

IT

ET

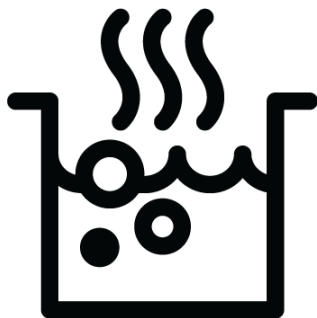
PL

beko

Piano cottura incassato / Manuale Utente

Sisseehitatav pliit / Kasutusjuhend

Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi



HII 64600 AFT

185930381_2/ IT/ ET/ PL/ R.AA/ 27.01.25 16:04
7757189015



Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	4
1.1 Uso previsto	4
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	4
1.3 Sicurezza elettrica	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7
1.5 Installazione in sicurezza	7
1.6 Utilizzo in sicurezza	8
1.7 Avvertenze sulla temperatura	8
1.8 Sicurezza nella cottura	9
1.9 Induzione	9
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	10
2 Istruzioni relative all'ambiente	10
2.1 Direttiva sui rifiuti	10
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	10
2.2 Informazioni sull'imballaggio	10
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	10
3 Il prodotto	11
3.1 Presentazione del prodotto	11
3.2 Specifiche tecniche	12
4 Primo utilizzo	13
4.1 Pulizia iniziale	13
5 Come utilizzare il piano cottura	13
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	13
5.2 Valdymo skydeliis	16
6 Informazioni generali sulla cottura ..	25
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	25
7 Manutenzione e pulizia	28
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	28
7.2 Pulizia del piano cottura	29
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	29
8 Risoluzione dei problemi	29



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici



- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte

dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.

- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- Ruota la maniglia delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.

- Prima di gettare prodotti usati e inutili:

1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
 - Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
 - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
 - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
 - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in preseunte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a

non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia “ad induzione” avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione “Scelta della pentola”.
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

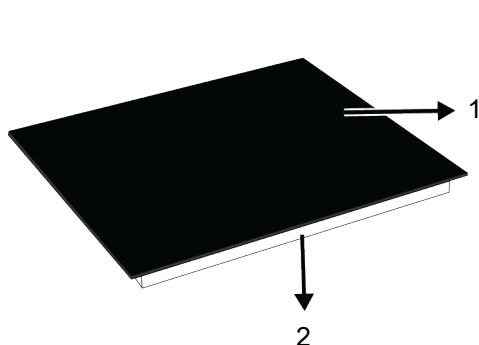
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

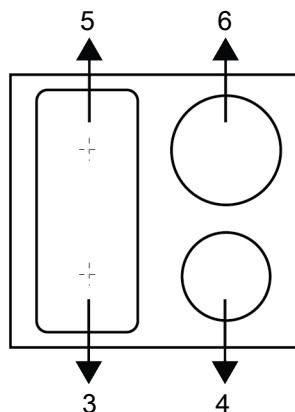
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione



- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Fornello a induzione
- 6 Fornello a induzione

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	43 * /590 /520
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4 kW

Fornelli

Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	210x210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W

Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1500 W / Booster: 2500 W

Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	210x210 mm
Potenza	2400 W / Booster: 3700 W

Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W

* L'altezza del piano cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase del prodotto.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

4.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionare le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

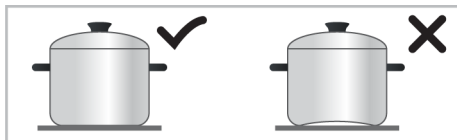
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

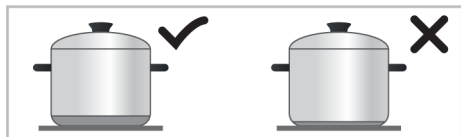
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

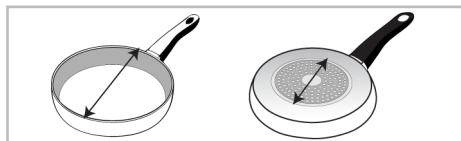
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



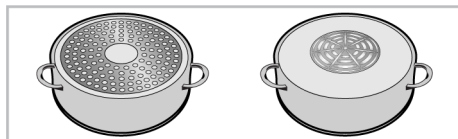
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



i L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.

Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se / /  non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Zona di cottura con ampia superficie (220 x 440)	larghezza 220 - lunghezza 400

Il tuo piano cottura ha una funzione "Pan-sense" che valuterà la compatibilità delle pentole. Puoi controllare le tue pentole usando questa funzione. Valdymo skydellis

► 21

Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti	Come zona di cottura singola
Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.	Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.	Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.

5.2 Valdymo skydeliis

- La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato



Tasto On/Off



Tasto blocco tastiera



Tasto combinazione fornello a superficie ampia



Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)



Tasto di arresto



Tasto del timer



Tasto di aumento del livello del timer

— Tasto di diminuzione del livello del timer



Tasto di collegamento Piano-Cappa *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Tasti di selezione della zona di cottura :

- ○ Tasto di selezione zona cottura posteriore sinistra
- ○ Tasto di selezione zona cottura anteriore sinistra
- ○ Tasto di selezione zona cottura anteriore destra
- ● Tasto di selezione della zona di cottura posteriore destra



Illustrazione 1: Area di configurazione per l'impostazione del livello di temperatura

- 1 Area di configurazione per l'impostazione del livello di temperatura
- 2 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

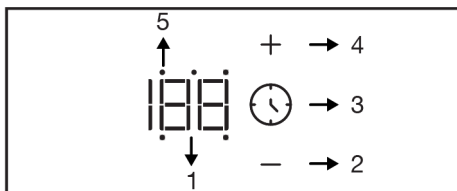


Illustrazione 2: Visualizzazione del timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Tasto del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

Avvertenze generali per il pannello di controllo



Questo prodotto è controllato da un pannello di controllo touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch è confermata da un segnale acustico.



Mantieni sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Se la superficie è umida e sporca, può causare problemi nel funzionamento delle funzioni.



Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità stand-by.



Quando un tasto (tranne il tasto ) viene toccato a lungo, il prodotto emette un avviso «FF».



La spia — sui tasti attivi o selezionati si accenderà.

Accensione del piano cottura

1. Tocca il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura è pronto all'uso.

Spegnimento del piano cottura

1. Tocca il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

Indicatore di calore residuo

C'è un indicatore di calore residuo per ogni zona del pannello di controllo. Questo indicatore indica che la zona è ancora calda quando è spenta. Non toccare le zone interessate finché l'indicatore del calore residuo non scompare.

H: Alta temperatura

h: Bassa temperatura

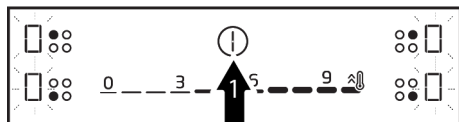


In caso di interruzione di corrente, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone calde.

Accensione delle zone del piano cottura (sezione cottura) e impostazione del livello di temperatura

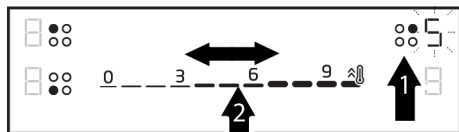
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.

⇒ Sui display della zona di cottura appare «0».



2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera attivare.

⇒ La zona di cottura selezionata apparirà come «0» e si illuminerà più intensamente.



3. Imposta il livello di temperatura tra «0» e «9» toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della zona che desideri utilizzare.

Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:

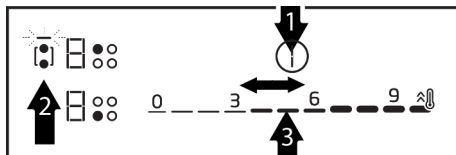
1. **Riducendo la temperatura al livello «0»:** È possibile disattivare la modalità di cottura abbassando l'impostazione della temperatura a «0».
2. **Uso della funzione di spegnimento del timer per la zona del piano cottura desiderata:** Allo scadere del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso collegata. Tutti i display mostrano «0» o «00». Il simbolo ⌚ sul display della zona di cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona è spiegata nelle sezioni seguenti.

Combinazione della zona del piano cottura con un'ampia superficie (flexi)

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.

2. Tocca il tasto ②.

⇒ Il simbolo «0» appare sul display sinistro della zona di cottura e la luce — del tasto ② si accende.



3. Imposta il livello di temperatura da «0» a «9» toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

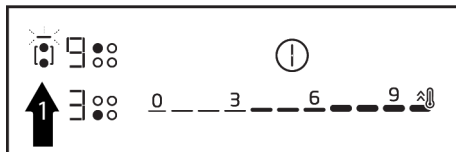
⇒ Il piano cottura inizia a funzionare. Se viene selezionata un'altra zona o se non viene intrapresa alcuna azione per 10 secondi, la luce — del tasto ② si spegne.

i I piani cottura con ampia superficie a sinistra sono descritti a titolo di esempio. Se le zone del piano cottura a destra hanno una superficie ampia sull'elettrodomestico, lo stesso vale per le zone del piano cottura a destra.

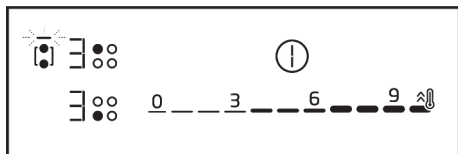
Combina la zona del piano cottura con un'ampia superficie mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione

✓ Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando il piano cottura con ampia superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una superficie del piano cottura più ampia con gli stessi valori.

1. Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione, premere il tasto ③.



- ⇒ Il valore della zona del piano cottura a basso livello appare su entrambi i display delle zone del piano cottura e la spia — del tasto [●] è accesa.
- ⇒ Le zone combinate continuano a funzionare ai valori di temperatura e timer della zona con il valore di temperatura più basso. I valori di temperatura e timer del bruciatore con il valore di temperatura più alto prima della combinazione vengono annullati.



2. Per modificare il valore della temperatura in un secondo momento, imposta il livello di temperatura che desideri modificare dall'area delle impostazioni.

Spegnimento dei piani cottura con ampia superficie

È possibile separare le zone e impostarle a livello zero toccando il tasto [●].

Impostazione ad alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare l'impostazione di potenza elevata per riscaldare alla massima potenza. Tuttavia, non è consigliabile cuocere a lungo in questa posizione. L'impostazione di potenza elevata potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.

Selezione diretta dell'impostazione ad alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto [●].
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.

3. Tocca il tasto [●].

- ⇒ La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano in sequenza sul display della zona del piano cottura.
- ⇒ Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella dei tempi di spegnimento automatico) è scaduto, la zona continua a funzionare al valore di temperatura più alto.

Selezione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) mentre la zona del piano cottura è attiva:

1. Quando il piano cottura è acceso e la relativa zona di cottura funziona a un determinato livello, attivare questa zona selezionandola.
2. Tocca il tasto [●].
3. La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano cottura. Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza è scaduto, la zona del piano cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Disattivazione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:

Dopo aver attivato la zona di cottura corrispondente toccando il tasto, è possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto [●]. La zona di cottura continua a funzionare al massimo valore di temperatura. Per disattivarla, tocca l'area di impostazione della zona di cottura attiva o fate scorrere il dito sull'area per portarla in posizione «0».

Serratura a chiave

Mentre il piano cottura è acceso o spento, è possibile attivare il blocco dei tasti per evitare modifiche accidentali alle sue funzioni.

Attivazione del blocco dei tasti

1. Tocca il tasto  per attivare il blocco dei tasti.
⇒ Dopo il conto alla rovescia 3-2-1 sul display, la spia — del tasto  si accenderà e tutte le zone di cottura verranno bloccate.



Quando il blocco dei tasti è attivo, funziona solo il tasto . Quando si tocca un altro tasto, la spia — del tasto  lampeggia, indicando che il blocco dei tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per poter riaccendere il piano cottura.

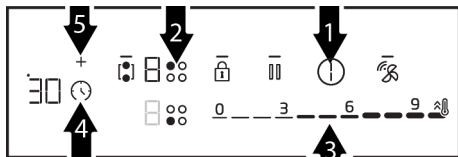
Disattivazione del blocco dei tasti

1. Tocca il tasto .
⇒ Dopo il conto alla rovescia 3-2-1 sul display, la luce — del tasto  si spegne e il blocco dei tasti si disattiva.

Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario stare continuamente vicino al piano cottura durante il processo di cottura. Il piano cottura si spegne automaticamente dopo l'orario selezionato.

