

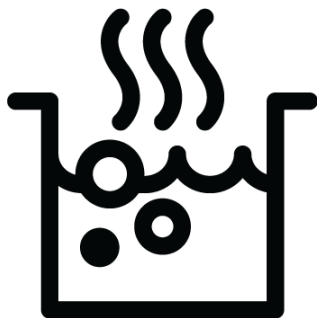


Piano cottura incassato

Manuale Utente

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



HII64401QT

185262532_3/ IT/ ET/ R.AF/ 20.03.25 13:30
7757182124

Benvenuto!

Gentile cliente,

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

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

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

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



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza	4
1.1 Uso previsto	4
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	4
1.3 Sicurezza elettrica	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7
1.5 Installazione in sicurezza	7
1.6 Utilizzo in sicurezza	8
1.7 Avvertenze sulla temperatura	8
1.8 Sicurezza nella cottura	9
1.9 Induzione	9
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza	10
2 Istruzioni relative all'ambiente	10
2.1 Direttiva sui rifiuti	10
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	10
2.2 Informazioni sull'imballaggio	10
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	10
3 Il prodotto	11
3.1 Presentazione del prodotto	11
3.2 Specifiche tecniche	12
4 Primo utilizzo	13
4.1 Pulizia iniziale	13
5 Come utilizzare il piano cottura	13
5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura	13
5.2 Valdymo skydeliis	16
6 Informazioni generali sulla cucina ..	21
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	21
7 Manutenzione e pulizia	24
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	24
7.2 Pulizia del piano cottura	25
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	25
8 Risoluzione dei problemi	25



1 Istruzioni relative alla sicurezza

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



1.1 Uso previsto

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

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



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

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

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

- Prima di gettare prodotti usati e inutili:

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



1.3 Sicurezza elettrica

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

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

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

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



1.4 Sicurezza in fase di trasporto

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



1.5 Installazione in sicurezza

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

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

1.6 Utilizzo in sicurezza

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

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

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

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

1.7 Avvertenze sulla temperatura

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

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

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

1.8 Sicurezza nella cottura

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

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

1.9 Induzione

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

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



1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

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

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

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

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



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

Conformità con la direttiva RoHS:

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

2.2 Informazioni sull'imballaggio

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

2.3 Consigli per risparmiare energia

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

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

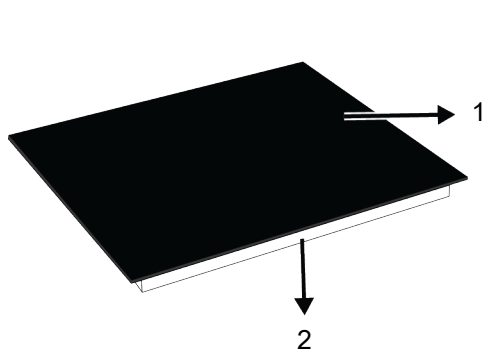
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

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

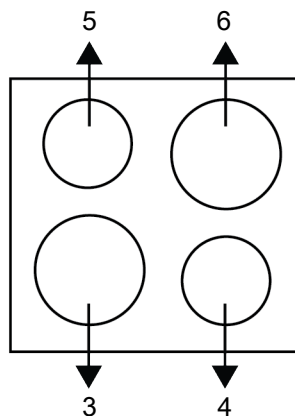
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



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



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

3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	50 * / 590 / 520
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 5,6 kW

Fornelli

Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	1800 W

Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1400 W

Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1400 W

Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	1800 W

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



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



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



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

4 Primo utilizzo

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

4.1 Pulizia iniziale

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

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Evitare che alcun oggetto cada sulla superficie di cottura in vetro. Anche piccoli oggetti come le saliere possono danneggiare la superficie di cottura in vetro. Non utilizzare una superficie di cottura in vetro incrinata. L'acqua può penetrare in queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio, crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi scollegare il prodotto e chiamare il servizio autorizzato per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole instabili o facilmente ribaltabili sulla superficie di cottura in vetro.
- Non riscaldare pentole vuote. Le pentole e il prodotto potrebbero essere danneggiati.
- Assicurarci di spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizzano le zone di cottura senza le pentole, si danneggia il prodotto. Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Le zone di cottura saranno calde dopo ogni utilizzo, quindi non posizionare pentole in plastica sulle zone di cottura. Pulisci immediatamente il materiale fuso sulla superficie.

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

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

- Gli sbalzi di temperatura improvvisi sulla superficie di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Metti la giusta quantità di cibo nella pentola. Ciò eviterà che il cibo trabocchi e non dovrai effettuare pulizie inutili.
- Non posizionare i coperchi delle pentole sulle zone di cottura.
- Posizionare la pentola in modo che sia centrata sulle zone di cottura. Se desiderate spostare la pentola in un'altra zona di cottura, sollevatela e posizionatela sulla zona di cottura desiderata invece di farla scorrere.

Principio di funzionamento del piano cottura a induzione

Un piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Quando viene posizionata una pentola compatibile con l'induzione, il circuito viene completato e un sistema elettronico situato appena sotto la superficie di cottura in vetro produce un campo magnetico. La base metallica della pentola si riscalda ricevendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene prodotto sulla superficie in vetro del piano cottura, ma direttamente nella pentola sovrastante. La superficie in vetro si riscalda con il calore delle pentole.

Vantaggi della cottura a induzione

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

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non si bruciano rapidamente poiché la superficie del vetro di cottura non viene riscaldata direttamente. Viene fornita una pulizia più semplice.
- Poiché il calore viene generato direttamente nelle pentole, la cottura è più veloce, risparmiando così tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole, non si verifica alcuna perdita di calore e si ottiene una cottura più efficiente.
- Non appena la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, il trasferimento di calore si interrompe e la zona di cottura non si riscalda direttamente, garantendo un uso più sicuro contro possibili incidenti che possono verificarsi durante la cottura.

