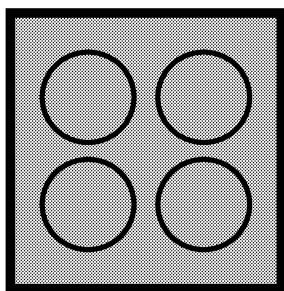


Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



HII 64500 FHTX

DE | SL | ET

185.9277.33/R.AC/01.10.2019/2-1
7757182925

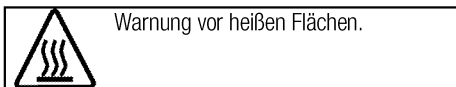
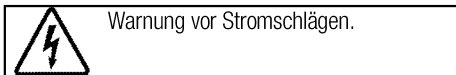
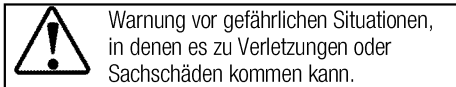
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und

Umwelthinweise

4

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	5
Produktsicherheit	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	7
Altgeräte entsorgen	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen

9

Geräteübersicht	9
Technische Daten	9

3 Installation

10

Vor der Installation	10
Einbauen und Anschließen	10
Transport	13

4 Vorbereitungen

14

Tipps zum Energiesparen	14
Erste Inbetriebnahme	14
Erstreinigung des Gerätes	14

5 Bedienung Kochfeld

15

Allgemeine Hinweise zum Kochen	15
Kochfeld verwenden	17
Bedienfeld	17

6 Reinigung und Wartung

25

Allgemeine Hinweise	25
Kochfeld reinigen	25

7 Problemlösungen

26

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom

Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol

und/oder Drogen beeinträchtigt sind.

- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- VORSICHT: Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden,

dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 15*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

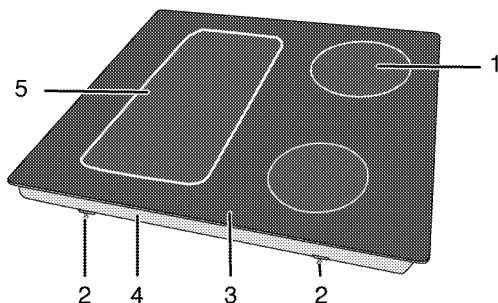
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 4 | Basisabdeckung |
| 2 | Montageklemme | 5 | Induktionskochplatte |
| 3 | Glaskeramikkochfeld | | |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Sicherung	16 A x 2
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145mm
Leistung	1500/2200 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/3700 W



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

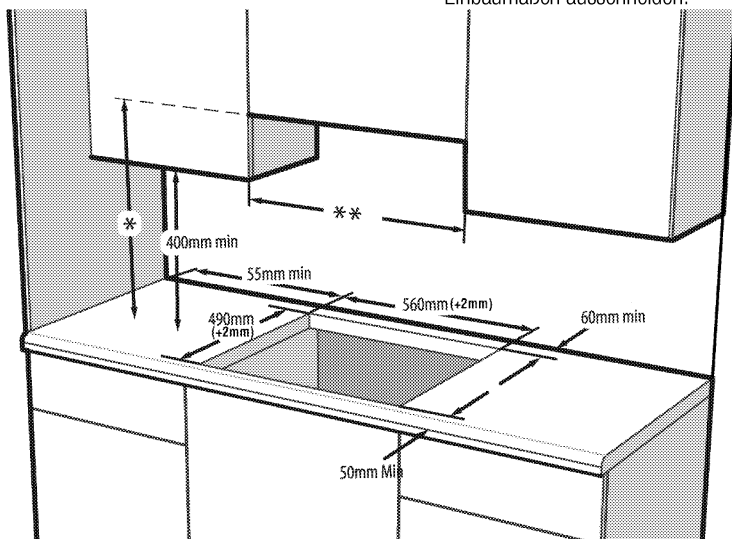
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungtrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen



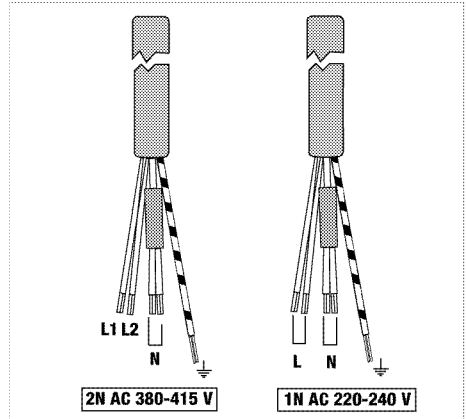
Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3

mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

» oder

- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

3. Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

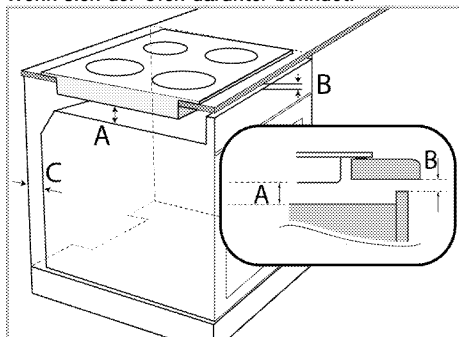
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

» oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



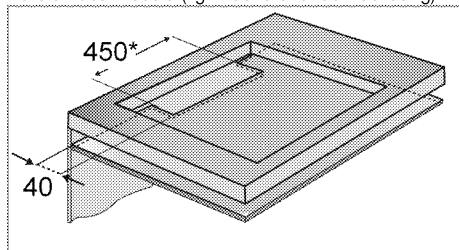
A Minimum 15 mm

B Minimum 2 mm

C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

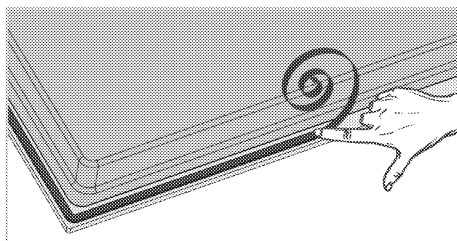
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



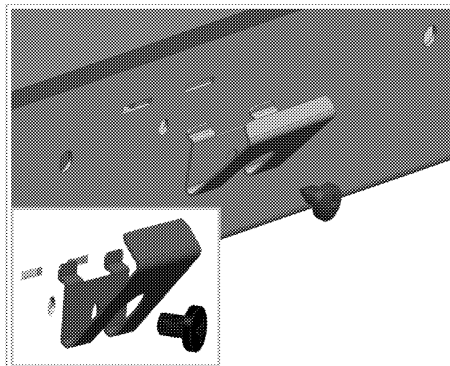
* Minimum

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



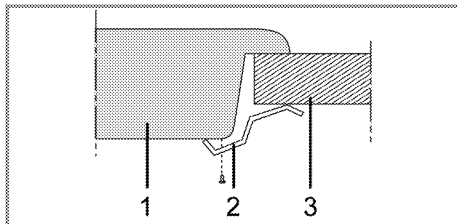
4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



i Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



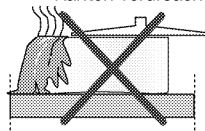
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

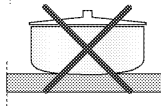
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

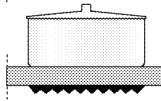
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "E" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das -Symbol blinken abwechselnd.

Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

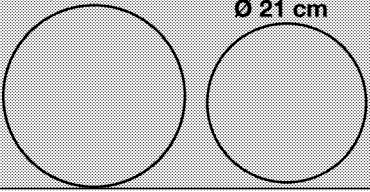
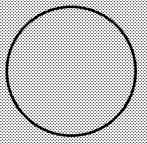
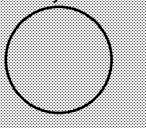


Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

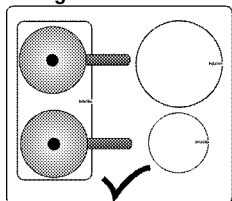


Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

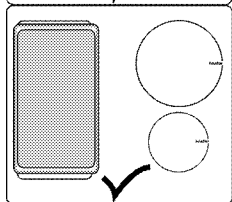
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone Ø 24 cm Ø 21 cm	Normale Kochzone Ø 18 cm	Kleine Kochzone Ø 14,5 cm
		
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	Normale Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	Kleine Kochzone • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

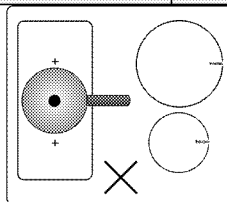
Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.



Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

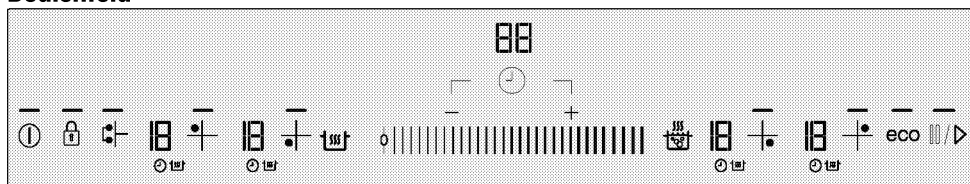
Kochfeld verwenden



GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen



Einstellbereich (Temperaturstufe)

— Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.



Ein-/Austaste



Tastensperre



Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)



Timer-erhöhen-Taste



Timer-verringern-Taste



Schnellheizen-Taste



Warmhalten-Taste



Stopptaste

eco Energiesparmodus-Taste



Flexkochzone-Auswahltaste

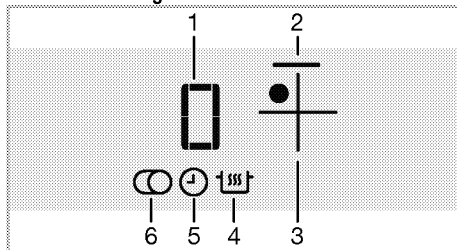


Steuerung der Kochzonenauswahl



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

Kochzonenanzeige



- 1 Temperaturanzeige (0 – 19/ 0 ... 9. (Variiert je nach Produktmodell.))
 - 2 Kochzonenlicht
 - 3 Kochzonenauswahltaste
 - 4 Warmhalten-Symbol (*)
 - 5 Timer-Symbol
 - 6 Mehrsegment-Kochzone-Symbol (*)
- * Je nach Modell unterschiedlich.



Das Gerät wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.



Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "1"-Taste am Bedienfeld.

Das Licht der "1"-Taste leuchtet auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.



Falls innerhalb von 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.



Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "1"-Taste am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.