Attivazione del timer



1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera attivare.
⇒ La zona di cottura selezionata apparirà come «0» e si illuminerà più intensamente.
3. Imposta il livello di temperatura da «0» a «9» toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

4. Attiva il timer toccando il tasto .
⇒ «00» si illumina sul display del timer.
5. Ci sono 4 LED di attività intorno allo «00» visibili sul display del timer. Il LED della zona attiva del piano cottura lampeggia ed è possibile impostare il timer per questa zona.
6. Se si desidera impostare il timer per un'altra zona attiva del piano cottura, selezionare il lato corrispondente della zona del piano cottura toccando il tasto  fino a quando il display LED 24 ore su quel lato della zona del piano cottura si accende.
7. Imposta l'ora desiderata toccando i tasti $+/ -$. È possibile avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto $+$ o $-$.
⇒ Attiva l'impostazione dell'orologio toccando il tasto  o aspettando circa 10 secondi.



Il timer può essere impostato solo per le zone in funzione.



Ripetere i passaggi precedenti per le altre zone di cui si desidera impostare i timer.



Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona del piano cottura e il valore della temperatura della zona del piano cottura.



Quando il timer è attivo, il LED della zona di cottura con il tempo minimo impostato lampeggia. Se c'è un'impostazione dell'ora sulle altre zone, i LED di queste zone rimarranno accesi.

Disattivazione dei timer

Allo scadere del tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico.

Tocca un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il piano cottura continuerà a funzionare alla temperatura impostata fino allo spegnimento.

Disattivazione del timer diminuendo il valore a «00»:

1. Dopo aver attivato la zona di cottura pertinente toccando il tasto, selezionare il timer per la zona di cottura pertinente toccando il tasto .
 2. Ridurre il valore toccando il tasto — fino a visualizzare «00» sul display del timer. È possibile avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto —.
- ⇒ Dopo che il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura, si spegne completamente e il timer viene annullato.

Funzione Stop

- ✓ Utilizzando questa funzione, è possibile ridurre i livelli di temperatura di tutte le funzioni che operano nella zona del piano cottura (tranne il timer) allo stadio 1 per un determinato periodo di tempo.



Se è impostato un timer per una qualsiasi zona del piano cottura, il timer continua a funzionare durante l'arresto.

1. Mentre il piano cottura è in funzione, premere il tasto .
- ⇒ Tutte le zone operative continuano a funzionare al livello di temperatura 1.
2. Premere nuovamente il tasto  per riavviare tutte le zone di cottura interrotte con le impostazioni precedenti.

Impostazioni

Con questa funzione è possibile configurare la gestione dell'alimentazione, il segnale acustico di fine cottura, l'ora e il collegamento della cappa.

A1: Impostazione del display di compatibilità Pot «PanSense Function»

A2: impostazione di gestione dell'alimentazione

A3: impostazione del tempo di avviso sonoro di fine cottura

A4: impostazione del collegamento alla cappa

A5: Impostazione del display del consumo energetico «EnergiSense»

1- Impostazione del display di compatibilità della porta «Funzione PanSense» (A1)

La funzione PanSense è una funzione intelligente progettata per ottimizzare le prestazioni del piano cottura a induzione. Questa modalità consente di ottenere i migliori risultati di cottura rilevando il materiale, la struttura di base e la compatibilità magnetica della padella utilizzata. Si adatta alle caratteristiche della padella in uso, assicurando risultati di cottura sempre perfetti.

Questa funzione offre: migliori risultati di cottura (si regola automaticamente in base alle caratteristiche della pentola utilizzata sul piano cottura), risparmio energetico (ottimizza il consumo energetico in base al tipo di pentola), prolunga la durata della pentola (trasferisce la potenza ottimale che la pentola è in grado di gestire)

La tua cucina controlla automaticamente le pentole ogni volta che inizi a cucinare. Per verificare manualmente se le pentole che stai utilizzando sono compatibili con PanSense, puoi seguire i passaggi seguenti.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti /●●●●●●●●●● entro 10 secondi.

- ⇒ La prima impostazione, «A1», appare sul display del timer e «—» appare su tutti i display delle zone di cottura.
3. Posiziona le pentole o le padelle che desideri misurare sulle zone di cottura.
 4. Sul display appare «0" tra i tasti  e .
 5. Tocca l'area delle impostazioni. «1" appare tra i tasti  e  anziché «0" e viene avviata la scansione della qualità del piatto. La scansione dura circa 10 secondi e durante la scansione viene visualizzata un'animazione sul display.
 6. La qualità del piatto viene valutata su una scala da 0 a 3. 0 è la qualità peggiore e 3 è la qualità migliore, che mostra la qualità sul display.
 7. Spegnerne il piano cottura toccando il tasto .

2-Impostazione della gestione dell'alimentazione (A2)

- ✓ Con questa funzione, puoi regolare la potenza totale del piano cottura come desideri.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
 2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti       in ordine entro 10 secondi.

⇒ La prima impostazione, «A1», appare sul display del timer.
 3. Toccare una volta il tasto  per impostare la gestione dell'alimentazione.

⇒ Sul display del timer appare «A2» e sul display posteriore sinistro della zona di cottura appare «9».
 4. Regola il livello di potenza (vedi Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione) da «1" a «9" toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

5. Confermare le impostazioni di gestione dell'alimentazione toccando il tasto .

⇒ Il piano cottura si spegnerà e il piano cottura inizierà a funzionare alla potenza totale impostata sul livello selezionato.

La «gestione dell'alimentazione» include 9 diversi livelli di alimentazione (vedi Tabella - Livelli di gestione dell'alimentazione).

Tabella - Livello di gestione dell'alimentazione

Livello di gestione dell'alimentazione	Potenza totale (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura (A3)

- ✓ Con questa funzione, è possibile regolare l'impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura del piano cottura come si desidera.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
 2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti       in ordine entro 10 secondi.

⇒ La prima impostazione, «A1», appare sul display del timer.
 3. Premere due volte il tasto  per impostare l'ora di avviso acustico di fine cottura.

⇒ «A3" appare sul display del timer e «2" appare sul display posteriore sinistro della zona di cottura.

4. Impostare l'impostazione del tempo di avviso (vedere Tabella - Tempo di avviso acustico di fine cottura) tra «0" e «3" toccando il campo di impostazione o facendo scorrere il dito sul campo.
5. Confermare l'impostazione dell'ora di avviso acustico di fine cottura toccando il tasto ①.
 - ⇒ La stufa si spegnerà e la stufa inizierà a funzionare con l'orario di avviso impostato al livello selezionato.



Il livello di impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura viene impostato come livello standard 2 durante la produzione.

Tabella - Impostazione del tempo di avviso acustico di fine cottura

Livello di avviso acustico di fine cottura	Tempo di avviso acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti

4- Impostazione del collegamento alla cappa (A4)

- ✓ Con questa funzione è possibile collegare il piano cottura e la cappa e farli funzionare insieme automaticamente.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ① e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ①.
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti ⌚/⦿/⦿/⦿/⦿/⦿ entro 10 secondi.
 - ⇒ La prima impostazione, «A1», appare sul display del timer.
3. Premere tre volte il tasto ||| per impostare il collegamento alla cappa.
 - ⇒ «A4» appare sul display del timer e «0" appare sul display posteriore sinistro della zona di cottura.
4. Impostare il livello di funzionamento della cappa (vedere Tabella - Livello operativo della cappa) tra «0" e «7" toccando il campo di impostazione o facendo scorrere il dito sul campo.
5. Confermare l'impostazione della connessione Hob-hood toccando il tasto ①.
 - ⇒ Il piano cottura si spegne e il piano cottura inizia a funzionare con il livello di funzionamento della cappa selezionato.

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

Livello operativo della cappa	Lampada	Cappa (ebollizione su una singola zona)	Cappuccio (ebollizione su 2 o più zone)	Frittura
0	spenta	spenta	spenta	spenta
1	leggero	spenta	spenta	spenta
2	leggero	spenta	L1	L1
3	leggero	L1	L1	L1
4	leggero	L1	L1	L2
5	leggero	L1	L2	L2
6	leggero	L2	L3	L3
7	leggero	L3	L4	L4

Impostazione del livello di funzionamento della cappa dal piano cottura

- ✓ Con questa impostazione è possibile regolare il livello di funzionamento della cappa sopra il piano cottura.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.
 2. Tocca il tasto  per 3 secondi.
 - ⇒ La luce — del tasto  si spegne.
 3. Tocca il tasto  al livello in cui desideri azionare la cappa fino a raggiungere il livello desiderato.

5- Impostazione del display del consumo energetico «EnergiSense» (A5)

EnergiSense è una funzione intelligente che monitora il consumo energetico del piano cottura a induzione. Questa funzione ti aiuta a sviluppare abitudini di cottura più consapevoli ed efficienti mostrando quanta energia stai utilizzando per ogni processo di cottura.

Provando diverse tecniche di cottura e confrontando la quantità totale di energia consumata, puoi sviluppare abitudini di cottura sostenibili e ridurre la tua impronta di carbonio.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ① e spegnerlo toccando nuovamente il tasto ①.
2. Dopo aver spento il prodotto, toccare i tasti      entro 10 secondi.
 - ⇒ La prima impostazione, «A1», appare sul display del timer.
3. Toccare quattro volte il tasto  per impostare la visualizzazione del consumo energetico.
 - ⇒ Sul display del timer, appare «A5», «0» appare tra i tasti  e .
4. Tocca il campo delle impostazioni per modificare il valore da «0» a «1».
5. Spegner il piano cottura toccando il tasto ①.

⇒ La visualizzazione del consumo energetico è abilitata.



Per disattivare la visualizzazione del consumo energetico, segui gli stessi passaggi e modifica il valore da «1» a «0».

Prospettive di consumo energetico

Attiva l'impostazione del consumo energetico come descritto sopra. Quando si spegne il piano cottura toccando il tasto ① dopo ogni cottura, è possibile visualizzare sul display del timer l'energia totale utilizzata dalla stufa per la cottura. È possibile ottenere il valore Wh dell'energia di cottura moltiplicando il valore sul display per 100. Ad esempio, se sul display appare «03», significa che il piano cottura ha consumato $3 \times 100 = 300$ Wh nell'ultima cottura.

Utilizzo sicuro ed efficace dei piani cottura a induzione

«Principio di funzionamento» I piani cottura a induzione riscaldano direttamente la pentola grazie al loro principio di funzionamento. Per questo motivo presentano molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funzionano in modo più efficiente e la superficie del piano cottura è più fresca. Il piano cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono la massima sicurezza d'uso.



A seconda del modello, il piano cottura può avere piani cottura a induzione da 145, 180, 210, 280 e 320 mm di diametro. Grazie alla funzione di induzione, ogni piano cottura rileva automaticamente il contenitore posizionato su di esso. L'energia viene generata solo nel punto in cui il fondo del contenitore viene a contatto, ottenendo così un consumo energetico minimo.

Sistema di spegnimento automatico

C'è un sistema di spegnimento automatico nel comando del piano cottura. Se una o più zone vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente.

mente dopo un certo periodo di tempo (vedi Tabella-1). Se alla zona è assegnato un timer, anche il display del timer si spegne. Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Si applica il tempo massimo di funzionamento entro questo livello di temperatura.

La zona del piano cottura può essere nuovamente utilizzata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

«Tabella-1:» Tempi di spegnimento automatici

Livello di temperatura	Ore di spegnimento automatico
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuti

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'ac-

Protezione contro il surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che proteggono dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, si può osservare quanto segue:

- La zona di cottura funzionante può essere disattivata
- Il livello selezionato può essere ridotto. Tuttavia, questo non sarà visibile sul display.

Sistema di protezione da troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di protezione contro il troppopieno. In caso di fuoriuscita dal pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema interrompe automaticamente il collegamento di alimentazione per spegnere il piano cottura. Nel frattempo, sul display appare l'avviso «F».

Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi emessi secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. Pertanto, è possibile evitare il traboccamento di un pasto (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchio.

qua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".