Per un uso sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole antiaderenti rivestite senza olio o con pochissimo olio (tipo Teflon).
- Non utilizzare l'area di cottura in vetro come superficie su cui appoggiare o tagliare oggetti.
- Non collocare oggetti metallici come posate o coperchi di pentole sulla zona di cottura poiché possono surriscaldarsi.
- Non usare mai fogli di alluminio per cucinare. Non posizionare mai alimenti avvolti in carta stagnola sulla zona di cottura a induzione.
- Tenere oggetti magnetici, come carte di credito o nastri, lontani dal prodotto mentre le zone di cottura sono in funzione.
- Se c'è un forno sotto il piano cottura ed è in funzione, i sensori del prodotto potrebbero ridurre il livello di cottura o spegnere il prodotto.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono disponibili nelle seguenti sezioni.

Utensili da cucina

Si consiglia di utilizzare solo pentole ferromagnetiche, di buona qualità ed etichettate o contrassegnate come compatibili con l'induzione per il piano cottura a induzione. In generale, maggiore è il contenuto di ferro, migliori saranno le prestazioni delle pentole. Il diametro della base della pentola deve corrispondere all'area di cottura a induzione. Le dimensioni consigliate sono elencate di seguito.

Pentole adatte:

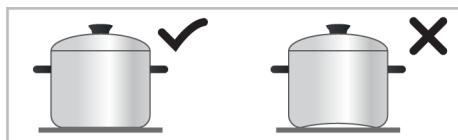
- Pentole in ghisa
- Pentole in acciaio smaltato
- Pentole in acciaio e acciaio inossidabile (con un'etichetta o un'avvertenza che indica che sono compatibili con l'induzione)

Pentole non idonee:

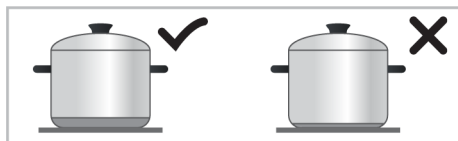
- Pentole in alluminio
- Pentole in rame
- Pentole in ottone
- Pentole in vetro
- Pentole in terracotta
- Pentole in ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

- Usare solo pentole a fondo piatto. Non utilizzare pentole con base concava o convessa.

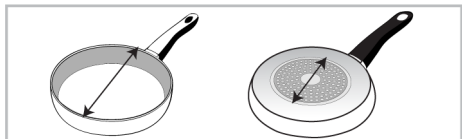


- Utilizzare solo pentole lavorate a base spessa. Se si utilizzano pentole a fondo sottile, queste si riscaldano molto rapidamente e la base delle pentole potrebbe fondersi prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico, danneggiando la superficie di cottura e il prodotto. I bordi taglienti graffieranno la superficie.

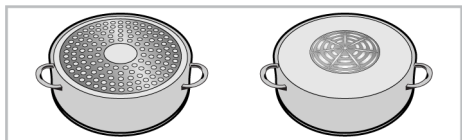


- Alcune pentole hanno un campo ferromagnetico nella parte inferiore inferiore del diametro effettivo. Solo quest'area viene

riscaldata dalla zona di cottura. Pertanto, il calore non viene distribuito uniformemente e le prestazioni di cottura diminuiscono. Inoltre, tali pentole potrebbero non essere rilevate da ampie zone di cottura a induzione. Per questo motivo, la zona di cottura deve essere selezionata in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole potrebbero non riscaldarsi sufficientemente o potrebbero non essere rilevati affatto dalla zona di cottura a induzione. In alcuni casi, può apparire un avviso relativo a pentole difettose.



Quando si cuociono più piatti su zone di cottura a induzione, la distribuzione equa delle pentole nelle aree destra/sinistra e centrale quando si seleziona la zona di cottura influisce positivamente sulle prestazioni di cottura.

Test delle pentole

Verifica se le tue pentole sono compatibili con i piani cottura a induzione utilizzando i metodi seguenti.

1. Se la base della pentola contiene un magnete, è compatibile.
2. Quando si posiziona la pentola sulla zona di cottura a induzione e si accende il prodotto, se **L** non lampeggia, è compatibile.

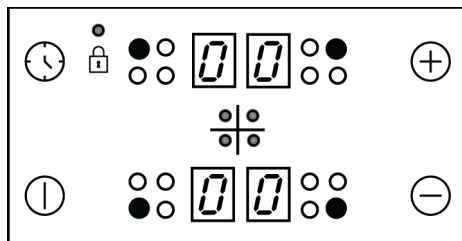
Dimensioni consigliate delle pentole

Affinché l'area di cottura a induzione riconosca le pentole, dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale della base della pentola. Per il riconoscimento delle pentole e una cottura efficiente, le pentole devono essere selezionate in base alle dimensioni della zona di cottura. Di seguito sono riportate le dimensioni consigliate delle pentole in base alla dimensione della zona di cottura.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda del tipo di pentola, delle dimensioni delle pentole e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più uniforme, è possibile utilizzare una zona di cottura di una dimensione più grande. L'utilizzo di una zona di cottura più ampia non comporta uno spreco di energia sui piani cottura a induzione, poiché il calore viene creato solo nelle relative pentole.

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zona di cottura con ampia superficie	larghezza 230 - lunghezza 390

5.2 Valdymo skydeliis



Tasti :

- ① Tasto On/Off
- 🕒 Tasto del timer
- ⊕ Tasto aumento
- ⊖ Tasto di diminuzione

Simboli :

- 🔒 Simbolo del lucchetto a chiave

Tasti di selezione della zona di cottura :

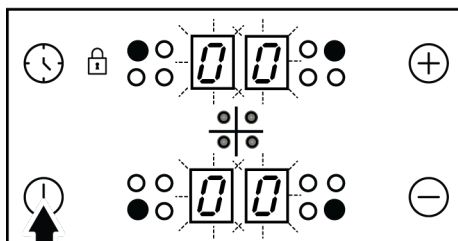
- Tasto di selezione zona cottura posteriore sinistra
- Tasto di selezione zona cottura anteriore sinistra
- Tasto di selezione zona cottura anteriore destra
- Tasto di selezione della zona di cottura posteriore destra

Avvertenze generali per il pannello di controllo

- Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.
- Questo apparecchio è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.
- Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto ① sul pannello di controllo.
- ⇒ L'icona "0" compare sui display di tutte le zone di cottura.



- ① Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto ① sul pannello di controllo.
- ⇒ Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

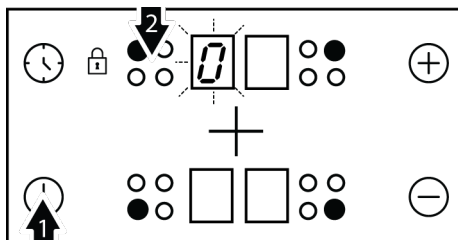
- ① "H" o "h" che compaiono sul display della zona di cottura indicano che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

"H" che compare sul display della zona di cottura indica che il piano cottura è ancora caldo e può essere usato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto "h" e quindi il calore è diminuito.

- ① Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto ① per accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere.
- ⇒ Il simbolo "0" compare sul display della zona di cottura e il display relativo si accende in modo più luminoso.



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

Impostazione del livello di temperatura

Toccare i tasti $\oplus$ o $\ominus$ per impostare il livello di temperatura tra "1" e "9" o "9" e "1".



Dai livelli da 1 a 7, l'acqua o l'olio nella padella possono bollire o interrompere l'ebollizione. Questo può portare l'utilizzatore a pensare che l'apparecchio si accenda o si spenga in modo intermittente. Questo caso, osservato soprattutto quando acqua o olio sono scarsi, non rappresenta un guasto; è solo la modalità di funzionamento dell'apparecchio.



La sezione esterna della zona del piano cottura a induzione di 280 mm (se l'apparecchio è dotato di una zona di 280 mm per il piano cottura a induzione) si attiva solo quando una padella abbastanza larga da coprire la zona di cottura è posizionata sulla zona di cottura e la temperatura è impostata a un livello superiore a 8.

Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona di cottura selezionata può essere disattivata in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino a "0":** Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la regolazione della temperatura fino a "0".
2. **Toccando il simbolo della zona di cottura pertinente per un determinato periodo di tempo:** Accendere la zona di cottura premendo il simbolo relativo

per un determinato periodo di tempo facendo calare il valore della temperatura a "0".

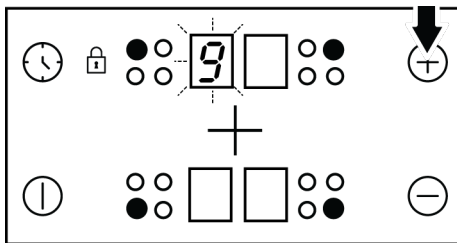
3. **Usando lo spegnimento mediante l'opzione timer per la zona di cottura desiderata:** Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" o "00" compaiono sui relativi display. Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

Alta potenza (Booster) Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Per il riscaldamento rapido, si può usare la funzione Booster "P". Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura.

Attivazione ad alta potenza (Booster):

1. Toccare il tasto ⓪ per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Toccare il tasto $\oplus$ o $\ominus$ per prima cosa per raggiungere il livello "9".



4. Quando la zona di cottura è sul livello "9", toccare il tasto $\oplus$ una volta per impostare la temperatura della zona di cottura su "P".

Disattivazione ad alta potenza (Booster):

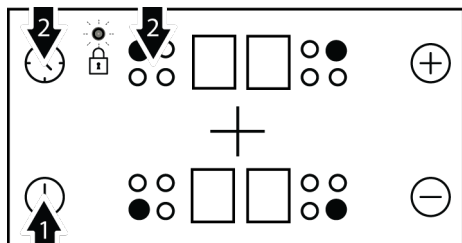
- Per disattivare la funzione Booster, toccare $\ominus$ e impostare la temperatura a livello "9". La zona di cottura lascia la funzione Booster e continua a funzionare sul livello "9".
- Si può diminuire il livello di temperatura toccando $\ominus$ o si può spegnere completamente la zona di cottura portando il livello di temperatura a "0".

Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare le funzioni per errore quando il piano cottura è in funzione.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare il tasto $\textcircled{1}$ per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti $\textcircled{\text{clock}}$ e $\textcircled{\text{lock}}$ contemporaneamente per attivare il blocco tasti.



⇒ Il blocco tasti si attiva e il punto sul simbolo $\textcircled{\text{lock}}$ si illumina.

- i** Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivato alla successiva accensione del piano cottura. Il blocco tasti deve essere disattivato per essere in grado di azionare il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Quando il blocco tasti è attivo, toccare i tasti $\textcircled{\text{clock}}$ e $\textcircled{\text{lock}}$ contemporaneamente.
- ⇒ Il blocco tasti si disattiva e il punto sul simbolo $\textcircled{\text{lock}}$ scompare.

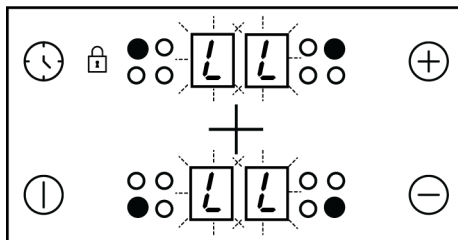
Blocco bambini Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. Il blocco bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.

- i** Il blocco bambini viene annullato in caso di interruzione di corrente..

Attivazione del blocco bambini

1. Toccare il tasto $\textcircled{1}$ per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti $\ominus$ e $\oplus$ contemporaneamente; dopo il segnale "bip", toccare $\oplus$ per attivare il blocco bambini.



⇒ Il blocco bambini sarà attivato e il simbolo "L" compare sul display di tutte le zone di cottura.

Disattivazione del blocco bambini

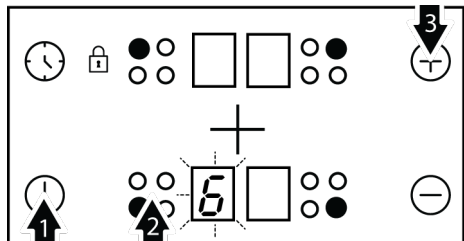
1. Quando il blocco tasti è attivo, toccare il tasto $\textcircled{1}$ per accendere il piano cottura.
 2. Toccare i tasti $\ominus$ e $\oplus$ contemporaneamente; dopo il segnale "bip", toccare $\ominus$ per disattivare il blocco bambini.
- ⇒ Il blocco bambini sarà disattivato e il simbolo "L" scompare dal display di tutte le zone di cottura.

