

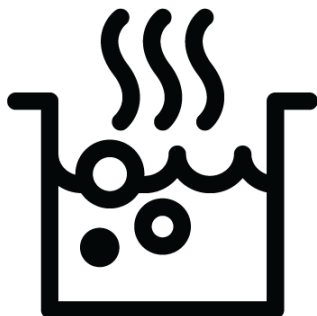
beko

Built-in Hob / User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi

Sisseehitav pliit / Kasutusjuhend

Ugradbeni plamenik / Perilica posuđa



HII64401SMTX

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions.....	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use.....	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	14
6	General Information About Baking.....	19
6.1	General warnings about cooking with hob	19
7	Maintenance and Cleaning	20
7.1	General Cleaning Information.....	20
7.2	Cleaning the hob.....	22
7.3	Cleaning the Control Panel	22
8	Troubleshooting.....	22

1 Safety Instructions


- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
 - **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
 - Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 - 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 - 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.
-  **1.3 Electrical Safety**
- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
 - The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
 - Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

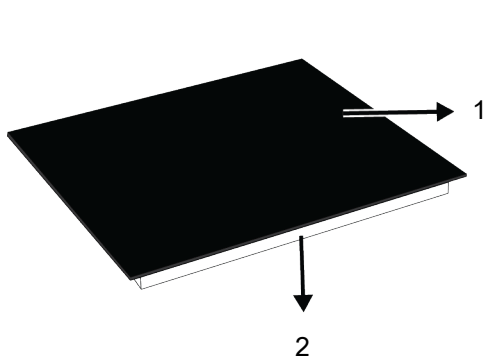
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

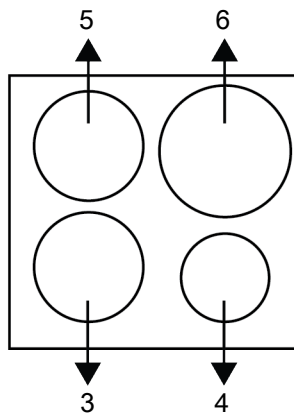
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

Hob General Specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 / 590 / 520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

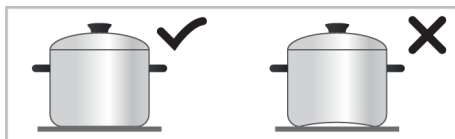
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

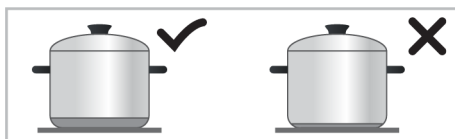
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

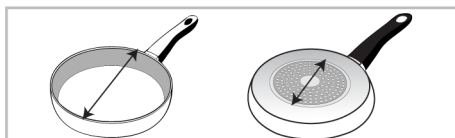
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



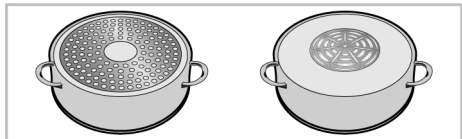
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.




- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if  does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

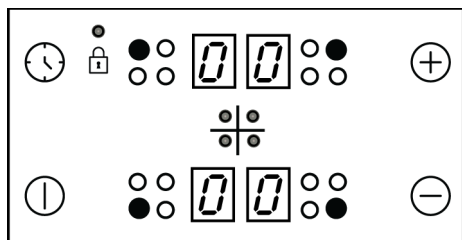
Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390


The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

5.2 Hob control unit



Keys :


 On/Off key

 Timer key

 Increase key

 Decrease key

Symbols :

 Key lock symbol

Cooking zone selection keys :

 Rear left cooking zone selection key




 Front right cooking zone selection key

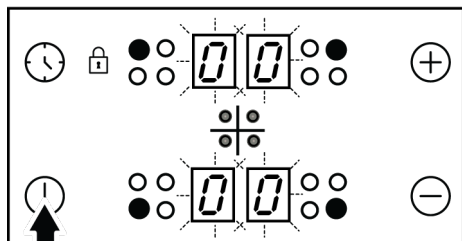
- ○ Front right cooking zone selection key
- ● Front right cooking zone selection key
- ○ Rear right cooking zone selection key
- ● Rear right cooking zone selection key


General warnings for the control panel

- Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.
- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.


Turning on the hob


1. Touch the  key on the control panel.
 - ⇒ “0” icon appears on all cooking zone displays.



 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.


Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel.
 - ⇒ The hob will turn off and return to Standby mode.

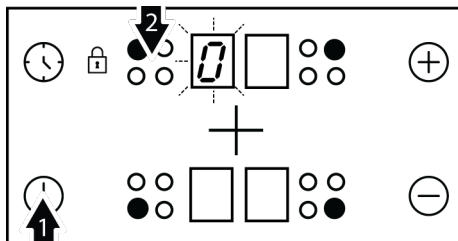
 “H” or “h” symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.


Residual heat indicator


“H” symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to “h” symbol meaning less hot.

 When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.



Turning on the cooking zones




1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
 - ⇒ “0” symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

Touch  or  keys to set the temperature level between “1” and “9” or “9” and “1”.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.



The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

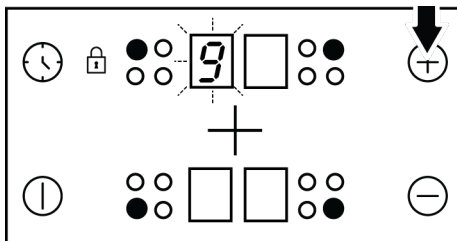
1. **By dropping the temperature level to “0”:** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to “0” level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol for a certain time:** Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol for a certain time to drop temperature value to “0”.
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. “0” or “00” will appear on related display. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

High Power (Booster) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

For rapid heating, you can use booster function “P”. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Turning on High Power (Booster):

1. Touch \odot key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch \oplus or \ominus key firstly to reach the level “9”.



4. When the cooking zone is at level “9”, touch \oplus key once to set cooking zone temperature to “P”.

Turning off High Power (Booster):

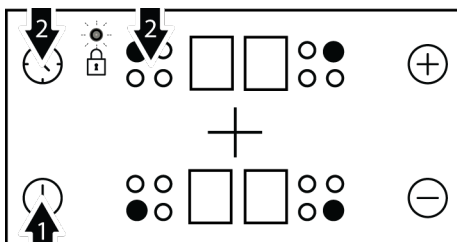
- To disable the Booster function, touch \ominus and set the temperature to level “9”. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.
- You can decrease the temperature level by touching \ominus or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to “0”.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

1. Touch \odot key to turn on the hob.
2. Touch \odot and $\bullet\bullet$ keys simultaneously to activate the keylock.






⇒ Keylock will be activated and the dot on the symbol $\bullet\bullet$ will light up.



