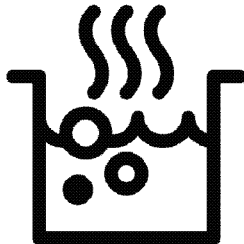




Inbyggd häll
Bruksanvisning
Sisseehitatav pliid
Kasutusjuhend



HIXI 64700 UF

SV / ET

185.9297.44/R.AB/8.08.2023/6-5

7757183603

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Tack för ditt val av denna Beko -produkt. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behåll den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

OBSERVERA Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

1 Säkerhetsföreskrifter 4

Avsedd användning.....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet	6
Installation säkerhet.....	6
Användningssäkerhet	6
Temperaturvarningar	8
Användning av tillbehör.....	8
Matlagning säkerhet	8
Ventilationssäkerhet.....	9
Induktion	9
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	10

2 Miljöinstruktioner 11

Reglering av avfall.....	11
Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	11
Information om förpackningen.....	11
Rekommendationer för energibesparing..	11

3 Din Produkt 12

Produkt introduktion.....	12
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	13
Kontroll av kokplattan	13
Allmän information om hällen.....	14
Tekniska specifikationer	15

4 Första användning 16

Första rengöring.....	16
-----------------------	----

5 Använda hällen 17

Allmän information om användning av hällen	17
Kontrollpanelen	20

6 Använda ventilationen 28

Allmän information om användning av ventilationen.....	28
Ventilationslägen.....	28
För att enheten ska fungera i intern cirkulationsläge måste cf5 inställningen utföras i inställningssektionen.	28
Använda ventilationen	28

7 Allmän information om matlagning 30

Allmänna varningar om matlagning på hällen	30
---	----

8 Underhåll och rengöring 31

Allmän rengöringsinformation	31
Rengöring av kokplattan	32
Rengöring av kontrollpanelen.....	32
Rengöring av ventilation	32

9 Felsökning 36

1 Säkerhetsföreskrifter

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
 - om produkten överlåts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlåtas.
 - Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
 - Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
 - ⚠ Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
 - ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
 - ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
 - ⚠ Utför inga tekniska ändringar av produkten.
- ⚠ Avsedd användning**
- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
 - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - **VARNING:** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- ⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet**
- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller

utbildas om säker användning och risker av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av hällen så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **VARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.

- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings-

och frekvensvärden som anges på typetiketten.

- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.

- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **WARNING:** Om ugnsytan är sprucken ska du koppla bort

produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.

- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av potten och spisen ytan är alltid torr.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.
- Använd inte apparaten utan fettfilter. Ta inte bort filtren medans apparaten används. En magnetkontakt används

av säkerhetsskäl i fettfiltret och vätskeskyddets plastdelar. Produkten fungerar inte utan dessa delar.

- Lämna inte hällen utan övervakning, när friterad mat tillagas, då dessa kan fatta eld under tillagningen. Observera kläder och gardiner i närheten.
- Om rengöringen inte utförs i tid, kan spiskåpan utgöra en brandfara.
- Tillräcklig ventilation måste finnas i rummet, när gas eller andra bränslen användande apparater används samtidigt med hällens spiskåpa. (detta gäller inte enheter, som returnerar luften tillbaka i rummet).
- Gas eller andra bränslen användande apparater, såsom värmare, som delar samma miljö med ventilationen, måste isoleras från denna produkts avgaser eller vara hermetiskt slutna.
- Om det finns en annan gas eller andra bränslen användande apparat i utrymmet, måste tillräcklig ventilation tillgodoses.
- Om en annan apparat fungerar med annan energi

än el i samma miljö med ventilation, får det negativa trycket i rummet vara högst 0,04 mbar, så att avgaserna från den andra apparaten inte dras tillbaka i rummet av ventilationen.

- Anslut inte rökkanaler med värmeugnanslutning, rökkanaler där gas förs ut eller där det finns öppen låga. Följ lokala bestämmelser angående utlopp.
- Företaget kan inte hållas ansvarig för problem som uppstår av att varningarna ovan inte observeras.
- Brandfara, om rengöring inte utförs enligt dessa instruktioner.
- Vi rekommenderar, att filtret rengörs en gång i månaden under normal användning.
- Apparatsens temperatur kan vara hög. Förvara inte brandfarliga föremål eller sprayburkar i lådor direkt under hällen.



Temperaturvarningar

- **WARNING:** Apparaten och dess ytor kan bli heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under

8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.

- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- **WARNING:** Brandrisk: Sätt inte upp några material på hällen för förvaring.



Användning av tillbehör

- **WARNING:** Använd endast ett ugnsskåp som utformats av tillverkaren av produkten eller som tillverkats enligt de standarder som anges av tillverkaren. Felaktig förvaringsväska kan orsaka olyckor.



Matlagning säkerhet

- **WARNING:** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **WARNING:** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök ALDRIG att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med

ett lock eller brandskydd (etc.).

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.

Ventilationssäkerhet

- **Förgiftningsfara!** Luften dras från hela bostaden när apparaten är på. Om tillräcklig ventilation inte tillhandahålls, uppstår luftström och skadliga och giftiga gaser frigörs pga. förbränning i huset strömmar tillbaka. Använd inte produkten tillsammans med produkter som orsakar luftströmmar och kan släppa ut giftiga gaser (ved, gas, olja eller kolugnar, vattenvärmare osv.).
- Låt en auktoriserad person kontrollera byggnadens ventilation och skorsten.

Induktion

- De elektriskt manövrerade värmeplattorna i ugnen är utrustade med avancerad "Induktionsteknik". På induktionsmatlagingszonen

a, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. Detaljerad information finns i avsnittet "Val av matlagingskärl". ,

- Eftersom induktionsspisen skapar ett magnetfält kan det ha skadliga effekter för personer som använder enheter som pacemakers eller insulinpumpar. Det rekommenderas att du håller ett avstånd på minst 60 cm mellan dig och induktionshällen när den är påslagen, eftersom det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemakerinställningarna.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som förvaras i lådor under ugnen kan bli mycket varma under lång och intensiv användning. Förvara

inte metallföremål i lådor under ugnen.

- Placera inte elektroniska produkter, såsom mobiltelefoner, tabletter, datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att

rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.

- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar kokkärlet. Håll glaskeramikytan ren.
- Om fettfiltret har tagits bort från produkten, kan kondenserad vätska samlas på bottnet. När filtret tas bort för rengöring efter matlagningen, är det viktigt att denna vätska tas bort utan att spilla den i apparaten.

2 Miljöinstruktioner

Reglering av avfall Överensstämmelse med WEEE- direktivet och kassering av produkten



Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationsymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).

Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna.

Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

Information om förpackningen

- Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

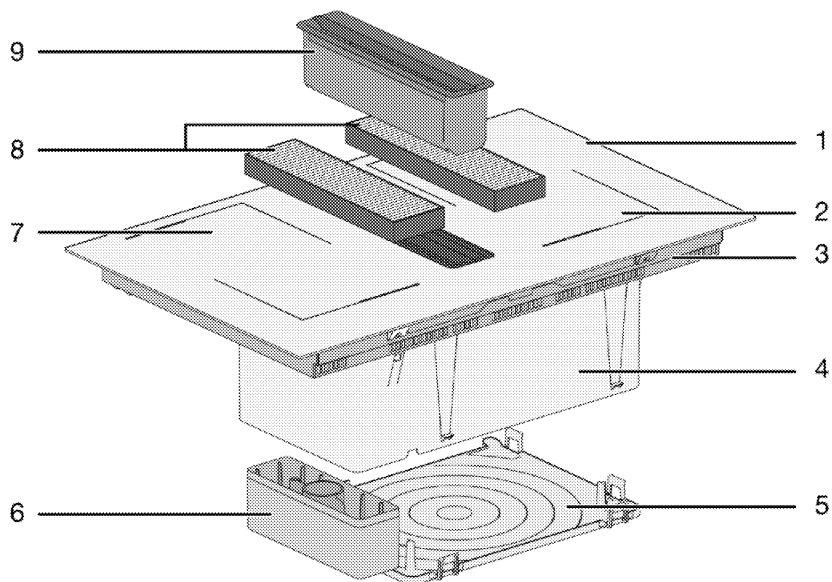
Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll ugnen matlagning områden och baser potten ren. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningsområdet och grytan.

3 Din Produkt

Produkt introduktion



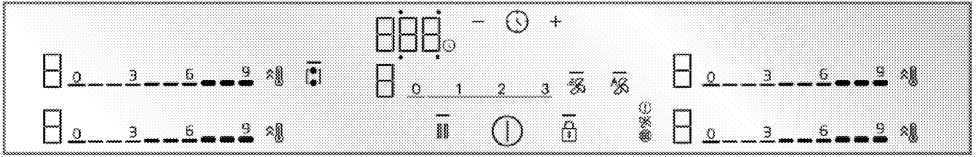
- 1 Glasmatlagningsyta
- 2 Induktionsmatlagningszon
- 3 Nedre hölje
- 4 Ventilationsenhet
- 5 Bottenskydd

- 6 Vätskeuppsamlingskärl
- 7 Induktionsmatlagningszon
- 8 Kolfilter
- 9 Fettfilter

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

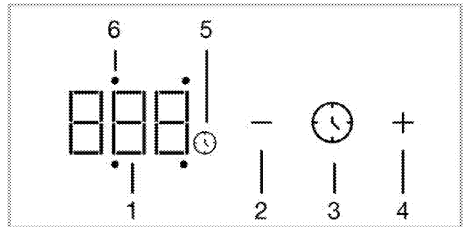
Kontroll av kokplattan



Knappar och symboler

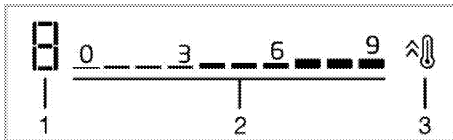
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- Ⓜ : På/av-knapp
- 🔒 : Knapplås
- 🔌 : Håll med kombinationsknapp för bred matlagningsson
- ⚡ : Snabbvärmningsknapp/hög effektinställning (booster)
- 🧼 : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



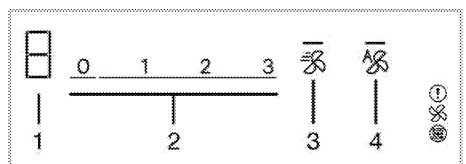
Timerskärm

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta kokplattans LED-lampa för timer-aktivitet



Matlagningssonens display

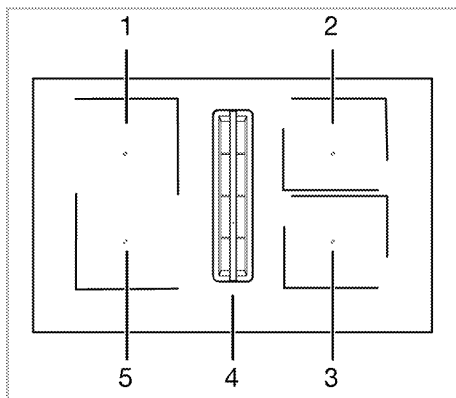
- 1 Temperatur - flödes hastighetsindikator för relevant kokplatta
- 2 Temperatur - flödes hastighetsnivå inställningszon
- 3 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställning (booster)



Ventilationsskärm

- 1 Ventilationsnivåindikator
- 2 Ventilationsnivå, inställningsfält
- 3 Booster-knapp
- 4 Knapp för ventilation i automatläge

Allmän information om hällen



- 1 Bakre vänster -
Induktionsmatlagningsszon
- 2 Bakre höger -
Induktionsmatlagningsszon
- 3 Främre höger -
Induktionsmatlagningsszon
- 4 Mitten - Ventilation
- 5 Främre vänster -
Induktionsmatlagningsszon

Hällen är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-yltor). Dessa matlagningssytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa hållar och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär. Användning av passande kastruller för dessa hållar och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av hällen".