Funzione timer

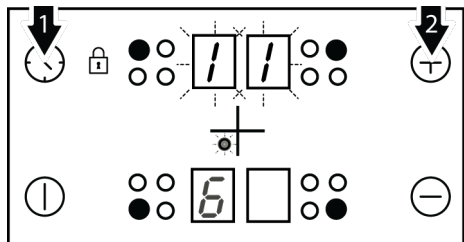
Questa funzione facilita la cottura. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer

1. Toccare il tasto  per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.



3. Toccare i tasti $\oplus$ o $\ominus$ per impostare il livello di temperatura desiderato.
4. Toccare il tasto  per attivare il timer.
⇒ Il simbolo "00" si accende sul display del timer e il punto decimale compare sul display della zona di cottura selezionata.



-  I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

5. Toccare i tasti $\oplus$ o $\ominus$ per impostare l'orario desiderato.

-  Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura già in uso.

-  Ripetere le procedure sopra per le altre zone di cottura per cui si desidera impostare il timer.

-  Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

-  Quando viene selezionata la zona di cottura per la quale è stato impostato un timer, si può vedere il tempo rimanente toccando di nuovo il tasto .

Disattivazione del timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale sonoro. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

Disattivazione anticipata del timer

- ✓ Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto  per attivare il timer.
3. Finché "00" compare sullo schermo del timer, toccare $\ominus$ per impostare il valore su "00".

- ⇒ Il punto di luce sul relativo display della zona di cottura si spegne **completamente** dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo e il timer si annulla.

Funzione di gestione dell'alimentazione (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

Se il tuo prodotto è dotato di una funzione di gestione dell'alimentazione, puoi modificare la potenza totale assorbita dal piano cottura con l'aiuto di questa funzione. Sono disponibili 6 diversi livelli per la funzione di gestione dell'alimentazione.

i La gestione dell'alimentazione può essere eseguita solo quando il prodotto viene installato e alimentato per la prima volta. È possibile completare l'impostazione seguendo i passaggi seguenti entro 30 secondi dalla prima accensione del prodotto.

Funzione di gestione dell'alimentazione - Livelli di potenza totale regolabili

Indicatore del display per la gestione dell'alimentazione Potenza totale

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW

i Se la potenza totale del prodotto è inferiore alla potenza desiderata, il prodotto funzionerà al livello di potenza totale indicato nella tabella tecnica. (Specifiche tecniche [► 12])

Per modificare la potenza totale;

1. Quando il prodotto viene alimentato per la prima volta, toccare i tasti $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ entro 30 secondi.
2. Il livello di gestione dell'alimentazione impostato viene visualizzato sul display del timer.
3. Tocca il $\oplus$ tasto per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.
4. Confermare l'impostazione toccando $\textcircled{1}$ chiave e spegnere il piano cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato

i I livelli di temperatura che è possibile assegnare ai piani cottura possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al piano cottura viene ridotto automaticamente in base all'impostazione di potenza che deve essere eseguita dal piano cottura. Questo non è un errore.

i Se si preme un tasto diverso dalla sequenza specificata mentre si modifica il livello di potenza, l'impostazione non può essere effettuata. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi operativi: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda. Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

i Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210-280 mm a seconda del modello. Con la funzione ad induzione, ogni zona di cottura rileva ciascun contenitore posto sulla stessa. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne

in seguito. Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di tempe-

ratura. La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuto
P (Booster)	5-10 minuto *
(*) Il piano cottura scende fino al livello 9 dopo 5 minuti	

Tabella 1: Tabella-1: Limiti del tempo di funzionamento

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente

l'alimentazione e spegne il piano cottura. L'avvertenza "F" compare sul display durante questo periodo.

Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.



Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.

6 Informazioni generali sulla cucina

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

6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un ri-

schio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.

- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

Tabella di cottura

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Scioglimento		
Scioglimento del cioccolato Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr.Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao,150 g)	1	20 ... 35
Burro (200 g) (200 g)	6	5 ... 6
Bollitura, riscaldamento, mantenimento in caldo		
Acqua 1 L (Ebollizione)	9	2 ... 8
Acqua 3 L (Ebollizione)	9	8 ... 10
Latte 1 L (Ebollizione)	6	4 ... 6
Latte 1 L (Mantenere in caldo)	1-2	18 ... 22
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	8	3 ... 5
Bollitura		
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grande)	9	12 ... 14
Filetto di salmone	8	10 ... 15
Salsiccia	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Pollo intero (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Stufato di verdure miste	6-8	10 ... 20
Tagliatelle	9	3 ... 6
Cottura, Rosolatura		
Piatto di pesce (200 g riso)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Budino di Noah **		
Bollitura fagioli-ceci Ebollizione - per il budino di Noah	9	5 ... 6
Bollitura fagioli-ceci cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30
Ebollizione Ebollizione - per il budino di Noah	9	2 ... 5
Ebollizione cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	8	20 ... 25
Stinchi con verdure **		

Cibo		Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
	Verdure saltate	9	3 ... 8
	cottura	4-5	120 ... 150
Zuppe (Ad esempio zuppa di lenticchie)		6-7	17 ... 20
Risotto		7-8	15 ... 25
Fajitas di pollo		9	10 ... 20
Pollo, verdure, spaghetti di calamari		8-9	10 ... 18
Pollo cremoso ai funghi		8-9	10 ... 18
Pollo al peperoncino saltato in padella *		8-9	5 ... 10
Piatto di spinaci e carne macinata		6-7	10 ... 15
Stufato di manzo		7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)		6-8	15 ... 35
Stragonoff di manzo		8-9	10 ... 15
Friggere poco			
Filetto di branzino		8	3 ... 7
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Salsiccia		8	2 ... 5
Uova fritte		7	4 ... 8
Omelette		7-8	3 ... 6
Burger Patty		6-8	6 ... 10
Pollo Ballantine (200 g)		8-9	6 ... 10
Crepe		8-9	2 ... 5
Focaccia		6-7	2 ... 5
Pane aperto		7-9	2 ... 5
Pasta frolla in padella		8-9	6 ... 12
Frutta tostata francese		8-9	2 ... 5
Verdure miste saltate in padella *		7-8	9 ... 13
Patatine fritte			
Boortsog		8	13 ... 16
Schnitzel		8	5 ... 7
Nugget		8-9	4 ... 8
Patate surgelate (500 g)		8-9	8 ... 15
Patate fresche (500 g)		8-9	8 ... 15
Patate fresche a fette di mela (200 g)		8-9	5 ... 10
Pollo Katsu		8-9	3 ... 6
Fritto misto		8-9	10 ... 15
Gamberi in tempura		8-9	5 ... 7
Galette di riso		9	3 ... 7
* Si consiglia la padella wok.			
** Si consiglia padella/pentola in ghisa.			