Wenn das Symbol „H“ oder „h“ nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

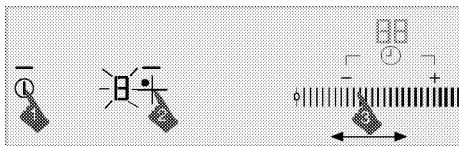
Restwärmearzeige

Das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.



Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmearzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.
2. Berühren Sie die Auswahl-taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol **0** erscheint auf der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.



Falls innerhalb von 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen **0** und **19** aus.

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)



Falls Ihr Kochfeld überhitzt, verringern sich die aktiven Kochzonen aus Sicherheitsgründen auf Stufe 14 (falls eine höhere Stufe aktiv ist) und sie können nicht auf eine hohe Stufe eingestellt werden. Sie können erst dann wieder auf eine hohe Stufe eingestellt werden, wenn die Temperatur Ihres Kochfeldes auf einen sicheren Wert gesunken ist. Falls sich das Kochfeld auf eine kritische Stufe erhitzt, schaltet es sich automatisch ab und die Kochzonen können nicht aktiviert werden.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf **0** einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen auf allen Anzeigen. Das Symbol "⌚" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzensymbols**
Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Flexkochzone einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.
2. Berühren Sie die Flexkochzone-Auswahl-taste
» **0** erscheint in der linken hinteren Kochzonenanzeige, die Leuchte der Flexkochzone blinkt.



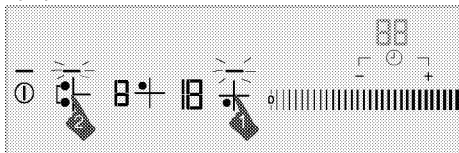
3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen **0** und **19**.

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

» Die Kochzone schaltet sich ein. Falls Sie eine andere Kochzone auswählen oder innerhalb 10 Sekunden keine weiteren Bedienschritte vornehmen, leuchtet die Anzeige der Flexkochzone dauerhaft.

Flexkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

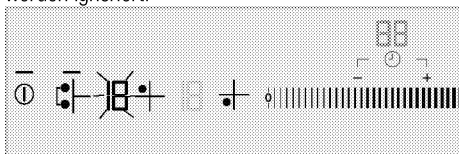
Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Flexkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine größere Kochzonen mit denselben Werten nutzen.



1. Wählen Sie eine der linken Kochzonen aus, während eine oder beide dieser Zonen arbeiten.

2. Berühren Sie die Flexkochzone-Auswahltaste
» Die Temperaturstufe der zuvor ausgewählten Kochzone erscheint in der hinteren linken Kochzonenanzeige, die Anzeige der Flexkochzone blinkt.

» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der ausgewählten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken, nicht vor dem Kombinieren der Kochzonen ausgewählten, Kochzone werden ignoriert.



i Wenn Sie eine der Auswahltasten für die linken Kochzonen berühren, während die Flexkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

» Wenn Sie die Temperatureinstellung später ändern möchten, berühren Sie die Flexkochzone-Auswahltaste und aktivieren die Kochzone. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe über den Einstellbereich ein.

Flexkochzone abschalten

Die Flexkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**

Sie können die Flexkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Flexkochzone**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Flexkochzone selbsttätig ab. **0** erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige. Das Symbol "⌚" in der hinteren linken Kochzonenanzeige verschwindet.

3. **Durch Berühren des Symbols einer der linken Kochzonen**

Wenn Sie das Symbol einer der linken Kochzonen berühren, während die Flexkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

4. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des Flexkochzone-Symbols.**

Wenn Sie das Flexkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

Turboheizen-Funktion

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.

3. Berühren Sie die Taste "🔥".
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie die Taste "🔥", nachdem die Kochzone mindestens 20 Sekunden lang eingeschaltet war.

i Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der

Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

Durch Berühren der Taste "⏏" können Sie die Turboheizen-Funktion jederzeit abschalten.

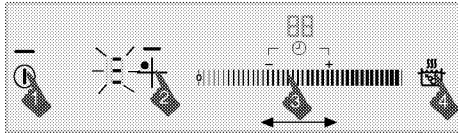
Schnellheizen

Die Schnellheizen-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Praktisch, wenn es einmal schnell gehen muss. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet. Diese Funktion können Sie nutzen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe zuvor auswählen.



Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach Einschalten und Temperatureinstellung der Kochzone auswählen.

Schnellheizen-Funktion auswählen:



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "⏏". Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit hoher Leistung (siehe nachstehende Tabelle). In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Tabelle: Schnellheizen-Betriebszeiten

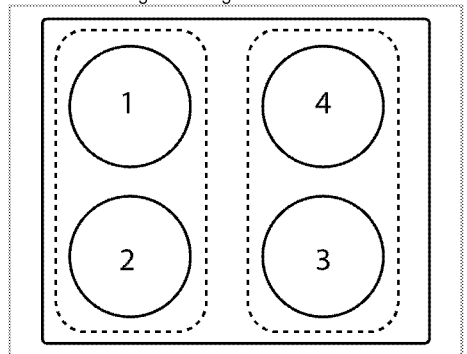
Temperaturstufe		Betriebszeitbegrenzung in Sekunden
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47

7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

2 Garzonen gleichzeitig auf derselben Seite verwenden

Die Leistungs des Kochfeldes kann entsprechend der Anzahl aktiver Zonen geändert werden. Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig verwenden möchten, sollten Sie Zonen auf derselben Seite verwenden. Dies verbessert die Leistung des Garens und der Kochgeschirrerkennung. Die nachstehende Abbildung zeigt den empfohlenen Nutzungsstil zum Einsatz von zwei Garzonen gleichzeitig.



Aufgrund der Gesamtleistungsbeschränkung des Kochfeldes kann sich die Stufe des ersten Kochfeldes im Vergleich zu den Stufen, die bei gleichzeitigem Betrieb der rechten und linken Zonen eingestellt wurden, verringern.

Schnellheizen-Funktion abschalten:

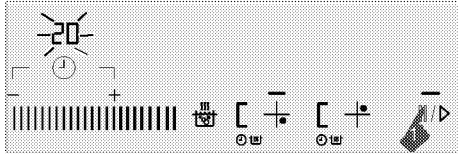
Mit der Taste "⏏" schalten Sie die Schnellheizen-Funktion zu jedem beliebigen Zeitpunkt ab.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine

praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten.

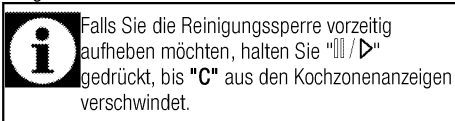
Reinigungssperre einschalten



1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, halten Sie "||| / ▷" gedrückt, bis 20 in der Zeitanzeige des Kochfeldes angezeigt wird.
» "||| / ▷" schaltet sich ein und ein Countdown von 20 startet in der Zeitanzeige. "C" erscheint in den Kochzonenanzeigen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste "ⓘ" ohne Funktion.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten berühren. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die "||| / ▷"-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.



Kindersicherung

Im Bereitschaftsmodus können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Kindersicherung einschalten

1. Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Taste "Ⓐ" so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören. Die Kindersicherung schaltet sich ein, die

Anzeigeleuchte der Taste "Ⓐ" leuchtet auf.



Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung halten Sie die Taste "Ⓐ" so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signaltöne** hören.

» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die

Anzeigeleuchte der Taste "Ⓐ" erlischt

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Halten Sie im Betriebsmodus die Taste "Ⓐ" so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Die Anzeigeleuchte der Taste "Ⓐ" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.



Tastensperre ausschalten

1. Halten Sie die Taste "Ⓐ" 2 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signaltöne erklingt zur Bestätigung. Die

Anzeigeleuchte der Taste "Ⓐ" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Timerfunktionen

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".

00 erscheint auf der Timeranzeige, das Symbol "⌚" blinkt auf der Kochzonenanzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit "—" / "+" ein. Durch Gedrückthalten von "—" oder "+" aktivieren Sie den Schnellvorlauf.

Nach einer Weile leuchtet das bisher blinkende Symbol "⌚" permanent. Sobald das Symbol "⌚" dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.

	Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
	Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
	Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.
	Bei aktivem Timer wird lediglich die für die jeweilige Kochzone eingestellte Zeit auf der Timeranzeige dargestellt.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1 – Timer durch Nullstellen (00) der Timerdauer abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Vermindern Sie den Wert, indem Sie "—" berühren, bis 00 auf der Timeranzeige erscheint. Durch Gedrückthalten von "—" aktivieren Sie den Schnellvorlauf.

Das Symbol "⌚" blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

2 – Timer durch 3 Sekunden langes Berühren der Timertaste abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Berühren Sie die Taste "⌚" etwa 3 Sekunden lang.

Das Symbol "⌚" blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

Warmhalten (je nach Modell)

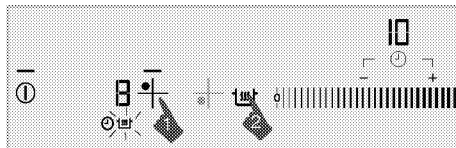
Mit dieser Funktion halten Sie Ihre Speisen nach dem Kochen warm. Die Warmhalten-Funktion können Sie auf zwei unterschiedliche Weise nutzen: Mit und ohne Timer.

Warmhalten-Funktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Wählen Sie eine aktive Kochzone, die Sie zum Warmhalten nutzen möchten.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "⌚".

 Die Kochzone wird nun auf eine niedrige Temperaturstufe geschaltet. Die Symbole "⌚" und u erscheinen auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion mit Timer einschalten



1. Wählen Sie zur Nutzung der Warmhalte-Funktion die gewünschte Kochzone, bei der Temperatur und Timer eingestellt wurden.
 2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "⌚".
- Nun erscheint das Symbol "⌚" auf der Kochzonenanzeige.

Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, bis der Timer abläuft. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochstelle auf eine niedrige Temperaturstufe um und beginnt mit dem Warmhalten. Das Symbol u erscheint auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion abschalten

1. Bei eingeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Nun können Sie die Warmhalten-Funktion durch Berühren der Taste "⌚" abschalten. Die Kochzone arbeitet mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperaturstufeneinstellungen weiter.
2. Bei abgeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Zum Abschalten der Warmhalten-Funktion stellen Sie nun die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

Die Kochzone arbeitet nun bei der von Ihnen neu eingestellten Temperatur.



Sie können die Warmhalten-Funktion auch abschalten, indem Sie die Taste "1" berühren und das Kochfeld dabei komplett ausschalten.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur eine bestimmte Zeit lang auf die 1. Stufe aller aktiven Kochzonen am Kochfeld (**mit Ausnahme des Timers**) verringern.



Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.

1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "|||/▷".