If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

Deactivating the keylock

1. When the keylock is active, touch  and  keys simultaneously.

⇒ Keylock will be de activated and the dot on the symbol  will disappear.

Childlock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.





You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone.

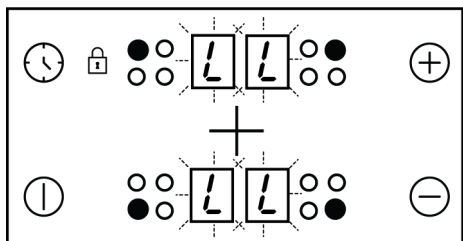
Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.



Child lock will be cancelled in case of power failure.





Activating the childlock

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously
After “beep” signal touch  to activate the childlock.



⇒ Childlock will be activated and “L” symbol appears on all cooking zone display.

Deactivating the childlock


1. When the keylock is active, touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously
After “beep” signal touch  to deactivate the childlock.

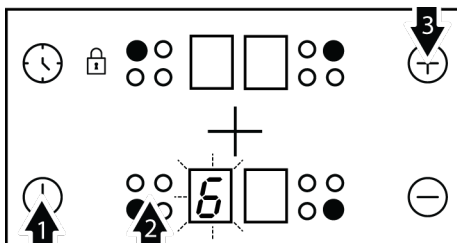
⇒ Childlock will be deactivated and “L” symbol disappears on all cooking zone display.




Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

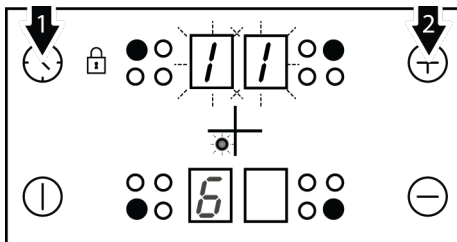
Activating the timer

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.





3. Touch  or  keys to set the desired temperature level.
4. Touch  key to turn the timer on.

⇒ “00” symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.





Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.



5. Touch  or  keys to set the desired time.



The timer can only be set for the cooking zones already in use.

 Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



 Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

 When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the  key again.

Deactivating the timer


Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

- ✓ If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.
1. Select the cooking zone you want to turn off.
 2. Touch  key to turn the timer on.
 3. Until "00" appears on the timer screen, touch  to set the value to "00".
- ⇒ Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
9	20-30 minute
P (Booster)	5-10 minute*
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Table 1: Table-1: Automatic turning off periods

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. “F” warning appears on display during this period.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 6
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	3 ... 5
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
Boiling			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20	
Shallow fry			
Sea bass fillet	8	3 ... 7	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Sausage	8	2 ... 5	
Fried egg	7	4 ... 8	
French fry			
Boortsog	8	13 ... 16	
Schnitzel	8	5 ... 7	
Nugget	8	4 ... 6	
* Wok pan is recommended.			
** Cast pan/pot is recommended.			

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

icon is always lit on the hob zone display.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

Noise from the hob during cooking

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance.

The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.

- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 2	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1	Instrukcje bezpieczeństwa	28
1.1	Przeznaczenie	28
1.2	Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	28
1.3	Bezpieczeństwo elektryczne	29
1.4	Zabezpieczenie podczas transportu	31
1.5	Bezpieczeństwo montażu.....	31
1.6	Bezpieczeństwo użytkowania	32
1.7	Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	33
1.8	Bezpieczeństwo pieczenia	33
1.9	Płyta indukcyjna	33
1.10	Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	34
2	Instrukcje dotyczące środowiska	34
2.1	Dyrektywa w sprawie odpadów....	34
2.1.1	Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	34
2.2	Opakowanie urządzenia.....	34
2.3	Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	35
3	Produkt	35
3.1	Opis produktu	35
3.2	Specyfikacje techniczne	36
4	Pierwsze użycie	37
4.1	Czyszczenie wstępne	37
5	Jak używać płyty kuchennej	37
5.1	Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	37
5.2	Panel sterowania.....	40
6	Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....	44
6.1	Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	44
7	Czyszczenie i konserwacja.....	46
7.1	Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	46
7.2	Czyszczenie płyty grzewczej	47
7.3	Czyszczenie panelu sterowania ...	47
8	Rozwiązywanie problemów	48

1 Instrukcje bezpieczeństwa

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

1.1 Przeznaczenie

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

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie

użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:
 1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
 2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
 3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
 4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym

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

gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

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

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

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

nia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

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

twopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

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

1.6 Bezpieczeństwo użytkownika

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

taktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

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

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

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

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

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

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzewczej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu zamknij strefę z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń.

- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

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

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

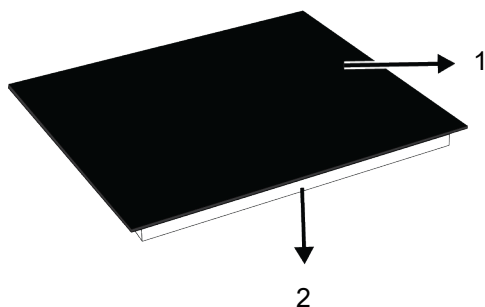
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.

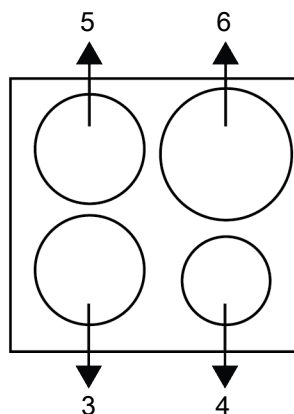
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



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



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

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólna specyfikacja płyty grzewczej	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	52 / 590 / 520 *
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,2 kW

Strefy gotowania


Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W


Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1600 W / Booster 1800 W


Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

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

 W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

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

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

4 Pierwsze użycie

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

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne

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

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

Jak działa płyta indukcyjna

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

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

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

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

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

Garnki/patelnie

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

Odpowiednie garnki/patelnie:

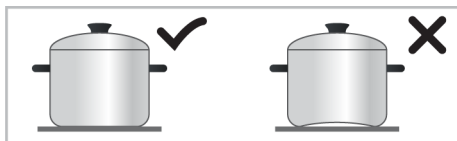
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

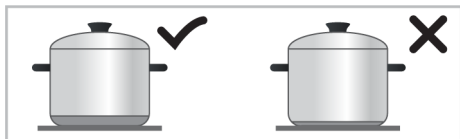
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