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

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

Per i piani cottura:

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

Superfici in acciaio inossidabile

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

Superfici in vetro

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

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

7.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

7.3 Pulizia del pannello di controllo

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

Il prodotto non funziona.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

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

Possibili suoni e cause:

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

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

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

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

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 – E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 – E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 31 – E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 – E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Tere tulemast!

Hea klient,

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

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

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

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1	EE- Ohutusjuhised.....	32
1.1	Möeldud kasutamiseks.....	32
1.2	Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	32
1.3	Elektriohutus.....	33
1.4	Transpordiohutus.....	35
1.5	Paigaldamise ohutus	35
1.6	Kasutusohutus	36
1.7	Hoiatused temperatuuri kohta.....	36
1.8	Toiduvalmistamise ohutus	37
1.9	Induktsioon	37
1.10	Hooldus- ja puhastusohutus.....	37
2	Keskkonnajuhised.....	38
2.1	Jäätmedirektiiv	38
2.1.1	Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	38
2.2	Pakendi teave	38
2.3	Soovitused energiasäästuks	38
3	Teie toode.....	39
3.1	Toote tutvustus	39
3.2	Tehniline kirjeldus	40
4	Esmakasutus	41
4.1	Seadme esmane puhastamine.....	41
5	Pliidiplaadi kasutamine	41
5.1	Üldine teave pliidi kasutamise kohta	41
5.2	Juhtpaneel	44
6	Üldteave küpsetamise kohta	49
6.1	Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	49
7	Hooldus ja puhastus	51
7.1	Üldteave puhastamise kohta	51
7.2	Pliidiplaadi puhastamine	52
7.3	Juhtpaneeli puhastamine	52
8	Veaotsing	53



1 EE- Ohutusjuhised

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



1.1 Mõeldud kasutamiseks

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



1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

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

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

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



1.3 Elektriohutus

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

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

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

1.4 Transpordiohutus

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

1.5 Paigaldamise ohutus

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

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

1.6 Kasutusohutus

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

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

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

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

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

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

1.9 Induktsioon

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

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

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

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

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

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

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

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

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

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



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

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

Vastavus RoHS direktiivile:

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

2.2 Pakendi teave

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

2.3 Soovitused energiasäästuks

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

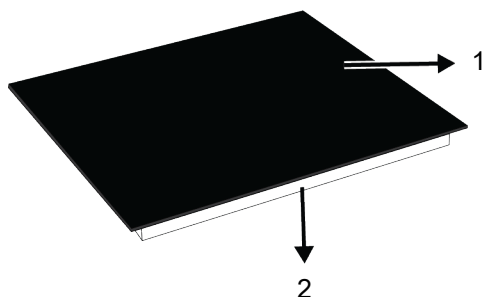
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/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 soojustulekannet küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

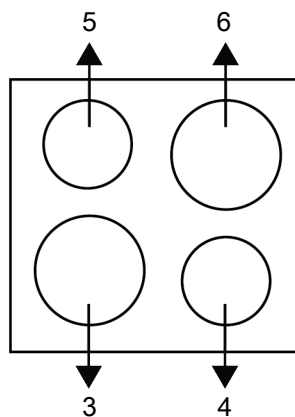
3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus

ET



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



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

3.2 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	50 * /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 1,5 mm ²
Energiatarve (kW)	kuni. 5,6 kW

Toiduvalmistamise tsoonid	
Eesmine vasakpoolne	
Induktsiooniga kuumutusala	
Mõõde	180 mm
Võimsus	1800 W
Eesmine parempoolne	
Induktsiooniga kuumutusala	
Mõõde	145 mm
Võimsus	1400 W
Tagumine vasakpoolne	
Induktsiooniga kuumutusala	
Mõõde	145 mm
Võimsus	1400 W
Tagumine parempoolne	
Induktsiooniga kuumutusala	
Mõõde	180 mm
Võimsus	1800 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 Üldine teave pliidi kasutamise kohta



Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel klaasist toiduvalmistamispinnale kukkuda. Isegi väikesed esemed, nagu soolaloksutid, võivad klaasist toiduvalmistamispinda kahjustada. Ärge kasutage pragunenud klaasist toiduvalmistamispinda. Vesi võib nendesse pragudesse imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (näiteks nähtavad praod), lülitage esmalt kaitse välja, seejärel eemaldage seade vooluvõrgust ja helistage volitatud teenindusse, et vähendada elektrilöögi ohtu.
- Ärge kasutage klaasist toiduvalmistamispinnal ebastabiilseid või kergesti kallutatavaid kööginõusid.
- Ärge kuumutage tühja kööginõu. Kööginõud ja toode võivad kahjustuda.
- Pärast iga kasutamist lülitage keedutsoonid kindlasti välja.
- Kui kasutate küpsetustsoone ilma kööginõudeta, kahjustate toodet. Pärast iga kasutamist lülitage keedutsoonid välja.
- Küpsetamistsoonid on pärast iga kasutamist kuumad, nii et ärge asetage toiduvalmistamistsoonidele plastikust kööginõusid. Puhastage pinnal olevad sulanud materjalid kohe.

