түймешікті басыңыз.

Таймерлерді алдын ала өшіру

- ✓ Таймерді алдын ала өшіру үшін, пісіру тақтасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады.
- 1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.
- 2. Таймерді іске қосу үшін, ⌚ түймешігін түртіңіз.
- 3. Таймер бейнебетінде “00” мәні көрсетілгенше, ⊖ түймешігін “00” мәніне орнату үшін түртіңіз.
- ⇒ Қажетті пісіру аймағы бейнебетіндегі нүкте пішіміндегі шам мен таймер бейнебеті өздігіне **толығымен** біраз жыпылықтап болған соң өшіп, таймер іске қосылмайды.

Индукциялы пісіру аймақтарын қауіпсіз және тиімді қолдану

Әрекет ету қағидалары: Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде тікелей пісіру ыдысын қыздырады. Сондықтан, оның басқа пісіру тақтасы түрлерімен салыстырғанда артықшылықтары бар. Ол тиімдірек жұмыс істейді және пісіру тақтасының беті қызып кетпейді.

Индукциялы пісіру тақтасында жоғары қолдану қауіпсіздігімен қамтамасыз ететін үздің қауіпсіздік жүйесі бар.



Пісіру тақтасында үлгіге байланысты 145, 180, және 210-280 мм. индукциялы пісіру аймақтары бар болуы мүмкін. Индукция мүмкіндігімен әрбір пісіру аймағы қойылатын ыдыс диаметрмен сәйкес келеді. Қуат ыдыс пісіру аймағымен байланысқан жағдайда ғана артады. Сонда қуат аз мөлшерде тұтынылады.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймағы қосулы тұрғанда, пісіру аймағы автоматты түрде нақты уақыт өткен соң өшеді (1-кестені қараңыз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді. Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады. Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта іске қоса алады.

Температура деңгейі	Әрекет ету уақытының шегі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 мин.
P (Көмекші)	5-10 мин. *
(*) Пісіру тақтасы 5 минуттан соң 9-деңгейге төмендейді	

Кесте 1: 1-кесте: Әрекет ету уақытының шегі

Қызып кетуден қорғау

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын сенсорлар бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Белсенді пісіру аймағы өшірілуі мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендеуі мүмкін.
Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі

Пісіру тақтасында Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі бар. Басқару тақтасында дейін тасып кетсе, жүйе қуат қосылымын бірден үзіп, пісіру тақтасын өшіреді. Сол уақытта **“F”** ескертуі бейнебетте көрсетіледі.

Нақты қуатты орнату

Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде командаларға бірден жауап береді. Ол қуат

параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Сонда пісіру ыдыстың (суы, сүті және т.б. бар) тасып кетуін алдын алады.



Түртпелі басқару тақтасының беті қатты бұға шалдықса, басқару жүйесі толығымен өшіп қалып, ақаулық туралы сигнал беруі мүмкін.



Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Қате әрекеттер жасалуы мүмкін.

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз.

6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз! Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

Әзірлеу үстелі

- Тағамдарды қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.
- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.
- Тамақ өнімдеріне арналған пісіру температурасы мен уақытының мәні рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер диапазон түрінде берілген.

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Еріту		
Шоколадты еріту (мысалы, Dr.Oetker бренді, ащы шоколад 55-60% какао, 150 г)	1	20 ... 30
Май (200 г)	6	5 ... 6
Kaynatma, Isıtma ve Sıcak TutmaҚайнату, қыздыру, жылы ұстау		
Су 1 л (Қайнату)	P	3 ... 5
Су 3 л (Қайнату)	P	8 ... 10
Сүт 1 л (Қайнату)	6	4 ... 6
Сүт 1 л (Жылы ұстау)	1-2	18 ... 22