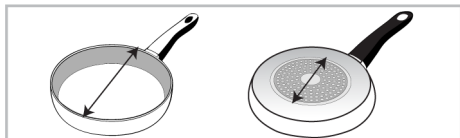
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



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

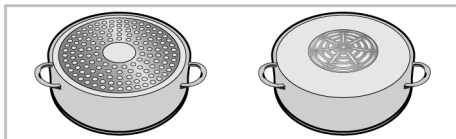


- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzewadzone, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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



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


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



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

Test garnków/patelni

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

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

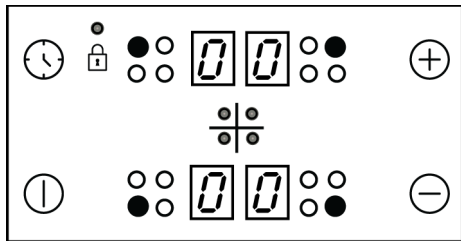
Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390





Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobrać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

5.2 Panel sterowania







Przyciski :

-  Klawisz włączania/wyłączania
-  Przycisk timera
-  Przycisk zwiększania
-  Przycisk zmniejszania

Symbol :

-  Symbol włączonej blokady


Przyciski wyboru stref gotowania :

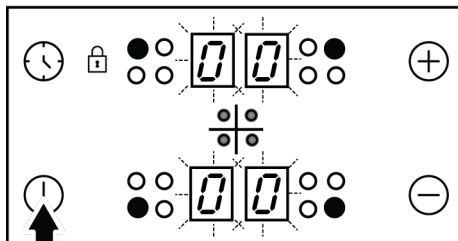
-  Klawisz wyboru tylnej lewej strefy gotowania
-  Klawisz wyboru przedniej lewej strefy gotowania
-  Klawisz wyboru przedniej prawej strefy gotowania
-  Klawisz wyboru tylnej prawej strefy gotowania


Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.
- Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
- Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.


Załączanie płyty


1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
 - ⇒ Na wyświetlaczach wszystkich stref pojawi się ikona "0".



 Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

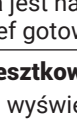
Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
 - ⇒ Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

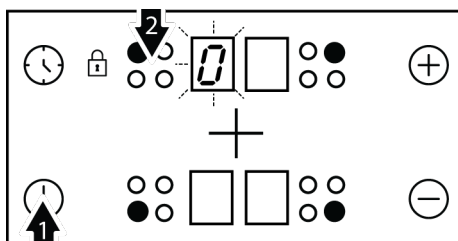
 Symbole "H" lub "h", pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol "H" wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.

 Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.
 - ⇒ Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol “0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Nastawianie temperatury

Dotknij przycisków ⊕ lub ⊖ aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy “1” a “9” lub pomiędzy “9” a “1”.



Płyta może pracować pulsacyjnie na poziomach mocy od 1 do 7. Szczególnie gdy używamy małych naczyń oraz niewielkiej ilości wody, czy oleju. Nie jest to wada urządzenia.



Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Przez obniżenie temperatury do “0”:** Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do “0”.
2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol miga przez pewien czas:** Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol , aby temperatura spadła do “0”.
3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara:** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę

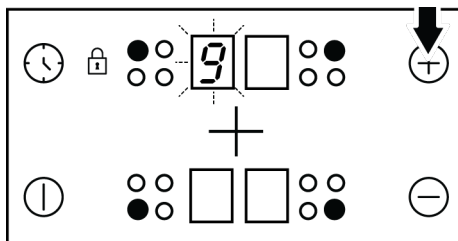
gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się “0” lub “00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) “P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków ⊕ lub ⊖ i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu “9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom “9”, jednokrotnie dotknij przycisku ⊕, aby ustawić jej temperaturę na “P”.

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

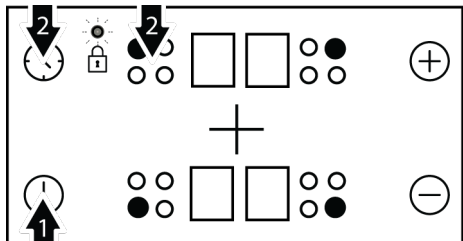
- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza ⊖ i ustaw temperaturę na “9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie “9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza ⊖ lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do “0”.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski ② i ③.



⇒ Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu ①.

① Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków ④ i ⑤.

⇒ Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu ①.

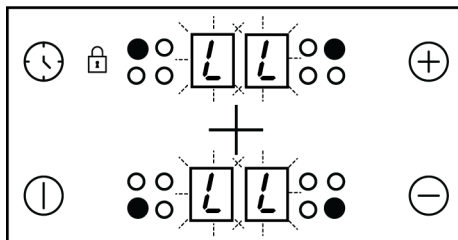
Blokada dostępu dzieci Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

① Blokada rodzicielska zostaje anulowana w przypadku awarii zasilania..

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski ② i ③, po usłyszeniu brzęczyka dotknij ④.



⇒ Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol "L".

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku ①, aby wyłączyć płytę.
2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski ② i ③, po usłyszeniu brzęczyka dotknij ④.

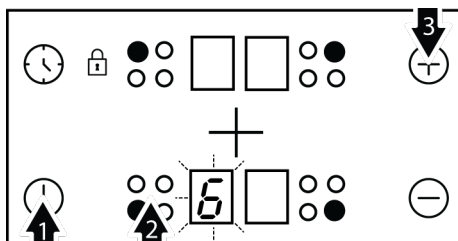
⇒ Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol "L".

Funkcja czasomierza

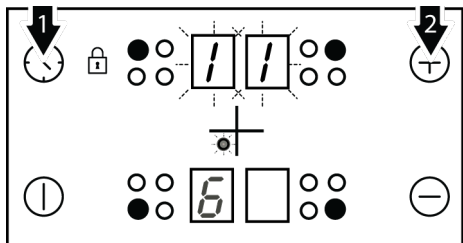
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



- Naciśnij przycisk ⊕ lub ⊖, aby nastawić wybraną temperaturę.
- Włącz zegar dotknięciem przycisku ⌚.
 - ⇒ Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol "00", a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



i Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

- Dotknij przyciski ⊕ lub ⊖, aby nastawić wymagany czas.

i Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

i Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

i Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

i Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku ⌚.

Wyłączenie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

- ✓ Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.
- Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
 - Włącz zegar dotknięciem przycisku ⌚.
 - W czasie wyświetlania na ekranie zegara "00" dotknij ⊖, aby ustawić wartość "00".
 - ⇒ Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

i Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180 oraz 210-280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz. Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatu-

ry. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury. Użytkownik mo-

że ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuta
P Booster - szybkie nagrzewanie	5-10 minuta *

(*)Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9

Tabela 1: Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezwzględnie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "F".