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd / bredd / djup) 223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm

Hällens installationsdimensioner (bredd/djup) 560 (+2)mm /490 (+2)mm

Spänning / frekvens 2N 380-415 V ~ 50/60 Hz

Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm²

Totala strömförbrukning max. 7.4 kW

Kokplattor

Bakre vänster **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Främre vänster **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Främre höger **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Bakre höger **Induktionsmatlagingszon**

Mått 180x210 :

Effekt 2200 W / Booster: 3100 W

Ventilationsfunktioner

Kontroll 3 nivåer + 1 Booster

Sugeffekt 630 m³/h

Hällens höjd som anges i det tekniska tabellen är produktens nedre höljets höjd.

- i** Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
- i** Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.
- i** Värderna som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laborieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

OBS!

Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

5 Använda hällen

Allmän information om användning av hällen

Allmänna varningar

- Låt inte några objekt falla på ugnen. Även små föremål, så som saltkar, kan skada ugnen. Använd inte skadade ugnar. Vatten kan sippra igenom sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t. ex. synliga sprickor), för att minska risken för elchock, stäng först säkringen, koppla ur apparaten ur elnätet och kontakta auktoriserad service.
- Använd inte obalanserade kokkärl eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kokkärl. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kokkärl. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Matlagningssytan blir alltid het efter användning, så placera inte plastkokkärl på den. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödigt rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare.
- Centrera brännaren med kokkärls mittpunkt. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen sluts när för induktionskokning lämplig kokkärl placeras på den och en

elektromagnet under glasytan genererar en magnetisk fält. Kokkärls metallhölje värms upp genom energin från denna magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokning yta, utan direkt på kokkärl på den. Glasytan värms upp från värmen från kokkärl.

Fördelar med induktionskokning

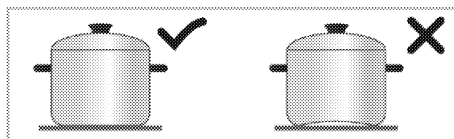
Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kokkärl.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmattlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kokkärl. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer kokning.
- Då värmen ges direkt till kokkärl, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kokkärl tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

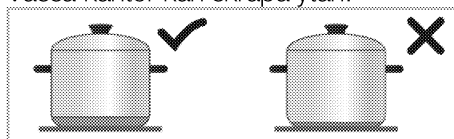
Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kokkärl som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmattlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.

- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under hällen och den används, kan hällens sensor minska matlagningsnivån eller stänga av hällen.
- Hällen har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.



- Använd bara kokkärl med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



Kokkärl

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskokkärl, som är utrustade med etikett eller vaming, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kokkärl bättre prestation. Kokkärlets botten diameter ska motsvara induktionszonens. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Passande kokkärl:

- Gjutjärnskärl
- Emaljerade stålkärl
- Stål och rostfria kärl (med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

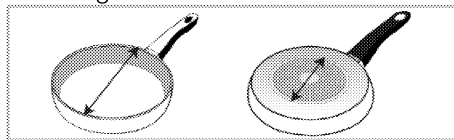
Olämpliga kokkärl:

- Aluminiumkärl
- Kopparkärl
- Mässingskärl
- Glaskärl
- Lergods
- Keramiska och porslin

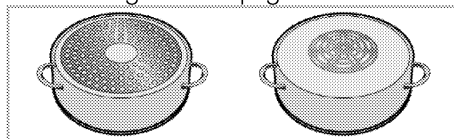
Rekommendationer:

- Använd bara kokkärl med platt botten. Använd inte kokkärl med konvex eller konkav botten.

- Vissa kokkärls botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshällar dessa kokkärl. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kokkärls botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kokkärl värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan varning för olämplig kärl visas.



Test av kokkärl

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. När kokkärlet placeras på hällen, om "□" och "□" eller "□" blinkar inte, är kärlet lämpligt.

Rekommenderade storlekar för kokkärl

Kokplattans storlek - mm	Kokkärlets diameter - mm
210x190	min. 100 - max 210
Matlagingszon med bred (flexi) yta	Bredd 210 - längd 390

Detektering av kokkärl av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kokkärlets botten. För att försäkra kokkärlets detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kokkärlet väljas enligt kokplattans storlek. Kokkärl som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

Koka upp; beror på panntyp, storlek och kokzonsyta. Stor kokyta kan användas för en homogen kokning. Att använda en större matlagingsyta på induktionshällar slösar inte på energi eftersom värmen bara täcker den relevanta pannytan.

Automatisk detektering av kokkärl

När en för induktionsmatlagning lämplig kokkärl placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kokkärlet har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

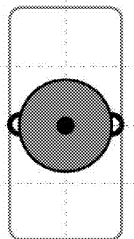
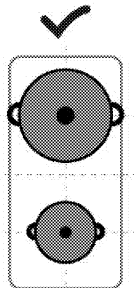
Matlagingszon med bred yta (flexi)

Hällen är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-ytor). Dessa matlagingsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av

varandra för mindre kokkärl. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa hällar och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl.

Som två oberoende matlagingszoner

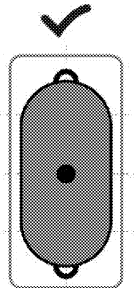
Hällar med bred yta har två matlagingszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagingszoner för olika temperaturer med två olika kokkärl. Placera kokkärlet i mitten av de separata matlagingszonerna.



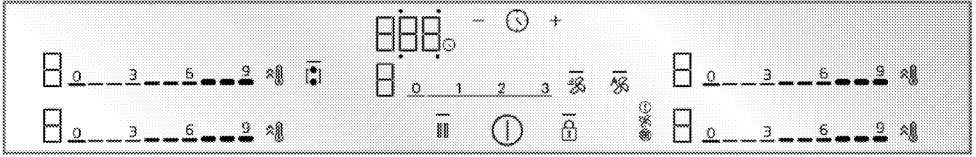
Placera för matlagning ett kokkärl i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kokkärlet i mitten av matlagingszonen.

Som en matlagingszon

För tillagning med större kokkärl, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.



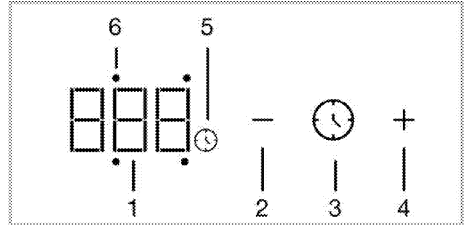
Kontrollpanelen



Knappar och symboler

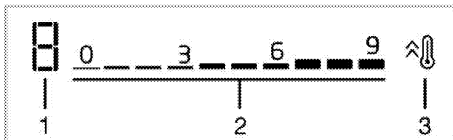
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- Ⓜ : På/av-knapp
- 🔒 : Knappplås
- 👤 : Håll med kombinationsknapp för bred matlagingszon
- ⤴️ : Snabbvärmingsknapp/hög effektinställning (booster)
- 🔧 : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



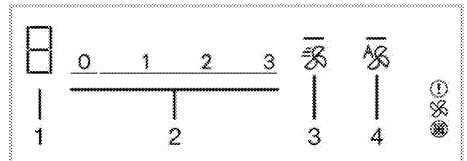
Timerskärm

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta kokplattans LED-lampa för timer-aktivitet



Matlagingszonens display

- 1 Temperatur - flödes hastighetsindikator för relevant kokplatta
- 2 Temperatur - flödes hastighetsnivå inställningszon
- 3 Snabbvärmingsknapp/hög effektinställning (booster)



Ventilationsskärm

- 1 Ventilationsnivåindikator
- 2 Ventilationsnivå, inställningsfält
- 3 Booster-knapp
- 4 Knapp för ventilation i automatläge

Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Denna apparat kontrolleras med en touch-kontrollpanel. Varje utförd åtgärd i kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.
- i** Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.
- i** Apparaten visar "FF" varning pga. säkerhetsskäl, om någon knapp (☒ knapp) trycks.
- i** Lampan i aktiverad eller vald knapp tänds.

Att starta hällen

- Tryck på ⓪ knappen i kontrollpanelen.
» Hällen är redo att användas.

Att stänga av hällen

- Tryck på ⓪ knappen i kontrollpanelen.
» Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

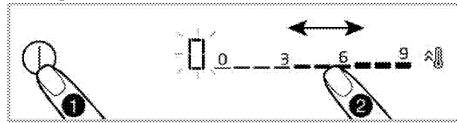
Indikator för restvärme

I kontrollpanelen finns en värmeindikator för varje kokningszon. Denna indikator visar, att hällen är ännu varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande kokplatta, innan restvärmeindikatorn har slocknat.

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

- i** Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte för heta kokplattor.

Slå på kokplattorna (matlagningszon) on inställning av temperaturnivå



- Slå på kokplattan genom att trycka på ⓪ knappen.
» "0" symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar.
 - Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "9".
- När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2...9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

- Genom att ställa in temperaturen till "0"

Du kan stänga av matlagningszonen genom att sänka temperaturen till "0".


- Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningszon

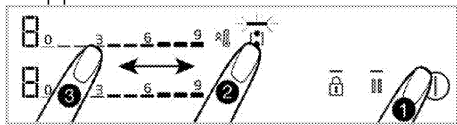
När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". ⓪ symbolen i kokplattans skärm försvinner.

Inställning av timer för önskad matlagningszon har beskrivits i följande kapitel.

Kombination av matlagningszoner med bred yta (flexi) (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

- Slå på kokplattan genom att trycka på ⓪ knappen.
- Tryck på ☒ knappen.


» 0 Symbolen visas på vänster matlagningszonens skärm och  knappen tänds. —



3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa mellan 0 och 9.

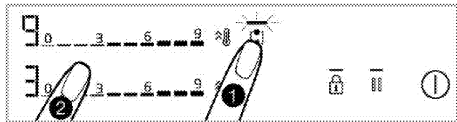
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

» Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, slocknar  lampan i — knappen.


 Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

Kombinationen av matlagningszoner med bred yta (flexi) när en eller båda kokplattorna till vänster används (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagningsyta med samma värden.

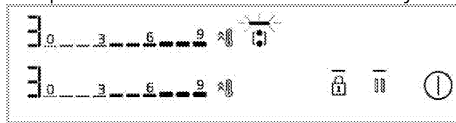


1. När en eller båda matlagningszonerna till vänster används, tryck på matlagningszonens med bred yta  knapp.

» På båda matlagningszonernas display visas matlagningszonen med lägre grad och  lampan i — knappen tänds.


>> Kombinerade matlagningszoner fortsätter att fungera på matlagningszonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde.

Matlagningszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timer-värden avbryts.



>> För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperaturvärde från inställningsområdet.

Avstängning av matlagningszoner med bred yta (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

 Du kan separera och ställa in zoner till nivå noll genom att trycka på knappen.

Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda booster till värmning på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hällar. När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.

Val av hög effektinställning (booster) direkt:


1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Tryck på hällens  knapp, som du vill använda.

Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm.


När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, fortsätter matlagningszonen

med den högsta temperaturen att fungera.

Val av hög effektinställning (booster) när matlagningszonen är aktiverad:

1. Tryck på  knappen, när hällen är på och motsvarande matlagningszon är på specificerad nivå.
2. Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm. När tiden för hög effektinställning rinner ut, fortsätter matlagningszonen med den högsta temperaturen att fungera.