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 toiduvalmistamispinnal võivad põhjustada kahjustusi, olge ettevaatlik, et toiduvalmistamise ajal ei lekiks külma vedelikku.
- Pange kööginõusse sobiv kogus toitu. See takistab toidu ülevoolamist ja sa ei pea tarbetult koristama.
- Ärge asetage toiduvalmistamistsoonidele kööginõude kaaneid.
- Asetage kööginõud nii, et need oleksid küpsetustsoonide keskel. Kui soovite kööginõusid teise küpsetustsooni viia, tõstke see üles ja asetage soovitud küpsetustsooni, mitte libistage seda.

Induktsioonpliidi tööpõhimõte

Induktsioonpliit on nagu avatud ahel. Kui sellele asetatakse induktsiooniga ühilduv kööginõu, on vooluring valmis ja vahetult klaasist toiduvalmistamispinna all asuv elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Kööginõude metallist alus soojeneb, saades sellest magnetväljast energiat. Sel viisil toodetakse soojust mitte pliidi klaaspinnal, vaid otse selle kohal olevas kööginõus. Klaasipind soojeneb kööginõude kuumuse mõjul.

Induktsioonküpsetamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna soojus kantakse otse kööginõudele.

- Toidud, mis toiduvalmistamise ajal üle voolavad, ei põle kiiresti, kuna toiduvalmistamisklaasi pind ei kuumene otse. Pakutakse lihtsamat puhastamist.
- Kuna soojus tekib otse kööginõudes, on toiduvalmistamine kiirem, säästes seega aega ja energiat võrreldes teiste pliitidega.
- Kuna soojus suunatakse otse kööginõudele, ei toimu soojuskadu ja saavutatakse tõhusam toiduvalmistamine.
- Niipea kui köögitarbed on küpsetustsoonist eemaldatud, peatub soojusülekanne ja küpsetustsoon ei kuumene otse, tagades ohutuma kasutamise võimalike õnnetuste korral, mis võivad toiduvalmistamisel tekkida.

Ohutuks kasutamiseks:

- Ärge valige kõrget kuumutustaset, kui kasutate mittenakkuvaid kööginõusid, mis on kaetud õlivaba või väga vähese õliga (teflonitüüpi).
- Ärge kasutage klaasist toiduvalmistamisala pinnana esemete asetamiseks või löikamiseks.
- Ärge asetage toiduvalmistamistsooni metallesemidele, nagu söögiriistad või kööginõude kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsoonküpsetamise tsoonile alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetobjektid, nagu krediitkaardid või linnid, tootest eemal, kui küpsetustsoonid töötavad.
- Kui teie pliidi all on ahi ja see töötab, võivad toote andurid küpsetamistaset vähendada või toote välja lülitada.
- Teie pliidil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalik teave selle süsteemi kohta on saadaval järgmistes jaotistes.

Kööginõud

Soovitav on kasutada ainult ferromagnetilisi, hea kvaliteediga kööginõusid, mis on märgistatud või

märgitud induktsoonpliidiiga ühilduvaks. Üldiselt, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini kööginõud toimivad. Kööginõude aluse läbimõõt peab vastama induktsoonküpsetamise alale. Soovitavad suurused on loetletud allpool.

Sobivad kööginõud:

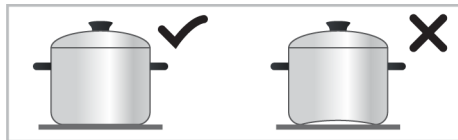
- Malmist köögitarbed
- Emaliseeritud terasest köögitarbed
- Terasest ja roostevabast terasest kööginõud (etiketiga või hoiatusega, mis näitab, et need ühilduvad induktsooniga)

Sobimatud köögitarbed:

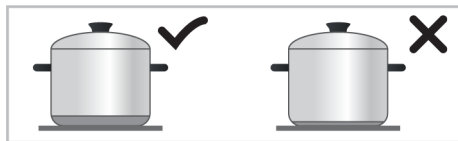
- Alumiiniumist köögitarbed
- Vasest köögitarbed
- Messingist köögitarbed
- Klaasist köögitarbed
- Savist küpsetuspotid
- Keraamilised ja portselanist köögitarbed

Soovitused:

- Kasutage ainult lamedapõhjalisi kööginõusid. Ärge kasutage nõgusa või kumera alusega köögitarbeid.

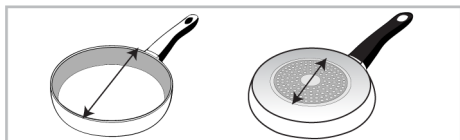


- Kasutage ainult paksupõhiseid töödeldud köögitarbeid. Kui kasutate õhukesi kööginõusid, kuumenevad need väga kiiresti ja kööginõude põhi võib sulada enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist, kahjustades toiduvalmistamise pinda ja toodet. Teravad servad kriimustavad pinda.

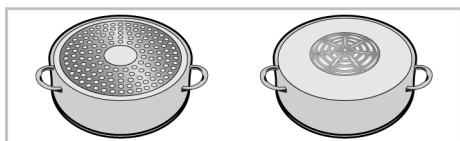


- Mõnede kööginõude allosas on ferromagnetväli, mis on väiksem kui selle tegelik läbimõõt. Küpsetamistsoon soojendab ainult seda piirkonda. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise jõudlus väheneb. Lisaks ei pruugi suured induktsoonküpsetamise tsoonid selliseid

kööginõusid tuvastada. Seetõttu tuleks küpsetustsoon valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel kööginõul on alus, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi kööginõud ei pruugi piisavalt kuumeneda või induktsoonküpsetamise tsoon ei pruugi neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halb kööginõude hoiatus.



Mitme toidu küpsetamisel induktiivsetes küpsetustsoonides mõjutab küpsetustsooni valimisel kööginõude jaotamine võrdselt paremale vasakule ja keskmisele alale toiduvalmistamise tulemuslikkust.

Kööginõude test

Testige, kas teie köögitarbed ühilduvad induktsoonpliidiplaatidega, kasutades alltoodud meetodeid.

- Kui kööginõude põhjas on magnet, on see ühilduv.
- Kui asetate kööginõud induktsoonküpsetamise tsooni ja lülitate toote sisse, on see ühilduv, kui **L** ei vilgu.