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

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

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadać sygnał błędu.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

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

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)	
Topnienie			
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)	1	20 ... 30	
Masło (200 g)	6	5 ... 6	
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła			
Woda 1 L (Gotowanie)	P	3 ... 5	
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10	
Mleko 1 L (Gotowanie)	6	4 ... 6	
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	1-2	18 ... 22	
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	8	3 ... 5	
Gotowanie			
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	12 ... 14	
Filet z łososia	8	10 ... 15	
Kiełbasa	9	2 .. 4	
Makaron (150 g)	8	8 ... 12	
Gotowanie, smaženie			
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashure/Pudding Noego **			
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	5 ... 6
	Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
	Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	2 ... 5
	Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
	Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	8	20 ... 25
Golonki z warzywami **			
	Smaženie warzyw	9	3 ... 8
	Pieczenie	4-5	120 ... 150
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	6-7	17 ... 20	
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Filet z okonia morskiego	8	3 ... 7	

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek z polędwicy wołowej ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kiełbasa	8	2 ... 5
Jajko sadzone	7	4 ... 8
Frytka		
Boortsog	8	13 ... 16
Sznycel	8	5 ... 7
Nuggetsy	8	4 ... 6
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

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

- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy oczyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

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

Inox - powierzchnie nierdzewne

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

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

Szklana powierzchnia

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

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

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

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

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

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

8 Rozwiązywanie problemów

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

Urządzenie nie działa.

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

L Uikona jest zawsze podświetlona na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej.

- Na działającej płycie kuchennej nie wolno stawiać garnków. >>> Sprawdź, czy na polu grzejnym nie ma garnka.
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

- Naczynie lub strefa płyty mogą być zbyt gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa grzejna nagle wyłącza się podczas działania.

- Czas gotowania wybranej komory mógł upłynąć. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Dotykowy panel sterowania mógł zostać zakryty jakimś przedmiotem. >>> Usuń obiekt z panelu.

Chociaż strefa grzejna jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Naczynie może nie pasować do płyty indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal pracuje, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie nie osiągnie odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

- Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybko spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 – E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 – E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 31 – E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 – E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerm, jeśli problem pojawi się ponownie.

Tere tulemast!

Hea klient,

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

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

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

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuumat pinda hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	54
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	54
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus	54
1.3 Elektriohutus.....	55
1.4 Transpordiohutus.....	57
1.5 Paigaldamise ohutus	57
1.6 Kasutusohutus	58
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	58
1.8 Toiduvalmistamise ohutus	59
1.9 Induktsioon	59
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	59
2 Keskkonnajuhised	60
2.1 Jäätmedirektiiv	60
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	60
2.2 Pakendi teave	60
2.3 Soovitused energiasäästuks	60
3 Teie toode.....	61
3.1 Toote tutvustus	61
3.2 Tehniline kirjeldus	62
4 Esmakasutus.....	63
4.1 Seadme esmane puhastamine.....	63
5 Pliidiplaadi kasutamine	63
5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	63
5.2 Juhtpaneel	66
6 Üldteave küpsetamise kohta	70
6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	70
7 Hooldus ja puhastus.....	72
7.1 Üldteave puhastamise kohta	72
7.2 Pliidiplaadi puhastamine	73
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	73
8 Veaotsing.....	73

1 EE- Ohutusjuhised

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



1.1 Mõeldud kasutamiseks

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

1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus



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

õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.

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

- Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:

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



1.3 Elektriohutus

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

vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

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

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

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

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

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

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

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

1.4 Transpordiohutus

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

1.5 Paigaldamise ohutus

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

pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

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

1.6 Kasutusohutus

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

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

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.

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

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

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

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

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

1.9 Induktsioon

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

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

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

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

- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

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

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



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

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

Vastavus RoHS direktiivile:

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

2.2 Pakendi teave

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

2.3 Soovitused energiasäästuks

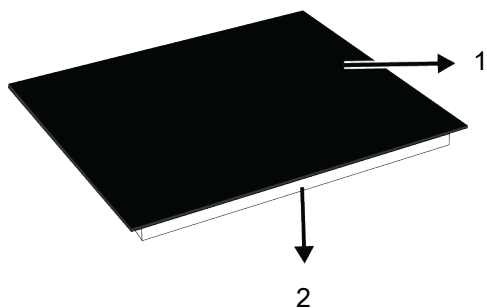
EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

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

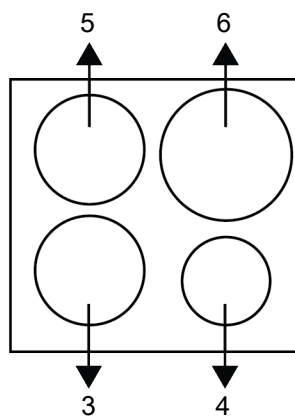
- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/pannide ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid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

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



- 1 Klaasist kuumutuspind
- 3 Induksiooniga kuumutusala
- 5 Induksiooniga kuumutusala



- 2 Madalam korpus
- 4 Induksiooniga kuumutusala
- 6 Induksiooniga kuumutusala

ET

3.2 Tehniline kirjeldus

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

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja 1800 W

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	210 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

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



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



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



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

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

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

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

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

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

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

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

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

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

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

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

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

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

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumustaset, kui kasutate vähese koguse õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumataid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinna 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 mähitut 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 kuumustaset 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 kuumutuspinna 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. Keedupotide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

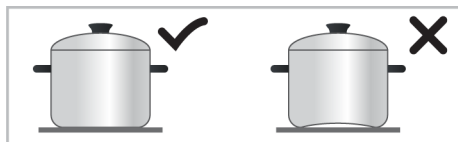
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

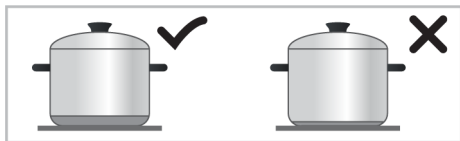
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

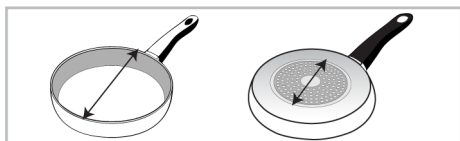
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



- 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 kuumutuspinna ja seadet. Teravad servad võivad pinda kriimustada.