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Көкөніс майы (Қыздыру) (Күнбағыс дәнінен жасалған май 0,5 л)	8	3 ... 5
Қайнату		
Қабығы ашылған картоп ірі етіп туралған (2 дана үлкен өлшем)	9	12 ... 14
Аксерке сүбесі	8	10 ... 15
Сосиска	9	2 ... 4
Паста (150 г)	8	8 ... 12
Әзірлеу, қуыру		
Күріш тамағы (200 г күріш)	6	8 ... 14
Пазля *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Бұршақ пен нұтты қайнату Қайнату - Ашуре үшін	9	5 ... 6
Бұршақ пен нұтты қайнату әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
Бидай Қайнату - Ашуре үшін	9	2 ... 5
Бидай әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
Ашуре - Барлық ингредиенттер	8	20 ... 25
Көкөністер қосылған жіліншік **		
Көкөністерді қуыру	9	3 ... 8
Пісіру	4-5	120 ... 150
Сорпалар (Мысалы, жасымық сорпасы)	6-7	17 ... 20
Аз майда қуыру		
Теңіз алабұғасының сүбесі	8	3 ... 7
Сүйексіз стейк ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Сосиска	8	2 ... 5
Қуырылған жұмыртқа	7	4 ... 8
Қуырылған картоп		
Бауырсақ	8	13 ... 16
Шницель	8	5 ... 7
Наггетс	8	4 ... 6
* Уок кәстрөлі ұсынылады.		
** Құйылған таба/кәстрөл ұсынылады.		

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін

- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.

- Тазалау үшін бумен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).
- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қышқылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас бөліктерінде қатты дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.

Інох – тот баспайтын беттер

- Інох тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе інох бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және інох беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.

- Шыны және інох беттеріндегі қак, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қак тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.

- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Плитаны тазалау

Шыны эзірлеу беті

Шыны эзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

- Күңгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күтпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны эзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.
- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.
- Қосу/өшіру пернесін басқан кезде плита қосылмаса >>> Оны розеткадан ажыратып, розеткаға қоспас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз.
- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

- Сәйкес кәстрөлдерді қолдануға болмайды. >>> Кәстрөлдеріңізді тексеріңіз.

Убелгішесі плита аймағының дисплейінде әрқашан жанып тұрады.

- Кәстрөлдерді жұмыс істейтін плитаға қоюға болмайды. >>> Плита аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кастрюль индукцияға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті таңдалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.
- Кәстрөл немесе плита аймағы тым ыстық болуы мүмкін. >>> Олардың суығанын күтіңіз.

Таңдалған плита аймағы жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен өшеді.

- Таңдалған бөліктің пісіру уақыты біткен болуы мүмкін. >>> Жаңа пісіру уақытын орнатуға немесе пісіруді аяқтауға болады.
- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.
- Сенсорлық басқару тақтасын нысан жауып алған болуы мүмкін. >>> Панельдегі нысанды алып тастаңыз.

Плита аймағы қосулы болса да, кастрюль қызбайды.

- Кәстрөл индукциялық плитаға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті таңдалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.

Салқындату желдеткіші плита өшірілген болса да жұмысын жалғастырады.

- Бұл қате емес. Салқындату желдеткіші плитадағы электронды жабдық тиісті температураға түскенше жұмысын жалғастырады.

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 2	Дисплей мен тұтқа интерфейс тақтасы арасындағы байланыс қатесі	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 22 E 26	Индукциялық плита қызып кетті.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Плита температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады.
E 46	Бір немесе бірнеше перне 10 секундтан астам уақыт басулы күйде болады. Басқару панелінде қандай да бір зат қалып қалған немесе басқару құралы буланған.	Қолыңызды плитадан алған кезде мәселе шешіледі. Басқару панелін тазалаған соң мәселе шешіледі.
E 47	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылып жатқан жоқ.	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылған кезде қате жойылуы керек.

Ықтимал шулар мен себептері

- **Желдеткіш шуы:** пеш құрылғының температурасына сәйкес автоматты түрде іске қосылатын желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға байланысты әртүрлі деңгейлерде жұмыс істейді.
- **Трансформатордың жұмыс шуы сияқты төменгі дыбыс:** бұл индукциялық технологияның сипатына байланысты. Жылу пісіруге арналған ыдыстың түбіне тікелей берілетіндіктен, мұндай ызылдаған дыбыстар пісіру ыдысының материалына сәйкес естілуі мүмкін. Осылайша, әртүрлі ыдыс-аяктармен әртүрлі шу естілуі мүмкін.
- **Жарылған шу:** Мұның себебі пісіру ыдысының негізінің құрылымы мен материалында. Пісіруге арналған ыдыс әртүрлі материалдардан тұратын әртүрлі қабаттардан жасалған болса, жарылған дыбыс естілуі мүмкін.
- **Ыңылдаған дыбыс:** әр түрлі пісіру деңгейлерімен пісіру үшін пештің бір жағындағы екі пісіру алаңы пайдаланылғанда, шырылдаған дыбыс естілуі мүмкін.