Tabella di cottura

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	
Scioglimento			
Scioglimento del cioccolato Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr.Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao,150 g)	1	20 ... 30	
Burro (200 g) (200 g)	6	5 ... 7	
Burro (200 g) (Chiarificato)(200 g)	3	11 ... 13	
Bollitura, riscaldamento, mantenimento in caldo			
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	4 ... 6	
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10	
Latte 1 L (Ebollizione)	7	6 ... 7	
Latte 1 L (Mantenere in caldo)	Mantenere in caldo	18 ... 20	
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	9	3 ... 5	
Bollitura			
Patata non sbucciata (2 Pezzo grande)	9	25 ... 35	
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grande)	9	13 ... 15	
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14	
Broccoli surgelati (300 g)	9	7 ... 10	
Salsiccia	8	4 ... 6	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Uova in camicia	5	2 ... 3	
Tagliatelle	9	2 ... 7	
Cottura, Rosolatura			
Piatto di pesce (200 g riso)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Budino di Noah **			
	Bollitura fagioli-ceci Ebollizione - per il budino di Noah	9	4 ... 6
	Bollitura fagioli-ceci cottura - per il budino di Noah	4	10 ... 15
	Ebollizione Ebollizione - per il budino di Noah	9	8 ... 10
	Ebollizione cottura - per il budino di Noah	2	6 ... 8
	Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	9	20 ... 24
Zuppe (Ad esempio zuppa di lenticchie)	7	20 ... 25	
Verdure saltate *	9	3 ... 5	
Cottura alla Julienne * (Pollo, Cipolla e Peperoni)	9	5 ... 7	
Cubetti di vitello con verdure **			
	Verdure saltate	9	3 ... 8
	Cottura a fuoco vivo ***	9	5 ... 8
	Tutti gli ingredienti	4	80 ... 90
Salsa di pomodori	3	10 ... 15	
Salsa di besciamella	7	5 ... 6	

Cibo		Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Stinchi con verdure **			
	Cottura a fuoco vivo ***	9	3 ... 4
	Verdure saltate	9	3 ... 5
	Tutti gli ingredienti	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 ... 35
Friggere poco			
Bistecca di controfiletto ** (2 cm)		9	2 ... 10
Bistecca di costata ** (2 cm)		9	3 ... 10
Bistecca di controfiletto arrotolata		8	4 ... 10
Bistecca T-bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Costoletta di agnello ** (Cottura a fuoco vivo ***)		9	3 ... 10
Costoletta di agnello (Frittura)		5	4 ... 10
Salsiccia		6	4 ... 6
Petto di pollo (Cottura a fuoco vivo ***)		8	3 ... 4
Petto di pollo (Frittura)		5	8 ... 10
Petto di pollo (Taglio a farfalla)		8	4 ... 10
Salmone (150 g)		9	3 ... 10
Bastoncini di pesce		9	5 ... 10
Verdure fresche e funghi saltati in padella (Carota, Fungo e Peperone Colorato)		9	5 ... 10
Pancake		4	3 ... 5
Omelette		7	4 ... 6
Uova fritte		6	2 ... 4
Impasto per pane azzimo		9	4 ... 8
Frittelle al burro		7	5 ... 9
Polpette/Carne macinata		7	5 ... 10
Cotoletta fatta in casa		7	4 ... 8
Formaggio Hellim		7	2 ... 6
Gamberi		5	8 ... 12
Patatine fritte			
Boortsog		5	13 ... 15
Schnitzel		8	3 ... 10
Nugget		9	1,5 ... 10
Patate (surgelati)		9	2 ... 10
Patate fresche		9	5 ... 10
Scongellamento e riscaldamento			
Cipolle (surgelati) (200 g)		6	2 ... 4
Spinaci (surgelati) (200 g)		7	2 ... 5
* Si consiglia la padella wok.			
** Si consiglia padella/pentola in ghisa.			
*** Si consiglia di preriscaldare la padella/pentola.			

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore per la pulizia.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

7.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa

- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

Il simbolo sul display della zona del piano cottura è sempre acceso.

- Potrebbe non esserci una pentola sulla zona del piano cottura in funzione. >>> Controllare se c'è una pentola nella zona del piano cottura.
- La tua pentola potrebbe non essere compatibile con l'induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta ai piani cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura selezionando una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.
- La pentola o la zona del piano cottura potrebbero essere molto calde. >>> Attendi che si raffreddino.

La zona del piano cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona selezionata potrebbe essere scaduto. >>> È possibile impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- C'è una protezione contro il surriscaldamento. >>> Attendi che il piano cottura si raffreddi.
- È possibile che un oggetto copra il pannello di controllo touch. >>> Rimuovi l'oggetto dal pannello.

Anche se la zona del piano cottura è accesa, la pentola non si riscalda.

- La pentola potrebbe non essere compatibile con il piano cottura a induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta al piano cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura scegliendo una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura elettronica all'interno del piano cottura non si raffredda alla temperatura appropriata.

Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

- Potrebbero esserci dei rumori provenienti dal piano cottura durante la cottura. Questi rumori dipendono dalla composizione delle pentole. Questi rumori sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili suoni e cause:

- **Rumore della ventola:** Il piano cottura è dotato di una ventola che funziona automaticamente in base alla temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura. Dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura è elevata in base alla temperatura del prodotto, la ventola potrebbe continuare a funzionare per qualche tempo.
- **Basso ronzio come il funzionamento del trasformatore:** Questa è la natura della tecnologia a induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente sul fondo della pentola, questo tipo di ronzio può

verificarsi a seconda del materiale della pentola. Pertanto, si possono udire suoni diversi con pentole diverse.

- **Suono scoppiettante:** Ciò è dovuto al materiale e alla struttura del fondo delle pentole. Se le pentole sono realizzate con materiali e strati diversi, potrebbe verificarsi un crepitio.

- **Suono sibilante:** Si può sentire un fischio quando si cucina su due zone del piano cottura sullo stesso lato del piano cottura a diversi livelli di cottura.

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 1 – E 11	Si è verificato un errore di comunicazione del piano cottura a induzione.	Spegner il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 16 - E 21	Si è verificato un errore del sensore di temperatura del piano cottura a induzione.	Spegner il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 22 E 26	Il piano cottura a induzione si surriscalda.	Spegner il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore scompare quando la temperatura del piano cottura scende al di sotto dei limiti. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.
E 23 E 24	Si è verificato un errore del software del piano cottura a induzione.	Spegner il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 25	Si è verificato un errore nel funzionamento della ventola del piano cottura a induzione.	Spegner il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se il problema persiste, contatta il servizio autorizzato.
E 27 E 47	Non sono state utilizzate pentole compatibili con l'induzione.	L'errore scompare quando si utilizza una pentola compatibile con l'induzione.
E 31 - E 39	Si è verificato un errore hardware nella scheda elettronica del piano cottura a induzione.	Spegner il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 42	Si è verificato un errore nel collegamento elettrico.	Ristabilire il corretto collegamento elettrico facendo riferimento alla tabella tecnica e al manuale di installazione del prodotto.
E 46	Uno o più tasti sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è stato lasciato sul pannello di controllo o è stato esposto al vapore.	Una volta tolta la mano dal piano cottura, il problema scomparirà. Una volta pulito il pannello di controllo, il problema scomparirà.

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 48 E 49 E 51	Si è verificato un errore del sensore del piano cottura a induzione.	L'hardware del sensore deve essere conforme alle condizioni d'uso. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 52 - E 57	Si è verificato un errore di temperatura elevata sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore scompare quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Se il problema persiste, contattare il servizio autorizzato.
E 58 - E 59	Si è verificato un errore del sensore/errore di alta temperatura nella modalità di cottura automatica.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
E 63	Se il prodotto è un piano cottura a induzione con cappa, si è verificato un errore nel filtro.	Rimuovere e ricollegare i filtri di ventilazione. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
FF	Qualsiasi tasto può essere stato toccato per un lungo periodo di tempo.	Quando si rilascia un tasto per un lungo periodo,
	Potrebbe essere stata posizionata una pentola sull'unità di controllo.	Quando la pentola sull'unità di controllo viene rimossa,
	Il cibo/liquido potrebbe essere traboccato sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà una volta puliti i residui di cibo/liquido che trabocca.

Tere tulemast!

Hea klient,

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

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

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

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1	EE- Ohutusjuhised.....	36
1.1	Möeldud kasutamiseks.....	36
1.2	Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	36
1.3	Elektriohutus.....	37
1.4	Transpordiohutus.....	39
1.5	Paigaldamise ohutus	39
1.6	Kasutusohutus	40
1.7	Hoiatused temperatuuri kohta.....	40
1.8	Toiduvalmistamise ohutus	41
1.9	Induktsioon	41
1.10	Hooldus- ja puhastusohutus.....	41
2	Keskkonnajuhised.....	42
2.1	Jäätmedirektiiv	42
2.1.1	Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	42
2.2	Pakendi teave	42
2.3	Soovitused energiasäästuks	42
3	Teie toode.....	43
3.1	Toote tutvustus	43
3.2	Tehniline kirjeldus	44
4	Esmakasutus	45
4.1	Seadme esmane puhastamine.....	45
5	Pliidiplaadi kasutamine	45
5.1	Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	45
5.2	Juhtpaneel	48
6	Üldteave küpsetamise kohta	56
6.1	Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	56
7	Hooldus ja puhastus	59
7.1	Üldteave puhastamise kohta	59
7.2	Pliidiplaadi puhastamine	60
7.3	Juhtpaneeli puhastamine	60
8	Veaotsing	60



1 EE- Ohutusjuhised

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



1.1 Mõeldud kasutamiseks

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



1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.

- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
- Pöörake pottide ja pannide käepidet leti küljele, et lapsed ei saaks seda haarata ega põletada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:

1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

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

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
 - Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
 - Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
 - Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- Kui Teie seadmepoolne toitejuhe ja pistik:
- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
 - Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!

- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmeid.

1.4 Transpordiohutus

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

1.5 Paigaldamise ohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. On oht, et pliidi leek süütab kardinad ja tuleohtlikud materjalid pliidi ümbruses. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.
- Toote paigalduskoha taga- või külgeinalale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru

ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisi.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:
Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.
- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.
- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.

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

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

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

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

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

1.9 Induktsioon

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

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

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

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

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

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

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

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

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

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



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

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

Vastavus RoHS direktiivile:

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

2.2 Pakendi teave

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

2.3 Soovitused energiasäästuks

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

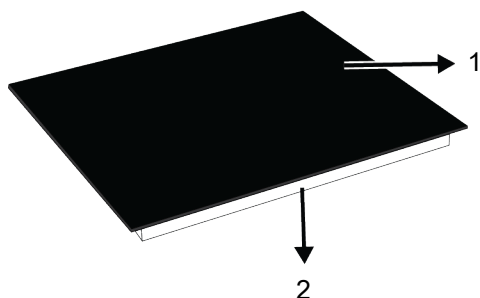
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

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

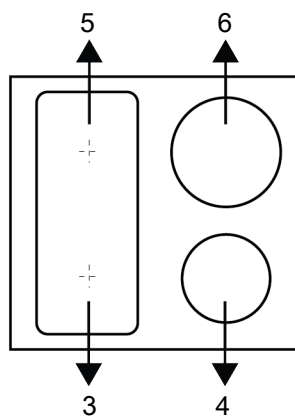
3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus

ET



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



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

3.2 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	43 * /590 /520
Pliidi paigaldamise mõõtmed (laius/sügavus) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Pinge/Sagedus	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Energiatarve (kW)	kuni. 7,4 kW

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	210x210 mm
Võimsus	2400 W / Kiirendaja 3700 W

Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1500 W / Kiirendaja 2500 W

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	210x210 mm
Võimsus	2400 W / Kiirendaja 3700 W

Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja 3100 W

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

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

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

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

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

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

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

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

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

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

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

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

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

Ohutuks käsitlemiseks:

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

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

Keedupotid/pannid

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

Sobivad keedupotid/pannid:

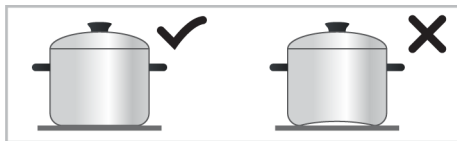
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsooniga toiduvalmistamiseks)

Soovimatud keedupotid/pannid:

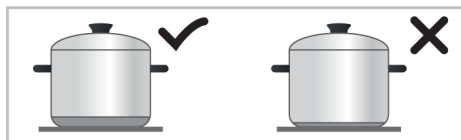
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

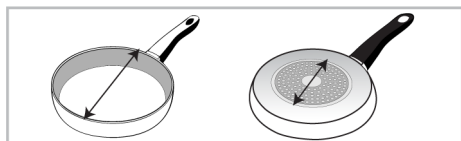
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



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

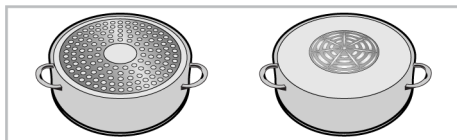


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida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



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

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



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

Keedupottide/pannade proovilepanek

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

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

Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
210 x 210	vähemalt 140 - kuni 210
320	vähemalt 125 - kuni 320
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala (220 x 440)	laius 220 - pikkus 400

Teie pliidiplaadil on "Pansense" funktsioon, mis hindab kööginõude sobivust. Selle funktsiooni abil saate oma kööginõusid kontrollida. Juhtpaneel ► 53]

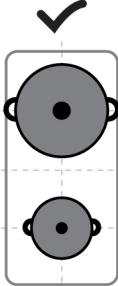
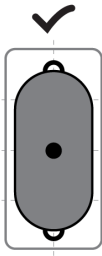
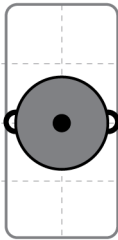
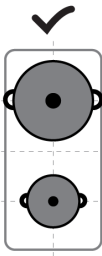
Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitavad keedupottide/pannade suurused on toodud eespool.

Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suuruselt ja keeduala suuruselt. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu suuremat keeduala. Suurema keeduala

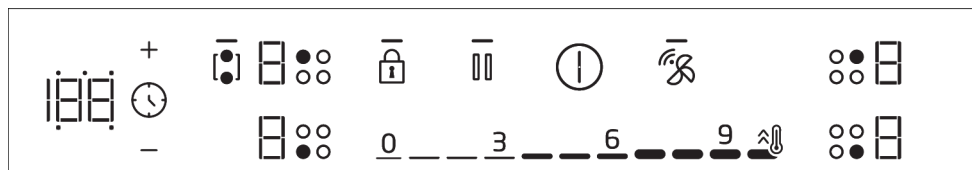
kasutamine ei põhjusta induktsioonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

Laiendatud (flexi) kuumutusala

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

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

5.2 Juhtpaneel



— Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutusel



Toitenupp



Klahviluku klahv



Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv *



Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klahv



Peatamisklahv



Taimeri klahv



Taimeri suurendamise klahv



Taimeri vähendamise klahv



Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *

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

Kuumutusala valikuklahvid :



Tagumise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv



Eesmise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv

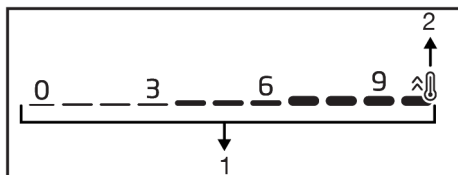


Eesmise parempoolse kuumutusala valikuklahv



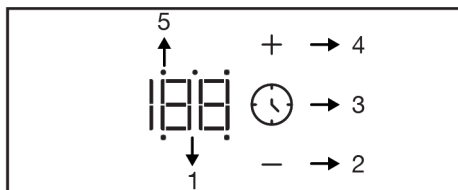
Tagumise parempoolse kuumutusala valikuklahv





Illustratsioon 1: Temperatuuritaseme sätete ala

- 1 Temperatuuritaseme sätete ala
- 2 Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klahv



Illustratsioon 2: Taimeri ekraan

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

Üldised hoiatused juhtpaneelile

i Seda toodet juhivad puutetundlik juhtpaneel. Iga puutetundlikult tehtud toimingut kinnitab helisignaali.

i Hoidke juhtpaneel alati puhtana ja kuivana. Kui pind on niiske ja määrdunud, võib see põhjustada probleeme funktsioonide kasutamisel.

i Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtegi toimingut, naaseb pliit automaatselt ooterežiimile.

i Kui mõnda klahvi (välja arvatud ) puudutatakse pikka aega, annab toode hoiatuse "FF".

i Aktiivselt töötavate või valitud klahvide — tuli süttib.

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil  klahvi.

⇒ Pliit on kasutusvalmis.

Pliidiplaadi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil  klahvi.

⇒ Pliit lülitub välja ja naaseb ooterežiimile.

Jääksoojuse indikaator

Juhtpaneelil on iga tsooni jaoks jääksoojuse indikaator. See indikaator näitab, et tsoon on endiselt kuum, kui see on välja lülitatud. Ärge puudutage vastavat tsooni/vastavaid tsoone enne, kui jääksoojuse indikaator on kadunud.

H : kõrge temperatuur

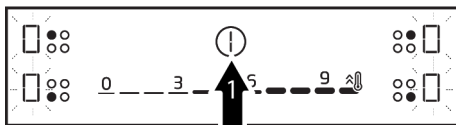
h : Madal temperatuur

i Voolukatkestuse korral jääksoojuse indikaator ei sütti ega hoiata kasutajat kuumade tsoonide eest.

Pliiditsoonide sisselülitamine (küpsetussektsoon) ja temperatuuritaseme seadistamine

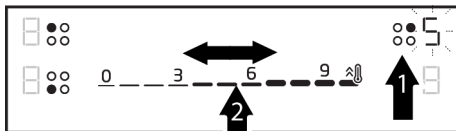
1. Lülitage pliit sisse, puudutades  klahvi.

⇒ Küpsetamistsooni ekraanile ilmub "0".



2. Puudutage selle küpsetuspiirkonna valikuklahvi, mida soovite sisse lülitada.

⇒ Valitud küpsetustsoon kuvatakse kui „0” ja süttib heledamalt.



3. Seadistage temperatuur vahemikus "0" ja "9", puudutades või libistades sõrmega mis tahes tsooni seadistusala, mida soovite kasutada.

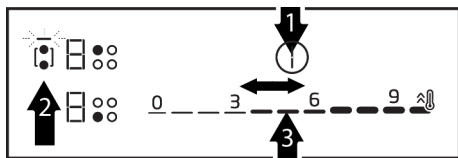
Küpsetustsoonide väljalülitamine:

Valitud tsooni saab välja lülitada kahel erineval viisil:

- Temperatuuri langetamisega "0" tasemele:** Saate toiduvalmistamise zo välja lülitada, langetades temperatuuri sättele "0".
- Taimeri väljalülitamise funktsiooni kasutamine soovitud pliititsooni jaoks:** Kui aeg on läbi, lülitab taimer sellega ühendatud küpsetustsooni välja. Kõik kuvad näitavad "0" või "00". Küpsetamistsooni ekraanil olev ⌚ sümbol kaob. Tsooni taimeri seadistust selgitatakse järgmistes jaotistes.

Pliititsooni kombineerimine laia pinnaga (flexi)

- Lülitage pliit sisse, puudutades ⌚ klahvi.
- Vajutage 🔥 klahvi.
 - ⇒ Sümbol „0“ ilmub vasakule küpsetuspiirkonna ekraanile ja 🔥-klahvi — tuli süttib.



- Seadistage temperatuur vahemikus "0" kuni "9", puudutades seadistusala või libistades sõrmega üle ala.
 - ⇒ Pliit hakkab tööle. Kui valitakse teine tsoon või kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtegi toimingut, kustub klahvi 🔥 — tuli.

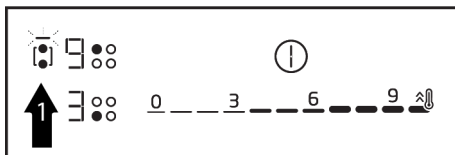


Näitena on kirjeldatud vasakul asuvaid laia pinnaga pliidiplaate. Kui parempoolsetel pliititsoonidel on teie seadmel laiad pinnad, kehtib sama ka parempoolsete pliititsoonide kohta.

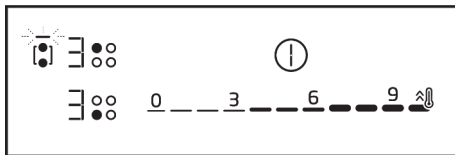
Pliititsooni kombineerimine laia pinnaga, kui üks või mõlemad vasakpoolsed pliititsoonid töötavad

- ✓ Kui üks või mõlemad vasakpoolsed pliititsoonid töötavad eraldi, võite mõlemad pliititsoonid kombineerida, aktiveerides laia pinnaga pliidi. Nii saate kasutada laiemat pliidipinda, millel on samad väärtused.

- Kui üks või mõlemad vasakpoolsed pliititsoonid töötavad, puudutage 🔥 klahvi.



- ⇒ Madala taseme pliititsooni väärtus kuvatakse mõlemal pliititsooni kuval ja klahvi 🔥 — tuli põleb.
- ⇒ Kombineeritud tsoonid töötavad jätkuvalt madalama temperatuuriväärtusega tsooni temperatuuri ja taimeri väärtustel. Kõrgema temperatuuriga põleti temperatuuri ja taimeri väärtused enne kombinatsiooni tühistamist.



- Temperatuuri väärtuse hilisemaks muutmiseks määrake temperatuuri tase, mida soovite seadete alal muuta.

Laia pinnaga pliitide väljalülitamine

Tsoonide eraldamiseks ja nulltasemele seadmiseks puudutage 🔥 klahvi.

Suure võimsuse seadistus (VÕIMENDUS)

Suurt võimsust saab kasutada maksimaalse võimsusega soojendamiseks. Siiski ei ole soovitatav selles asendis pikka aega küpsetada. Kõrge võimsuse seadistus ei pruugi olla saadaval igas küpsetuspiirkonnas.

Suure võimsuse seadistuse (VÕIMENDI) otsene valimine:

1. Lülitage pliit sisse, puudutades ① klahvi.
2. Valige soovitud küpsetustsoon, puudutades küpsetustsooni valikuklahve.
3. Vajutage  klahvi.
 - ⇒ Valitud pliitsoon töötab kõrgeimal võimsusel ja pliitsooni ekraanil vilgub järjest 3 tuld.
 - ⇒ Kui suure võimsuse seadistusaeg (vt automaatsete väljalülitusaegade tabelit) on möödas, jätkab tsoon töötamist kõrgeimal temperatuuril.

Suure võimsuse seadistuse (VÕIMENDI) valimine, kui pliitsoon on aktiivne:

1. Kui pliit on sisse lülitatud ja vastav küpsetustsoon töötab teatud tasemel, aktiveerige see tsoon, valides selle.
2. Vajutage  klahvi.
3. Valitud pliitsoon töötab maksimaalse võimsusega ja pliitsooni ekraanil vilgub vastavalt 3 tuld. Kui suure võimsuse seadistamise periood on lõppenud, jätkab pliitsoon töötamist kõrgeimal temperatuuril.

Suure võimsuse seadistuse (VÕIMENDI) väljalülitamine enne selle aegumist:

Pärast vastava küpsetustsooni aktiveerimist klahvi puudutades saate suure võimsusega seade igal ajal  klahvi puudutades välja lülitada. Küpsetamistsoon jätkab töötamist kõrgeimal temperatuuril. Selle väljalülitamiseks puudutage aktiivse küpsetustsooni seadistusala või libistage sõrmega üle ala, et viia see asendisse "0".

Klahvilukk

Kui pliit on sees või väljas, saate klahviluku aktiveerida, et vältida selle funktsioonide juhuslikku muutmist.

Klahviluku aktiveerimine

1. Klahviluku aktiveerimiseks puudutage  klahvi.
 - ⇒ Pärast 3-2-1 stardiloendust ekraanil süttib klahvi  — tuli ja kõik küpsetuspiirkonnad lukustuvad.

 Kui klahvilukk on aktiivne, töötab ainult ① klahv. Kui puudutate mõnda muud klahvi, vilgub klahvi  tuli —, mis näitab, et klahvilukk on aktiivne. Kui lülitate pliidi välja, kui võtmed on lukustatud, tuleb pliidi uuesti sisselülitamiseks klahvilukk välja lülitada.

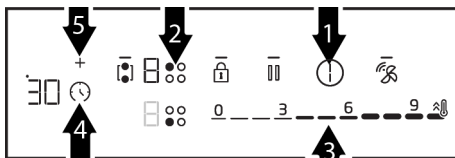
Klahviluku desaktiveerimine

1. Vajutage  klahvi.
 - ⇒ Pärast 3-2-1 stardiloendust ekraanil kustub klahvi  — tuli ja klahvilukk deaktiveeritakse.

Taimeri funktsioon

See funktsioon muudab toiduvalmistamise sinu jaoks lihtsamaks. Te ei pea küpsetusprotsessi ajal pidevalt pliidi kõrval seisma. Pärast valitud aega lülitub pliit automaatselt välja.

Taimeri aktiveerimine



1. Lülitage pliit sisse, puudutades ① klahvi.
2. Puudutage selle küpsetuspiirkonna valikuklahvi, mida soovite sisse lülitada.
 - ⇒ Valitud küpsetustsoon kuvatakse kui „0” ja süttib heledamalt.

3. Seadistage temperatuur vahemikus "0" kuni "9", puudutades seadistusala või libistades sõrmega üle ala.
4. Aktiveerige taimer, vajutades ⌚ klahvi.
⇒ "00" süttib taimeriekraanil.
5. Taimeri ekraanil on näha 4 aktiivsuse LED-tuld ümber "00". Aktiivse pliitsooni LED-tuli vilgub ja saate selle tsooni taimerit seadistada.
6. Kui soovite seadistada taimerit teise aktiivse pliitsooni jaoks, valige vastav pliitsooni külg, puudutades ⌚ klahvi, kuni süttib selle pliitsooni külje ööpäevaringne LED-ekraan.
7. Seadistage soovitud aeg, puudutades + / — klahve. Kiiremini saate liikuda, puudutades pikka aega + või — klahvi.
⇒ Aktiveerige kella seadistus, vajutades ⌚ klahvi või oodates umbes 10 sekundit.



Taimeri saab seadistada ainult käitatavatele tsoonidele.



Korrake ülaltoodud samme teiste tsoonide puhul, mille taimerid soovite määrata.