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:





Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på  knappen. Matlagningszonen fortsätter att fungera på högsta temperatur. Ställ till 0 genom att trycka på den aktiva matlagningszonens inställningsområde eller dra med fingret på området för att stänga av.

Rengöringslås

Med rengöringslåset kan användaren rengöra under en kort period genom att förhindra användning av alla kontrollpanelens knappar under 20 sekunder, när hällen är på. Apparaten använder ingen ström under denna tid.

Aktivering av rengöringslås







1. Håll  knappen nedtryckt när hällen är på.
»  tänds.  symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar. Endast  knappen kan användas under denna period.

Nyckellås

När hällen är på eller av, kan knapplåsen aktiveras för att förhindra ändringar av funktionerna.

För att avaktivera knapplåset

1. För att aktivera knapplåsen,  tryck på knappen tills **en signal hörs**.
 lampan i  knappen blinkar och alla kokplattor blir låsta.

 Bara  knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks,  blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverat. Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

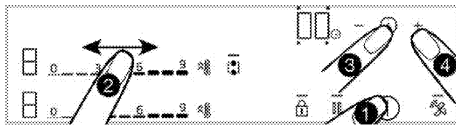
För att avaktivera knapplåset:




1. Håll  knappen nedtryckt tills en signal hörs. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal. Lampan  i  knappen släcks och knapplåset avaktiveras.

Timerfunktion

Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen behöver inte övervakas under matlagningen. Matlagningszonen stängs av automatiskt efter att vald tid slutar.

Att aktivera timern



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
3. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.
"00" tänds och timerskärmen och  symbolen börjar blinka.

4. Det finns 4 aktivitets LEDs runt "00" på timerskärmen. Tryck i matlagningszonen på ⌚ knappen där timern ska ställas in och välj matlagningszonens sida.

5. Ställ in önskad tid med +/− knapparna. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla + eller − knappen intryckt.

⌚ symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När ⌚ symbolen har tänds, är funktionen aktiverad.

i Timern kan användas bara på kokplattor som används.

i Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.

i Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

i När timern är aktiverad, visas för matlagningszonen vald tid på timerskärmen.

Att stänga av timern

Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar.

Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

Att stänga av timern i förtid.

Om timern stängs av i förtid, fortsätter hällen att fungera på inställd temperatur, tills den stängs av.

Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:

1. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på ⌚ knappen.
2. Sänk värdet genom att trycka på knappen tills "00" — visas på timerskärmen. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla — knappen intryckt.

Efter att symbolen blinkar ⌚ på matlagningszonens skärm en viss tid, stängs den av **helt** och timern avbryts.

Stopp-funktion

Med denna funktion kan du sänka temperaturen för alla funktioner (**förutom timern**) som fungerar på första nivå för en viss tid.

i Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.

1. Tryck på ||| knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivå.
3. Tryck på ||| knappen igen för att använda alla stoppade kokplattor med deras föregående inställningar.

Inställningar

Med denna funktion kan effekthanteringen, matlagnings slutsignaltid och häll-fläkt anslutningarna ställas in.

cF1 : Effekthanteringsinställning

cF2 : Matlagnings slutsignaltid

cF3 : Val av huvläge (används ej)

cF4 : Inaktiv skärm (används ej)

cF5 : Val av ventilationsläge

cF6 : Skärm för aktivkolsfilterns brukstid


cF7 : Nollställnings av aktivkolsfiltern

1 - Effekthanteringsinställning (cF1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

1. Slå på hällen med ⌚ knappen och stäng av den genom att trycka på ⌚ knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på ⌚/|||/⌚/||| knapparna.
» På timerskärmen visas, cF1 och "9" visas på vänstra matlagningszonens skärm.

3. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan "1" och "9" (se Tabell - Effekthanteringsnivå)

4. Bekräfta vald nivå genom att trycka på  knappen.

» Hällen stängs av och börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

"Effekthanteringen" inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell -

Effekthanteringsnivå).



Tabell - Effekthanteringsnivå




Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

 Totaleffektsvärdet för effekthanteringsnivå 5, 6, 7, 8, 9 är 3,6 kW i produkter, vars max. totaleffektförbrukning är 3,6 kW.


2 - Matlagningens slutsignaltid (cF2)

Med denna funktion kan du ställa in matlagningens slutsignaltid för önskad kokplatta.

1. Slå på hällen med  knappen och stäng av den genom att trycka på  knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.

» Standardinställningen cF1 visas på timer-displayen.


3. För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på  knappen en gång.

» På timerskärmen visas, cF2 och "2" visas på vänstra matlagningens zonen skärm.

4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan "0" och "3" (se Tabell - Effekthanteringsnivå)

5. Bekräfta matlagningens slutsignaltid genom att trycka på  knappen.

>> Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

 Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignaltid är nivå 2.



Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid




Matlagningens slutsignaltid	Matlagningens slutsignaltid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minuter

3-Inställning av ventilationsläge (cF5)

Enheten används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge. (Detalj S.16/Ventilationslägen)

Enheten är förinställd till intern cirkulationsläge. För att byta;

1. Slå på hällen med  knappen och stäng av den genom att trycka på  knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.

» Standardinställningen cF1 visas på timer-displayen.

3. Tryck knappen fyra gånger för inställning av ventilationslägen **00**

» På timerskärmen visas, **cF5** och "1" visas på bakre vänstra matlagningszonens skärm

4. Ventilationsläge kan ställas in som extern cirkulation genom att trycka på bakre vänstra matlagningszonen inställningsområde är det genom att dra fingret genom områden. Kokplattans skärm visas "2".

5. Bekräfta ventilationsläge genom att trycka på **0** knappen.

» Enhetens stängs av och startar på vald ventilationsnivå.

i Ventilationsinställningen visas som intern cirkulation på "1" alternativen på **cF5** inställningsskärmen som standard.

4- Skärm för aktivkolsfilterns brukstid

(cF6)

Aktivkolfiler

som används i produkten

när intern cirkulation används måste bytas efter en viss tid.

också.

i Aktivkolfiler ska bytas efter 150 brukstimmar.

Det är möjligt att se återstående drifttimmar på denna cF6-inställningsskärm. Denna återstående tid visas som nedräkning från 150 timmar på skärmen.

1. Slå på hällen med **0** knappen och stäng av den genom att trycka på **0** knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på **0/00/0/00** knapparna.

» Standardinställningen **cF1** visas på timer-displayen.

26/SV

3. Tryck på **00** knappen fem gånger för att visa skärmen för aktivkolfiler.

» **cF6** visas på timerskärmen, och aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid för bakre vänster matlagningszon visas på följande sätt.

- Om den är över 100 timmar "3"
- Mellan 50-100 timmar "2"
- Mellan 5-50 timmar "1"
- Mellan 0-5 timmar "0"

4. Stäng skärmen genom att trycka på **0** knappen.

5- Nollning av skärm för aktivkolsfilterns brukstid (cF7)

När aktivkolfiltret har använts i 150 timmar visas "F" varning på kokplattans skärm. När aktivkolfiltret har tagits bort och bytts såsom beskrivit i underhåll rengörings sektionen nollas skärmen på följande sätt:

1. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på **0/00/0/00** knapparna.

» Standardinställningen **cF1** visas på timer-displayen.

2. Tryck på **00** knappen sex gånger för att aktivera skärmen för aktivkolfiler.

» **cF7** visas på timerskärmen, och aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid för bakre vänster matlagningszon visas tillsammans med cF7 menyen.

3. Denna skärm kan nollas genom att trycka på knappen **0**

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionshäll värmer kokkärl direkt enligt dess funktionsprincip. Därför har den flera fördelar jämfört med andra hälltyper. Den fungerar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med max. effekt.

i Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen, detekterar varje matlagingszon automatiskt kastrullen, som placerats på den. Energin överförs bara till kokkärlets botten, och därför används endast miniminivå av energi.

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagingszoner är på, stängs matlagingszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagingszonen har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagingszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Tabell -1 Matlagingszonens automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå å	Automatiska avstängningsperioder r - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2

Temperaturnivå å	Automatiska avstängningsperioder r - timmar
9	1
Snabbvärmning	10 minuter

Tabell -2 Ventilationens automatiska avstängningsperioder

Hastighetsnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensiv nivå (booster)	8 minut

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Observera följande om överhettning sker:

- Matlagingszonen kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta visas dock inte på skärmen.

Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. När "F" varningen visas på skärmen.

Precis effektinställning

Induktionshällen svarar till kommandon omedelbart enligt dess funktionsprincip. Effektinställningarna ändras mycket snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.

6 Använda ventilationen

Allmän information om användning av ventilationen

Allmänna varningar

- Det finns motor med olika hastigheter för ventilationen. För att enheten ska fungera bra, rekommenderar vi att man använder låga hastigheter i normala förhållanden och hög hastighet, när lukten och ångnivån ökar.

Ventilationslägen

Enheten används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge.

Intern cirkulation



Luften sugas av hällens mitt och rengörs först med fettfiltret. Sedan passerar den aktivkolfiltret och returneras tillbaka till köket.

Varning: I intern cirkulationsläge, ska aktivkolfiltret vara installerade i produkten för att ta bort luktpartiklar från andningsluften. Mer information om olika versioner av intern cirkulation finns i bruksanvisningen eller genom att kontakta auktoriserad återförsäljare.

Extern cirkulation



Luften som sugas från hällens mitt passerar fettfilter och avlägsnas ut genom skorstenen med rörsystem.

Inställning av ventilationsläge


Enheten är förinställd till intern cirkulationslägen.

För att enheten ska fungera i intern cirkulationsläge måste cf5 inställningen utföras i inställningssektionen.

Använda ventilationen

Inställning av manuell ventilation


Ventilation kan ställas in manuellt.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
» "0" symbolen tänds i ventilationens skärmar.
2. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa nivån mellan 1 och 3.

Avstängning av manuell ventilation


1. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa hastigheten som "0"

För att slå på intensiv ventilationsläge

1. Intensiv ventilationsläge kan aktiveras genom att trycka på  knappen.
» Intensiv ventilationsläge fungerar i max 8 minuter. Under denna tid tänds P symbolen på skärmen. Efter 8 minuter sjunker ventilationshastigheten till 3 och fortsätter att fungera på denna hastighet.

För att stänga av intensiv ventilationsläge

1. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa hastigheten som "0"

 I intensiv ventilationsläge när, någon knapp trycks, återgår den till denna hastighetsnivå och fortsätter att fungera.


Automatiskt start

Enheten mäter matlagningszonens temperaturnivå, temperaturer och brukstid. Den avgör lämpligaste ventilationshastighet enligt dessa värden och fungerar på nivåer som den automatiskt avgör.

1. Aktivera automatiskt läge genom att trycka på  knappen.


» Automatiskt läge aktiveras och stängs av automatiskt, när parametrarna sjunker under specificerad värde. Den måste aktiveras igen för att användas.

i När automatiskt läge är aktiverat, avbryts den när produkten slås på och av på vilken som helst hastighet.

2. För att stänga av automatiskt läge tidigt, tryck på  knappen en gång till.

Ständig användning av fläkt

Fläktens funktion försäkrar att lukt och rök som uppstår under matlagning förs bort automatiskt genom att avgöra tid och hastighetsnivå enligt matlagningszonens temperatur hastighetsnivå och brukstid när

produkten stängs av till följd av matlagningen på matlagningszonerna när ventilationen används automatiskt läge. Fläkten kan stängas av genom att trycka på  knappen.

i Medan ventilationen är i automatiskt läge fortsätter ventilationen att fungera i maximalt 20 minuter och minst 2 minuter till när tillagningen är klar på spisarna och kastrullerna tas bort.