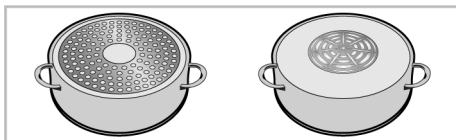


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida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



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

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




ET

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

Keedupottide/pannade proovilepanek

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

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

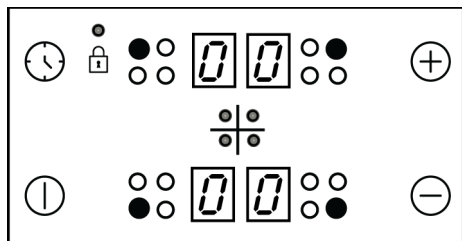
Soovitavad keedupottide/pannade suurused

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

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

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

5.2 Juhtpaneel



Klahvid :

- ⓘ Toitenupp
- 🕒 Taimeriklahv
- ⊕ Suurendamise klahv
- ⊖ Vähendamise klahv

Sümbolid :

- 🔒 Klahvilukustuse sümbol

Kuumutusala valikuklahvid :

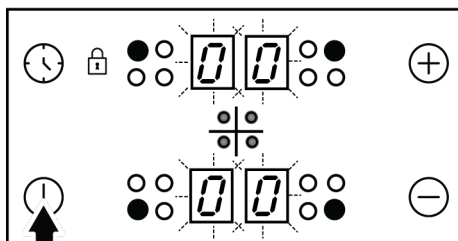
- Tagumise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise parempoolse kuumutusala valikuklahv
- Tagumise parempoolse kuumutusala valikuklahv

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

- Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.
- Toodet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puutetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.
- Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.

Pliidi sisselülitamine

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



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

Pliidi väljalülitamine

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

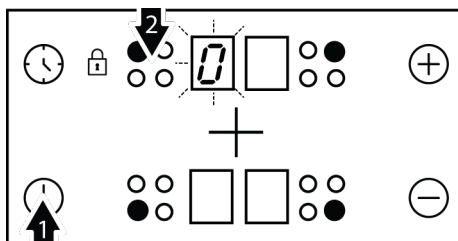
ⓘ Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

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

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

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ⓘ.

2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

⇒ Keeduala näidikule ilmub tähis “0” ja vastav näidik muutub eredamaks.



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

Temperatuuritaseme määramine

Määrake klahviga ⊕ või ⊖ temperatuuritase vahemikus “1” kuni “9” või “9” kuni “1”.



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



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

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini “0”:** Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaset nullini “0”.
2. **Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel:** Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini “0”.
3. **Soovitud keeduala võib välja lülitada ka taimeri kaudu:** Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis “0”

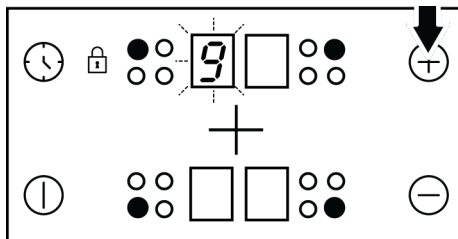
või “00”. Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

Suur võimsus (võimendus) See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

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

Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ⊕.
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi ⊕ või ⊖ ja valige esmalt tase “9”.



4. Kui keeduala on temperatuuritasemel “9”, puudutage korraks klahvi ⊕, et määrata keeduala temperatuuriks “P”.

Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

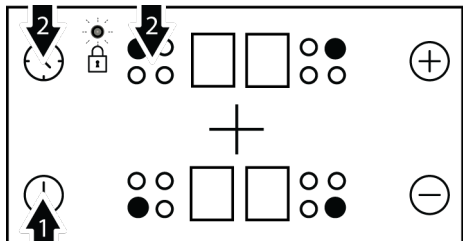
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi ⊖ ja valige temperatuuritase “9”. Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel “9”.
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi ⊖ või lülitada keeduala üldse välja, määrates temperatuuritasemeks “0”.


Klahvilukk

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

Klahviluku rakendamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ①.
2. Klahviluku aktiveerimiseks puudutage korraka klahve ⌚ ja ●●.




⇒ Rakendub klahvilukk ja süttib tähise  juurde kuuluv punkt.



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

Klahviluku väljalülitamine

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

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

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

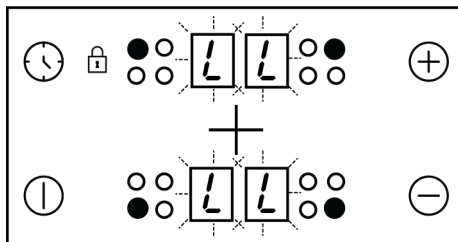


Elektrikatkestuse korral lapselukk tühistatakse.

Lapseluku aktiveerimine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ①.

2. Puudutage korraka klahve ⊖ ja ⊕.
Pärast helisignaali puudutage lapseluku aktiveerimiseks klahvi ⊕.



⇒ Rakendub lapselukk ja kõigi keedualade näidikule ilmub tähis “L”.

Lapseluku väljalülitamine

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

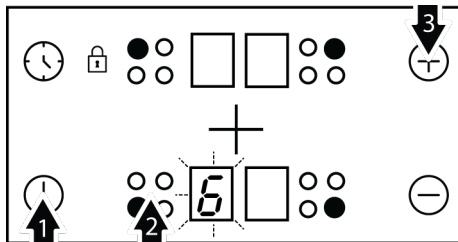
⇒ Lapselukk lülitub välja ja tähis “L” kustub kõigi keedualade näidikul.

Taimeri funktsioon


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

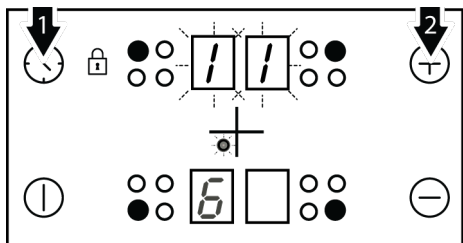
Taimeri sisselülitamine


1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ①.
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.






3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi ⊕ või ⊖.


4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi .
- ⇒ Taimeri näidikul süttib tähis “00” ja valitud keeduala näidikule ilmub kümnendpunkt.






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

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi  või .

 Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.

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



 Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.

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

Taimeri väljalülitamine


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

Taimerite varasem väljalülitamine

- ✓ Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.
1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
 2. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi .
 3. Kuni taimeri ekraanile ilmub “00”, puudutage klahvi , et valida väärtuseks “00”.
- ⇒ Vastava keeduala punktikujuline tuli lülitub pärast mõnda aega vilkumist **lõplikult** välja ning taimer tühistatakse.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene. Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.

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

Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik. Tööaja piirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut. Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minut
P (võimendus)	5-10 minut*
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Tabel 1: Tööaja piirangud

Ülekuumenemiskaitse

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

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

Pritsmetevastane süsteem

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

Võimsuse täpne seadistamine

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



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtmissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

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

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

Toiduvalmistamise nõuannete tabel

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

ET

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

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

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

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

Pliidiplaatide kohta:

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

Roostevabast terasest pinnad

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

Klaaspinnad

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

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

Plastosad ja värvitud pinnad

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

8 Veotsing

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

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutusplind

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

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

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

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

Toode ei tööta.