Taimerit ei saa seadistada ilma pliitsooni ja pliitsooni temperatuuri valimata.



Kui taimer on aktiivne, vilgub kõige lühema seadistusajaga küpsetuspiirkonna LED-tuli. Kui teistel tsoonidel on kellaaja seadistus, jäävad nende tsoonide LED-tuled põlema.

Taimerite väljalülitamine

Kui seadistatud aeg on läbi, lülitub pliit automaatselt välja ja annab helisignaali. Helihoiatuse väljalülitamiseks puudutage mis tahes klahvi.

Taimerite varajane väljalülitamine

Kui taimer lülitatakse välja varakult, jätkab pliit töötamist määratud temperatuuril, kuni see on välja lülitatud.

Taimeri väljalülitamine, vähendades väärtust väärtuseni "00":

1. Pärast vastava küpsetustsooni aktiveerimist klahvi puudutades valige vastava küpsetustsooni taimer, puudutades ⌚ klahvi.
2. Vähendage väärtust, puudutades — klahvi, kuni taimeri ekraanile ilmub "00". Kiiremini saate liikuda, kui puudutate — klahvi pikka aega.
⇒ Pärast ⌚ sümboli vilkumist teatud aja jooksul pliitsooni ekraanil kustub see täielikult ja taimer tühistatakse.

Seiskamisfunktsioon

- ✓ Selle funktsiooni abil saate teatud aja jooksul alandada kõigi pliitsoonis töötavate funktsioonide (välja arvatud taimer) temperatuuri tasemele 1.



Kui mis tahes pliitsooni jaoks on seadistatud taimer, jätkab taimer peatumise ajal töötamist.

1. Pliidi töötamise ajal puudutage ⏏ klahvi.
⇒ Kõik töötsoonid jätkavad tööd temperatuuril 1.
2. Kõigi peatatud küpsetustsoonide taaskäivitamiseks eelmiste seadistustega vajutage uuesti ⏏ klahvi.

Seaded

Selle funktsiooniga saate teha toitehalduse, küpsetuse lõppemise helisignaali aja ja pliidiplaadi ühenduse seadeid.

A1: "PanSense Function" Poti ühilduvuse kuva seadistus

A2: Toitehalduse säte

A3: küpsetusheli lõppemise hoiatusaja seadistamine

A4: Õhupuhasti ühenduse seadistamine

A5: EnergiSense'i energiatarbe kuvamise seadistus

1- "PanSense Function" Poti ühilduvuse kuva seadistus (A1)

PanSense funktsioon on nutikas funktsioon, mis on loodud induksioonpliidi jõudluse optimeerimiseks. See režiim aitab teil saavutada parimaid küpsetustulemusi, tuvastades kasutatava panni materjali, alusstruktuuri ja magnetilise ühilduvuse. See kohandub kasutatava panni omadustega, tagades iga kord täiuslikud küpsetustulemused.

See funktsioon on kasulik: parimad küpsetustulemused (reguleeritakse automaatselt vastavalt pliidiplaadil kasutatava poti omadustele), energiasääst (optimeerib energiatarbimist vastavalt poti tüübile), pikendab poti eluiga (kannab üle optimaalse võimsuse, mida pott suudab käsitseda)

Teie pliit kontrollib köögitarbeid automaatselt iga kord, kui hakkate toitu valmistama. Selleks, et käsitsi kontrollida, kas kasutatav kööginõu ühildub PanSense'iga, järgige allolevaid samme.

1. Lülitage pliit sisse, puudutades ① klahvi, ja lülitage see välja, puudutades uuesti ① klahvi.
2. Pärast toote väljalülitamist puudutage klahve      10 sekundi jooksul.
 - ⇒ Esimene seade „A1“ ilmub taimeriekraanile ja „—“ ilmub kõigile küpsetustsooni ekraanidele.
3. Asetage potid või pannid, mida soovite mõõta, küpsetuspiirkondadele.
4.  ja  klahvide vahele ilmub „0“.
5. Puudutage seadistusala. "0" asemel ilmub  ja  klahvide vahele "1" ja algab poti kvaliteedi skaneerimine. Skannimine võtab aega umbes 10 sekundit ja skannimise ajal ilmub ekraanile animatsioon.

6. Poti kvaliteeti hinnatakse skaalal 0-3. 0 on halvim kvaliteet ja 3 on parim kvaliteet, mis näitab kvaliteeti ekraanil.
7. Lülitage pliit välja, puudutades ① klahvi.

2-toitehalduse säte (A2)

- ✓ Selle funktsiooniga saate reguleerida pliidi koguvõimsust vastavalt soovile.

1. Lülitage pliit sisse, puudutades ① klahvi, ja lülitage see välja, puudutades uuesti ① klahvi.
2. Pärast toote väljalülitamist puudutage      klahve järjekorras 10 sekundi jooksul.
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub esimene säte „A1“.
3. Toitehalduse seadistamiseks puudutage üks kord klahvi .
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub „A2“ ja vasakule tagumisele küpsetuspiirkonna ekraanile „9“.
4. Reguleerige võimsuse taset (vt tabel - Toitehalduse tase) vahemikus "1" kuni "9", puudutades seadistusala või libistades sõrmega üle ala.
5. Kinnitage toitehalduse seade, puudutades ① klahvi.
 - ⇒ Pliit lülitub välja ja teie pliit hakkab tööle valitud taseme koguvõimsusel. "Toitehaldus" sisaldab 9 erinevat võimsustaset (vt tabel - Toitehalduse tasemed).

Tabel - Toitehalduse tase

Toitehalduse tase	Koguvõimsus (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

Küpsetamise helisignaali aja seadistuse 3-otsaline osa (A3)

- ✓ Selle funktsiooniga saate soovi korral reguleerida pliidi küpsetusaja helisignaali.
- 1. Lülitage pliit sisse, puudutades ① klahvi, ja lülitage see välja, puudutades uuesti ① klahvi.
- 2. Pärast toote väljalülitamist puudutage  klahve järjekorras 10 sekundi jooksul.
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub esimene säte „A1“.
- 3. Küpsetamise lõppemise helisignaali aja määramiseks vajutage kaks korda  klahvi.
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub „A3“ ja vasakule tagumisele küpsetuspiirkonna ekraanile „2“.
- 4. Seadke hoiatusaja seadistus (vt tabelit „Kuuldava hoiatusaja lõpp“) väärtuste „0“ ja „3“ vahele, puudutades seadistusvälja või libistades sõrme üle välja.
- 5. Kinnitage toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja seadistus, vajutades ① klahvi.
 - ⇒ Ahi lülitub välja ja teie ahi hakkab tööle hoiatusaja seadistusega valitud tasemel.



Küpsetamise lõpetamise helisignaali aja seadistamise tase on tootmise ajal standardne tase 2.

Laud - toiduvalmistamise lõpu helisignaali hoiatusaja seadistamine

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali tase	Küpsetusaja lõpu helisignaali aeg
0	15 sekundit
1	30 sekundit
2	1 minut
3	2 minutit

4- Õhupuhasti ühendusseade (A4)

- ✓ Selle funktsiooniga saate ühendada pliidi ja kapoti ning lasta neil automaatselt koos töötada.
- 1. Lülitage pliit sisse, puudutades ① klahvi, ja lülitage see välja, puudutades uuesti ① klahvi.
- 2. Pärast toote väljalülitamist puudutage klahve  10 sekundi jooksul.
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub esimene säte „A1“.
- 3. Õhupuhasti ühenduse seadistamiseks vajutage kolm korda  klahvi.
 - ⇒ Taimeri ekraanile ilmub „A4“ ja vasakule tagumisele küpsetuspiirkonna ekraanile „0“.
- 4. Seadke kapoti töötase (vt tabel - kapoti töötase) vahemikus "0" ja "7", puudutades seadistusvälja või libistades sõrmega üle välja.
- 5. Kinnitage pliidiplaadi ühenduse seadistus, puudutades ① klahvi.
 - ⇒ Pliidiplaat lülitub välja ja teie pliidiplaat hakkab tööle valitud kapoti töötasemel.

Tabel - Kapoti töötase

Kapoti töötase	Lamp	Kapott (keeb ühel tsoonil)	Kapott (keeb mis tahes kahes või enamas tsoonis)	Praadimine
0	väljas	väljas	väljas	väljas
1	valgus	väljas	väljas	väljas
2	valgus	väljas	L1	L1
3	valgus	L1	L1	L1
4	valgus	L1	L1	L2

Kapoti töötase	Lamp	Kapott (keeb ühel tsoonil)	Kapott (keeb mis tahes kahes või enamas tsoonis)	Praadimine
5	valgus	L1	L2	L2
6	valgus	L2	L3	L3
7	valgus	L3	L4	L4

Kapoti töötaseme seadistamine pliidiplaadilt

✓ Selle seadistusega saate reguleerida kapoti töötaset pliidi kohal.

1. Lülitage pliiit sisse, puudutades ⓘ klahvi.
2. Vajutage 3 sekundi jooksul ⌘ klahvi.
⇒ Nupu ⌘ — tuli kustub.

3. Puudutage ⌘ klahvi, millisel tasemel soovite õhupuustit kasutada, kuni jõuate soovitud tasemeni.

5- EnergiSense 'i' energiatarbe kuvamise seadistus (A5)

EnergiSense on nutikas funktsioon, mis jälgib induksioonpliidi energiatarbimist. See funktsioon aitab teil arendada teadlikumaid ja tõhusamaid toiduvalmistamisharjumusi, näidates teile, kui palju energiat te iga toiduvalmistamisprotsessiga kasutate. Proovides erinevaid toiduvalmistamistehnikaid ja võrreldes tarbitud energia koguhulka, saate arendada jätkusuutlikke toiduvalmistamisharjumusi ja vähendada oma süsinikujalajälge.

1. Lülitage pliiit sisse, puudutades ⓘ klahvi, ja lülitage see välja, puudutades uuesti ⓘ klahvi.
2. Pärast toote väljalülitamist puudutage klahve ⌚/⦿/⦿/⦿/⦿/⦿ 10 sekundi jooksul.
⇒ Taimeri ekraanile ilmub esimene säte „A1“.
3. Energiatarbe kuva seadistamiseks vajutage neli korda ⌚ klahvi.
⇒ Taimeri kuval kuvatakse „A5“, klahvide ⌚ ja ⌚ vahele ilmub „0“.

4. Väärtuse „0“ asemel „1“ muutmiseks puudutage seadistusvälja.
5. Lülitage pliiit välja, puudutades ⓘ klahvi.
⇒ Energiatarbe kuvamine on lubatud.



Energiatarbe kuvamise väljalülitamiseks järgige samu samme ja muutke väärtus „1“ väärtusest „0“ väärtuseks.

Energiatarbimise väljavaade

Aktiveerige energiatarbimise seadistus ülalkirjeldatud viisil. Kui lülitate pliidi pärast iga toiduvalmistamist ⓘ klahvi puudutades välja, näete taimeriekraanil kogu energiat, mida pliiit on toiduvalmistamiseks kasutanud. Küpsetamisenergia Wh-väärtuse saavutamiseks korrutage ekraanil kuvatav väärtus 100-ga. Näiteks kui ekraanile ilmub "03", tähendab see, et teie pliiit on viimase toiduvalmistamise ajal kasutanud 3x100 = 300 Wh.

Induksioonpliitide ohutu ja tõhus kasutamine

"Tööpõhimõte" Induksioonpliidid soojendavad keedupotti otse oma tööpõhimõtte tõttu. Sel põhjusel on neil palju eeliseid teiste pliititüüpide ees. Need töötavad tõhusamalt ja pliidi pind on jahedam. Teie induksioonpliiit on varustatud suurepärase ohutussüsteemidega, mis tagavad teile maksimaalse ohutu kasutamise.



Olenevalt mudelist võib teie pliidil olla 145, 180, 210, 280 ja 320 mm läbimõduga induktsiooniga pliidiplaadid. Tänu induktsioonifunktsioonile tuvastab iga pliit automaatselt sellele asetatud konteineri. Energiat toodetakse ainult seal, kus konteineri põhi puudutab, saavutades seega minimaalse energiatarbimise.

Süsteemi automaatne väljalülitamine

Pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu tsooni on sisse lülitatud, lülitub pliiditsoon teatud aja pärast automaatselt välja (vt tabel 1). Kui tsoonile on määratud taimer, lülitub ka taimerikuva välja.

Automaatse väljalülitamise ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Kehtib maksimaalne tööaeg sellel temperatuuritasemel.

Kasutaja võib pliiditsooni uuesti kasutada pärast selle automaatset väljalülitamist, nagu eespool kirjeldatud.