7 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preperation och lagning av maten.

Allmänna varningar om matlagning på hällen

- Fyll aldrig pannan mer än en tredje del med olja. Lämna inte oljan att värmas utan uppsikt. Het olja kan vara en brandfara. Släck aldrig möjlig brand med vatten! Om oljan tänds, täck lågan med en blöt täcke eller annan tyg. Stäng ugnen och kontakta brandkåren när det är säkert att göra så.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- Se till att kärlet som används till att värma upp oljan är torr och håll dess lock öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

8 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Angående kokplatta:

- Syrlig smuts som mjölk, tomatpasta och olja kan orsaka permanenta fläckar på hällarna, rengör överflödande vätskor direkt efter att

hällan har kylts ned genom att stänga av den.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort calciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när hällen är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna från knappen, ska du torka av panelen och knapparna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen.

Kontrollpanelen och knapparna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med knappar rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt knapparna. Märkningarna runt knapparna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

Rengöring av ventilation

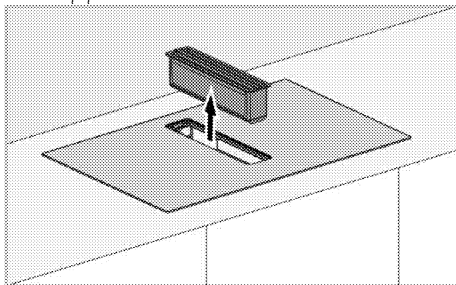
För att försäkra effektiv borttagning av lukt och fett, måste aktivkolfiltret bytas reguljärt och fettfiltret rengöras.

Metallfettfilter

Fettfiltret tar bort fett från röken.

Metallfettfiltret ska rengöras regelbundet för att försäkra bra funktion.

1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



- i** Fettfiltret samlar olja och vätskor på dess bottenyta. När filtret tas bort bör den tas bort rakt för att förhindra att spillta ut vätskan.

- i** Se till att fettfiltret inte skadas genom att tappa den bort glasshällen.

2. Rengör fettfiltret i diskmaskin eller för hand.

i Rengör filtret i vatten och flytande tvättmedel och installera efter att den har torkat. Fettfilter av aluminium kan missfärgas när de tvättas; detta är normalt och du behöver inte byta filter.

i Aluminiumfettfiltret kan även tvättas i diskmaskin. (max 70 °C) För optimal rengöringsresultat rekommenderar vi att filtret placeras i diskmaskinen upp och ner.

3. Installera filtret efter rengöring.

Borttagning av aktivkolfilter

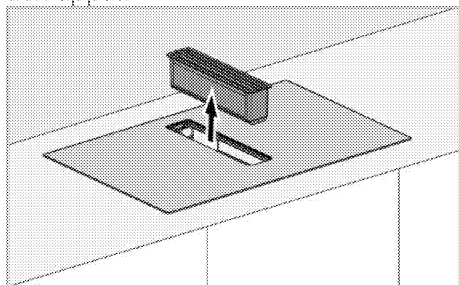
Aktivkolfiltren förhindrar luft från produkten och måste bytas regelbundet för optimal funktion. Observera varningsindikatorn för byte av filtren.

i När produkten har använts i 150 timmar, visas en F-formad varning på kokplattan. Filtret bör bytas av senast denna varning visas. Nolla varningen, se inställningar

i För att se aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid följ instruktionerna i sektionen inställningar.

För att ta bort;

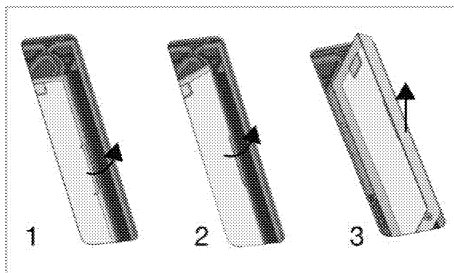
1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



i Fettfiltret samlar olja och vätskor på dess bottenyta. När filtret tas bort bör den tas bort rakt för att förhindra att spillta ut vätskan.

i I fettfilterdelen finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

2. Ta bort vätskeuppsamlingskärlet som visas i bilden nedan.

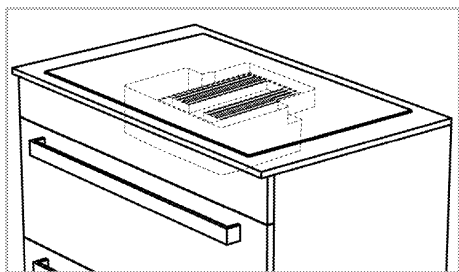


i I vätskeuppsamlingskärlet delen finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

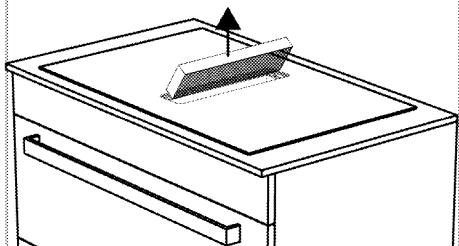
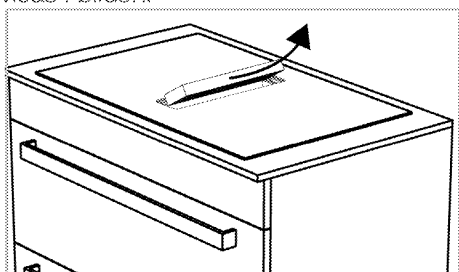
i Vätskeuppsamlingskärlet ska rengöras regelbundet. Delen kan rengöras med vatten och flytande rengöringsmedel och sköljas eller tvättas i diskmaskinen på högst 70 °C.

i När vätskeuppsamlingskärlet installeras, ska den placeras i riktning som visas med pilen.

3. Efter att ha tagit bort vätskeuppsamlingskammaren finns det två kolfilter till höger och vänster i den nedre kammaren.

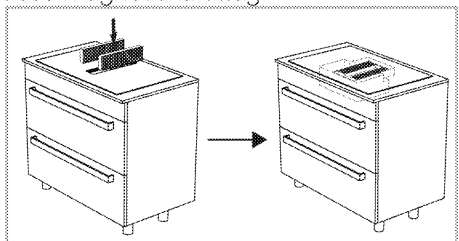


4. Först av allt, dra ett av kolfiltren till dig själv genom att luta det för att ta bort det från dess magnetiska spår från ventilationsgapet och ta ut det som visas i bilden.



5. På samma sätt, ta bort det andra kolfiltret från dess hölje.

6. Placera de nya 2 aktiva kolfiltren i deras magnetiska spår genom att luta dem genom ventilationsgapet i tur och ordning. Se till att den sitter ordentligt i dess magnetiska uttag.



7. Sätt tillbaka vätskeskyddsplasten på samma sätt som när den togs bort.

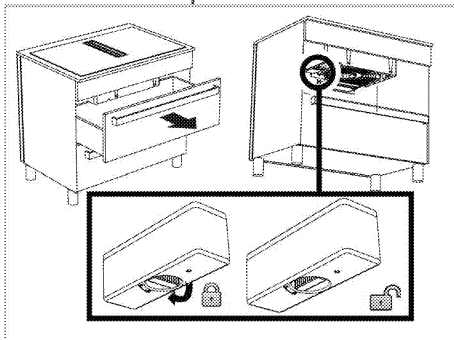
8. Sätt i oljefiltret.

Avloppsvattentank

Om intensiv vätska kommer till produktens ventilationsutrymme, samlas dessa vätskor upp i avloppsvattenbehållaren under kaminen. I detta fall bör avloppsvattentanken tas bort, vätskan ska hällas ut och tanken ska rengöras och återinstalleras.

i Det rekommenderas att rengöra spillvattentanken en gång i månaden.

För att ta bort spillvattentanken:



1. Ta bort den översta lådan som finns under hällen. Du ska kunna nå under spisen.

2. Nå spillvattentanken under hällen.

3. Lås upp och ta bort spillvattentanken genom att vrida på låsknappen.

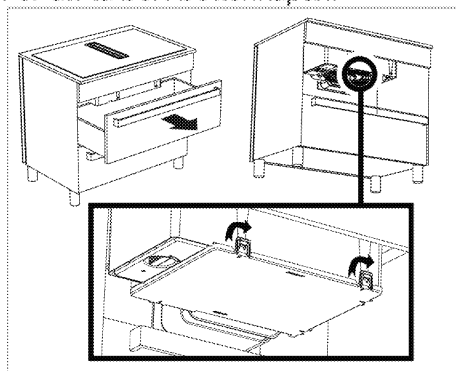
4. Häll ut vätskan i kammaren och rengör kammaren.

5. Vrid låsknappen och lås den genom att föra tillbaka kammaren i dess skåra.

Rengöring av bottenkåpan

Om bottenkåpan på produktens botten blir smutsig kan du kanske ta bort den och rengöra den.

För att ta bort bottenkåpan:



1. Ta bort den översta lådan som finns under hällen. Du ska kunna nå under spisen.
2. Nå bottenluckan från under hällen.
3. Det finns 5 lås i de riktningar som visas av pilsymbolema på den nedre luckan. Genom att släppa dessa lås, ta bort bottenkåpan genom att hålla den nedåt.
4. Efter att ha rengjort bottenkåpan, tryck den hårt uppåt i samma riktning så att låsen passar i sina skåror.

9 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Apparaten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> *Kontrollera säkringen i säkring dosan. Byt dem vid behov.*
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> *Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.*
- Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.*
- Om hällen inte slås på när på/av knappen trycks >>> **Koppla ur den vänta i minst 20 sekunder innan du kopplar in den igen.**
- Apparaten har överhettningsskydd. >>> **Låt hällen svalna.**
- Olämpliga kärl har använts. >>> *Kontrollera kärLEN.*

"□" och "U" eller "U" ikonen är på hela tiden på matlagningssonens skärm.

- KärLEN har inte placerats på kokplattan. >>> *Kontrollera att det finns kokkärl på kokplattan.*
- KärLEN är inte lämpligt för induktion. >>> *Kontrollera att om kärLEN är lämpligt för induktionshäll.*
- KärLEN har inte centrerats ordentligt på kokplattan eller dess botten är inte nog bred för vald kokplatta. >>> *Centrera kokplattan genom att välja tillräckligt bred kärLEN.*
- KärLEN eller kokplattan kan vara för het. >>> **Låt dem svalna.**

Vald kokplattan stängs av under användning.

- Matlagningstiden för vald kokplatta kan ha slutat. >>> *Ställ in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Apparaten har överhettningsskydd. >>> **Låt hällen svalna.**
- En föremål kan täcka kontrollpanelen. >>> *Ta bort föremålet.*

KärLEN värms inte upp fast kokplattan är på.

- KärLEN kanske inte är lämpligt till induktion häll. >>> *Kontrollera att om kärLEN är lämpligt för induktionshäll.*
- KärLEN har inte centrerats ordentligt på kokplattan eller dess botten är inte nog bred för vald kokplatta. >>> *Centrera kokplattan genom att välja tillräckligt bred kärLEN.*

Kylfläkten fortsätter att fungera fast hällen har stängts av.

- Det här är inte något fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills hällens elektroniska utrustning har svalnat.

Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen. Om temperaturen är högre än produktens temperatur efter att hällen har stängts av, kan fläkten fungera en stund.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om kokkärllet har tillverkats olika material och lager kan sprakande ljud höras.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagingszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagingsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

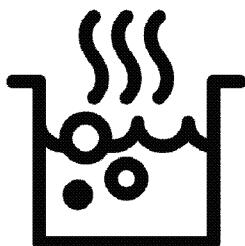
Felkoder	Fellets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Folkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
FF	Någon av knapparna har tryckts in länge.	När den långa intryckningen av knappen har avslutats,
	Ett kokkärl har kanske placerats över kontrollenheten.	När kokkärlet lyfts bort från kontrollenheten,
	Mat/vätska har kanske stänkt över kontrollenheten.	Felet försvinner, när maten/vätskan avlägsnas.

beko

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

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

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

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

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

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



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



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

1 Ohutusjuhised 4

Kasutuse eesmärk.....	4
Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus.....	4
Elektriline turvalisus.....	5
Transpordiohutus.....	6
Paigaldusohutus.....	6
Kasutusohutus.....	6
Temperatuuri hoiatused.....	8
Tarvikute kasutus.....	8
Toiduvalmistamise ohutus.....	8
Ventilatsiooni ohutus.....	9
Induktsioon.....	9
Hoolduse ja puhastamise turvalisus.....	10

2 Keskkonnajuhised 11

Jäätmehoolduseeskirjad.....	11
WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine.....	11
Pakkematerjali kõrvaldamine.....	11
Soovitused energiasäästuks.....	11

3 Teie toode 12

Toote tutvustus.....	12
Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus.....	13
Pliidiplaadi juhtnupp.....	13
Üldteave pliidiplaadi kohta.....	14
Tehnilised kirjeldused.....	15

4 Esmakordne kasutamine 16

Esmane puhastus.....	16
----------------------	----

5 Pliidiplaadi kasutamine 17

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	17
Juhtpaneel.....	21

6 Ventilatsiooni kasutamine 30

Üldine teave ventilatsiooni kasutamise kohta.....	30
Ventilatsioonirežiimid.....	30
Selleks, et seade oleks välise tsirkulatsiooni režiimis, tuleb seadistuste jaotises seadistus cf5 sobivaks muuta.	30
Ventilatsiooni kasutamine.....	30

7 Üldteave toiduvalmistamise kohta 32

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta.....	32
---	----

8 Hoidmine ja hooldus 33

Üldteave puhastamise kohta.....	33
Pliidiplaadi puhastamine.....	34
Juhtpaneeli puhastamine.....	34
Ventilatsiooni puhastamine.....	34

9 Tõrkeotsing 38

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
 - Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
 - Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
 - Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
 - ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
 - ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
 - ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
 - ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.
- ⚠ Kasutuse eesmärk**
- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
 - **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- ⚠ Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus**
- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.
 - Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
 - Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed)

ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.

- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- Keerake pottide ja pannide käepidemed töölaua poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.
- (Kui teie tootel on pistik) Lasteturvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus

on toodud tüübi etiketil.

Maanduspaigaldus peab olema teostatud

kvalifitseeritud elektrikupoolt.

Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.

- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.
- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei

tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.

- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või impordijaettevõtte määratud isiku poolt.

(Kui teie tootel on pistik)

- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
- Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesassa ühendatud.



Transpordiohutus

- Enne toote transportimist ühendage seade voluvõrgust lahti.

- Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
- Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.



Paigaldusohutus

- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.
- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsioonivõlvikuid toote ümber avatuna.



Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see voluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see

- on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
 - Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
 - Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
 - Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlikke esemeid toiduvalmistamise kohas.
 - Malm, alumiinium või kahjustatud/karedate põhjaosadega köögitarbed võivad klaasipinna kriimustada. Kööginõude vahetamisel tõstke konteinerid alati üles, ärge libistage neid üle pinna.
 - Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seetõttu veenduge, et pliidiplaadi pind ja pottide põhi on alati kuivad.
 - See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.
 - Ärge kasutage seadet ilma õlifiltrita. Ärge eemaldage filtreid seadme töötamise ajal. Ohutuse eesmärgil kasutatakse magnetilülitit õlifiltri ja vedelikukaitse plastosades. Toode ei tööta ilma nende osade kokkupanemiseta.
 - Ärge jätke praetud toitude valmistamise ajal oma pliidiplaati järelevalveta, õlid võivad küpsetamise ajal süttida ja kuum õli võib põhjustada tulekahju. Seetõttu hoidke seadme ja kardinade, tekkide jms vahel ohutut kaugust.
 - Kui puhastust ei tehta õigeaegselt, võib õhupuhasti põhjustada tulekahju.
 - Ruumis peab olema piisav ventilatsioon, kui samaaegselt kasutatakse gaasi- või muid kütust põletavaid seadmeid pliidiplaadiga ahjukubuga. (ei kehti seadmetele, mis juhivad õhku tagasi ruumi).
 - Gaasi või kütteõliga põlevad seadmed, nagu toasoojendid, mis jagavad ventilatsiooniga sama keskkonda, peavad

olema selle toote heitgaasist täielikult isoleeritud või hermeetilised.

- Kui keskkonnas on mõni muu kütteõli või gaaskütusega töötav seade, on vajalik keskkonna piisav ventilatsioon.
- Kui samas ventilatsiooniga keskkonnas on mõni muu seade, mis töötab muul kui elektrienergia, peaks alarõhk ruumis olema maksimaalselt 0,04 mbar, et ventilatsioon ei tõmbaks teise seadme heitgaasi tagasi tuppa.
- Ärge ühendage kütteplaadi ühendusega lõõride, heitgaaside ärajuhtimise või tõusva leegiga lõõridega. Järgige väljavoolu puhastamise kohalikke eeskirju.
- Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis tekivad ülaltoodud hoiatuste mittejärgimisel.
- Kui puhastamist ei teostata vastavalt juhiste, tekib tulekahju oht.
- Tavakasutuse korral on filtrit soovitatav puhastada kord kuus.
- Seadme temperatuur võib olla kõrge. Ärge hoidke sütti-

vaid esemeid ega pihustuspurke otse pliidiplaadi all olevates sahtlites.

Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligidale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlikke / plahvatusohtlikke materjale, kuna selle servad on töö ajal kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.

Tarvikute kasutus

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

Toiduvalmistamise

- ohutus**
- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.

- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmise pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkoholi aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.

Ventilatsiooni ohutus

- **Mürgistuse oht!** Seadme töötamise ajal tõmmatakse õhku kogu majast. Piisava ventilatsiooni puudumisel tekib õhuvool ning majas põlemisel eralduvad jäätmed ja mürgised gaasid imenduvad tagasi. Ärge kasutage toodet koos toodetega, mis tagavad õhuringluse ja võivad eraldada mürgist gaasi (puit, gaas, õli- ja söeplaadid, boilerid, veesoojendid jne).
- Laske oma hoone ventilatsiooni- ja korstnasüsteemi nõuetekohasust volitatud isikutel kontrollida.

Induktsioon

- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Pottide valimine".
- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid. Soovitatav on hoida enda ja sisselülitatud induktsioonpliidi vahel vähemalt 60 cm vahemaa, kuna elektromagnetväli võib mõjutada südamestimulaatori sätteid.
- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi kuumutusplaadile panna, kuna need kuumenevad.
- Pliidiplaadi all sahtlites hoitud metalltooted võivad pika ja intensiivse kasutamise ajal

väga kuumaks minna. Ärge hoidke metallesemid pliidiplaadi all sahtlites.

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



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!
- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Kköögitarvete põhjas olevad soola- või suhkrujäägid või sellised klaaspinnal olevad osakesed võivad klaasi kriimustada ja purustada. Enne köögitarvete asetamist veenduge, et põhi oleks puhas. Hoidke klaaskeraamiline pind puhtana.
- Ölifiltri eemaldamise ajal võib toote põhjas tekkida kondensatsioonist tingitud vedeliku kogunemine. Kui eemaldate filtri pärast küpsetamist puhastamiseks, on puhastamise hõlbustamiseks oluline, et see vedelik võetakse seadmesse ilma.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



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

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

RoHS-direktiivi täitmine:

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

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas,

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

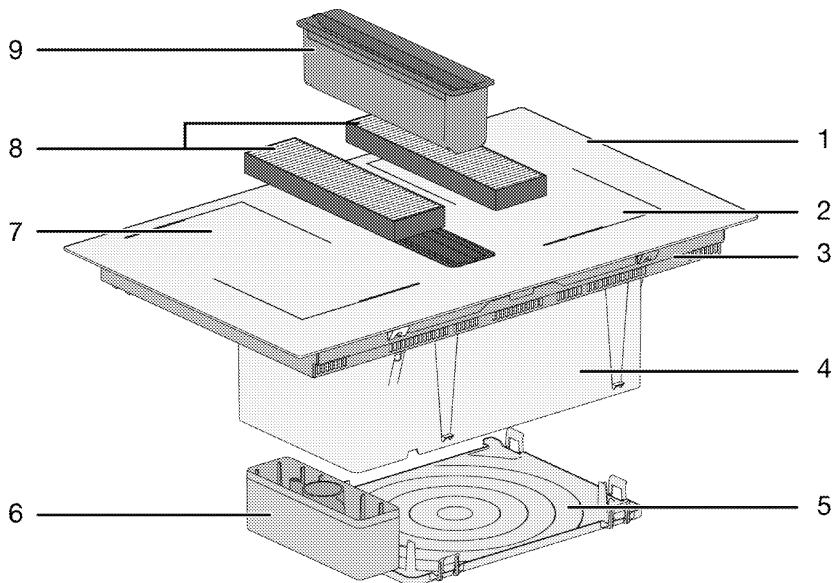
Soovitused energiasäästuks

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

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

3 Teie toode

Toote tutvustus



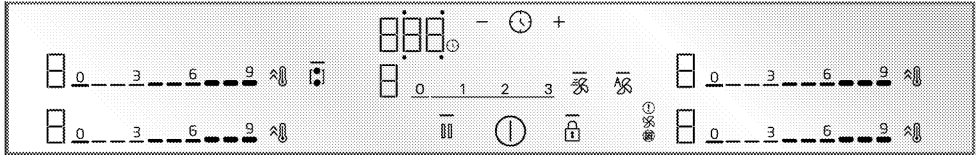
- 1 Klaasist kuumutuspind
- 2 Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Madalam korpus
- 4 Ventilatsiooni koost
- 5 Alumine kate

- 6 Ülevoolu vedeliku kogumiskamber
- 7 Induktsiooniga kuumutusala
- 8 Süsinikfilter
- 9 Ölifilter

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiab toote juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusalaad. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

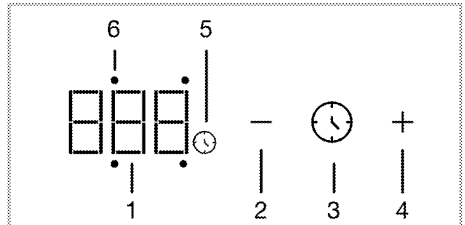
Pliidiplaadi juhtnupp



Klahvid ja sümbolid

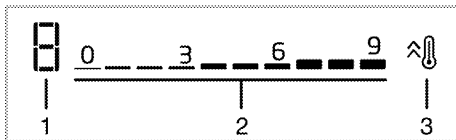
- : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutus
- ⌚ : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- 🔥 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- ⤴️ : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 🌀 : Puhastusluku klahv
- ⌚ : Taimeri klahv
- ⊕ : Taimeri suurendamise klahv
- ⊖ : Taimeri vähendamise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