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 1 – E 15	Индукциялық плитадағы байланыс қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 16 – E 21	Индукциялық плитадағы температура сенсорының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 23 E 24	Индукциялық плитадағы бағдарламалық жасақтама қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 25	Индукциялық плитадағы желдеткіш жұмысының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 31 – E 45	Индукциялық плитадағы электронды тактаның аппараттық қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 48 E 49 E 51	Индукциялық плитадағы сенсор қатесі.	Сенсорлық жабдық жұмыс жағдайларына сәйкес болуы керек. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 52 – E 57	Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Сенсор температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.

Tere tulemast!

Hea klient,

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

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

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

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1	EE- Ohutusjuhised.....	56
1.1	Mõeldud kasutamiseks.....	56
1.2	Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus	56
1.3	Elektriohutus.....	57
1.4	Transpordiohutus.....	59
1.5	Paigaldamise ohutus	59
1.6	Kasutusohutus	60
1.7	Hoiatused temperatuuri kohta.....	60
1.8	Toiduvalmistamise ohutus	61
1.9	Induktsioon	61
1.10	Hooldus- ja puhastusohutus.....	61
2	Keskkonnajuhised	62
2.1	Jäätmedirektiiv	62
2.1.1	Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	62
2.2	Pakendi teave	62
2.3	Soovitused energiasäästuks	62
3	Teie toode.....	63
3.1	Toote tutvustus	63
3.2	Tehniline kirjeldus	64
4	Esmakasutus.....	65
4.1	Seadme esmane puhastamine.....	65
5	Pliidiplaadi kasutamine	65
5.1	Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	65
5.2	Juhtpaneel	68
6	Üldteave küpsetamise kohta	72
6.1	Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	72
7	Hooldus ja puhastus.....	74
7.1	Üldteave puhastamise kohta	74
7.2	Pliidiplaadi puhastamine	75
7.3	Juhtpaneeli puhastamine	75
8	Veaotsing.....	75



1 EE- Ohutusjuhised

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



1.1 Mõeldud kasutamiseks

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

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



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

õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.

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

- Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:

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



1.3 Elektriohutus

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

vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

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

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

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

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

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

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

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

1.4 Transpordiohutus

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

1.5 Paigaldamise ohutus

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

pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

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

1.6 Kasutusohutus

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

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

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.

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

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

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

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

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

1.9 Induktsioon

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

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

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

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

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

ET

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

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

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

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

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



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

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

Vastavus RoHS direktiivile:

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

2.2 Pakendi teave

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

2.3 Soovitused energiasäästuks

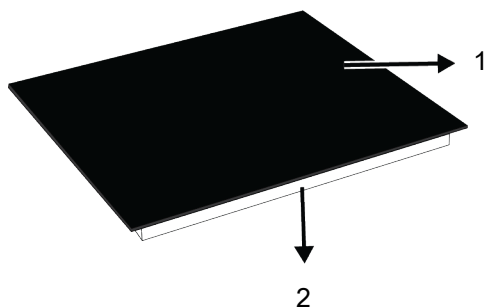
EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

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

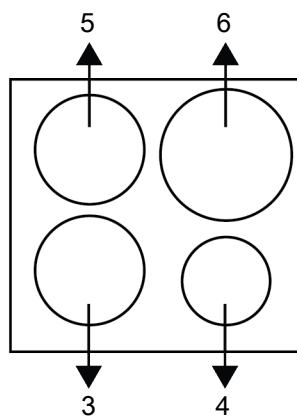
- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/pannide ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid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

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



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



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

ET

3.2 Tehniline kirjeldus

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

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

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

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

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

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

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

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

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

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

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

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

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

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

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

Ohutuks käsitlemiseks:

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

väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet.

Keedupotid/pannid

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

Sobivad keedupotid/pannid:

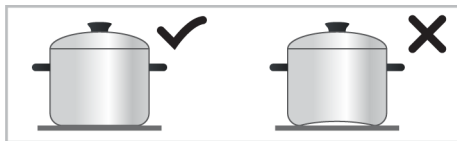
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsooniga toiduvalmistamiseks)

Soovimatud keedupotid/pannid:

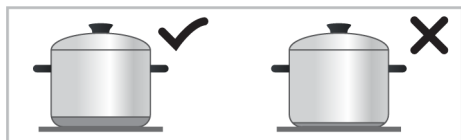
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