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

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

ikoon põleb pliidiplaadi tsooni ekraanil alati.

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

Valitud pliiditsoon lülitub töötamise ajal ootamatult välja.

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

Kuigi pliidiplaadi tsoon on sisse lülitatud, pott ei kuumene.

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

Jahutusventilaator töötab ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud.

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

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

- Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsioonitehnoloogia 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 induktsioonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
- **Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
- **Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuuride juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

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

ET

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1	Sigurnosne upute.....	78
1.1	Namjena.....	78
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	78
1.3	Električna sigurnost.....	79
1.4	Siguran transport.....	81
1.5	Sigurna instalacija	81
1.6	Sigurna upotreba	82
1.7	Temperaturna upozorenja	82
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	83
1.9	Indukcija.....	83
1.10	Sigurno održavanje i čišćenje	83
2	Upute za zaštitu okoliša	84
2.1	Direktiva o otpadu	84
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	84
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	84
2.3	Preporuke za uštedu energije	84
3	Vaš proizvod.....	85
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	85
3.2	Tehničke specifikacije.....	86
4	Prva uporaba.....	87
4.1	Početno čišćenje	87
5	Kako koristiti grijaću ploču	87
5.1	Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	87
5.2	Upravljačka ploča	90
6	Opće informacije o pečenju.....	95
6.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	95
7	Čišćenje i održavanje	96
7.1	Opće informacije o čišćenju	96
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje	97
7.3	Čišćenje upravljačke ploče	97
8	Rješavanje problema.....	98

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabel i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlaštene servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštene servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prienosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštene servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.

- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se

deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
 - Nemojte dirati površinu uređaja.
 - Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.

- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.

- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite zonu na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tijekom duge i intenzivne uporabe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

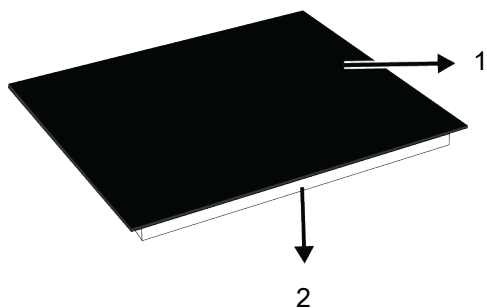
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

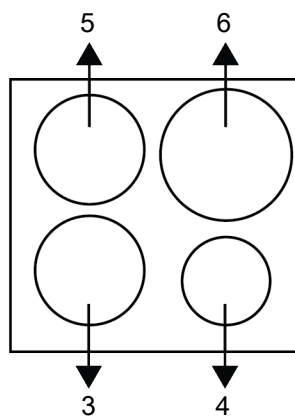
- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje – opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,2 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač 1800 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

HR

5 Kako koristiti grijaću ploču

5.1 Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako nagnju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugasite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.

- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Način rada induksijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog strujnog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za induksijsko kuhanje, a elektronički sustav ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava zagrijava se uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Stoga, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje već izravno na loncu/tavi iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonca/tave za kuhanje.

Prednosti induksijskog kuhanja

Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.

- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.

- Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
- Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitka topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
- Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte.
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.
- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti fermomagnetno, kvalitetno posuđe (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenje kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za

kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

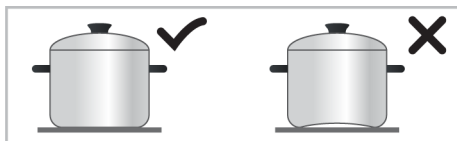
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emaljiranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

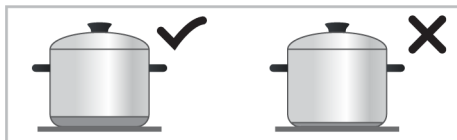
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.

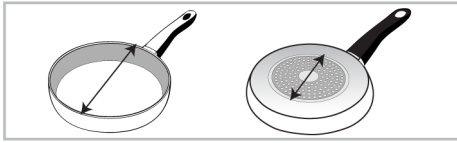


- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.

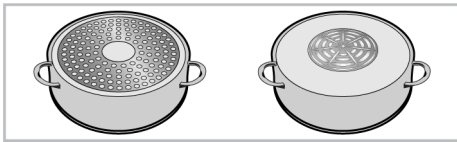


- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske ploče

za kuhanje. Stoga se ploča za kuhanje treba odabrati u skladu s veličinom feromagnetnog polja.



- Neki lonci/tave za kuhanje imaju dno koje sadrži neferomagnetne materijale poput aluminija. Takvi lonci/tave za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih induksijska ploča za kuhanje uopće neće prepoznati. U nekim se slučajevima može pojaviti upozorenje o lošim loncima.



Preporučene veličine lonca/tava za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - duljina 390

Hoće li induksijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonca/tava za kuhanje navedena je gore.



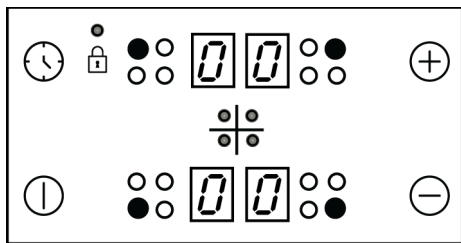
Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na induksijskoj ploči za kuhanje.

Testiranje lonca/tava za kuhanje

Provjerite je li posuda za kuhanje komaptibilna s induksijskom pločom na temelju dolje navedenih metoda.

1. Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
2. Kompatibilna je ako **L** ne treperi kada stavite posudu na induksijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

5.2 Upravljačka ploča



Tipke :

- ⏻ Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🕒 Tipka tajmera
- ⊕ Tipka za povećanje
- ⊖ Tipka za smanjenje

Simboli :

- 🔒 Simbol zaključavanja tipki

Tipke za odabir zone kuhanja :

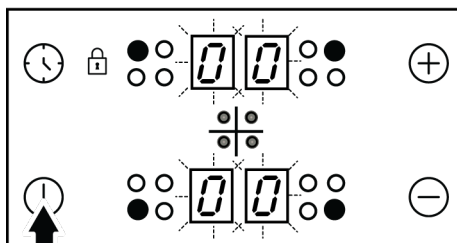
- ○ Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
- ○ Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
- ○ Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje
- ● Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

Općenita upozorenja za upravljačku ploču

- Grafički prikazi i brojke su samo u informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije mogu biti različiti ovisno o modelu vaše grijaće ploče.
- Ovim uređajem se upravlja pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka operacija koju napravite na dodirnom kontrolnom sklopu se potvrđuje zvučnim signalom.
- Upravljačku ploču uvijek držite čistu i suhu. Mokra i prljava površina može uzrokovati probleme u radu.

Uključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ⏻ na upravljačkoj ploči.
⇒ Znak "0" se pokazuje na zaslonima svih zona za kuhanje.



i Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Isključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ⏻ na upravljačkoj ploči.
⇒ Grijaća ploča će se isključiti i vratiti na režim pauze.

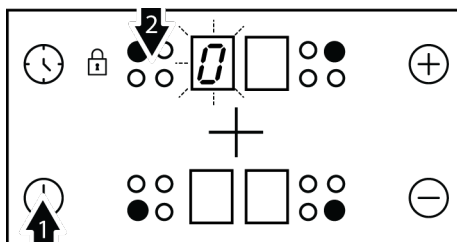
i Znak "H" ili "h" koji se pojavljuje na svim zonama za kuhanje označava da je zona za kuhanje još topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

Znak "H" koji se pojavljuje na prikazu zona kuhanja označava da je plamenik još topao i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u "h" a znak znači manje toplo.

i Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku ⏻ da biste uključili grijaću ploču.

2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koji želite uključiti.

⇒ Znak “0” se pojavljuje na prikazu zone za kuhanje i povezani prikaz jače svijetli.



Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Postavljanje razine temperature

Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da biste postavili razinu temperature između “1” i “9” ili “9” i “1”.



Na razinama od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu proključati ili se zagrijavanje može zaustaviti. To može dovesti do toga da korisnik misli da se proizvod s prekidima uključuje i isključuje. Ovaj slučaj do kojeg dolazi kada je razina vode ili ulja niska, nije neuspjeh; to je način na koji proizvod funkcionira.



Vanjski dio indukcijske ploče za kuhanje od 280 mm (ako je proizvod opremljen indukcijskom pločom za kuhanje od 280 mm) aktivira se samo kada na ploču za kuhanje stavite posudu koja prekriva ploču za kuhanje, a temperaturu postavite na više od 8.

Isključivanje zona za kuhanje:

Zona za kuhanje se može isključiti na 3 različita načina:

- Spuštanjem temperature na razinu “0”:** Možete isključiti zonu za kuhanje spuštanjem razine temperature na “0”.
- Dodirivanjem odgovarajućeg znaka zone za kuhanje određeno vrijeme:** Uključite zonu za kuhanje pritiskom na odgovarajući znak određeno vrijeme da spustite vrijednost temperature na “0”.
- Uporabom isključivanja preko opcije programatora za željenu zonu kuhanja:** Kad vrijeme istekne,

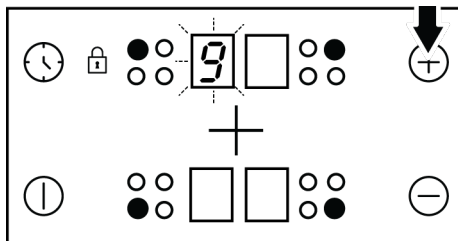
programator vremena će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. Na odgovarajućem zaslonu će se pojaviti “0” ili “00”. Kad istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma, pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.

Velika snaga (pojačivač) Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača “P”. Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Uključivanje velike snage (pojačivača):

- Dodirnite tipku ⊕ da biste uključili grijaću ploču.
- Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.
- Dodirnite prvo tipku ⊕ ili ⊖ da dosegnete razinu “9”.



- Kad je zona kuhanja na razini “9”, dodirnite tipku ⊕ jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na “P”.




Isključivanje velike snage (pojačivača):

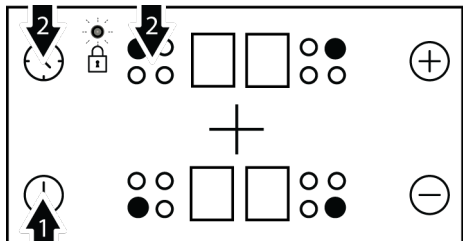
- Za isključivanje funkcije pojačivača, dodirnite ⊖ i postavite temperaturu na razinu “9”. Zona kuhanja isključuje pojačivač i nastavlja raditi na razini “9”.
- Možete smanjiti razinu temperature dodirom na tipku ⊖ ili je možete isključiti do kraja smanjivanjem razine temperature na “0”.

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje zbog djece da biste izbjegli promjenu funkcija greškom ili kad plamenik radi.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke  i  istodobno da biste uključili zaključavanje tipku.






⇒ Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku  će zasvijetliti.



Ako isključite grijaću ploču dok su tipke isključene, tipkovnica će biti uključena idući put kad ponovno uključite grijaću ploču. Da bi grijaća ploča radila, mora se isključiti zaključavanje tipki.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipke  i  istodobno.
- ⇒ Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku  će nestati.





Zaključavanje zbog djece Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

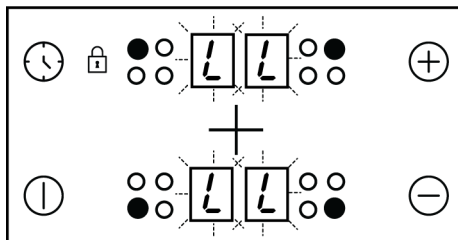
Možete zaštititi grijaću ploču od nehotičnog uključivanja da biste spriječili da djeca uključuju zonu za kuhanje. Zaključavanje zbog djece se može uključiti i isključiti samo u pasivnom režimu.



Blokada za djecu se poništava u slučaju nestanka struje.





Uključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da uključite zaključavanje zbog djece.



⇒ Zaključavanje zbog djece će biti uključeno, a znak “L” se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.


Isključivanje zaključavanja zbog djece

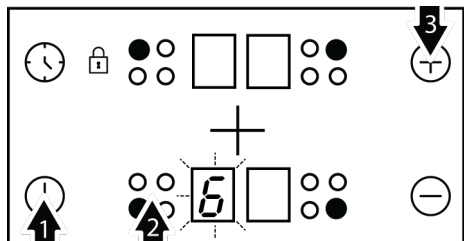
1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipku  da uključite plamenik.
 2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da isključite zaključavanje zbog djece.
- ⇒ Zaključavanje zbog djece će biti isključeno, a znak “L” se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.