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



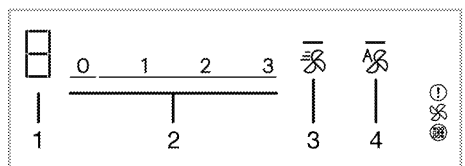
Taimeri ekraan

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



Kuumutusala ekraan

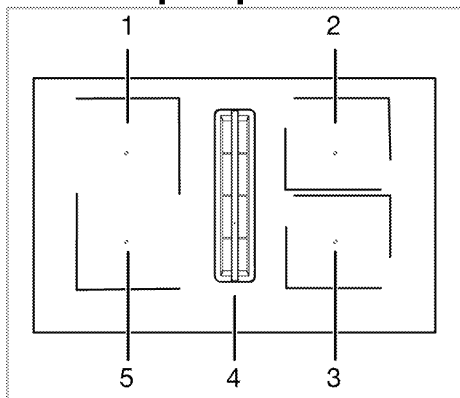
- 1 Temperatuur – vastava pliidiplaadi vooluhulga taseme indikaator
- 2 Temperatuur – voolukiiruse taseme seadistustsoon
- 3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv



Ventilatsiooni näidik

- 1 Ventilatsiooni taseme indikaator
- 2 Ventilatsioonitaseme seadistusväli
- 3 Võimendi võti
- 4 Ventilatsiooni automaatne modkiahv

Üldteave pliidiplaadi kohta



- 1 Tagumine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 2 Tagumine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Eesmine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 4 Keskmine - ventilatsioon
- 5 Eesmine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

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

Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	223,5 mm*/ 600 mm/ 520 mm
Pliidiplaadi paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Pinge/sagedus	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Kogu energiatarve	maks. 7.4 kW




Põletid

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180x210 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180x210 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180x210 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W
Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõtmed	180x210 mm
Võimsus	2200 W / Kiirendaja: 3100 W

Ventilatsiooni omadused

Kontroll	3 taset + 1 võimendi
Imemisvõimsus	630 m ³ /h

*Tehnilises tabelis määratletud pliidiplaadi kõrgus on toote aluse katte kõrgus

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

4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Esmane puhastus

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

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

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda .
- Pärast igat kasutamist on küpsetuspind kuum, nii et ärge pange plastpote / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.
- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.

- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

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

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

- Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.
- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
 - Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
 - Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.
 - Asjaolu, et keedupottide/pannade eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumutuspinna ei kuumutata otse, tagab see ohutum kasutamist ja

kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumutustaset, kui kasutate vähese koguse õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumatuid 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 induktsioonialale 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 induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupottide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

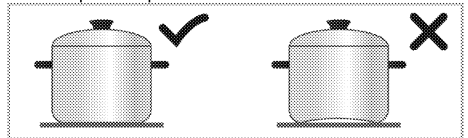
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

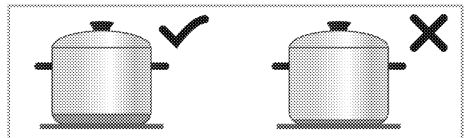
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

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

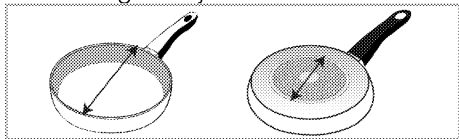


- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinda ja seadet. Teravad servad võivad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

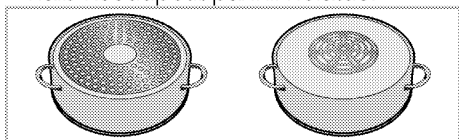


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega

tuleb keeduplaat valida vastavalt ferromagnetvälja suurusle.



- 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 halp keedupotil/pannil hoiatus.



Keedupottide/pannide proovilepanek

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

1. See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
2. See sobib, kui "□" ja "□" või "□" ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsioonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

Soovitavad keedupottide/pannide suurused

Kuumutusala läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
210x190	vähemalt 100 - kuni 210
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 210 - pikkus 390

Keedupottide/pannide tuvastamine induktsioonpliidiplaatide abil sõltub keedupottide/pannide põhjas oleva ferromagnetilise materjali läbimõõdust ja materjalist. Keedupottide/pannide tuvastamise tagamiseks ja tõhusa toiduvalmistamise saavutamiseks tuleb valida keedupotid/pannid vastavalt Teie

pliidiplaadi suurusle. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitatavad keedupottide/pannide suurused on toodud eespool.

Keeda; oleneb panni tüübist, suuruselt ja keeduala pindalast. Homogeenseks keetmiseks saab kasutada suurt keeduala. Induktsioonpliididel suurema küpsetusala kasutamine ei raiska energiat, sest kuumus katab vaid vastava panni ala.

Keedupottide/pannide automaatne tuvastamine

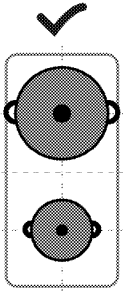
Kui asetate pliidiplaadile induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad keedupotid/pannid, tuvastab Teie pliidiplaat automaatselt, milliste keedualadele neid asetatakse, ja kuvab juhised juhtpaneelil.

Laiendatud (flexi) kuumutusala

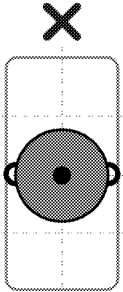
Teie pliidiplaat on varustatud kuumutusladega (flexi-pinnad), millel on laiendatud pind. Saate seda kuumutusala kasutada üksteisest sõltumatute keedualadena väiksemate keedupottide/pannide jaoks. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks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

Kahe sõltumatu keedualana

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

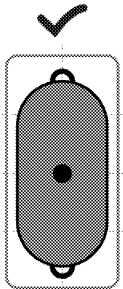


Ühe keedupoti/panni puhul asetage see eesmise või tagumise keeduala keskele. Ärge asetage keedupotte/panne keeduala keskele.

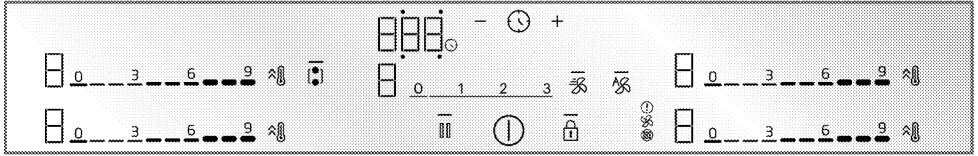


Ühe keedualana

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



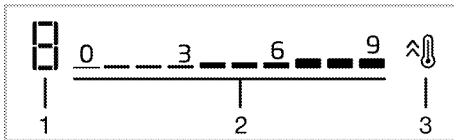
Juhtpaneel



Klahvid ja sümbolid

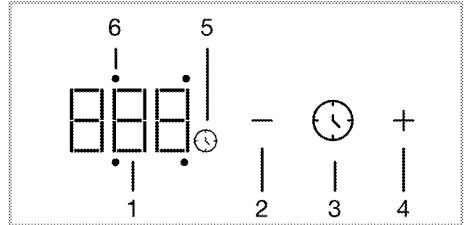
- : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutuses
- Ⓜ : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- 🔥 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- 🌀 : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 🔧 : Puhastusluku klahv
- 🕒 : Taimeri klahv
- ⊕ : Taimeri suurendamise klahv
- ⊖ : Taimeri vähendamise klahv

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



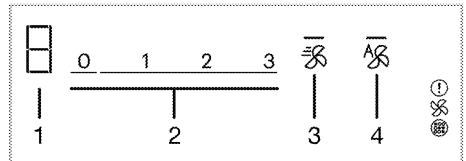
Kuumutusala ekraan

- 1 Temperatuur – vastava pliidiplaadi vooluhulga taseme indikaator
- 2 Temperatuur – voolukiiruse taseme seadistustsoon
- 3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv



Taimeri ekraan



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



Ventilatsiooni näidik

- 1 Ventilatsiooni taseme indikaator
- 2 Ventilatsioonitaseme seadistusväli
- 3 Võimendi võti
- 4 Ventilatsiooni automaatne modklahv

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

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

Pliidi sisselülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi .

» Pliit on kasutusvalmis.

Pliidi väljalülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi .

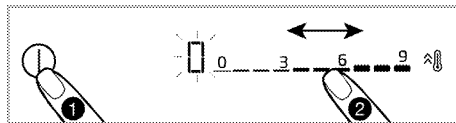
» Pliit lülitub välja ja naaseb ooterežiimi.

Jääkkuuma näidik

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

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

Pliidiplaadi (toiduvalmistamise ala) sisselülitamine ja temperatuuri taseme määramine



1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.

» Sümbol "0" ilmub pliidi alade ekraanidele.

2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus "0" kuni "9".


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

Keeduplaadi väljalülitamine

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

3. Kui määrate temperatuuriks "0" Saate pliidi välja lülitada, vähendades temperatuuri taset väärtusele "0".

4. Taimeri väljalülitamise funktsiooni kasutamise abil soovitud pliidi ala jaoks

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

Pliidi ala taimeri seadistamist kirjeldatakse järgmistes peatükkides.

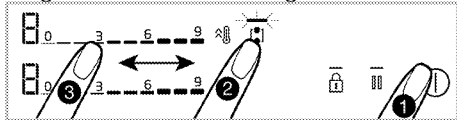
Sümbol	Kirjeldus
H	Kõrge temperatuur
h	Madal temperatuur

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

1. Lülitage pliit klahvi ① vajutamisega sisse.

2. Vajutage klahv [🔒].

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



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

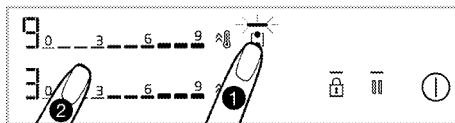
Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

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

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

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

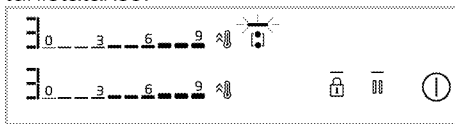
Kui üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid töötavad eraldi, võite mõlemad keeduplaadid ühendada, aktiveerides laiendatud pinnaga keeduplaati. Nii saate kasutada laiendatud pliidi ala samade sätetega.



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

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

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



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



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

[🔒] klahvi vajutamisega saate tsoone eraldada ja nulltasemele seada.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) säte


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

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte otsevalik:


1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.
2. Vajutage soovitud keeduplaadi klahv .

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

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte valimine pliidiplaadi töö ajal:

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

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte väljalülitamine enne tööaja lõppu:


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



Puhastuslukk

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



Puhastusluku aktiveerimiseks



1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage ja hoidke all klahvi .

»  Süttib märgutuli. Pliidi alade ekraanidel kuvatakse sümbol "0". Sel ajal ei toimi ükski klahv peale klahvi .


Klahviluku desaktiveerimiseks


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

Klahvilukk



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

Klahviluku aktiveerimiseks

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



Hakkab vilkuma klahvi  märgutuli — ning kõik toiduvalmistamise alad lukustatakse.



Pärast klahviluku aktiveerimist toimib vaid klahv . Mõne klahvi vajutamisel vilgub klahvi  märgutuli —, näitamaks aktiveeritud lapselukku.

Kui lülitate pliidi välja, samas kui klahvid on lukus, lülitatakse pliidi uuesti sisselülitamiseks klahvilukk välja.