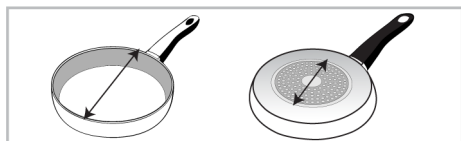
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



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

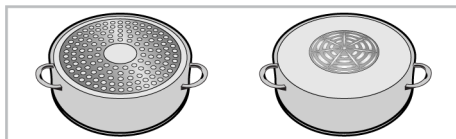


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida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



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

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



ET



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

Keedupottide/pannade proovilepanek

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

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

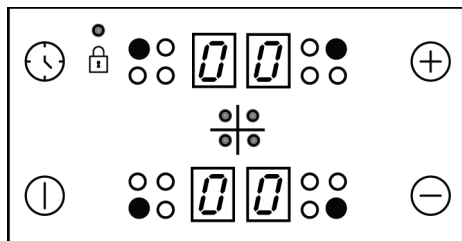
Soovitavad keedupottide/pannade suurused

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

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

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

5.2 Juhtpaneel



Klahvid :

- ⓘ Toitenupp
- 🕒 Taimer klavh
- ⊕ Suurendamise klavh
- ⊖ Vähendamise klavh

Sümbolid :

- 🔌 Klahvilukustuse sümbol

Kuumutusala valikuklahvid :

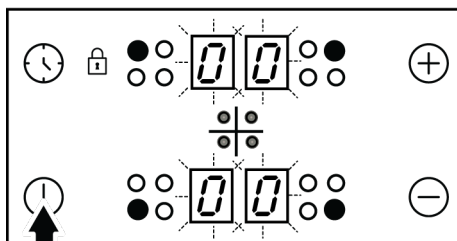
- Tagumise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise parempoolse kuumutusala valikuklahv
- Tagumise parempoolse kuumutusala valikuklahv

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

- 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 torked.

Pliidi sisselülitamine

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



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

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi ⓘ.
- ⇒ Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

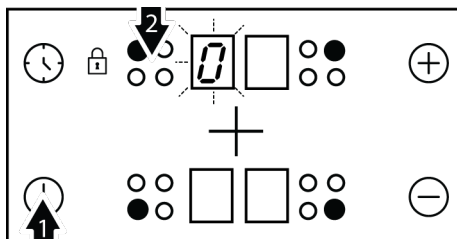
ⓘ Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

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.

ⓘ 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.



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

Temperatuuritaseme määramine

Määrake klahviga ⊕ või ⊖

temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".



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.



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:

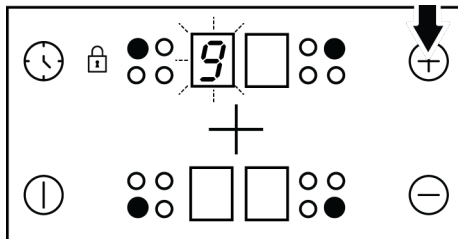
1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0":** Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini "0".
2. **Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel:** Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini "0".
3. **Soovitud 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 varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval 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 ①.
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:

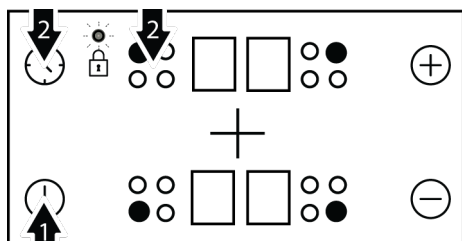
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi ⊖ ja valige temperatuuritase "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi ⊖ või lülitada keeduala üldse välja, määraates temperatuuritasemeks "0".

Klahvilukkk

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

Klahviluku rakendamine

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitit ①.
2. Klahviluku aktiveerimiseks puudutage korraga klahve ⌚ ja ○○.



⇒ Rakendub klahvilukk ja süttib tähise  juurde kuuluv punkt.

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

Klahviluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, puudutage korraga klahve ⌚ ja ○○.
- ⇒ Klahvilukk lülitub välja ja tähise  juurde kuuluv punkt kustub.

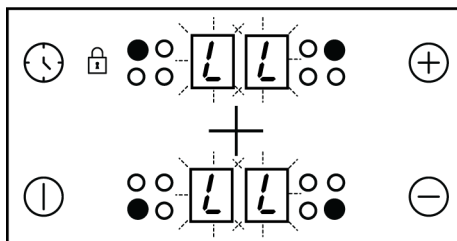
Lapselukk See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

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

 Elektrikatkestuse korral lapselukk tühistatakse.