Alle aktiven Kochzonen arbeiten mit ihrer Temperatur bei der 1. Stufe weiter.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "|||/▷" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Eco-Modus

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche Kochzonen auf eine niedrigere Leistungsstufe umschalten.



Der Energiesparmodus kann nur bei aktiven Kochzonen aktiviert werden.

1. Berühren Sie die Taste "eco" im laufenden Betrieb der Kochzone.

» Die aktive Zone wird in den Energiesparmodus geschaltet, ihre Leistungsstufe halbiert sich.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Durch das Induktionsmerkmal erkennt jede Kochzone den Durchmesser des darauf platzierten Kochgeschirrs. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe		Betriebszeitbegrenzung in Stunde
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Turboheizen-Funktion	Turboheizen-Funktion	10 Minuten

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.

- Die Temperaturstufe kann verringert werden.
Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ im Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen (Wasser, Milch) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Betriebsgeräusche

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Aussschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektrik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlercodes, Warnmeldungen und Ursachen

Tabelle 2:

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Zwei oder mehr Tasten gedrückt oder übergelaufene Lebensmittel auf den Tasten.	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Zone.	Symbol „L“ leuchtet auf	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler.	„Fx***“-Symbol	Timeranzeige

	leuchtet	
Induktionshardware-Fehler.	„EX***“-Symbol leuchtet	Kochzonenanzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler.	F3-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„EX***“-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
x**.. „1, 2, ..., 9“		



Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls die Meldungen „Fx“ und „Ex“ ständig angezeigt werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein „E“-Fehlercode wird ausgegeben. Ein Signalton erklingt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol "H" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

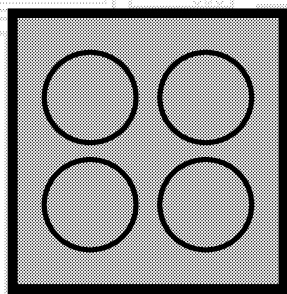
- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

beko

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:

	Pomembne informacije in napotki o uporabi.
--	--

	Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.
--	---

	Opozorilo na električni udar.
--	-------------------------------

	Opozorilo na nevarnost požara.
--	--------------------------------

	Opozorilo na vroče površine.
---	------------------------------



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

**1 Pomembna navodila in opozorila za
varnost in okolje 4**

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	6
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	7
Odstranjevanje embalaže	7

2 Splošne informacije 8

Pregled	8
Tehnične specifikacije	8

3 Inštalacija 9

Pred namestitvijo	9
Namestitev in priključitev	9
Odstranjevanje stare naprave	12

4 Priprave 13

Nasveti za varčevanje z električno energijo	13
Prva uporaba	13
Prvo čiščenje izdelka	13

5 Uporaba plošče 14

Splošne informacije o kuhanju	14
Uporaba plošč	15
Nadzorna plošča	16

6 Vzdrževanje in čiščenje 24

Splošne informacije	24
Čiščenje plošče	24

7 Odpravljanje težav 25

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo. Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let,

oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirate zračnih odprtín.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.

- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Če se steklo grelna plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelna elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
- Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelna plošče ne bodo delovale. Glejte.

Slošne informacije o kuhanju, stran 14, izbiranje loncev.

- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.

- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

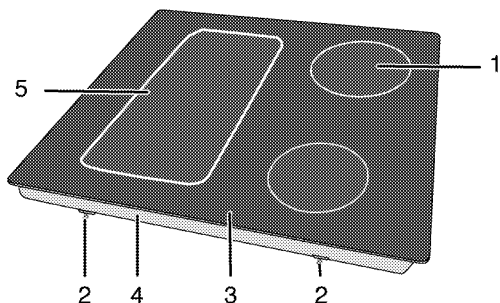
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Indukcijska kuhalna plošča | 4 | Pokrov osnove |
| 2 | Montažna sponka | 5 | Indukcijska kuhalna plošča |
| 3 | Vitrokeramična površina | | |

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 7200 W
Varovalka	16 A x 2
Tip kabla / prerez	min.H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	55 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145mm
Moč	1500/2200 W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2000/3700 W



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

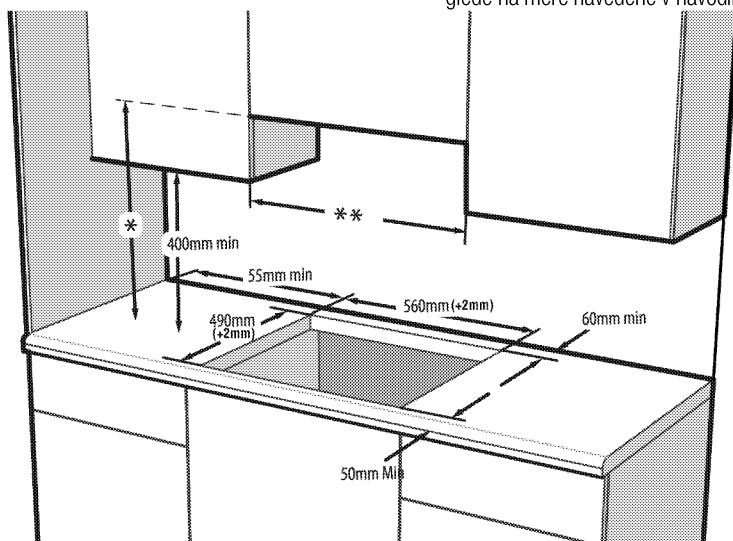
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Odstranite embalažni material in transportne zapore.
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.



- * Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja
- ** Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.



Plošče ne namestite na površine z ostrimi robovi ali vogali, saj lahko zlomite steklokeramične površine!

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

**NEVARNOST:**

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**NEVARNOST:**

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**NEVARNOST:**

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.

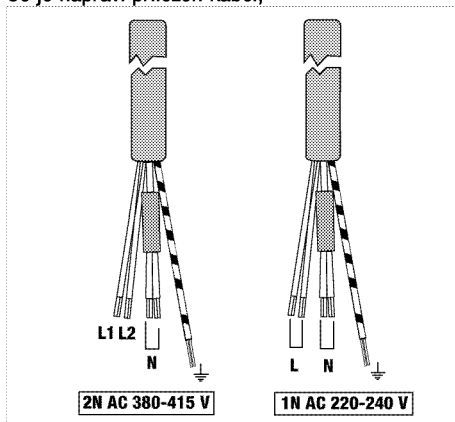
Nevarnost električnega udara!

Priključitev napajalnega kabla

Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

Če je napravi priložen kabel;

2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi/Črni kabel = L (faza)
- Moder/siva kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

» ali tipko

- siva/Črni kabel = L (faza)
- Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

3. **Za dvofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;

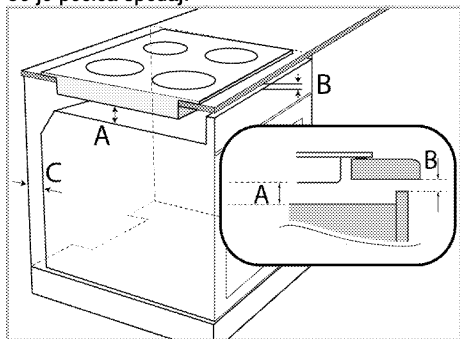
- Rjavi kabel = L1 (faza 1)
- Črni kabel = L2 (faza 2)
- Moder/siva kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

» ali tipko

- Črni kabel = L1 (faza 1)
- Siva kabel = L2 (faza 2)
- Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

Namestitev naprave

Če je pečica spodaj:



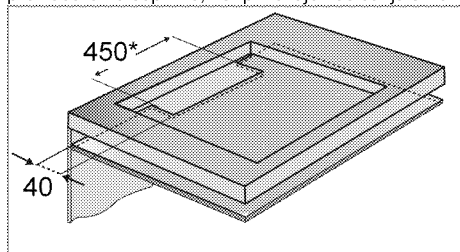
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Če je deska spodaj:

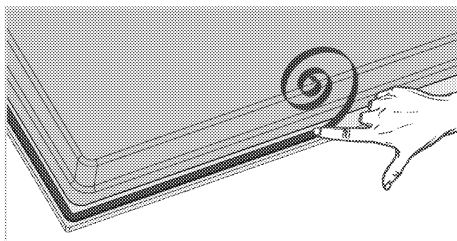
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



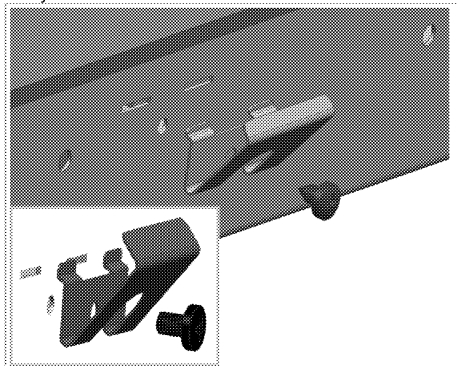
* min.

Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta namestite tesnilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Pri nameščanju grelne plošče okrog plošče nanesite tesnilo, ki je bilo priloženo v paketu, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm prostora v notranjosti od zunanjega roba stekla.



4. Upevnite montažne pružinove vložke a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.

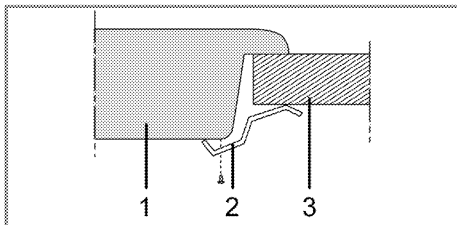


Pri nekaterih modelih so vzmeti že pritrjene.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montažne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.

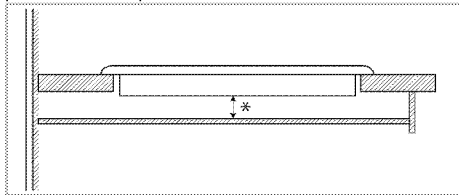


- 1 Plošča
- 2 Spojka za namestitev
- 3 Delovni pult



Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.

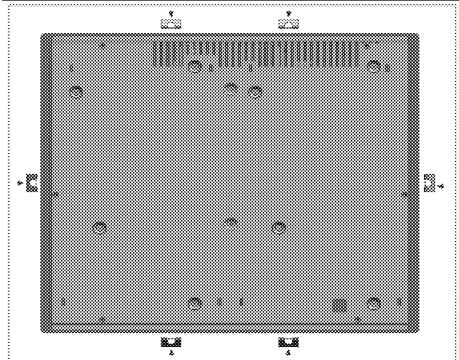


* min. 15 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



Lokacija priključnih lukenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.