Klahviluku desaktiveerimiseks










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



Taimer





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

Taimeri aktiveerimiseks



1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.
 2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake soovitud temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades.
 3. Aktiveerige taimer klahvi  vajutamisega.
- Sümbol "00" süttib, ning hakkab vilkuma sümbol .
4. Taimeri ekraanil kuvatud "00" ümber on 4 toimingu LED-märgutuld. Pliidi ala taimeri seadistamiseks vajutage klahv  vastava pliidi ala poole valimiseks.
 5. Määrake soovitud ajavahemik klahvide / abil.  Samuti saate taimerit kiiremini edasi kerida klahvi  või  pika vajutamisega.

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

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

Taimerite väljalülitamiseks




Määratud aja möödudes lülitub keeduplaat automaatselt välja ning kostub helisignaal.


Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite enneaegseks väljalülitamiseks

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




Väljalülitamine taimeri sätte tasemele "00" vähendamisel:

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

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


Seiskamine

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

-  Kui taimer on seatud mõnele pliidiplaadi alale, jätkab taimer tööd seiskamisfunktsiooni ajal.
-  Kui  klahvi puudutatakse ajal, mil automaatne küpsetamine on keskmisel keedualal aktiivne, siis automaatne toiduvalmistamise funktsioon tühistatakse.

1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage klahv .

Kõik kasutatavad keeduplaadid jätkavad tööd 1. tasemel.

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

Seaded

Selle funktsiooni abil saate muuta toitehaldust, toiduvalmistamise lõpu helisignaali aega ja pliidiplaadi ühenduse seadeid..

⌂F1: Toitehalduse seadistus

⌂F2: Küpsetamise lõpu helisignaali aeg

⌂F3 : Kapuutsi režiimi valik (pole kasutatud)

⌂F4 : Mitteaktiivne ekraan (pole kasutatud)

⌂F5 : Ventilatsioonirežiimi valik

⌂F6: Aktiivsööfiltri eluea näit

⌂F7: Aktiivsööfiltri lähtestamine

1- Toitehalduse sätted (⌂F1)

Antud funktsiooniga saate pliidi koguvõimsuse seada nii, nagu soovite.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv

⓪, väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv ⓪.

2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ⓪/⓪/⓪/⓪/⓪.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile ⌂F1 ilmub "9"

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

4. Kinnitage valitud aste klahvi ⓪ vajutamisega.

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

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

Toitehalduse astmete tabel

Toitehalduse aste	Koguvõimsus
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW

Toitehalduse aste	Koguvõimsus
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Seadmetes koguenergia tarbega 3,6 kW on toitehalduse astme 5, 6, 7, 8, 9 koguvõimsuse väärtuseks 3,6 kW.

2- Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte (⌂F2)

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

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv ⓪, väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv ⓪.

2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ⓪/⓪/⓪/⓪/⓪.

» Vaikesäte ⌂F2 kuvatakse taimeri ekraanil.

3. Toiduvalmistamise lõpu helisignaali seadistamiseks vajutage üks kord klahv ⓪.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile ⌂F2 ilmub "2".

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

5. Kinnitage toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte klahvi ⓪ vajutamisega.

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

- i** Toiduvalmistamise lõpu helisignaali tehase vaikeväärtuseks on 2.



Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabel




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


3- Ventilatsioonirežiimi seadistus (cF5)

Seda seadet kasutatakse 2 režiimis: sisemise tsirkulatsiooni ja välise tsirkulatsiooni režiim. (Üksikasjad lk 16 /Ventilatsioonirežiimid)

Seade on eelseadistatud vastavalt sisemise tsirkulatsiooni režiimile. Muutuma;


1. Lülitage pliidiplaat sisse, puudutades klahvi  ja lülitage see välja, puudutades uuesti klahvi .
2. 10 sekundi jooksul pärast toote väl-

- i** Aktiivsõefiltrid tuleb vahetada pärast 150 töötundi .
jalülilitamist puudutage vastavalt / /  klahve.

- » Taimeri ekraanil kuvatakse vaikesäte cFl.
3. Puudutage klahvi neli korda ventilatsioonirežiimi  seadistamiseks.
- » Taimeri ekraanil kuvatakse cF5. Vasakpoolsele tagumisele pliidiplaadi ekraanile ilmub "1"

4. Ventilatsioonirežiimi saab seadistada väliseks tsirkulatsiooniks, puudutades pliidiplaadi vasaku tagumise tsooni seadistusala või libistades sõrmega üle ala,

pliidiplaadi ekraan seatakse olekusse "2".

5. Kinnitage ventilatsioonirežiimi seadistus, puudutades klahvi .
- >> Seade lülitub välja ja teie seade hakkab töötama valitud ventilatsioonitasemega.

- i** Ventilatsiooni seadistus kuvatakse tootmise ajal standardina sisemise tsirkulatsioonina cF5 seadistusekraani vaikus "1".

4 - Aktiivsõefiltri eluea näit (cF6)

Aktiivsõe filtrid






kasutatud tootes

kuna sisemist tsirkulatsiooni tuleb pärast teatud kasutamist muuta.

samuti.

samuti.

Sellel cF6 seadistusekraanil on võimalik vaadata järelejäänud töötunde. See jäi aeg, mis kuvatakse ekraanil 150 tunnist loendamisena.


1. Lülitage pliidiplaat sisse, puudutades klahvi , ja lülitage see välja, puudutades uuesti klahvi .
2. 10 sekundi jooksul pärast toote väljalülitamist puudutage vastavalt / /  klahve.

» Taimeri ekraanil kuvatakse vaikesäte cFl.

3. Aktiivsõefiltri kasutusaja kuvamiseks puudutage viis korda klahvi .

» Taimeri ekraanile ilmub cF6, aktiivsõefiltri järelejäänud töötunnid tagumise pliidiplaadi vasaku tsooni ekraanil kuvatakse järgmiselt.

- Kui see on üle 100 tunni "3"
- 50-100 tundi "2"
- 5-50 tundi "1"
- 0-5 tundi "0"


4. Vajutades  klahvi, saab seadistuskuvat sulgeda.

5 - Lähtestage aktiivsõefiltri ekraan (cF7)

Pärast 150-tunnist aktiivsõefiltri töötamist ilmub pliidiplaadi ekraanidele hoiatus "F". Aktiivsõefiltrite eemaldamise ja asendamise tulemusena, nagu on kirjeldatud jäotises hooldus-puhastus, järgitakse ekraani lähtestamiseks järgmisi samme

1. Within 10 seconds after turning off the product, touch /  klahve.

» Taimeri ekraanil kuvatakse vaikesäte cF7.

2. Aktiivsõefiltri kasutusaja kuvamiseks puudutage viis korda klahvi .


» Taimeri ekraanile ilmub cF7, aktiivse sõefiltri järelejäanud töötunde vasakpoolse tagumise pliidiplaadi tsooni ekraanil kuvatakse koos cF7 menüüga.

3. Sellel koval saab selle lähtestada, puudutades klahvi .

Induktsioonplaatide ohutuks ja tõhusaks kasutamiseks

Tööpõhimõte: Tänu oma tööpõhimõttele kuumutab induktsiooniga kuumutuselement keedupotti otse. Seega on sellel teiste pliitide ees palju eeliseid. See töötab tõhusamalt ja pliidiplaadi pind on jahedam.

Teie induktsioonpliit on varustatud kõrgetasemelise turvasüsteemiga, mis tagab maksimaalset ohutust töö käigus.

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

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja. Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku.

Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käsitseda.

Tabel-1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

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

Tabel-2: Ventilatsiooni automaatse väljalülitamise perioodid

Kiiruse tase	Automaatse väljalülitamise perioodid - tunnid
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensiivne töö (võimendus)	8 minutit

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

Ülekuumenemise kaitse

Teie pliit on varustatud mitme anduriga, mis tagavad kaitset ülekuumenemise

eest. Ülekuumenemise korral võite märgata järgmist:

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

Ülevoolukaitstesüsteem

Teie pliit on varustatud ülevoolukaitstesüsteemiga. Kui mingil põhjusel tekkiv ülevool jõuab juhtpaneelile, katkestab süsteem automaatselt toiteühenduse pliidi väljalülitamiseks. Sel hetkel ilmub ekraanile sümbol "F"

Õige võimsus

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

6 Ventilatsiooni kasutamine

Üldine teave ventilatsiooni kasutamise kohta

Üldised hoiatused

- Ventilatsiooniks on erineva kiirusega mootor. Seadme hea toimimise tagamiseks soovitame kasutada tavatingimustes madalaid kiirusi ning tugeva lõhna ja aurude kondenseerumise korral suuri kiirusi.

Ventilatsioonirežiimid

Seda seadet kasutatakse kahes režiimis: sisemise ja välise tsirkulatsiooni režiim.

Sisemine tsirkulatsioon



Pliidiplaadi keskelt imetud õhk puhastatakse esmalt õlist, juhtides selle läbi õlifiltri. Seejärel lastakse see läbi aktiivsöefiltri ja viiakse tagasi kööki.

Hoiatus: Sisemise tsirkulatsiooni režiimis tuleks aktiivsöefiltrid paigaldada tootes määratletud piirkonda, et hoida lõhnaosakesi sissehingatavas õhus. Seadme sisemise ringluse jaoks määratletud erinevat tüüpi paigaldusversioonide kohta vaadake paigaldusjuhendit või konsulteerige oma volitatud edasimüüjaga.

Välisringlus



Pliidiplaadi keskelt imetud õhk läbib õlifiltreid ja juhitakse torusüsteemiga korstna kaudu väljapoole.

Ventilatsioonirežiimi seadistus


Seade on eelseadistatud sisemise tsirkulatsiooni režiimile.

Selleks, et seade oleks välise tsirkulatsiooni režiimis, tuleb seadistuste jaotises seadistus cf5 sobivaks muuta.

Ventilatsiooni kasutamine

Manuaalne ventilatsiooni seadistamine

Ventilatsiooni saab seadistada käsitsi.

1. Lülitage pliidiplaat sisse, puudutades klahvi .

>> Ventilatsiooni näidikutele kuvatakse sümbol "0".

2. Puudutades ventilatsiooni seadistusala või libistades sõrme sellel alal, määrake kiiruse tase vahemikus "1" ja "3".

Käsitsi ventilatsiooni väljalülitamine


1. Puudutades ventilatsiooni seadistusala või libistades sõrme sellel alal, määrake kiiruse tasemeks "0".

Intensiivse ventilatsiooni režiimi sisselülitamine

1. Intensiivse ventilatsiooni režiimi saab aktiveerida, puudutades klahvi XX.
» Intensiivne ventilatsioonirežiim töötab maksimaalselt 8 minutit. Selle aja jooksul süttib ekraanil sümbol P. 8 minuti pärast langeb ventilatsiooni kiirus 3-ni ja jätkab töötamist sellel kiirusel.


Intensiivse ventilatsiooni režiimi väljalülitamine

1. Puudutades ventilatsiooni seadistusala või libistades sõrme sellel alal, määrake kiiruse tasemeks "0".


 Intensiivse ventilatsiooni režiimis naaseb see kiiruse klahvi puudutamisel sellele kiirustasemele ja jätkab töötamist.


Automaatne käivitamine

Teie seade mõõdab keeduala temperatuuritaset, temperatuure ja tööaega. See määrab nende väärtuste järgi kõige sobivama ventilatsiooni töökiiruse ja töötab automaatselt määratud tasemetel.

1. Automaatse režiimi lubamiseks puudutage klahvi .

» Automaatrežiim aktiveeritakse ja lülitub automaatselt välja, kui parameetrid langevad alla määratud kriitilise väärtuse. Taasaktiveerimiseks tuleb see uuesti lubada


 Kui automatrežiim on aktiivne, tühistatakse automatrežiim, kui lülitate toote mis tahes kiirusel sisse ja välja.


