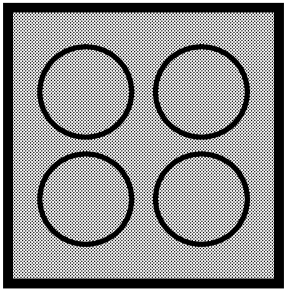
Built-in Hob

User manual



HII 64501 FHT

EN | PL | ET

185.9277.62/R.AB/22.03.2018/3-1

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Electrical safety 4
Product safety 5
Intended use 6
Safety for children....7
Disposing of the old product....7
Package information 7

2 General information 8

Overview....8
Technical specifications 8

3 Installation 9

Before installation....9
Installation and connection 10
Future Transportation....12

4 Preparation 13

Tips for saving energy 13
Initial use.... 13
First cleaning of the appliance.... 13

5 How to use the hob 14

General information about cooking 14
Using the hobs.... 15
Control panel 16

6 Maintenance and care 24

General information.... 24
Cleaning the hob.... 24

7 Troubleshooting 25

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
  Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

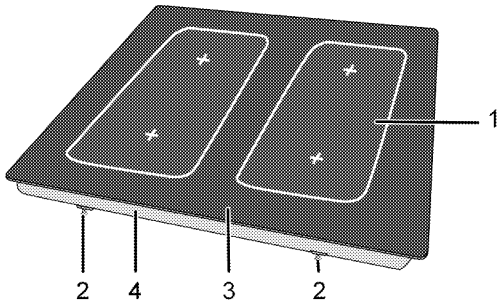
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate
2 Assembly clamp
3 Vitroceramic surface
4 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	**1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz**
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	min. 16 A x 2
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Rear right	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W

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

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

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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

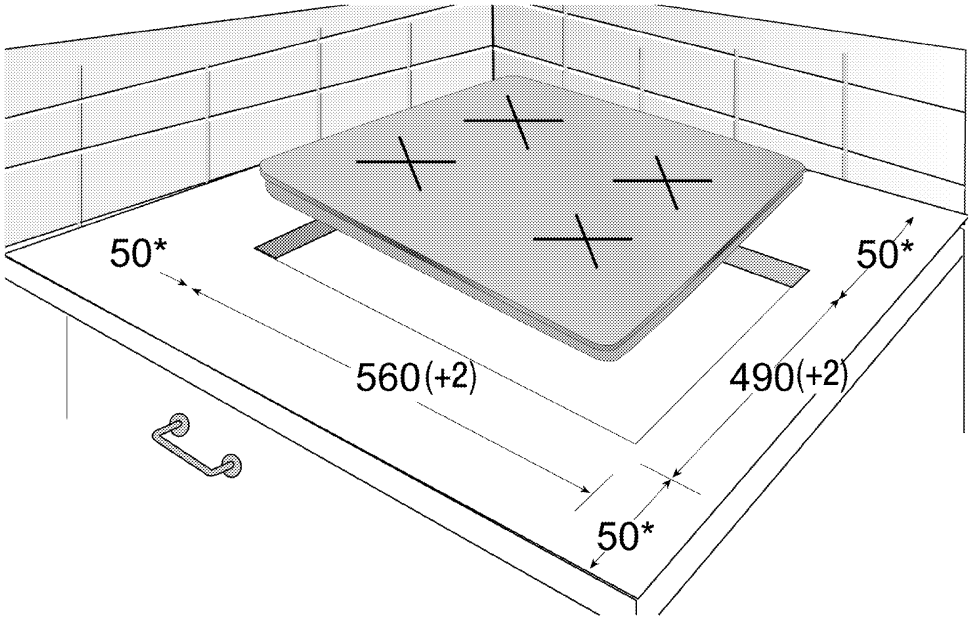
DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit braker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

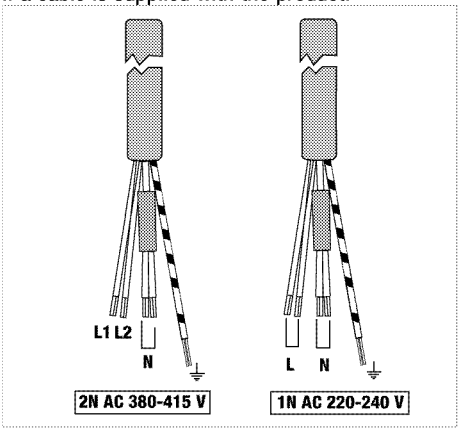
Connecting the power cable

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection,** connect the wires as identified below:
   - Brown/Black cable = L (Phase)
   - Blue/Grey cable = N (Neutral)
   - Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

   - Grey/Black cable = L (Phase)
   - Blue/Brown cable = N (Neutral)
   - Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

3. **For double-phase connection,** connect the wires as identified below:
   - Brown cable = L1 (Phase 1)
   - Black cable = L2 (Phase 2)
   - Blue/Grey cable = N (Neutral)