NEVARNOST:

Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.



NEVARNOST:

Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuharno ploščo pritrditi na pult le preko pritrdilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrdilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priročniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom.
Posode z debelejšim dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.

- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju

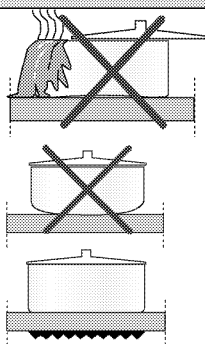


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite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

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine.
- V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje.
- Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhavno mesto, ga dvignite in položite na kuhavno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Razliki ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če "L" ne utripa, ko posodo postavite na kuhavno mesto in vklopite ploščo.

Uporabljajte lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhavno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja

Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhavno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.

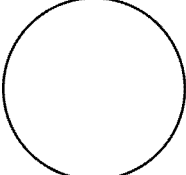
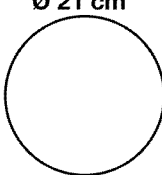
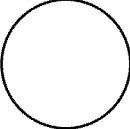
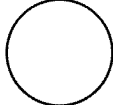


Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzorji na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

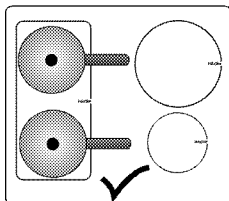


Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

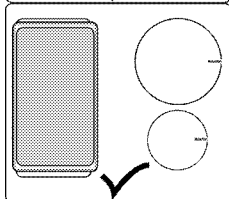
Izberite ustrezno kuhhalno mesto glede na posodo

Veliko kuhhalno mesto Ø 24 cm  Ø 21 cm 	Običajno kuhhalno mesto Ø 18 cm 	Majhno kuhhalno mesto Ø 14,5 cm 
Veliko kuhhalno mesto • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene.	Običajno kuhhalno mesto • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za vse vrste kuhanja.	Majhno kuhhalno mesto • Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane) • Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

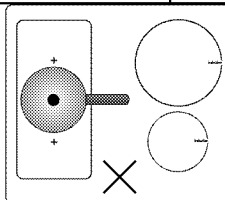
Uporaba loncev na široko površinskem kuhhalnem mestu



Široko površinsko kuhhalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kuhhalno mesto.



Široko površinsko kuhhalno mesto lahko uporabite za velike lonce.



Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kuhhalnega mesta. Kuhhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

Uporaba plošč



NEVARNOST:

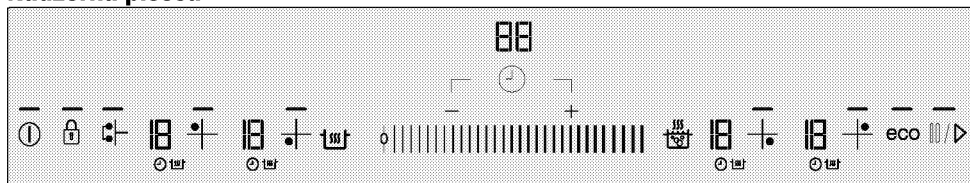
Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo.

Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča



Specifikacije



Mesto za nastavitve (za stopnjo temperature)

— Lučke označujejo delovanje ustrezne tipke

Gumb vklop/izklop

Tipka za zaklep tipkovnice

Tipka za vklop/izklop časovnika

Tipka za povečanje stopnje časovnika

Tipka za zmanjšanje stopnje časovnika

Tipka za hitro segrevanje / tipka za ojačevalnik

Tipka za ohranjanje toplote

Tipka za zaustavitev

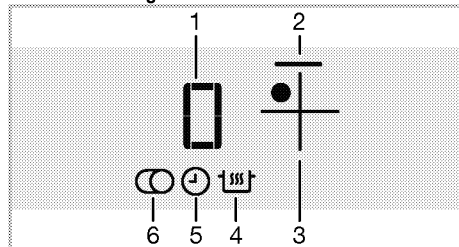
Tipka za varčen način

Tipka za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta

Gumbi za izbiro kuhalnega mesta

Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski zaslon in funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.

Zaslon kuhalnega mesta



- 1 Kazalec temperature (nastavitve temperature 0 ... 19/ 0 ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.))
- 2 Lučka kuhalnih mest
- 3 Tipka za izbiro kuhalnega mesta
- 4 Simbol funkcije za ohranjanje toplote (*)
- 5 Simbol časovnika
- 6 Simbol za večdelno kuhalno mesto (*)
- * Se razlikuje glede na model.

Napravo upravlja plošča za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke "" na nadzorni plošči.

Lučka tipke "" se vklopi. Plošča je pripravljena za uporabo.

Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Če katerikoli tipko (tipka "") pritisnete predolgo, se naprava iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

Izklop plošče

1. Dotaknite se tipke "" na nadzorni plošči. Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.



Simboli "H" ali "h", ki se pojavijo na zaslonu kuhalnega mesta, ko je plošča izklopljena, opozarjajo, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

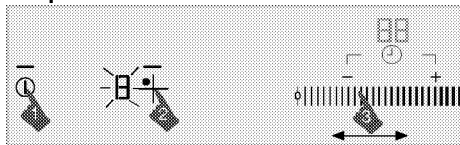
Kazalec preostale toplote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslonu kuhalnega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol "h", ki pomeni manj vroče.



Ob električnem izklopu kazalec preostale toplote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhalnimi mesti.

Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

"0" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta in svetili začne lučka ustreznega kuhalnega mesta.



Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Nastavitev stopnje temperature

Z dotikom na mesto nastavitve ali da s prstom zdrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med "0" in "19".

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



Če se plošča pregreje, temperatura aktivnih kuhalnih mest iz varnostnih razlogov pade na 14. stopnjo (če je na višji stopnji od 14) in je ni mogoče nastaviti na višjo stopnjo. Ponovno jo lahko nastavite na višjo stopnjo, ko temperatura plošče pade do varne stopnje. Če se plošča segreje do kritične stopnje, se samodejno izklopi in kuhalnih mest ni mogoče aktivirati.

Izklop kuhalnih mest

Kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načina.

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0"**
Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za zeleno kuhalno mesto**

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Na vseh zaslonih se prikaže "0" ali "00". Simbol "⌚" na zaslonu plošče, bo ugasnil.

Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal.

Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

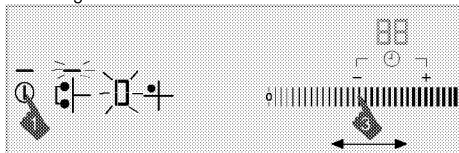
3. **Z dotikom ustreznega kuhalnega mesta za 3 sekunde.**

Dotaknite se simbola kuhalnega mesta, ki ga želite izklopiti za 3 sekunde.

Vklop široko površinskega kuhalnega mesta

1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta

» 0 se prikaže na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta in utripati začne lučka široko površinskega kuhalnega mesta.



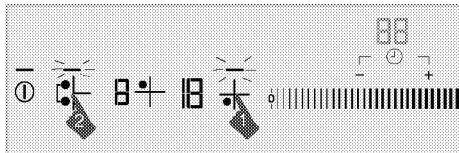
3. Z dotikom na mesto nastavitve ali če s prstom zdrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med 0 in 19.

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

» Kuhalno mesto začne delovati. Če izberete drugo kuhalno mesto, ali če 10 sekund ne izberete nobene funkcije, bo lučka široko površinskega kuhalnega mesta neprekinjeno svetila.

Vklop široko površinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest

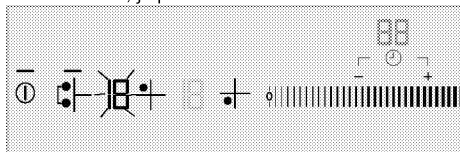
Med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest, lahko oba kuhalna mesta združite s vklopom širokega površinskega kuhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhalno mesto z enakimi vrednostmi.



1. Izberite enega izmed levih kuhalnih mest med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest.
 2. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta
- » Na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta se prikaže temperatura predhodno izbranega kuhalnega

mesta, ob tem pa utripa lučka široko površinskega kuhalnega mesta.

» Združena kuhalna mesta nadaljujejo z delovanjem ob vrednosti temperature in časovnika (če je na voljo) izbranega levega kuhalnega mesta. Vrednost levega kuhalnega mesta, ki ni bilo izbrano pred združenjem kuhalnih mest, je preklicano.



i Če se med delovanjem široko površinskega kuhalnega mesta dotaknete katere izmed tipk za izbiro levega kuhalnega mesta, bodo kuhalna mesta ločena in izklopljena.

» Če želite kasneje spremeniti temperaturo, se dotaknite tipke za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta in vklopite kuhalno mesto. Nastavite želeno temperaturo na mestu za nastavitve.

Izklop široko površinskega kuhalnega mesta

Široko površinsko kuhalno mesto lahko izklopite na 4 različne načine:

1. Temperaturo znižate na stopnjo "0"

Široko kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".

2. Z izklopom s funkcijo časovnika za široko površinsko kuhalno mesto

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil široko površinsko kuhalno mesto. Na zaslonu levega kuhalnega mesta se bo prikazalo **0**, na zaslonu časovnika pa **00**. Simbol "⌚" na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta bo ugasnil.

3. Z dotikom simbola katerega koli levega kuhalnega mesta

Če se med delovanjem široko površinskega kuhalnega mesta dotaknete simbola za katero izmed levih kuhalnih mest, bodo kuhalna mesta ločena in izklopljena.

4. Z dotikom simbola za široko kuhalno mesto za 3 sekunde.

Če se dotaknete simbola za široko kuhalno mesto za 3 sekunde, bo kuhalno mesto izklopljeno

Funkcija največje moči (ojačevalnik)

Za hitro segrevanje uporabite funkcijo ojačevalnika. Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.

Neposredna izbira ojačevalnika:

1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.

2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhalno mesto.

3. Dotaknite se tipke "⚡".

Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se čas ojačevalnika konča, se kuhalno mesto izklopi.

Izbira ojačevalnika med delovanjem kuhalnega mesta:

1. Dotaknite se "⚡", potem ko je kuhalno mesto delovalo najmanj 20 sekund na določeni stopnji.



Kuhalno mesto mora delovati vsaj 20 sekund na izbrani stopnji.

2. Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se delovanje ojačevalnika konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljenе temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

Predčasen izklop ojačevalnika:

Za izklop ojačevalnika lahko kadarkoli pritisnete "⚡".