2. Automaatse režiimi varajaseks väljalülitamiseks puudutage veel kord klahvi .

Ventilaatori järjestiku töö funktsioon

Lisaventilaatori tööfunktsioon tagab toiduvalmistamise lõpus tekkida võiva lõhna ja suitsu eemaldamise, määrates aja ja kiiruse taseme automaatselt vastavalt küpsetusala temperatuurile, kiirustasemele ja tööajale, kui toode on välja lülitatud. keedualadel küpsetamise

tulemus, kui ventilatsioon töötab automatrežiimis.

Kui soovite järeltoimingu välja lülitada, saab selle välja lülitada, vajutades nuppu  klahvi.

 Kui ventilatsioon töötab automatrežiimis, jätkab ventilatsioon tööd maksimaalselt 20 minutit ja veel vähemalt 2 minutit, kui keetmine on pliidiplaatidel lõpetatud ja potid eemaldatud.

7 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.
- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiate jaotisest „Keskkonnajuhised“.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

8 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Pliidi jaoks:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad põhjustada pliidiplaatidele püsivaid plekke. Puhastage kõik üle vooianud vedelikud kohe pärast pliidiplaadi jahutamist, lülitades selle välja.

Roostevabad pinnad

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

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nuga- või traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrduanud, 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 käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspind

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

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

Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nuppude ümber roostevaba

terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.

- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

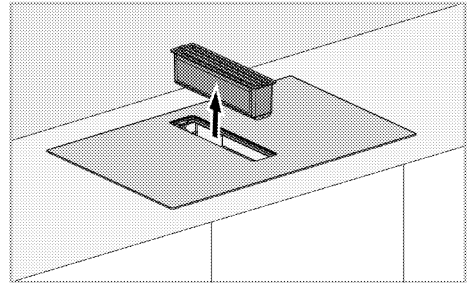
Ventilatsiooni puhastamine

Et tagada tõhus lõhna- ja õlipüsusivus, tuleb aktiivsöefiltreid regulaarselt vahetada ja õlifiltrit regulaarselt puhastada.

Metallist õlifiltri puhastus

Õlifilter filtreerib tõmmatud suitsus oleva õli. Metallist rasvafiltrit tuleb hea töö tagamiseks korrapäraste ajavahemike järel puhastada.

1. Eemaldage õlifilter, tõmmates seda üles.



- i** Õlifilter võib oma alumisele pinnale koguda õli või ülevoolavaid vedelikke. Filtri lahtivõtmise ajal tuleb see tilkumise ja mahavalgumise vältimiseks otse eemaldada.

- i** Olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks eemaldatud õlifiltri rühma, kukkudes pliidiplaadi klaasile.

2. Peske eemaldatud rasvafiltrit nõudepesumasinas või käsitsi.

i Peske filtreid vees vedela pesuvahendiga ja paigaldage pärast kuivatamist uuesti. Alumiiniumfiltrid võivad pestes värvi muuta; see on normaalne ega vaja filtreid vahetada.

i Alumiiniumfiltrit saate pesta ka pesumasinas. (max 70 °C) Optimaalsete puhastustulemuste saavutamiseks on soovitatav asetada rasvafilter nõudepesumasinasse tagurpidi.

3. Vahetage õlifilter pärast puhastamist.

Aktiivsöefiltri eemaldamine

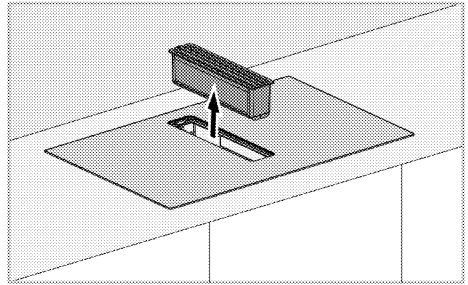
Aktiivsöefiltrid säilitavad tootes lõhna ja neid tuleb optimaalse toimimise tagamiseks regulaarselt vahetada. Asendamiseks pöörake tähelepanu täitmise hoiatusnäidikule.

i Kui toode on 150 töötundi läbinud, kuvatakse keeduplaatidel F-kujuline hoiatus. Filtrit tuleks vahetada hiljemalt selle hoiatuse ilmumisel. Selle hoiatuse lähtestamiseks järgige jaotises Seaded olevat üksikasjalikku selgitust.

i Aktiveeritud süsinikfiltrite järelejäänud tööaja vaatamiseks järgige jaotises Seaded üksikasjalikku selgitust.

Eemaldada;

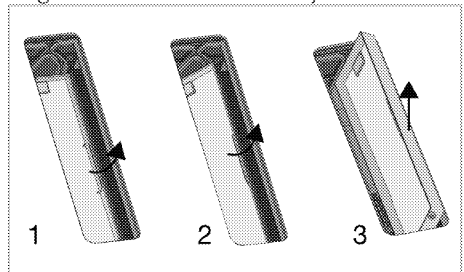
1. Eemaldage õlifilter, tõmmates seda üles.



i Õlifilter võib oma alumisele pinnale koguda õli või ülevoolavaid vedelikke. Filtri lahtivõtmise ajal tuleb see tilkumise ja mahavalgumise vältimiseks otse eemaldada.

i Õlifiltri osas on magnetlüliti. Ventilatsioon ei ole võimalik ilma vedelikukaitse osata.

2. Eemaldage vedeliku kogumiskamber, nagu on näidatud alloleval joonisel.

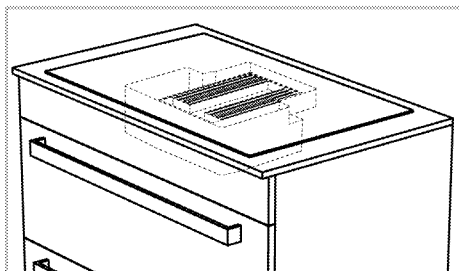


i Vedeliku kogumiskambri osas on magnetlüliti. Ventilatsioon ei ole võimalik ilma vedelikukaitse osata.

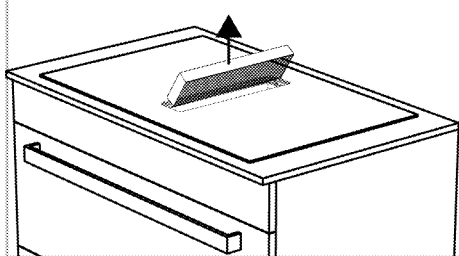
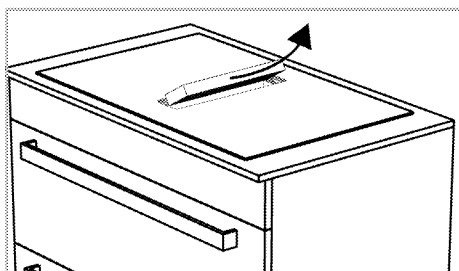
i Vedeliku kogumiskambrit tuleb perioodiliselt puhastada. Osa saab puhastada vedela pesuvahendiga vees pestes ja loputades või pesta nõudepesumasinas max 70 °C.

i Vedeliku kogumiskambri osa uuesti kokkupanemisel tuleb see asetada nii, et noole suund oleks esimesel kohal..

3. Pärast vedeliku kogumiskambri eemaldamist on alumises kambris paremal ja vasakul kaks söefiltrit.



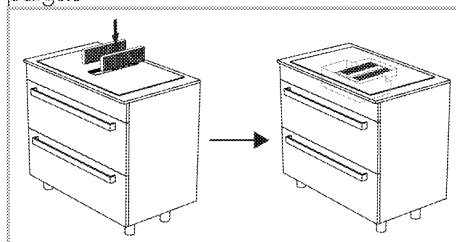
4. Esiteks, et eemaldada üks söefiltritest selle magnetpilust ventilatsioonipilust, tõmmake seda kallutades enda poole ja võtke see välja, nagu joonisel näidatud..



5. Samal viisil eemaldage teine söefilter selle korpusest.

6. Asetage kaks uut aktiivsöefiltrit nende magnetitesse, kallutades neid kor-

damööda läbi tuulutuspilu. Veenduge, et see oleks täielikult magnetpesadesse paigas



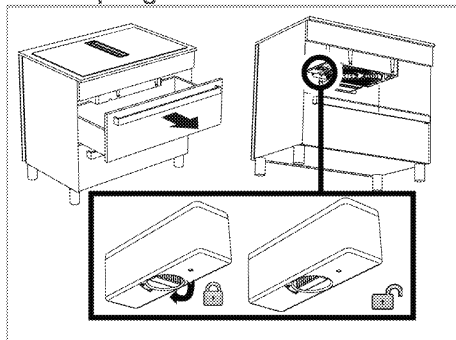
7. Paigaldage vedelikukaitse plastik samamoodi nagu selle eemaldamisel. 8. Sisestage õlifilter.

Reoveepaak

Kui toote ventilatsioonikambrisse läheb intensiivne vedelik, kogutakse need vedelikud pliidiplaadi all asuvasse reoveereservuaari. Sel juhul tuleks reoveepaak eemaldada, vedelik välja valada ning paak puhastada ja uuesti paigaldada.

i Reoveepaaki on soovitatav puhastada kord kuus.

Reoveepaagi eemaldamiseks:



1. Eemaldage pliidiplaadi all asuv ülemine sahtel. Peaksite jõudma pliidiplaadi alla.

2. Sirutage pliidiplaadi alla jääv reoveepaak.

3. Avage ja eemaldage reoveepaak, keerates lukustusnuppu.

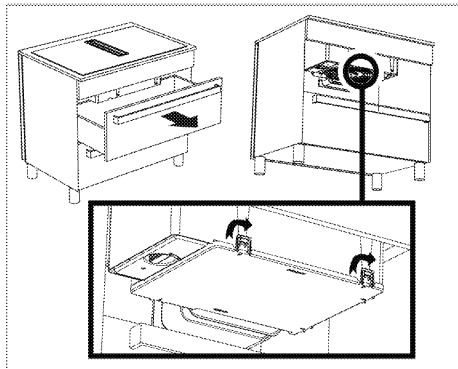
4. Valage kambris olev vedelik välja ja puhastage kamber.

5. Keerake lukustusnappu ja lukustage see, sisestades kambri tagasi oma pessa.

Alumise katte puhastamine

Kui toote põhjas olev alumine kate määdub, saate selle võib-olla eemaldada ja puhastada.

Alumise katte eemaldamiseks:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.

2. Reach the bottom cover from under the hob

3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the

bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.

4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Tõrkeotsing

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

Toode ei toimi.

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

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

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

Valitud toiduvalmistamise ala lülitub töö ajal järsku välja.

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

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

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

Jahutusventilaator töötab edasi, kuigi keeduplaat on välja lülitatud.

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

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

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

Võimalikud helid ja põhjused

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

Tõrkekoodid/põhjused ja võimalikud lahendused - Pliidiplaadi jaoks

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsoonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mittesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsoonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 - E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 - E 21	Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsoonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 - E 45	Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 58 - E 59	Automaatse toiduvalmistamise režiimis ilmnes anduri viga / kõrge temperatuuri viga.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see jahtub. Kui probleem püsib, võtke ühendust volitatud teenindusega.
FF	Võimalik, et mõnda klahvi on pikalt vajutatud.	On võimalik, et pärast pika vajutust
	teisaldati juhtpuldile keedupott. võib juhtpuldile jääda toitu või vedelikku.	Kui juhtpuldil olev keedupott tõsta, Toidu või vedeliku puhastamisel tõrge kaob.