"Tabel 1:"Automaatsed väljalülitusajad

Temperatuuritase	Automaatne väljalülitusajad-tunnid
0	0
1	6
2	6

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega! Õli süttimisel summutage leegid

3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Kiire kuumutamine (võimendi)	10 minutit

Ülekuumenemise kaitse

Teie pliidil on mõned andurid, mis kaitsevad ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötava toiduvalmistamise tsooni saab välja lülitada
- Valitud taset võib vähendada. Kuid see ei ole ekraanil nähtav.

Ülevoolukaitsesüsteem

Teie pliit on varustatud ülevoolukaitsesüsteemiga. Mis tahes põhjusel juhtpaneeli ülevoolu korral katkestab süsteem toiteühenduse automaatselt, et pliidiplaat välja lülitada. Samal ajal ilmub ekraanile hoiatus "F".

Täpne võimsuse seadistus

Induktsioonpliit vastab kohe väljastatud käskudele vastavalt oma tööpõhimõttele. Selle võimsuse seaded muutuvad väga kiiresti. Seega saate vältida peagi ülevoolava söögikorra (vesi, piim) ülevoolu, lülitades seadme kohe välja.

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

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiate jaotisest „Keskkonnajuhised“.

Toiduvalmistamise nõuannete tabel

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Sulatamine		
Šokolaadi sulatamine (nt kaubamärgi Dr.Oetker, mõrušokolaad 55–60% kakaosisaldusega, 150 g)	1	20 ... 30
Või (200 g)	6	5 ... 7
Või (Selitatud või)(200 g)	3	11 ... 13
Keetmine, kuumutamine, soojana hoidmine		
Vesi 1 l (Keetmine)	P	4 ... 6
Vesi 3 l (Keetmine)	P	8 ... 10
Piim 1 l (Keetmine)	7	6 ... 7
Piim 1 l (Soojana hoidmine)	Soojana hoidmine	18 ... 20
Taimeõli (Kuumutamine) (Päevalilleseemneõli 0,5 l)	9	3 ... 5
Keetmine		
Koorimata kartulid (2 Tükk suured)	9	25 ... 35
Koorimata kartulid jämedalt hakitud (2 Tükk suured)	9	13 ... 15
Brokoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokoli külmutatud (300 g)	9	7 ... 10
Vorst	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pošeeritud munad	5	2 ... 3
Nuudlid	9	2 ... 7
Toiduvalmistamine, passeerimine		
Riisiroog (200 g riis)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ašure (puding) **		
Ubade-kikerherneste keetmine Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	4 ... 6
Ubade-kikerherneste keetmine toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	4	10 ... 15
Nisu Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	8 ... 10
Nisu toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	2	6 ... 8
Ašure (puding) -Kõik koostisosad	9	20 ... 24
Supid (nt läätsesupp)	7	20 ... 25
Passeeritud köögiviljad *	9	3 ... 5
Julienne-ribad * (Kana, sibul ja paprika)	9	5 ... 7
Sebzeli dana kuşbaşı **		
Köögiviljade passeerimine	9	3 ... 8
Pruunistamine ***	9	5 ... 8
Kõik koostisosad	4	80 ... 90
Tomatikaste	3	10 ... 15
Bešamelkaste	7	5 ... 6

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Koot köögiviljadega **		
Pruunistamine ***	9	3 ... 4
Köögiviljade passeerimine	9	3 ... 5
Kõik koostisosad	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
Praadimine vähese õliga		
Lihaveise välisfileesteik ** (2 cm)	9	2 ... 10
Ribi praad ** (2 cm)	9	3 ... 10
Välisfilee rullid	8	4 ... 10
T-kondiga karbonaat ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lambakarbonaad ** (Pruunistamine ***)	9	3 ... 10
Lambakarbonaad (Praadimine)	5	4 ... 10
Vorst	6	4 ... 6
Kana rinnafilee (Pruunistamine ***)	8	3 ... 4
Kana rinnafilee (Praadimine)	5	8 ... 10
Kana rinnafilee (Kanaliblikas)	8	4 ... 10
Lõhe (150 g)	9	3 ... 10
Kalapulgad	9	5 ... 10
Värskete köögiviljade ja seente passeerimine (Porgandid, seemed ja erinevat värvi paprikad)	9	5 ... 10
Pannkoogid	4	3 ... 5
Omlett	7	4 ... 6
Praemunad	6	2 ... 4
Lehtleiva tainas	9	4 ... 8
Võiga määritud pannkoogid	7	5 ... 9
Lihapallid/hakkliha	7	5 ... 10
Kodune šnitsel	7	4 ... 8
Hellim Chesee	7	2 ... 6
Krevetid	5	8 ... 12
Friikartulid		
Boursak	5	13 ... 15
Šnitsel	8	3 ... 10
Nagitsad	9	1,5 ... 10
Kartulid (külmutatud)	9	2 ... 10
Värsked kartulid	9	5 ... 10
Sulatamine ja kuumutamine		
Sibulad (külmutatud) (200 g)	6	2 ... 4
Spinat (külmutatud) (200 g)	7	2 ... 5
* Soovitame kasutada wok-panni.		
** Soovitame kasutada malmist panni/potti.		
*** Soovitav on panni / potti eelsoojendada.		

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

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

Pliidiplaatide kohta:

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

Roostevabast terasest pinnad

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

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.

- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsna ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

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

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspin

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade

8 Veotsing

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

Toode ei tööta.

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

puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

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

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

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

- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

Pliiditsooni ekraanil süttib pidevalt

Q/Q/L -sümbol.

- Pliiditsoonis ei pruugi potti olla. >> > Kontrollige, kas pliiditsoonis on pott.
- Teie pott ei pruugi olla induktiooniga ühilduv. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktioonpliitidele.
- Pott ei pruugi olla õigesti pliiditsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliiditsooni jaoks piisavalt lai. >> > Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.
- Pott või pliiditsoon võib olla väga kuum. >>> Oodake, kuni need maha jahtuvad.

Valitud pliiditsoon lülitub töötamise ajal järsku välja.

- Valitud tsooni küpsetusaeg võib olla lõppenud. >>> Saate määrata uue küpsetusaja või lõpetada toiduvalmistamise.
- On olemas ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliit maha jahtub.
- Puutetundlikku juhtpaneeli võib katta mõni ese. >> > Eemaldage objekt paneelilt.

Kuigi pliiditsoon on sisse lülitatud, ei soojene pott.

- Pott ei pruugi induktioonpliidiga ühilduda. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktioonpliidiplaadile.
- Pott ei pruugi olla õigesti pliiditsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliiditsooni jaoks piisavalt lai. >> > Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.

Jahutusventilaator jätkab töötamist, kuigi pliit on välja lülitatud.

- See ei ole viga. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidiplaadis olev elektroonikaseade jahtub sobiva temperatuurini.

Pliidiplaadist kostub toiduvalmistamise ajal müra

- Küpsetamise ajal võib pliidiplaadist kosta müra. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed, mitte talitlushäired ja on osa induktioonitehnoloogiast.

Võimalikud helid ja põhjused:

- **Ventilaatori müra:** Pliidiplaadil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevad töötasemed ja see töötab erinevatel tasemetel vastavalt temperatuurile. Kui pärast pliidi väljalülitamist on temperatuur vastavalt toote temperatuurile kõrge, võib ventilaator mõneks ajaks edasi töötada.
- **Madala huumusega trafo kasutamine:** See on induktsoontehnoloogia olemus. Kuna kuumus kantakse otse kööginõude põhja, võib sõltuvalt kööginõude materjalist tekkida selline ümisemine. Seetõttu võib erinevate kööginõudega kuulda erinevaid helisid.
- **Pragunemise heli:** See on tingitud kööginõude põhja materjalist ja struktuurist. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest ja kihtidest, võib tekkida pragunemismüra.
- **Vilistav heli:** Pliidi samal küljel asuvates kahes pliiditsoonis võib erinevatel toiduvalmistamistasanditel kõlada vilistav heli.

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
E 1 - E 11	Ilmnes induktsioonpliidi sidetõrge.	Lülitage induktsioonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 16 - E 21	Ilmnes induktsioonpliidi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsioonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 22 E 26	Induktsioonpliit kuumeneb üle.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see maha jahtub. Viga kaob, kui pliidi temperatuur langeb alla piirväärtusi. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 23 E 24	Ilmnes induktsioonpliidi tarkvaraviga.	Lülitage induktsioonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 25	Induktsioonpliidi ventilaatori töös ilmnes tõrge.	Lülitage induktsioonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 27 E 47	Induktsiooniga ühilduvaid potte ei kasutatud.	Viga kaob induktsiooniga ühilduva poti kasutamisel.
E 31 - E 39	Induktsioonpliidi elektroonilisel kaardil on ilmnenud riistvaratõrge.	Lülitage induktsioonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 42	Ilmnes elektriühenduse tõrge.	Taastage õige elektriühendus, järgides toote tehnilist tabelit ja paigaldusjuhendit.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoiti all üle 10 sekundi. Juhtpaneelile jäeti ese või see sattus auru kätte.	Kui olete käe pliidiplaadilt eemaldanud, kaob probleem. Kui juhtpaneel on puhastatud, kaob probleem.
E 48 E 49 E 51	Ilmnes induktsioonpliidi anduri tõrge.	Anduri riistvara tuleb viia vastavusse kasutustingimustega. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidil on tekkinud kõrge temperatuuri viga.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see maha jahtub. Viga kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtusi. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.

ET

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
E 58 - E 59	Automaatse küpsetamise režiimis tekkis anduri viga / kõrge temperatuuri viga.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see maha jahtub. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 63	Kui teie toode on kapuutsiga induktsioonpliit, on tekkinud filtriviga.	Eemaldage ja kinnitage ventilatsioonifiltrid uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
FF	Iga klahvi võib olla puudutatud pikka aega.	Kui vabastate mõne klahvi pikaks ajaks,
	Juhtseadmele võib olla asetatud pott.	Kui juhtseadmel olev pott on eemaldatud,
	Toit/vedelik võib olla juhtseadmesse üle lennanud.	Viga kaob, kui ülevoolav toidu-/vedelikujääk on puhastatud.

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	66
1.1 Przeznaczenie	66
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	66
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	67
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	69
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	69
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	70
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	70
1.8 Bezpieczeństwo pieczenia	71
1.9 Płyta indukcyjna	71
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	72
2 Instrukcje dotyczące środowiska ...	72
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	72
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	72
2.2 Opakowanie urządzenia.....	72
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	72
3 Produkt.....	73
3.1 Opis produktu	73
3.2 Specyfikacje techniczne	74
4 Pierwsze użycie	75
4.1 Czyszczenie wstępne	75
5 Jak używać płyty kuchennej	75
5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	75
5.2 Panel sterowania	78
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	86
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	86
7 Czyszczenie i konserwacja.....	89
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	89
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej	90
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	90
8 Rozwiązywanie problemów	91



1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bez-

piecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.

- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.

- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uzimienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik,

- przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
 - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym

razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i łatwopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.



1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo do-

stępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.

- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).
- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w

wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwa-

łego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.

- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

PL

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar

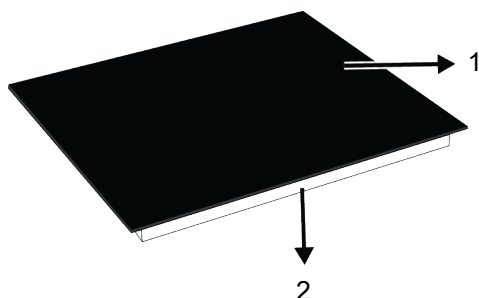
garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.

- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

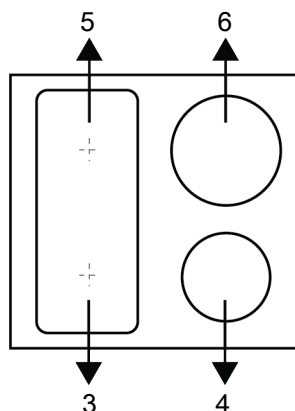
PL

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania



- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	43 * / 590 / 520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2500 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzyswierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

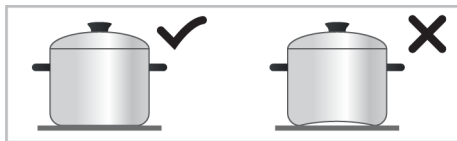
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

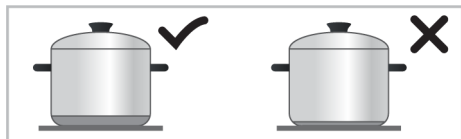
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

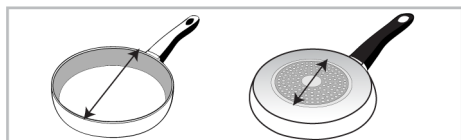
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.