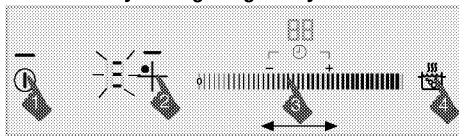
Hitro segrevanje

Hitro segrevanje je funkcija, ki pospeši kuhanje. Uporablja se lahko za hitro segrevanje v kratkem času. Vsa kuhalna mesta imajo funkcijo hitrega segrevanja. To funkcijo lahko upravljate, tako da vnaprej nastavite stopnjo temperature.



Funkcijo hitrega segrevanja lahko nastavite 20 sekund po vklopu kuhalnega mesta in nastavitvi stopnje temperature.

Izbira funkcije hitrega segrevanja:



1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhalno mesto.
3. Nastavite želeno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavitve ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke "⚡".
Kuhalno mesto, ki ste ga izbrali, bo ob visoki moči delovalo določen čas (glejte naslednjo tabelo). Na zaslonu kuhalnega mesta se prikažejo 3 lučke in nastavljena vrednost temperature.
5. Ko se delovanje hitrega segrevanja konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljenе

temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

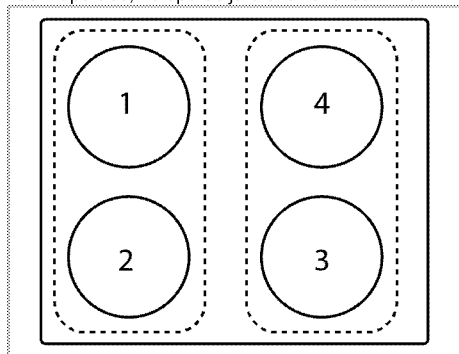
Seznam: Čas delovanja funkcije hitrega segrevanja

Stopnja temperature		Omejitev časa delovanja - sekunda
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Uporaba 2 kuhališč hkrati na isti strani

Zmogljivost kuhalne plošče se lahko spremeni v skladu s številom aktivnih kuhališč. Če hkrati uporabljate dve kuhališči, uporabite kuhališči na isti strani. Ta način uporabe omogoča večjo zmogljivost kuhanja in zaznave posode. Na sliki spodaj lahko vidite priporočen način uporabe, ko uporabljate dve kuhališči hkrati.



Zaradi omejitve skupne moči plošče, se lahko stopnja prve plošče zmanjša glede na stopnje, ki so nastavljene, ko istočasno delujeta desno ali levo območje.

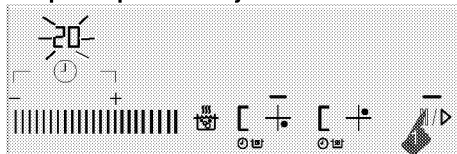
Izklop funkcije hitrega segrevanja:

Z dotikom na tipko "⏏" lahko kadarkoli izklopite funkcijo hitrega segrevanja.

Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo med delovanjem na kratko očistite.

Vklop zaklepa za čiščenje

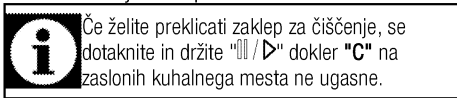


1. Med delovanjem plošče se dotaknite in držite "⏏ / ⏏" dokler se na časovnem zaslonu ne prikaže 20.

» "⏏ / ⏏" se vklopi in začne se 20-minutno odštevanje na časovnem zaslonu. "C" se prikaže na zaslonih kuhalnega mesta. V tem času ne bo delovala nobena tipka na nadzorni plošči, razen "⏏".

Izklop zaklepa za čiščenje

Za izklop zaklepa za čiščenje vam ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal, lučka "⏏ / ⏏" bo ugasnila in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.



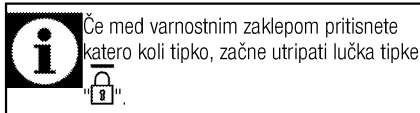
Varnostni zaklep

Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, jo lahko zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.

Vklop varnostnega zaklepa

1. Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, pritisnite in držite tipko "⏏", dokler ne zaslišite dveh zvočnih signalov.

Varnostni zaklep se vklopi in lučka tipke "⏏" bo ugasnila.



Izklop varnostnega zaklepa

1. Ko je vklopljen varnostni zaklep, pritisnite in držite tipko , dokler ne zaslišite **zvočnega signala**.

» Varnostni zaklep se izklopi in lučka tipke  bo ugasnila.

Zaklep

Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij **med delovanjem naprave**.

Vklop zaklepa

1. **Ko plošča deluje**, pritisnite in držite tipko , dokler ne zaslišite zvočnih signalov.

Utripala bo lučka tipke  in vsa kuhalna mesta bodo zaklenjena.



Zaklep lahko vklopite le **v načinu delovanja**.

Ko vklopite zaklep, bo delovala le tipka . Ob dotiku katere koli druge tipke, bo zasvetila

lučka tipke , ki označuje, da je vklopljen zaklep.

Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep, da lahko ponovno vklopite ploščo.

Izklop zaklepa

1. Pritiskajte tipko  2 sekundi.
- Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka tipke  ugasne in nadzorna plošča je odklenjena.

Funkcija časovnika

Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ob koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhalno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke , da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhalno mesto.
3. Nastavite želeno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavitve ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke , da vklopite časovnik. Na zaslonu časovnika se prikaže "00" in na zaslonu kuhalnega mesta prične svetiti simbol .
5. Nastavite željeni čas z dotikom  ali .

Dotaknite se in držite  ali  za hitrejšo pomikanje naprej.

Po določenem času utripanja simbol  prične trajno svetiti. Ko simbol  prične neprekinjeno svetiti, je funkcija vklopljena.



Časovnik lahko nastavite samo za kuhalna mesta, ki se že uporabljajo.



Zgornji postopek ponovite za ostala kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.



Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.



Ko vklopite časovnik, se na zaslonu časovnika prikaže samo nastavljen čas za izbrano kuhalno mesto.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

Časovnik lahko izklopite na dva načina.

1-Izklopite časovnik, tako da znižate njegovo vrednost na "00" .

1. Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke , da izberete časovnik za ustrezno kuhalno mesto.
3. Zmanjšujte vrednost, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže »00« . Za hitrejšo pomikanje naprej se lahko dotaknete in držite .

Dotaknite se mesta za nastavitve ali s prstom zdrsnite po njem ter zmanjšujte vrednost, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00".

Simbol  določen čas utripa na zaslonu kuhalne plošče ter nato **ugasne**, časovnik je izklopljen .

2-Izklopite časovnik, tako da 3 sekunde pritisnete na tipko časovnika.

1. Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke , da izberete časovnik za ustrezno kuhalno mesto.
3. Dotaknite se tipke  za približno 3 sekunde.

Simbol  določen čas utripa na zaslonu kuhalne plošče ter nato **ugasne**, časovnik je izklopljen .

Funkcija za ohranjanje toplote (če je na voljo)

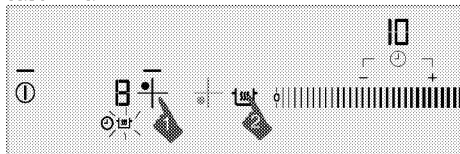
S to funkcijo bodo vaše jedi ostale tople, ko je kuhanje končano. Funkcijo ohranjanja toplote lahko uporabljate na dva načina: z ali brez nastavitve časovnika.

Vklop funkcije ohranjanja toplote brez nastavitve časovnika

1. Izberite kuhhalno mesto, za katerega ste nastavili določeno temperaturo in ga želite uporabiti za ohranjanje toplote.
2. Dotaknite se tipke "⏏", da aktivirate funkcijo ohranjanja toplote za ustrezno kuhhalno mesto.

 Kuhhalno mesto bo delovalo ob nizki temperaturi.
Na zaslonu kuhhalnega mesta se prikažeta simbola "⏏" in "u".

Vklop funkcije ohranjanja toplote z nastavitvijo časovnika



1. Izberite zeleno kuhhalno mesto, za katerega ste nastavili temperaturo in časovnik in želite vklopiti funkcijo ohranjanja toplote.
2. Dotaknite se tipke "⏏", da aktivirate funkcijo ohranjanja toplote za ustrezno kuhhalno mesto. Simbol "⏏" se prikaže na zaslonu kuhhalnega mesta. Kuhhalno mesto bo ob nastavljeni temperaturi nadaljevalo z delovanjem v nastavljenem času. Ko čas poteče, preklopi na funkcijo ohranjanja toplote in prične z delovanjem ob nizki temperaturi. Simbol "u" se prikaže na zaslonu kuhhalnega mesta.

Izklop funkcije za ohranjanje toplote

1. Če je časovnik vklopljen, izberite kuhhalno mesto za funkcijo ohranjanja toplote.
- Za izklop funkcije ohranjanja toplote se dotaknite tipke "⏏".

Kuhhalno mesto bo nadaljevalo z delovanjem ob predhodnih nastavitvah časa in temperature.

2. Če je časovnik izklopljen, izberite kuhhalno mesto za funkcijo ohranjanja toplote. Nastavite zeleno temperaturo, tako da se dotaknete mesta za nastavev ali da s prstom zdrsnete po njem, da izklopite funkcijo ohranjanja toplote.

Kuhhalno mesto bo preklopilo na delovanje ob novo nastavljeni temperaturi.

 Funkcijo ohranjanja toplote lahko preključite, če se dotaknete tipke "⏏" in popolnoma izklopite ploščo.

Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko za določen čas znižate stopnjo temperature na 1. stopnjo za vsa vklopljena kuhhalna mesta na plošči (**z izjemo časovnika**).

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

1. Dotaknite se tipke "⏏ / ▷", ko plošča deluje. Vsa aktivna kuhhalna mesta nadaljujejo z delovanjem pri temperaturi 1. stopnje.
2. Ponovno se dotaknite tipke "⏏ / ▷", da ponovno zaženete vsa zaustavljena kuhhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Varčen način

Če uporabite to funkcijo, lahko vsa kuhhalna mesta preklopite na nižjo stopnjo.

 Varčen način lahko vklopite samo za vklopljena kuhhalna mesta.

1. Dotaknite se tipke "eco", ko kuhhalno mesto deluje. » Delujoča kuhhalna mesta preklopijo v varčen način in njihova stopnja se zmanjša za polovico.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhhalnih mest

Načini delovanja Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje.

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

 Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto zazna premer posode, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče razpolaga s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklopljeni dve ali več kuhhalnih mest, se bo kuhhalno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhhalno mesto vklopljen časovnik, se bo tudi zaslon časovnika kasneje izklopil.

Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kuhhalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno zaženete.