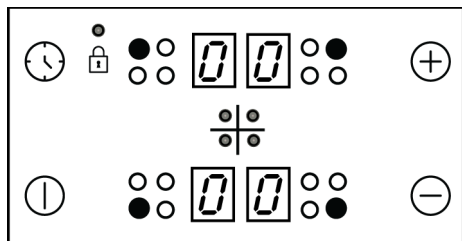
Soovitavad kööginõude suurused

Selleks, et induktsoonküpsetamise ala tunneks kööginõud ära, sõltub see ferromagnetilisest läbimõõdust ja kööginõude aluse materjalist. Kööginõude äratundmiseks ja tõhusaks toiduvalmistamiseks tuleks kööginõud valida vastavalt toiduvalmistamistsooni suurusele. Soovitavad kööginõude suurused vastavalt küpsetustsooni suurusele on toodud allpool.

Keetmiskäitumine võib varieeruda sõltuvalt kööginõude tüübist, kööginõude suurusest ja küpsetustsooni suurusest. Ühtlasemaks keetmiskäitumiseks võib kasutada ühesuurust küpsetustsooni. Suurema keedutsooni kasutamine ei raiska energiat induktsoonpliididele, sest soojus tekib ainult vastavates kööginõudes.

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

5.2 Juhtpaneel



Klahvid :

- Toitenupp
- Taimeri klahv
- Suurendamise klahv
- Vähendamise klahv

Sümbolid :

- Klahvilukustuse sümbol

Kuumutusala valikuklahvid :

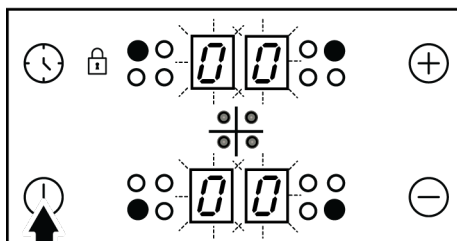
- Tagumise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise parempoolse kuumutusala valikuklahv
- Tagumise parempoolse kuumutusala valikuklahv

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 torked.

Pliidi sisselülitamine

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



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

Pliidi väljalülitamine

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

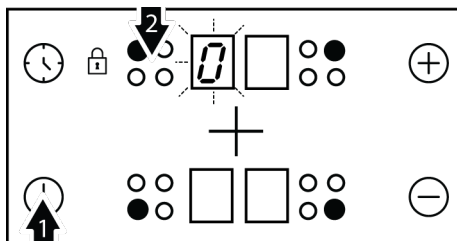
- Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

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

- Voolukatkestuse korral 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 $\oplus$ või $\ominus$ temperatuuritaseme vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".



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



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

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

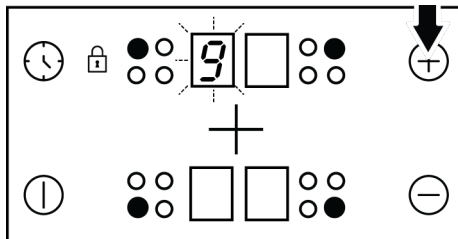
1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0":** Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini "0".
2. **Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel:** Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini "0".
3. **Soovitud keeduala võib välja lülitada ka taimeri kaudu:** Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00". Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

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

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

Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ⓘ .
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi $\oplus$ või $\ominus$ ja valige esmalt tase "9".



4. Kui keeduala on temperatuuritasemel "9", puudutage korra klahvi $\oplus$, et määrata keeduala temperatuuriks "P".

Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

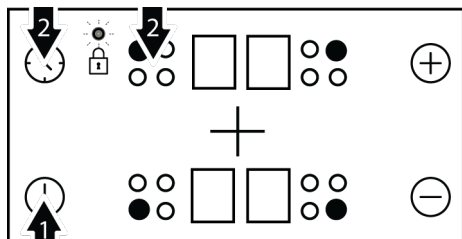
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi $\ominus$ ja valige temperatuuritaseme "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi $\ominus$ või lülitada keeduala üldse välja, määraates temperatuuritasemeks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

Klahvilukk

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

Klahviluku rakendamine

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



⇒ Rakendub klahvilukk ja süttib tähise juurde kuuluv punkt.

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

Klahviluku väljalülitamine

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

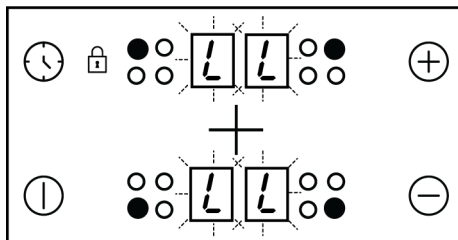
Lapselukk See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

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

Elektrikatkestuse korral lapselukk tühistatakse.

Lapseluku aktiveerimine

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



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

Lapseluku väljalülitamine

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

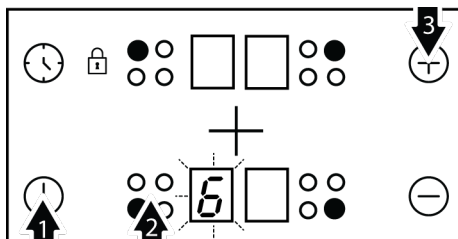
⇒ Lapselukk lülitub välja ja tähis "L" kustub kõigi keedualade näidikul.

Taimeri funktsioon

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

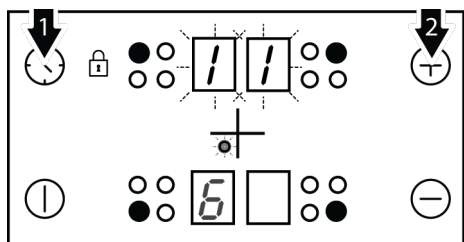
Taimeri sisselülitamine

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



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi ⊕ või ⊖.
4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi ⌚.

- ⇒ Taimeri näidikul süttib tähis "00" ja valitud keeduala näidikule ilmub kümnendpunkt.



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

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi ⊕ või ⊖.

- i** Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.

- i** Korra keespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.

- i** Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.

- i** Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades uuesti klahvi ⌚.