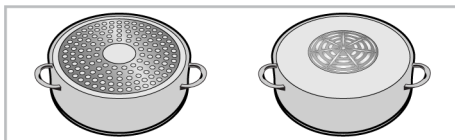


- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzodowane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte.

kryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



- i** Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.

Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Jeśli symbol / / nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
210 x 210	min. 140 - maks. 210
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi) (220 x 440)	Szerokość 220 - Długość 400

Twoja płyta ma funkcję „Pansense”, która oceni zgodność naczyń kuchennych. Możesz sprawdzić swoje naczynia kuchenne za pomocą tej funkcji. Panel sterowania 83]

Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać

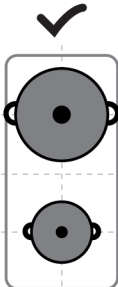
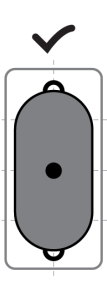
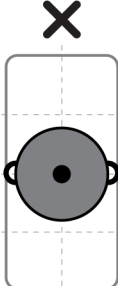
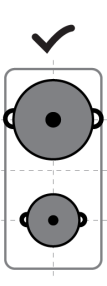
bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

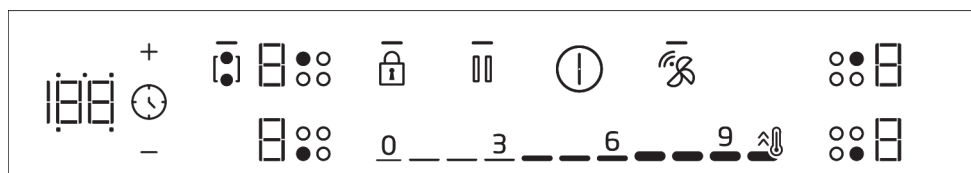
Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla

mniejszych garnków/patełni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

PL

Jako dwie niezależne strefy gotowania		Jako pojedyncza strefa gotowania	
	Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patełniami. Garnki/patełnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.		W przypadku korzystania z dużych garnków/patełniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.
	Aby gotować z użyciem jednego garnka/patełni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patełni na środku strefy gotowania.		Jeśli chcesz gotować w dwóch różnych garnkach/patełniach na tym samym poziomie temperatury, możesz połączyć strefę gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią i gotować w dwóch różnych garnkach/patełniach w tej samej temperaturze. Garnki/patełnie należy ustawić tak, aby znajdowały się na środku stref gotowania.

5.2 Panel sterowania



— Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku

 Klawisz włączania/wyłączania

 Symbol blokady przycisków

 Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *

 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)

 Przycisk STOP

 Przycisk timera

 Przycisk wydłużenia czasu

— Przycisk skrócenia czasu

 Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Przyciski wyboru stref gotowania :

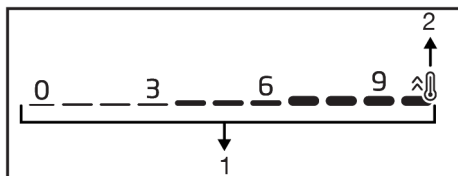
 Klawisz wyboru tylnej lewej strefy gotowania



 Klawisz wyboru przedniej lewej strefy gotowania

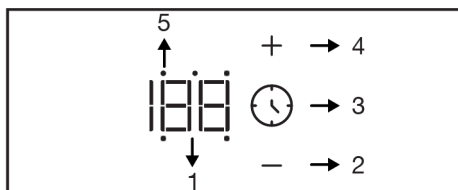
 nia

- ○ Klawisz wyboru przedniej prawej strefy gotowania
- ● nia
- ● Klawisz wyboru tylnej prawej strefy gotowania
- ○



Ilustracja 1: Obszar ustawiania poziomu temperatury

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)



Ilustracja 2: Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik timera.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ogólne ostrzeżenia dotyczące panelu sterowania

i Ten produkt jest sterowany za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonywana na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

i Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Jeśli powierzchnia jest wilgotna i brudna, może to powodować problemy w działaniu funkcji.

i Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta automatycznie powróci do trybu czuwania.

i Gdy którykolwiek (z wyjątkiem **i**) jest dotykany przez długi czas, produkt wyświetla ostrzeżenie "FF".

i Zaświeci się kontrolka — na, które aktywnie działają lub są wybrane.

Włączanie płyty grzejnej

1. Dotknij **i** na panelu sterowania.
- ⇒ Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty grzejnej

1. Dotknij **i** na panelu sterowania.
- ⇒ Płyta wyłączy się i powraca do trybu czuwania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Dla każdej strefy panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego. Ten wskaźnik wskazuje, że strefa jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj odpowiednich stref, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zniknie.

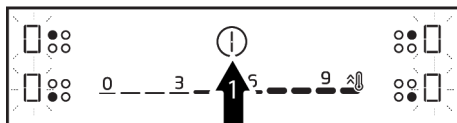
H : Wysoka temperatura

h : Niska temperatura

i W przypadku przerwy w dostawie prądu wskaźnik ciepła resztkowego nie zapala się i nie ostrzega użytkownika o gorących strefach.

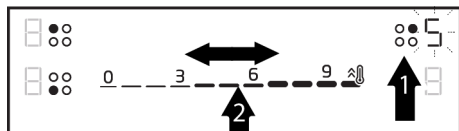
Włączanie stref płyty grzejnej (sekcja gotowania) i ustawianie poziomu temperatury

1. Włącz płytę, dotykając **i**.
- ⇒ Na wyświetlaczach stref grzejnych pojawia się "0".



- Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.

⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i zaświeci się jaśniej.



- Ustaw poziom temperatury w zakresie od "0" do "9", dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień dowolnej strefy, którą chcesz obsługiwać.

Wyłączanie stref grzejnych:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

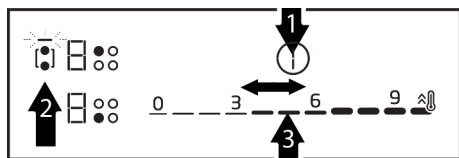
- Obniżając temperaturę do poziomu "0":** Możesz wyłączyć gotowanie zo, obniżając ustawienie temperatury na "0".
- Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty:** Gdy czas się skończy, timer wyłączy podłączoną do niego strefę grzejną. Na wszystkich wyświetlaczach wyświetlane jest "0" lub "00". Symbol ⌚ na wyświetlaczu strefy grzejnej znika. Ustawienie timera dla strefy zostało wyjaśnione w poniższych sekcjach.

Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

- Włącz płytę, dotykając ①.

- Dotknij [i].

⇒ Na wyświetlaczu lewej strefy grzejnej pojawia się symbol "0" i zapala się kontrolka — [i].



- Ustaw poziom temperatury od "0" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze.

⇒ Płyta zaczyna działać. Jeśli wybrana zostanie inna strefa lub jeśli przez 10 sekund nie zostanie podjęta żadna czynność, kontrolka — [i] zgaśnie.

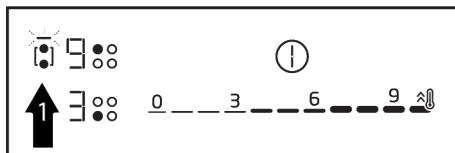


Płyty o dużej powierzchni po lewej stronie są opisane jako przykład. Jeśli strefy płyty kuchennej po prawej stronie mają szerokie powierzchnie urządzenia, to samo dotyczy stref płyty po prawej stronie.

Łączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie

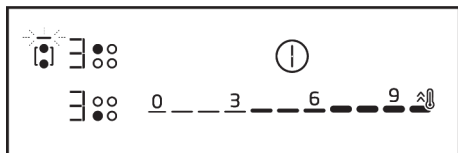
- ✓ Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie działają oddzielnie, można połączyć obie strefy płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można obsługiwać szerszą powierzchnię płyty o tych samych wartościach.

- Gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie, dotknij [i].



⇒ Wartość strefy niskiego poziomu płyty kuchennej pojawia się na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej, a kontrolka — [i] świeci.

⇒ Połączone strefy nadal działają przy wartościach temperatury i timera strefy o niższej wartości temperatury. Wartości temperatury i timera palnika z wyższą wartością temperatury przed kombinacją są anulowane.



2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić, w obszarze ustawień.

Wyłączanie płyt o dużej powierzchni

Możesz oddzielić strefy i ustawić je na poziomie zerowym, dotykając .

Ustawienie wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć ustawienia wysokiej mocy, aby grzać z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak gotowania przez długi czas w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie grzejnej.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając .
2. Wybierz żądaną strefę grzejną, dotykając przycisków wyboru strefy grzejnej.
3. Dotknij .
 - ⇒ Wybrana strefa płyty działa z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty kuchennej kolejno 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania) strefa nadal działa przy najwyższej wartości temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa płyty jest aktywna:

1. Gdy płyta jest włączona, a odpowiednia strefa grzejna działa na określonym poziomie, aktywuj tę strefę, wybierając ją.
2. Dotknij .
3. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawiania wysokiej mocy strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, możesz w każdej chwili wyłączyć ustawienie wysokiej mocy, dotykając przycisku . Strefa grzejna nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Aby go wyłączyć, dotknij obszaru ustawień aktywnej strefy grzejnej lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić go w pozycji "0".

Blokada

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowym zmianom jej funkcji.

Aktywacja zamka na klucz

1. Dotknij , aby aktywować blokadę.
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka  i wszystkie pola grzejne zostaną zablokowane.



Gdy blokada jest aktywna, działa tylko . Po dotknięciu dowolnego innego kontrolka  zacznie migać, wskazując, że blokada jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę, gdy klucze są zablokowane, blokada musi zostać wyłączona, aby móc ponownie włączyć płytę.

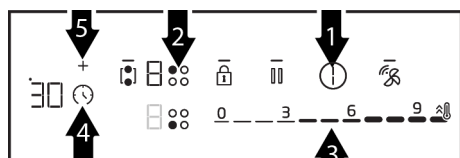
Dezaktywacja blokady

1. Dotknij .
 - ⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu gaśnie kontrolka , a zamek jest dezaktywowany.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz ciągle stać przy płycie grzejnej podczas procesu gotowania. Płyta wyłącza się automatycznie po wybranym czasie.

Aktywacja timera



1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.
 - ⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i zaświeci się jaśniej.
3. Ustaw poziom temperatury od "0" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesu-
wając palcem po obszarze.
4. Aktywuj timer, dotykając ⌚.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera zaświeci się "00".
5. Wokół "00" widoczne są 4 diody LED ak-
tywności widoczne na wyświetlaczu ti-
mera. Dioda LED aktywnej strefy płyty
kuchennej i można ustawić timer dla tej
strefy.
6. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej ak-
tywnej strefy płyty kuchennej, wybierz
odpowiednią stronę strefy płyty, dotyka-
jąc ⌚, aż zaświeci się dioda LED wokół
zegara po tej stronie strefy płyty.
7. Ustaw żądany czas, dotykając +/-.
Możesz poruszać się szybciej, dotykając
+ lub - przez długi czas.
 - ⇒ Aktywuj ustawienie zegara, dotyka-
jąc ⌚ lub czekając około 10 se-
kund.

i Timer można ustawić tylko dla stref, które są obsługiwane.

i Powtórz powyższe kroki dla innych stref, których timery chcesz usta-
wić.

i Nie można ustawić timera bez wy-
brania strefy płyty i wartości tempe-
ratury strefy płyty.

i Gdy timer jest aktywny, dioda LED
strefy grzejnej z najkrótszym usta-
wieniem czasu. Jeśli w innych stref-
ach jest ustawienie czasu, diody
LED tych stref pozostaną włączone.

Wyłączanie timerów

Po upływie ustawionego czasu płyta auto-
matycznie się wyłącza i emituje ostrzeżenie
dźwiękowe.

Dotknij dowolnego, aby wyłączyć alarm
dźwiękowy.

Wczesne wyłączanie timerów

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej,
płyta będzie nadal działać w ustawionej
temperaturze, dopóki nie zostanie wyłączo-
na.

Wyłączanie timera poprzez zmniejszenie wartości do "00":

1. Po aktywacji odpowiedniej strefy grzej-
nej poprzez dotknięcie przycisku, wy-
bierz timer dla odpowiedniej strefy
grzejnej, dotykając przycisku ⌚.
2. Zmniejsz wartość, dotykając —, aż na
wyświetlaczu timera pojawi się "00".
Możesz poruszać się szybciej, dotykając
— przez długi czas.
 - ⇒ Po tym, jak symbol ⌚ zacznie migać
przez określony czas na wyświetlaczu
strefy płyty, zgaśnie całkowicie, a timer
zostanie anulowany.

Funkcja zatrzymania

- ✓ Za pomocą tej funkcji można obniżyć
poziomy temperatury wszystkich funk-
cji działających w strefie płyty (z wyjąt-
kiem timera) do stage 1 na określony
czas.

i Jeśli timer jest ustawiony dla do-
wolnej strefy grzejnej, timer będzie
nadal działał podczas zatrzymywania.