Tabela-1: Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature		Omejitev časa delovanja - uro
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcija največje moči (ojačevalnik)	Funkcija največje moči (ojačevalnik)	10 minut

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Zaščita pred pregretjem

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

- Aktivno kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža. vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. Med tem časom se na zaslonu prikaže opozorilo "E".

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite razlitje obroka (vode, mleka), čeprav je bilo tik pred tem, da se razlije.

Hrup ob delovanju

Indukcijska plošča lahko povzroči nekatere zvoke. To je običajno in del kuhanja z indukcijsko ploščo.

- Hrup postane izrazitejši pri visokih temperaturah.
- Hrup lahko povzročijo zlitine posod.
- Pri nizkih stopnjah, lahko zaradi načinov delovanja slišite ponavljajočo se vklop in izklop zvoka.
- Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.
- Slišite lahko tudi hrup, ki ga povzroča ventilator za hlajenje električnega sistema.

Kode napak / opozorilna sporočila in viri napak

Tabela-2:

Vzrok napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dva ali več gumbov ali pa se je po gumbih razlila tekočina.	Utripa simbol "E"	Zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Utripa simbol "H"	Zaslon kuhalnega mesta
Na grelni plošči ni ustrezne posode.	Zasveti simbol	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka strojne opreme enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol "Fx***"	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme.	Zasveti simbol "Ex***"	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka zaradi občutljivosti tipke na dotik	Zasveti simbol "F2"	Zaslon časovnika
Napaka komunikacije enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol "F3"	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme.	Utripa simbol "Ex***"	Zaslon kuhalnega mesta
x**: "1,2,...,9"		



Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo-2. Če se sporočili "Fx" in "Ex" nenehno prikazujeta, pokličite pooblaščen servisno službo.



Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake "E". Zaslišali boste zvočne signale.



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

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino. Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.

Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave. Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

7 Odpravljanje težav

Med pečenjem se pojavijo kapljice vode.

- Para, ki nastane med pečenjem se lahko kondenzira in se ob dotiku s hladnimi površinami naprave oblikuje v kapljice vode. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> *Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Lonec ni ustrezen. >>> *Preverite lonec.*

Simbol "L" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonec niste postavili na delujoče kuhalno mesto. >>> *Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.*
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> *Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> *Odstranite predmet na plošči.*

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.

- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*

Ventilator še naprej deluje, čeprav je plošča izklopljena.

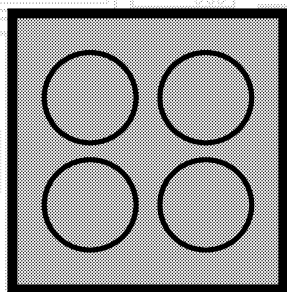
- To ni napaka. Ventilator bo deloval, dokler se elektronika v plošči ne ohladi na ustrezno temperaturo.



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

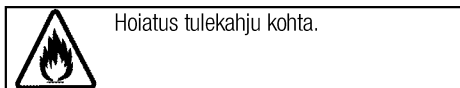
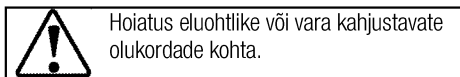
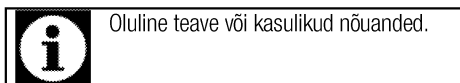
Lugupeetud klient!

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

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

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

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

2 Üldine teave 8

Ülevaade	8
Tehnilised andmed	8

3 Paigaldamine 9

Enne paigaldamist	9
Paigaldamine ja ühendamine	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt	12

4 Ettevalmistused 13

Nõuandeid energia säästmiseks	13
Esimene kasutuskord	13
Seadme esmane puhastamine	13

5 Pliidiplaadi kasutamine 14

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	14
Pliidi kasutamine	15
Juhtpaneel	16

6 Hoidmine ja hooldus 23

Üldine teave	23
Pliidi puhastamine	23

7 Probleemide lahendamine 24

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

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

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

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

muud olulised dokumendid ja osad.

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

Elektriohutus

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

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

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

Toote ohutu kasutamine

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

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

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

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

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

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

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

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

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

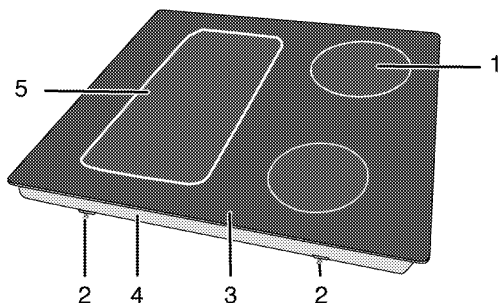
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-----------------------|---|------------------|
| 1 | Induktsioonplaat | 4 | Aluskate |
| 2 | Kinnitusklamber | 5 | Induktsioonplaat |
| 3 | Klaaskeraamiline pind | | |

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Kaitse	16 A x 2
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Põletid	
Vasak tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Vasak esimene	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Parem esimene	Induktsioonplaat
Suurus	145mm
Võimsus	1500/2200 W
Parem tagumine	Induktsioonplaat
Suurus	210 mm
Võimsus	2000/3700 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



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



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

3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

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



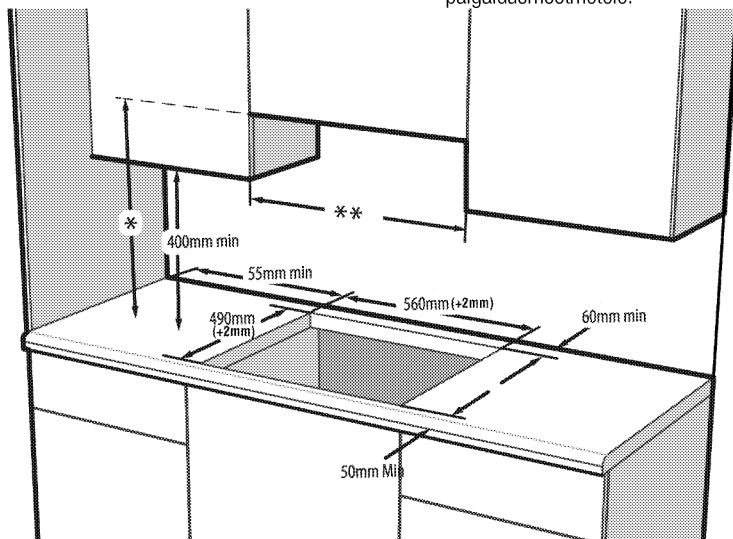
OHT:

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

Enne paigaldamist

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

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



* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

** Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiusega

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse. Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

**OHT:**

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

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

**OHT:**

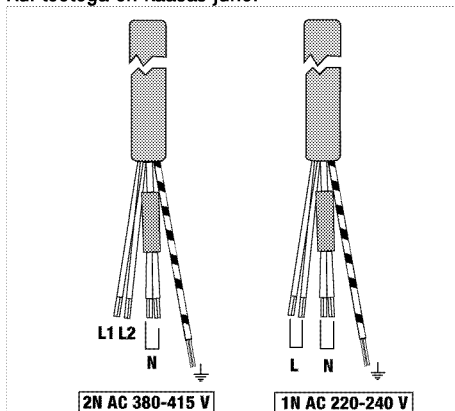
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine

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

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

Soovitatakse kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:

2. **Ühefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

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

» või

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

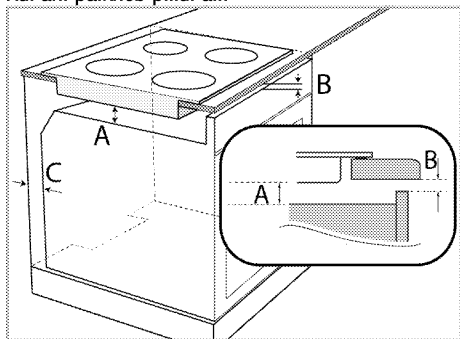
3. **Kahefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

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

» või

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

Toote paigaldamine Kui ahi paikneb pliidi all:



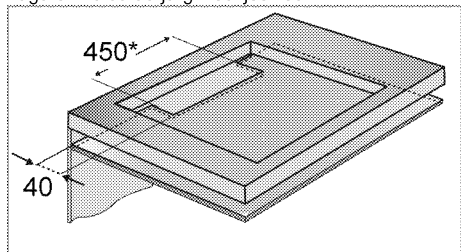
A min15 mm

B min2 mm

C 20 mm

Kui laual on allpool:

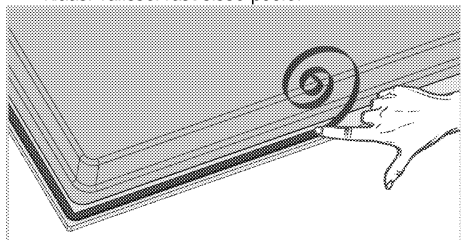
Mööbli tagumisse osasse tuleb jätta ventilatsiooniava, nagu on näidatud järgmisel joonisel.



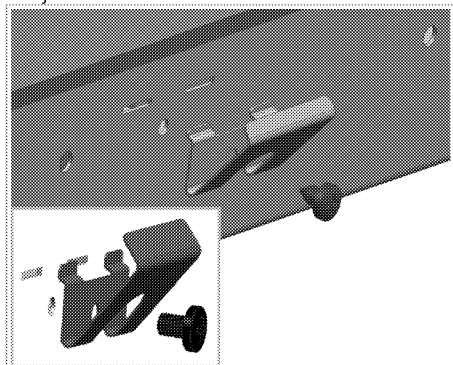
* min

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

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



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

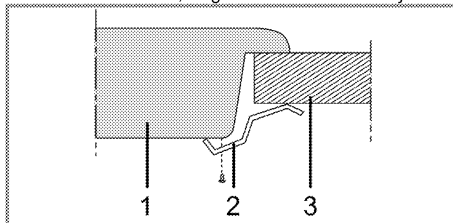


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

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

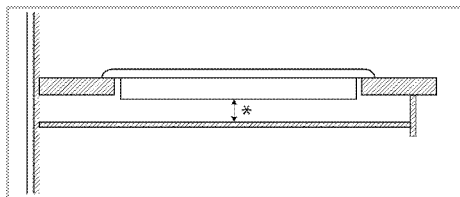


- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind



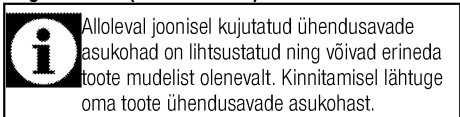
Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riul, mis eraldab kapi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

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

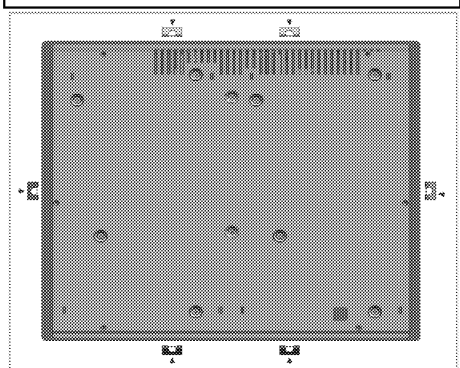


* min 15 mm

Tagantvaade (ühendusavad)



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



OHT:

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



OHT:

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



Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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



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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

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

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannide põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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

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

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta

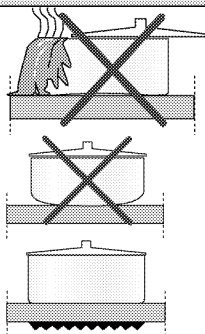


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletuki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

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

Keedunõude valimine

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



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

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

Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

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

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

Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

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

Turvalisuse tagamine

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

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

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

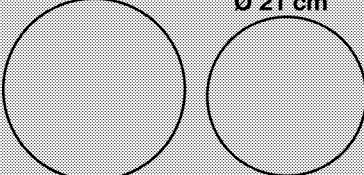
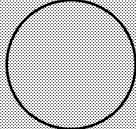
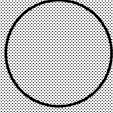


Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusasetest või ahju välja lülitada.