Lapseluku aktiveerimine

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitit ①.
2. Puudutage korraga klahve ⊖ ja ⊕. Pärast helisignaali puudutage lapseluku aktiveerimiseks klahvi ⊕.



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

Lapseluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk töötab, puudutage pliiidi sisselülitamiseks klahvi ①.
2. Puudutage korraga klahve ⊖ ja ⊕. Pärast helisignaali puudutage lapseluku väljalülitamiseks klahvi ⊖.

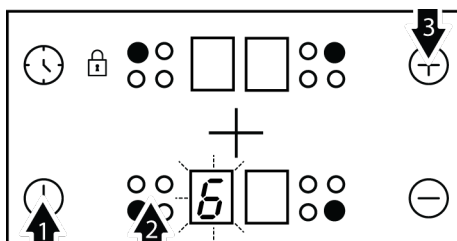
⇒ Lapselukk lülitub välja ja tähis "L" kustub kõigi keedualade näidikul.

Taimeri funktsioon

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

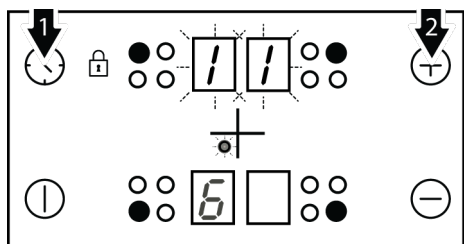
Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitit ①.
2. 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.



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

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi ⊕ või ⊖.



Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.



Korrake eespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.



Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.



Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades uuesti klahvi ⊖.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaal 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.



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 kasutaja keeduala uuesti käivitada.

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	20-30 minut
P (võimendus)	5-10 minut*
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Tabel 1: Tööaja piirangud

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 pritsmekaitsesüsteem. 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 induktsoonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) voolamist üle ääre isegi ennetada.



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 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

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

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

Toiduvalmistamise nõuannete tabel

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Sulatamine		
Šokolaadi sulatamine (nt kaubamärgi Dr.Oetker, mõrušokolaad 55–60% kakaosisaldusega, 150 g)	1	20 ... 30
Või (200 g)	6	5 ... 6
Keetmine, kuumutamine, soojana hoidmine		
Vesi 1 l (Keetmine)	P	3 ... 5
Vesi 3 l (Keetmine)	P	8 ... 10
Piim 1 l (Keetmine)	6	4 ... 6
Piim 1 l (Soojana hoidmine)	1-2	18 ... 22
Taimeõli (Kuumutamine) (Päevalilleseemneõli 0,5 l)	8	3 ... 5
Keetmine		
Koorimata kartulid jämedalt hakitud (2 Tükk suured)	9	12 ... 14
Lõhefilee	8	10 ... 15
Vorst	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Toiduvalmistamine, passeerimine		
Riisiroog (200 g riis)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Ašure (puding) **		
Ubade-kikerherneste keetmine Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	5 ... 6
Ubade-kikerherneste keetmine toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Nisu Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	2 ... 5
Nisu toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Ašure (puding) -Kõik koostisosad	8	20 ... 25
Koot köögiviljadega **		
Köögiviljade passeerimine	9	3 ... 8
Küpsetamine	4-5	120 ... 150
Supid (nt läätse supp)	6-7	17 ... 20
Praadimine vähese õliga		
Meriahvenafilee	8	3 ... 7
Lihaveise välisfileesteik ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Vorst	8	2 ... 5
Praemunad	7	4 ... 8
Friikartulid		
Boursak	8	13 ... 16

ET

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Šnitsel	8	5 ... 7
Nagitsad	8	4 ... 6
* Soovitame kasutada wok-panni.		
** Soovitame kasutada malmist panni/potti.		

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast iga töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäanud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.

- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

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

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast iga töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Klaaspinna

- Klaaspinna puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.

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

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

8 Veotsing

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

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutusplind

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

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada koha, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

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

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.

- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.
- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

Ikoon põleb pliidiplaadi tsooni ekraanil alati.

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

Valitud pliitsoon lülitub töötamise ajal ootamatult välja.

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

Kuigi pliidiplaadi tsoon on sisse lülitatud, pott ei kuumene.

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

Jahutusventilaator töötab ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud.

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

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

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

Võimalikud helid ja põhjused

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

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mittesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsioonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 – E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 – E 21	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 – E 45	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 – E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

ET