Funkcija programatora vremena

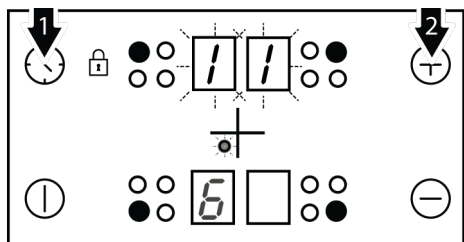
Ova značajka vam olakšava kuhanje. Nije nužno paziti na ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje će se isključiti automatski na kraju odabranog vremena.

Uključivanje programatora

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.



3. Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da postavite željene razine temperature.
4. Dodirnite tipku ⌚ da biste uključili programator vremena.
 - ⇒ Znak "00" će zasvijetliti na prikazu programatora vremena i decimalna točka će se pojaviti na odabranom prikazu zone za kuhanje.



i Prikazi stražnje desne i lijeve zone za kuhanje služe kao prikaz programatora vremena kad je programator vremena uključen.

5. Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da postavite željeno vrijeme.

i Programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje se već koriste.

i Ponovite gore navedeni postupak za druge zone za kuhanje za koje želite postaviti programator.

i Programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.

i Kad se odabere zona za kuhanje za koju je postavljen programator, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodirom na tipku ⌚.

Isključivanje programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijaća ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite tipku za utišavanje zvučnog signala.

Ranije isključivanje programatora

- ✓ Ako ranije isključite programator, grijaća ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku ⌚ da biste uključili programator vremena.
3. Dok se "00" ne pojavi na zaslonu programatora, dodirujte ⊖ da postavite vrijednost na "00".

- ⇒ Svjetlo u obliku točke na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje se isključuje **u potpunosti** nakon bljeskanja određeno vrijeme i programator je opozvan.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje grije direktno posudu za kuhanje, kao rezultat svojih principa rada. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama plamenika. Radi učinkovitije i površina grijaće ploče se ne zagrijava. Indukcijska grijaća ploča je opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koju daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.



Vaša grijaća ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180 i 210-280 mm, ovisno o modelu. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje otkriva promjer svake posude koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u kontaktu sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

Ograničenje vremena rada

Kontrolni sklop grijaće ploče je opremljen ograničenjem vremena rada. Kad jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona za kuhanje će se automatski isključiti nakon određenog vremena (Pogledajte Tablicu 1). Ako je programator dodijeljen zoni za kuhanje, prikaz programatora će se također isključiti. Ograničenje vremena rada ovisi o odabranoj razini temperature. Na ovoj razini temperature se primjenjuje maksimalno vrijeme rada. Zonu za kuhanje korisnik može ponovno pokrenuti nakon gore opisanog automatskog isključivanja.

Razina temperature	Vrijeme ograničavanja rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (pojačivač)	5-10 min. *
(*) Grijaća ploča će pasti na razinu 9 nakon 5 minuta	

Tablica 1: Tablica-1: Ograničenje vremena rada

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijaća ploča je opremljena senzorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.
- Odabrana razina može pasti. Međutim, ovo stanje se se ne može vidjeti na oznaci.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša grijaća ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje

i isključiti grijaću ploču. Znak "F" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijaća ploča odmah reagira na naredbu, zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da lonac (koji sadrži vodi, mlijeko, itd.) pokipi čak i kad je na rubu.



Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci.



Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

HR

Tablica vremena pripreme hrane

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Otapanje		
Otapanje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 6
Zakuhavanje, grijanje, održavanje topline		
Vodu 1 L (Vrenje)	P	3 ... 5
Vodu 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Zagrijavanje) (Suncokretovo ulje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Krumpir bez kore grubo mljeven (2 Komad veliki)	9	12 ... 14
Filet lososa	8	10 ... 15
Kobasice	9	2 .. 4
Tjestenina (150 g)	8	8 ... 12
Kuhanje, sotiranje		
Jela od riže (200 g riža)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noin puding (ašure) **		
Prokuhani slanetak Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	5 ... 6
Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
Pšenica Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	2 ... 5
Pšenica kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
Noin puding (ašure) -Svi sastojci	8	20 ... 25

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Koljenica s povrćem **		
Sotirano povrće	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (npr. juha od leće)	6-7	17 ... 20
Plitko prženje		
Filet lubina	8	3 ... 7
Odrezak s leđa goveda tzv. sirloin ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kobasice	8	2 ... 5
Pržena jaja	7	4 ... 8
Prženi krumpirići		
Prženo tijesto	8	13 ... 16
Šnicla	8	5 ... 7
Pileći medaljoni	8	4 ... 6
* Preporučuje se koristiti Wok tavu.		
** Preporučuju se koristiti tavu/posudu od lijevanog željeza.		

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za

ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.

- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili ioksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

- Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.
- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
 - Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.

- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju

zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smiju se koristiti odgovarajući lonci. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na zaslonu ploče za kuhanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču za kuhanje. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni kuhanja.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>>

Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.

- Lonac ili zonu ploče za kuhanje mogu biti prevrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

Odabrana zona ploče za kuhanje iznenada se isključi dok radi.

- Možda je isteklo vrijeme kuhanja odabranog odjeljka. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrio upravljačku ploču osjetljivu na dodir. >>> Uklonite predmet s ploče.

Iako je ploča za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronička oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

- Mogu se čuti neki zvukovi iz štednjaka za vrijeme kuhanja. Ti zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. To su normalni zvukovi, oni nisu znak kvara i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Zvuk ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu s temperaturom uređaja.. Ventilator ima različite razine rada te radi na određenoj razini u skladu s temperaturom.
- **Slabo zujanje poput zvuka transformatora kad radi:** To je zbog načina rada indukcijske tehnologije. Kako

se toplina izravno prenosi do dna posude za kuhanje to zujanje može se čuti zbog materijala od kojeg je izrađena posuda za kuhanje. Stoga se različiti zvukovi mogu čuti ovisno o različitom kuhinjskom posuđu.

- **Zvuk pucketanja:** Razlog ovome je struktura i materijal od kojeg je izrađeno dno posude za kuhanje. Zvuk pucketanja može se čuti ako je posuda za kuhanje izrađena od više slojeva različitog materijala.
- **Zvuk sličan cviljenju:** Zvuk sličan cviljenju možete čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje na različitim razinama.

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na upravljačkoj ploči ili je upravljačka ploča izložena vlazi.	Problem će se razriješiti kada odmaknete ruku sa ploče za kuhanje. Problem će se razriješiti kada očistite upravljačku ploču.
E 47	Ne koristi se posuda prikladna za indukcijsko grijanje.	Pogreška će se razriješiti kada budete koristili posudu prikladnu za indukcijsko grijanje.
E 1 – E 15	Komunikacijska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 16 – E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 25	Pogreška u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 31 – E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploče indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 – E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.