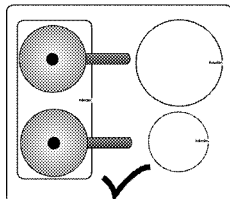


Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

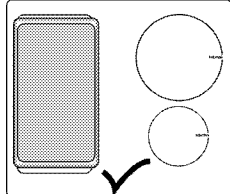
Keedunõule sobiva keeduala valimine

Suur keeduala	Normaalsuurusega keeduala	Väike keeduala
Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Suur keeduala - Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. - Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. - Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeks kuumutamiseks.	Normaalsuurusega keeduala - Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. - Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. - Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul.	Väike keeduala - Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid) - Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvul põhinevate koguste valmistamiseks.

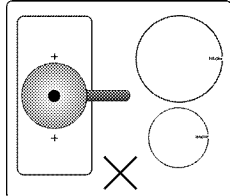
Laia keeduala kasutamine



Laia keeduala kahte poolt võib kasutada eraldi tagumise ja eesmise vasakpoolse keedualana.



Laia keeduala kahte poolt võib kasutada eraldi tagumise ja eesmise vasakpoolse keedualana.



Kastrul/pann peab katma laia keeduala mõlemad keskmised. Ärge kasutage keeduala muul moel.

Pliidi kasutamine

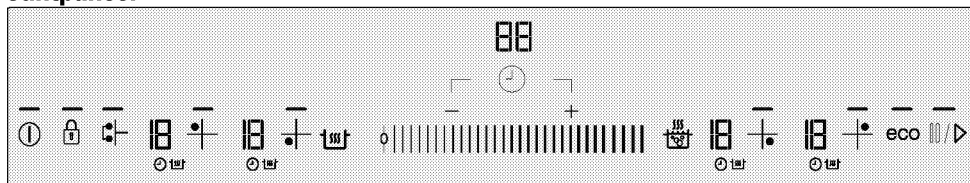


OHT:

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

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

Juhtpaneel



Tehnilised andmed



Seadistusala (temperatuuritaseme jaoks)

— Tuli, mis näitab vastava klahvi töötamist

ⓘ Sisse-/väljalülitusklahv

🔒 Klahviluku klahv

⌂ Taimer sisse-/väljalülitusklahv

⊕ Taimer taseme tõstmise klahv

⊖ Taimer taseme langetamise klahv

🔥 Kiirkuumutuse klahv / võimenduse klahv

🔥 Soojenduse klahv

⏸/▶ Lõpetamise klahv

eco Säästurežiimi klahv

⏸ Laia keeduala valikuklahv

⏸ Keedualade valikuklahvid

⏸

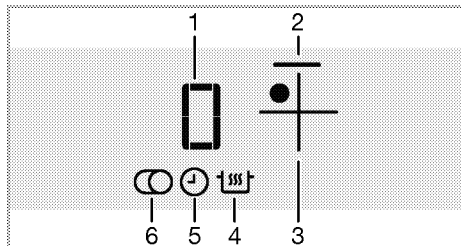
⏸

⏸

⏸

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

Keeduala näidik



1 Temperatuurinäidik (temperatuurivalikud 0...19/0 ... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.))

- 2 Keeduala tuli
- 3 Keeduala valikuklahv
- 4 Soojendusfunktsiooni tähis (*)
- 5 Taimer tähis
- 6 Mitmeosalise keeduala tähis (*)
- * Eri mudelitel erinev.

ⓘ Seadet juhitakse puudetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puudetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaali.

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

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ".

Klahvi "ⓘ" tuli süttib. Pliit on kasutamiseks valmis.

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

ⓘ Kui ükskõik millist klahvi (klahvi "🔒") vajutatakse pikka aega, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ".

Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

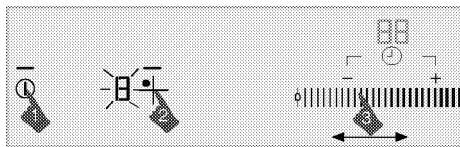
ⓘ Kui pärast pliidi väljalülitamist ilmub keeduala näidikule tähis "H" või "h", on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedualasid.

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 jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest.

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliid sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja süttib vastava keeduala tuli.



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

Temperatuuritaseme määramine

Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus "0" kuni "19" puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Kui teie pliit üle kuumeneb, langetatakse töötavate keedualade temperatuur ohutuse tagamiseks tasemele 14 (juhul, kui tase on kõrgem kui 14) ja seda ei saa kõrgemale tasemele määrata. Selle saab taas kõrgemale tasemele määrata, kui teie pliidi temperatuur on langenud ohutule tasemele. Kui pliit kuumeneb kriitilise tasemeni, lülitub see automaatselt välja ja keedualasid ei saa sisse lülitada.

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**
Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini ("0").
2. **Soovitud keeduala väljalülitamine taimer kaudu.**
Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Kõigile näidikutele ilmuvad tähised "0" või "00". Tähis "0" kaob pliidi näidikult. Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.
3. **Hoidke sõrme 3 sekundit vastava keeduala tähisel.**
Hoidke sõrme 3 sekundit tähisel, millele vastavat keeduala soovite välja lülitada.

Laia keeduala sisselülitamine

1. Vajutage pliid sisselülitamiseks klahvi "1".
2. Vajutage laia keeduala valikuklahvi

» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikule ilmub tähis 0 ja laia keeduala tuli hakkab vilkuma.



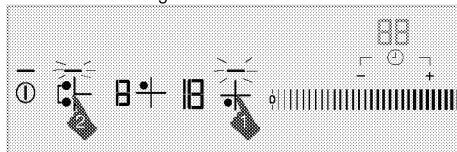
3. Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus 0 kuni 19 puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

» Keeduala hakkab tööle. Kui valitud on teine keeduala või kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, jääb laia keeduala tuli püsivalt põlema.

Laia keeduala sisselülitamine, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab

Kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab, saate kaks keeduala ühendada, lülitades sisse laia keeduala. Laiemat keeduala saate kasutada täpselt samade väärtustega.



1. Valige üks vasakpoolsetest keedualadest, kui vähemalt üks neist töötab.
2. Vajutage laia keeduala valikuklahvi
» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikule ilmub varem valitud keeduala temperatuuriväärtus ja laia keeduala tuli hakkab vilkuma.

» Ühendatud keedualad töötavad edasi vastavalt valitud vasakpoolse keeduala temperatuuri ja taimer (kui on sisse programmeeritud) väärtustele. Selle keeduala väärtus, mis polnud enne keedualade ühendamist valitud, tühistatakse.



Kui vajutate laia keeduala töötamise ajal ühe või teise vasakpoolse keeduala valikuklahvi, siis keedualad eraldatakse ja lülitatakse välja.

» Temperatuuri hilisemaks muutmiseks vajutage laia keeduala valikuklahvi ja lülitage keeduala sisse. Reguleerige temperatuur seadistusosal soovitud väärtusele.

Laia keeduala väljalülitamine

Laia keeduala väljalülitamiseks on 4 võimalust:

1. **Vähendades temperatuuritaseme nullini (0)**
Laia keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini (0).
2. **Laia keeduala saab välja lülitada ka taimer kaudu**

Kui aeg on läbi, lülitab taimer laia keeduala välja. Vasakpoolse keeduala näidikule ilmub 0 ja taimeri näidikule 00. Tagumise vasakpoolse keeduala näidikult kaob tähis "1".

3. Puudutades vaskpoolse keeduala tähist

Kui puudutate laia keeduala töötamise ajal ühe või teise vasakpoolse keeduala tähist, siis keedualad eraldatakse ja lülitatakse välja.

4. **Hoides sõrme 3 sekundit laia keeduala tähisel**
Hoides sõrme 3 sekundit laia keeduala tähisel, lülitub keeduala välja.

Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon

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

Võimenduse valimine otse:

1. Vajutage pliidil sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi "100".

Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Võimenduse aja lõppemisel lülitub keeduala välja.

Võimenduse valimine keeduala töötamise ajal:

1. Puudutage klahvi "100", kui keeduala on töötanud vähemalt 20 sekundit ühel temperatuuritasemel.



Keeduala peab töötama vähemalt 20 sekundit valitud temperatuuritasemel.

2. Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Kui võimendusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud temperatuuriväärtus.

Võimendusfunktsiooni enneaegne väljalülitamine:

Võimenduse väljalülitamiseks suvalisel hetkel

puudutage klahvi "100".

Kiirkuumutus

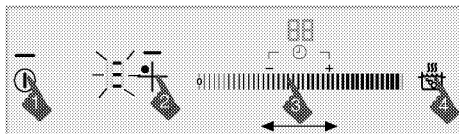
Kiirkuumutus on funktsioon, mis hõlbustab toidu valmistamist. Seda saab kasutada lühiajaliseks kiireks kuumutamiseks. Kiirkuumutusfunktsioon on olemas

kõigil keedualadel. Selle funktsiooni kasutamiseks võib määrata eelnevalt temperatuuritaseme.



Kiirkuumutuse funktsiooni saab määrata 20 sekundi jooksul pärast keeduala sisselülitamist ja temperatuuri reguleerimist.