Taimeri väljalülitamine

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

Taimerite varasem väljalülitamine

- ✓ Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.
1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
 2. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi ⌚.

3. Kuni taimeri ekraanile ilmub "00", puudutage klahvi ⊖, et valida väärtuseks "00".

- ⇒ Vastava keeduala punktikujuline tuli lülitub pärast mõnda aega vilkumist **lõplikult** välja ning taimer tühistatakse.

Toitehalduse funktsioon (See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.)

Kui teie tootel on toitehaldusfunktsioon, saate selle funktsiooni abil muuta pliidiplaadi koguvõimsuse seadistust. Toitehaldusfunktsioonil on 6 erinevat taset.

- i** Toitehaldust saab teha ainult siis, kui toode on esmakordselt paigaldatud ja esmakordselt sisse lülitatud. Seadistuse saate lõpule viia, järgides alltoodud samme 30 sekundi jooksul pärast toote esmakordset sisselülitamist.

Toitehalduse funktsioon - reguleeritavad koguvõimsuse tasemed

Toitehalduse näidikunäidik

Koguvõimsus

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW

- i** Kui teie toote koguvõimsus on alla soovitud võimsuse, töötab teie toode tehnilises tabelis toodud koguvõimsusel. (Tehniline kirjeldus ▶ 40)

Koguvõimsuse muutmiseks;

1. Toote esmakordsel sisselülitamisel puudutage klahve ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕30 sekundi jooksul.
2. Taimeri ekraanil kuvatakse seadistatud toitehalduse tase.
3. Puudutage nuppu ⊕ klahvi, et lülitada tasemete vahel ja määrata koguvõimsuse väärtus, mida soovite määrata.

4. Kinnitage seade, puudutades ① ja lülitage pliit välja. Teie määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse



Pliidiplaatidele määratavad temperatuuritasemed võivad erineda olenevalt seadistatud koguvõimsustasemest. Pliidiplaadi temperatuuritaset vähendatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadi võimsuse seadistusele. See ei ole viga.



Kui võimsuse taseme muutmisel puudutatakse muud klahvi kui määratud järjestus, ei saa seadistust teha. Sätte seadistamiseks peate samme algusest peale kordama.

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



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



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

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiate näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

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

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütisel 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, mörüšokolaad 55–60% kakaosisaldusega, 150 g)	1	20 ... 35
Või (200 g)	6	5 ... 6
Keetmine, kuumutamine, soojana hoidmine		
Vesi 1 l (Keetmine)	9	2 ... 8
Vesi 3 l (Keetmine)	9	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
Terve kana (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Köögiviljade segahautis	6-8	10 ... 20
Nuudlid	9	3 ... 6

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Toiduvalmistamine, passeerimine		
Riisiroog (200 g riis)	6-8	10 ... 30
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
Risotto	7-8	15 ... 25
Kana Fajitas	9	10 ... 20
Kana, köögivilja, kalmaari nuudlid	8-9	10 ... 18
Kreemjas seenekana	8-9	10 ... 18
Prae segades tšillikana *	8-9	5 ... 10
Spinati ja hakkliharoog	6-7	10 ... 15
Veisehautis	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Beef Stragonoff	8-9	10 ... 15
Praadimine vähese õliga		
Meriahvenafilee	8	3 ... 7
Lihaveise välisfileesteik ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Vorst	8	2 ... 5
Praemunad	7	4 ... 8
Omlett	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Kana Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Krepp	8-9	2 ... 5
Lehtleib	6-7	2 ... 5
Ava leib	7-9	2 ... 5
Pannkoogi kondiitritooted	8-9	6 ... 12
Prantsuse puuvilja tost	8-9	2 ... 5
Köögiviljade segatud praadimine *	7-8	9 ... 13
Friikartulid		
Boursak	8	13 ... 16
Šnitsel	8	5 ... 7
Nagitsad	8-9	4 ... 8
Külmutatud kartulid (500 g)	8-9	8 ... 15

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Värsked kartulid (500 g)	8-9	8 ... 15
Värske õuna viilutatud kartul (200 g)	8-9	5 ... 10
Kana Katsu	8-9	3 ... 6
Segatud praadimine	8-9	10 ... 15
Tempura krevetid	8-9	5 ... 7
Riisikoogid	9	3 ... 7
* 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. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.

- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

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

Roostevabast terasest pinnad

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

- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja 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.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.

- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspinna

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

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

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

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

8 Veatsing

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

Toode ei tööta.

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

Pliiditsooni ekraanil süttib pidevalt -sümbol.

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

Valitud pliiditsoon lülitub töötamise ajal järsku välja.

- Valitud tsooni küpsetusaeg võib olla lõppenud. >>> Saate määrata uue küpsetusaja või lõpetada toiduvalmistamise.
- On olemas ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliit maha jahtub.

- Puutetundlikku juhtpaneeli võib katta mõni ese. >> > Eemaldage objekt paneelilt.

Kuigi pliiditsoon on sisse lülitatud, ei soojene pott.

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

Jahutusventilaator jätkab töötamist, kuigi pliit on välja lülitatud.

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

Pliidiplaadist kostub toiduvalmistamise ajal müra

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

Võimalikud helid ja põhjused:

- **Ventilaatori müra:** Pliidiplaadil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevad töötasemed ja see töötab erinevatel tasemetel vastavalt temperatuurile. Kui pärast pliidi väljalülitamist on temperatuur vastavalt toote temperatuurile kõrge, võib ventilaator mõneks ajaks edasi töötada.
- **Madala huumusega trafo kasutamine:** See on induktsoontehnoloogia olemus. Kuna kuumus kantakse otse kööginõude põhja, võib sõltuvalt kööginõude materjalist tekkida selline ühisemine. Seetõttu võib erinevate kööginõudega kuulda erinevaid helisid.

- **Pragunemise heli:** See on tingitud kööginõude põhja materjalist ja struktuurist. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest ja kihtidest, võib tekkida pragunemismüra.

- **Vilistav heli:** Pliidi samal küljel asuvates kahes pliititsoonis võib erinevatel toiduvalmistamistasanditel kõlada vilistav heli.

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 vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 – E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