1. Podczas pracy płyty dotknij |||.

⇒ Wszystkie strefy operacyjne nadal działają na poziomie temperatury 1.

- Dotknij ponownie , aby ponownie uruchomić wszystkie zatrzymane pola grzejne z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Dzięki tej funkcji można zarządzać energią, ustawiać czas sygnału dźwiękowego końca gotowania i podłączenie okapu kuchennego.

A1: Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense"

A2: Ustawienie zarządzania energią

A3: Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

A4: Ustawienie podłączenia okapu kuchennego

A5: Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergiSense"

1- Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense" (A1)

Funkcja PanSense to inteligentna funkcja zaprojektowana w celu optymalizacji wydajności płyty indukcyjnej. Ten tryb pomaga osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, wykrywając materiał, strukturę podstawy i kompatybilność magnetyczną używanej patelni. Dostosowuje się do charakterystyki używanej patelni, zapewniając doskonałe rezultaty gotowania za każdym razem.

Korzyści płynące z tej funkcji: Najlepsze wyniki gotowania (automatycznie dostosowuje się do charakterystyki garnka, którego używasz na płycie), oszczędność energii (optymalizuje zużycie energii w zależności od rodzaju garnka), wydłuża żywotność garnka (przenosi optymalną moc, jaką garnek może obsłużyć)

Szybko i automatycznie sprawdza naczynie za każdym razem, gdy zaczynasz gotować. Aby ręcznie sprawdzić, czy używane naczynie jest kompatybilne z PanSense, możesz wykonać poniższe czynności.

- Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .

- Po wyłączeniu produktu dotknij      w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia się na wyświetlaczu timera, a "—" pojawia się na wszystkich wyświetlaczach stref grzejnych.

- Umieść garnki lub patelnie, które chcesz zmierzyć, na polach gotowania.
- Na wyświetlaczu między  i  pojawia się "0".
- Dotknij obszaru ustawień. "1" pojawia się między  i  zamiast "0" i rozpoczyna się skanowanie jakości garnka. Skanowanie trwa około 10 sekund, a podczas skanowania na wyświetlaczu pojawia się animacja.
- Jakość doniczki oceniana jest w skali 0-3. 0 to najgorsza jakość, a 3 to najlepsza jakość, pokazująca jakość na wyświetlaczu.

- Wyłącz płytę, dotykając .

2-Ustawienie zarządzania energią (A2)

✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować całkowitą moc płyty według własnego uznania.

- Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
- Po wyłączeniu produktu w ciągu 10 sekund dotknij kolejno         

5. Potwierdź ustawienie zarządzania energią, dotykając ①.

⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy wybranego poziomu.

"Zarządzanie energią" obejmuje 9 różnych poziomów zasilania (patrz Tabela - Poziomy zarządzania energią).

Tabela — poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania (A3)

✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania na płycie grzejnej według własnego uznania.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.

2. Po wyłączeniu produktu w ciągu 10 sekund dotknij kolejno      .

⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia się na wyświetlaczu timera.

3. Dotknij dwukrotnie , aby ustawić czas ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania.

⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się "A3", a na lewym wyświetlaczu tylnej strefy grzejnej pojawia się "2".

4. Ustaw ustawienie czasu ostrzeżenia (patrz Tabela - Czas ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania) między "0" a "3", dotykając pola ustawień lub przesuwając palcem po polu.

5. Potwierdź ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania, dotykając przycisku ①.

⇒ Piec wyłączy się, a piec zacznie działać z ustawieniem czasu ostrzeżenia na wybranym poziomie.



Poziom ustawienia czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania jest ustawiony standardowo na poziomie 2 podczas produkcji.

Tabela - Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania

Dźwiękowy poziom ostrzegawczy końca gotowania	Czas ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

4- Ustawienie podłączenia okapu kuchennego (A4)

✓ Dzięki tej funkcji możesz połączyć płytę grzejną i okap i sprawić, by automatycznie ze sobą współpracowały.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.

2. Po wyłączeniu produktu dotknij       w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia się na wyświetlaczu timera.

3. Dotknij  trzy razy, aby ustawić połączenie okapu.

⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się "A4", a na lewym wyświetlaczu tylnej strefy grzejnej pojawia się "0".

4. Ustaw poziom pracy okapu (patrz Tabela - Poziom pracy okapu) w zakresie od "0" do "7", dotykając pola ustawień lub przesuwając palcem po polu.

5. Potwierdź ustawienie podłączenia okapu, dotykając przycisku ①.

⇒ Płyta wyłącza się, a płyta zaczyna działać z wybranym poziomem pracy okapu.

Tabela - Poziom roboczy okapu

Poziom roboczy okapu	Lampa	Kaptur (gotowanie w jednej strefie)	Kaptur (gotowanie w dowolnych 2 lub więcej strefach)	Smażenie
0	od	od	od	od
1	światło	od	od	od
2	światło	od	L1	L1
3	światło	L1	L1	L1
4	światło	L1	L1	L2
5	światło	L1	L2	L2
6	światło	L2	L3	L3
7	światło	L3	L4	L4

Ustawianie poziomu pracy okapu z płyty grzejnej

- ✓ Dzięki temu ustawieniu możesz dostosować poziom działania okapu nad płytą grzejną.

1. Włącz płytę, dotykając ①.

2. Dotknij  przez 3 sekundy.

⇒ Kontrolka —  gaśnie.

3. Dotknij , na którym poziomie chcesz obsługiwać okap, aż osiągniesz żądany poziom.

5- Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergiSense" (A5)

EnergiSense to inteligentna funkcja, która monitoruje zużycie energii przez płytę indukcyjną. Ta funkcja pomaga rozwinąć bardziej świadome i wydajne nawyki kulinarne, pokazując, ile energii zużywasz podczas każdego procesu gotowania.

Wypróbowując różne techniki gotowania i porównując całkowitą ilość zużywaną energii, możesz wypracować zrównoważone nawyki kulinarne i zmniejszyć swój ślad węglowy.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.

2. Po wyłączeniu produktu dotknij   w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia się na wyświetlaczu timera.

3. Dotknij  cztery razy, aby ustawić wyświetlacz zużycia energii.

⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się "A5", "0" pojawia się między  i .

4. Dotknij pola ustawień, aby zmienić wartość z "0" na "1".

5. Wyłącz płytę, dotykając ①.

⇒ Wyświetlacz zużycia energii jest włączony.



Aby wyłączyć wyświetlanie zużycia energii, wykonaj te same czynności i zmień wartość z "1" na "0".

Prognoza zużycia energii

Aktywuj ustawienie zużycia energii zgodnie z powyższym opisem. Gdy wyłączysz płytę, dotykając przycisku ① po każdym gotowaniu, na wyświetlaczu timera możesz zobaczyć całkowitą energię zużytą przez kuchenkę do gotowania. Wartość Wh energii gotowania można osiągnąć, mnożąc wartość na wyświetlaczu przez 100. Na przykład, jeśli na wyświetlaczu pojawi się "03", oznacza to, że Twoja płyta zużyła $3 \times 100 = 300$ Wh podczas ostatniego gotowania.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

"Zasada działania" Płyty indukcyjne podgrzewają garnek bezpośrednio ze względu na swoją zasadę działania. Z tego powodu mają wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt grzewczych. Działają wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w najwyższej jakości systemy bezpieczeństwa, które zapewnią Ci maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



W zależności od modelu Twoja płyta może mieć płyty o średnicy 145, 180, 210, 280 i 320 mm z indukcją. Dzięki funkcji indukacji każda płyta automatycznie wykrywa umieszczony na niej pojemnik. Energia jest wytwarzana tylko w miejscu, w którym styka się dno pojemnika, co pozwala osiągnąć minimalne zużycie energii.

Automatyczny system wyłączania

W sterowaniu płytą grzejną znajduje się system automatycznego wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączona, strefa płyty kuchennej wyłączy się automatycznie po pewnym czasie (patrz tabela 1). Jeśli do strefy przypisany jest timer, wyświetlacz timera również się wyłączy.

Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Obowiązuje maksymalny czas pracy w tym poziomie temperatury.

Strefa grzejna może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

"Tabela-1: Czasy automatycznego wyłączania

Poziom temperatury	Automatyczne wyłączanie czasu-godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Szybkie nagrzewanie (booster)

10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Twoja płyta kuchenna ma czujniki, które chronią przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować:

- Roboczą strefę grzejną można wyłączyć
 - Wybrany poziom może zostać obniżony.
- Nie będzie to jednak widoczne na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Twoja płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku przepełnienia panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina podłączenie zasilania, aby wyłączyć płytę grzejną. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie "F".

Precyzyjne ustawianie mocy

Płyta indukcyjna reaguje natychmiast na wydane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Jego ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec przelaniu się posiłku (wody, mleka), który ma się przelać, natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno

pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrza-

nym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	13 ... 15
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10
Kielbasa	8	4 ... 6
Makaron (150 g)	9	6 ... 10
Jajka w koszulce	5	2 ... 3
Makaron	9	2 ... 7
Gotowanie, smażenie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **		
Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	7	20 ... 25
Smażone warzywa *	9	3 ... 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)	9	5 ... 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **		
Smażenie warzyw	9	3 ... 8
Przypieczenie ***	9	5 ... 8
Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy	3	10 ... 15
Sos beszamelowy	7	5 ... 6
Golonki z warzywami **		
Przypieczenie ***	9	3 ... 4
Smażenie warzyw	9	3 ... 5
Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Pilaw z bulguru (500 g)	7	25 ... 35
Smażyć w płytkim tłuszczu		
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)	9	2 ... 10
Żeberka ** (2 cm)	9	3 ... 10
Stek z polędwicy zawijanej	8	4 ... 10
Stek T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)	9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)	5	4 ... 10
Kiełbasa	6	4 ... 6
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)	8	3 ... 4
Pierś z kurczaka (Smażenie)	5	8 ... 10
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)	8	4 ... 10
Łosoś (150 g)	9	3 ... 10
Paluszek rybny	9	5 ... 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)	9	5 ... 10
Naleśnik	4	3 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Jajko sadzone	6	2 ... 4
Ciasto na placek	9	4 ... 8
Naleśniki z masłem	7	5 ... 9
Klopsiki/Mięso mielone	7	5 ... 10
Domowy sznycel	7	4 ... 8
Ser halloumi	7	2 ... 6
Krewetka	5	8 ... 12
Frytka		
Boortsog	5	13 ... 15
Sznycel	8	3 ... 10
Nuggetsy	9	1,5 ... 10

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ziemniak (zamrożony)	9	2 ... 10
Świeże ziemniaki	9	5 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Cebula (zamrożony) (200 g)	6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

7 Czystczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenia powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem

do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.

- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaków ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawiłgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.

- Dotykowe panele sterowania należy wytrzeć wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy usta-

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Symbol / / na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.
- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

wić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.
- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektroniczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczynia. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentyla-

tor ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.

- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest na-

czynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.

- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.
- **Gwiżdżący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 1 – E 11	Wystąpił błąd komunikacji płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 16 - E 21	Wystąpił błąd czujnika temperatury płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 22 E 26	Płyta indukcyjna przegrzewa się.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura płyty spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 23 E 24	Wystąpił błąd oprogramowania płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 25	Wystąpił błąd w działaniu wentylatora płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 27 E 47	Garnki kompatybilne z indukcją nie były używane.	Błąd zniknie, gdy używany będzie garnek kompatybilny z indukcją.
E 31 - E 39	Wystąpił błąd sprzętowy na karcie elektronicznej płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 42	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.
E 46	Jeden lub więcej było przytrzymanych przez ponad 10 sekund. Przedmiot został pozostawiony na panelu sterowania lub został wystawiony na działanie pary.	Gdy zdejmiesz rękę z płyty, problem zniknie. Po wyczyszczeniu panelu sterowania problem zniknie.
E 48 E 49 E 51	Wystąpił błąd czujnika płyty indukcyjnej.	Osprzęt czujnika musi być doprowadzony do zgodności z warunkami użytkowania. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 52 - E 57	Wystąpił błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 58 - E 59	Wystąpił błąd czujnika / błąd wysokiej temperatury w automatycznym trybie gotowania.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 63	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wymij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Każdy mógł być dotykany przez długi czas.	Gdy zwolnisz dowolny na długi czas,
	Na jednostce sterującej mógł zostać umieszczony garnek.	Po wyjęciu garnka na jednostce sterującej,
	Żywność/płyn mógł przelać się na jednostkę sterującą.	Błąd zniknie, gdy przepełnione resztki jedzenia/płynów zostaną oczyszczone.