Kiirkuumutusfunktsiooni valimine:



1. Vajutage pliidil sisselülitamiseks lülitit "1".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistustala.
4. Puudutage klahvi "100".
Valitud keeduala töötab mõnda aega suurel võimsusel (vt alljärgnev tabel). Vastava keeduala näidikule on näha 3 tuld ja määratud temperatuur.
5. Kui kiirkuumutusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud temperatuuriväärtus.

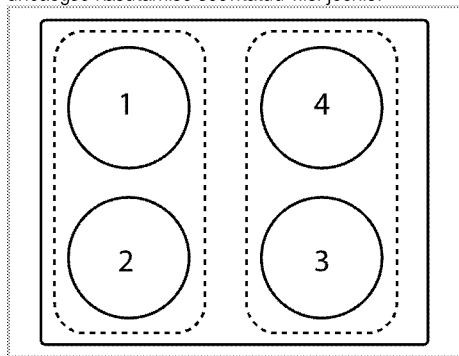
Tabel. Kiirkuumutusaeg

Temperatuuritaseme		Tööaja piirang (sekundites)
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

Samal poolel kahe toiduvalmistamisala kasutamine üheaegselt

Pliidiplaadi võimsust saab olenevalt aktiivsete alade arvule muuta. Kui üheaegselt kasutatakse kahte toiduvalmistamisala, tuleks kasutada samal poolel olevaid alasid. Selline kasutusviis tagab parema küpsetusvõimsuse ja panni tuvastamise funktsiooni toimimise. Allpool on kahe toiduvalmistamisala üheaegse kasutamise soovitatud viisi joonis.



Pliidi võimsuspiirangu tõttu võib pliidi esimene määratud tase langeda, võrreldes nende tasemetega, mis määratakse parem- või vasakpoolse keeduala töötamise ajal.

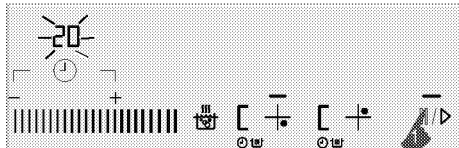
Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamine:

Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "1".

Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks töötavat pliiti vajadusel veidi puhastada.

Puhastusluku rakendamine



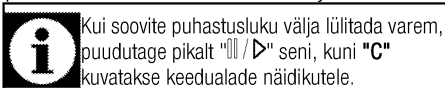
1. Kui pliit on sisse lülitatud, puudutage pikalt "1" / "2" seni, kuni pliidi ajanäidikule kuvatakse 20.

» "1" / "2" lülitub sisse ja ajanäidikul hakatakse loendama numbreid 20-st allapoole. "C" kuvatakse keedualade näidikutele. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud "1".

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtegi klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit

kuuldavale helisignaali, "1" / "2" tuli kustub ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.



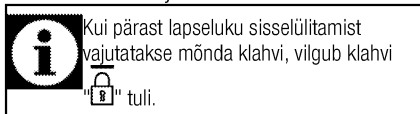
Lapselukk

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

Lapseluku rakendamine

1. Kui pliit on ooterežiimis, hoidke sõrme pikalt klahvil "1", kuni kuulete kahekordset helisignaali.

Lapselukk lülitub sisse ja klahvi "1" tuli kustub.



Lapseluku väljalülitamine

1. Kui lapselukk on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil "1", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

» Lapselukk lülitub välja ja klahvi "1" tuli kustub.

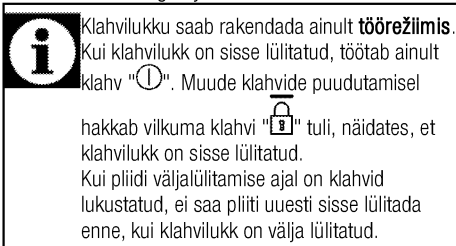
Klahvilukk

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

Klahviluku rakendamine

1. Kui pliit töötab, hoidke sõrme pikalt klahvil "1", kuni kuulete kahekordset signaali.

Klahvi "1" tuli vilgub ja kõik keedualad lukustatakse.



Klahviluku väljalülitamine

1. Vajutage 2 sekundit klahvi "1".

Toimingu kinnituseks kõlab helisignaali. Klahvi "1" tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

Taimeri funktsioon

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

Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Taimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi "⌚". Taimeri näidikule ilmub "00" ja keeduala näidikul hakkab vilkuma tähis "⌚".
5. Valige soovitud aeg, puudutades "—" / "+". Saate pikalt puudutada "—" või "+" selleks, et liikuda edasi kiiremini.

Olles mõnda aega vilkunud, jääb tähis "⌚" püsivalt põlema. Kui tähis "⌚" jääb püsivalt põlema, on funktsioon sisse lülitatud.



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.



Kui taimer on sisse lülitatud, näeb taimeri näidikul ainult valitud keedualale määratud aega.

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.

Taimerite väljalülitamiseks on kaks võimalust:

1-Taimeri väljalülitamiseks vähendatakse väärtus nullini ("00"):

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi "⌚".
3. Väärtuse vähendamiseks puudutage klahvi "—", kuni taimeri näidikule ilmub väärtus "00". Selleks, et liikuda kiiremini edasi, saate klahvi "—" pikalt puudutada.

Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis "⌚", mis lülitub seejärel lõplikult välja ja taimer tühistatakse.

2-Taimeri väljalülitamiseks hoitakse sõrme 3 sekundit taimeriklahvil:

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi "⌚".
3. Hoidke sõrme umbes 3 sekundit klahvil "⌚".

Mõnda aega vilgub keeduala näidikul tähis "⌚", mis lülitub seejärel lõplikult välja ja taimer tühistatakse.

Soojendusfunktsioon (kui on olemas)

Selle funktsiooni abil saab sööki pärast valmimist soojas hoida. Soojendusfunktsiooni võib kasutada kahel moel: taimeriga ja ilma.

Soojendusfunktsiooni rakendamine ilma taimerita

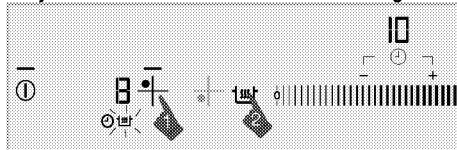
1. Valige keeduala, mis on lülitatud teatud temperatuurile ja millele soovite sööki soojas hoida.
2. Vastava keeduala soojendusfunktsiooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "⌚".



Keeduala jätkab tööd madalal temperatuuril.

Keeduala näidikule ilmuvad tähised "155" ja "u".

Soojendusfunktsiooni rakendamine taimeriga



1. Valige soovitud keeduala, mida soovite kasutada toidu soojas hoidmiseks ning millele on määratud taimer ja temperatuur.
2. Vastava keeduala soojendusfunktsiooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "⌚".

Keeduala näidikule ilmub tähis "155". Keeduala jätkab etteantud aja jooksul tööd määratud temperatuuril. Kui aeg saab läbi, lülitub see soojendusfunktsioonile ja töötab edasi madalal temperatuuril. Keeduala näidikule ilmub tähis "u".

Keeduala jätkab etteantud aja jooksul tööd määratud temperatuuril. Kui aeg saab läbi, lülitub see soojendusfunktsioonile ja töötab edasi madalal temperatuuril. Keeduala näidikule ilmub tähis "u".

Soojendusfunktsiooni väljalülitamine

1. Kui taimer on sisse lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsioonile.

Soojendusfunktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "⌚".

Keeduala jätkab tööd eelmise aja ja temperatuuri järgi.

2. Kui taimer on välja lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsioonile.

Soojendusfunktsiooni väljalülitamiseks ja soovitud temperatuuri määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Keeduala jätkab tööd uuel temperatuuril.



Soojendusfunktsiooni saate tühistada, kui puudutate klahvi "ⓘ" ja lülitate pliidi lüldse välja.

Peatamisfunktsioon

Selle funktsiooniga saate teatud ajaks vähendada temperatuuritaset kõigi pliidi töötavate keedualade 1. tasemel (**välja arvatud taimer**).



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

1. Puudutage pliidi töötamise ajal klahvi "||| / ▷". Töötavad keedualad jätkavad töötamist temperatuuritasemel 1.
2. Kõigi töö peatanud keedualade taaskäivitamiseks varasema seadistusega puudutage uuesti klahvi "||| / ▷".

Säästurežiim

Selle funktsiooni abil saab lülitada kõik keedualad madalamale temperatuuritasemele.



Säästurežiimile saab lülitada ainult töötavaid keedualasid.

1. Puudutage keeduala töötamise ajal klahvi "eco". » Töötav keeduala lülitub säästurežiimile ja selle võimsus väheneb poole võrra.

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, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu läbimõõdu. 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.

Tabel 1. Tööaja piirangud

Temperatuuritas		Tööaja piirang (tund) Çalışma süresi sınırlaması - saat
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon	Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon	10 minutit

Temperatuuritaset on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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 pliidil on pritsmekaitsesüsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "E".

Võimsuse täpne seadistamine

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

Töömüra

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

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

Tõrkekoodid/hoiatusteated ja tõrgete põhjused
Tabel 2.

	Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2. Kui teated "Fx" ja "Ex" jäävad püsivalt displeile, pöörduge volitatud teenindusse.
	Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali "E". Kõlab helisignaali.
	Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

Tõrke põhjus	Tähis	Näit
Mitut klahvi vajutati korraga või toit voolas klahvidele.	Vilgub tähis "E"	Keeduala näidik
Pliit üle kuumenenud	Vilgub tähis "H"	Keeduala näidik
Keedualal pole õige nõu.	Süttib tähis "L"	Keeduala näidik
Puutepaneeli riistvaratõrge.	Süttib tähis "Fx***"	Taimeri näidik
Induktsioonsüsteemi tõrge.	Süttib tähis "Ex***"	Keeduala näidik
Puuteklahvi tundlikkuse tõrge	Süttib tähis "F2"	Taimeri näidik
Puutepaneeli sidetõrge.	Süttib tähis "F3"	Taimeri näidik
Induktsioonsüsteemi tõrge.	Vilgub tähis "Ex***"	Keeduala näidik
x**: "1,2,...,9"		

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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



OHT:

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



OHT:

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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



Ärge kasutage puhastamiseks auru- või ultrahelipuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamilised pinnad

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

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

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

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



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

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

7 Probleemide lahendamine

Küpsetamise ajal tekivad veepiisad.

- Küpsetamisel tekiv aur võib toote külmade pindade vastu puutudes kondenseeruda ja moodustada veepiisad. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset helli.

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

Toode ei tööta.

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

Keeduala näidikule ilmub tähis "L".

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

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

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

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

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

Jahutusventilaator töötab pärast pliidi väljalülitamist edasi.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.



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