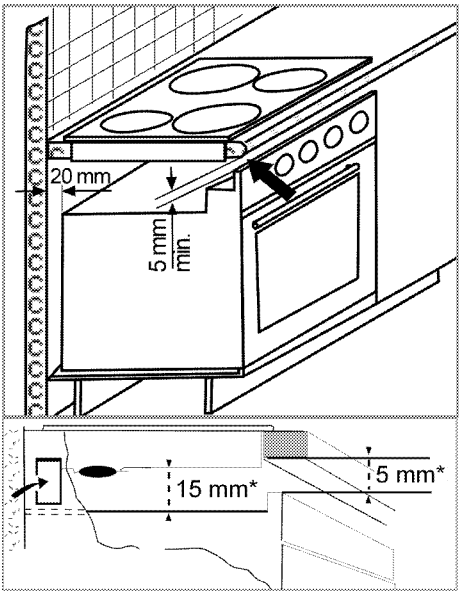
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

Installing the product

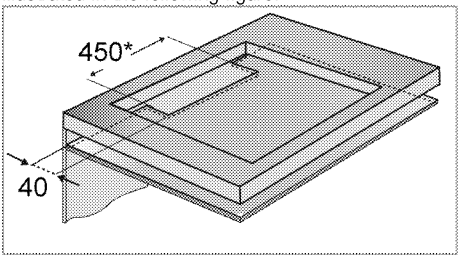
If the oven is below:



* min.

If the board is below:

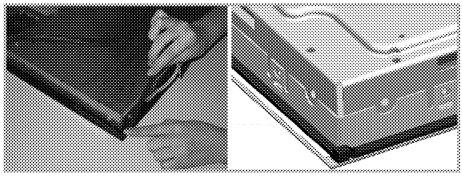
It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm^2 at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



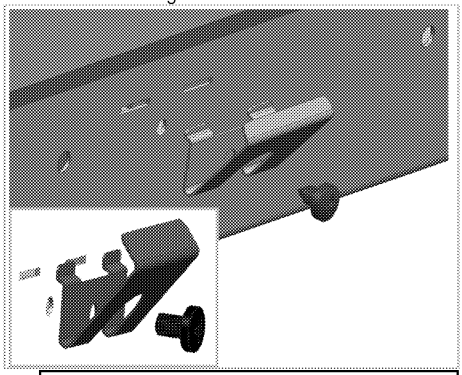
* min.

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



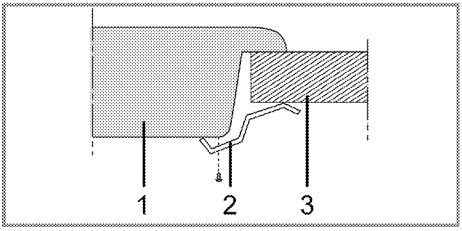
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

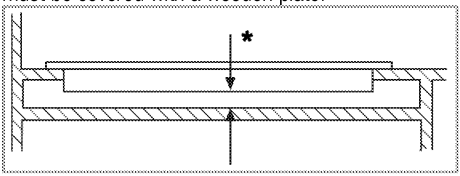
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

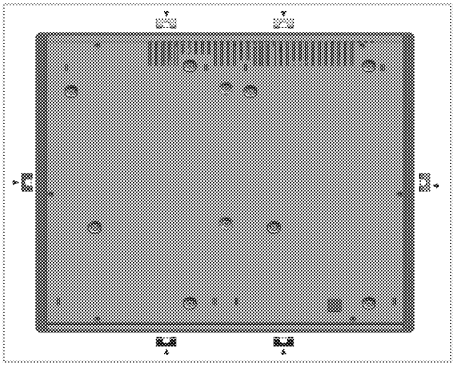
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

DANGER:
There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

5 How to use the hob

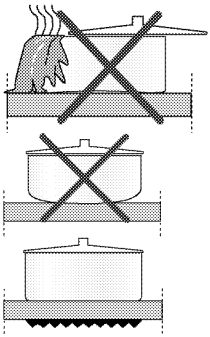
General information about cooking

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

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
  Clean any melted such materials on the surface immediately.
  Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⍇" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "⍇" symbol flashes alternately.

Safe use

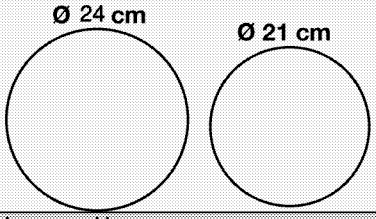
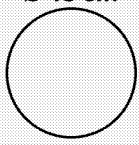
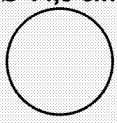
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

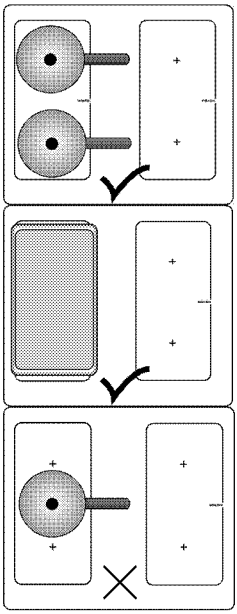
If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	**Normal cooking zone** • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	**Small cooking zone** • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.

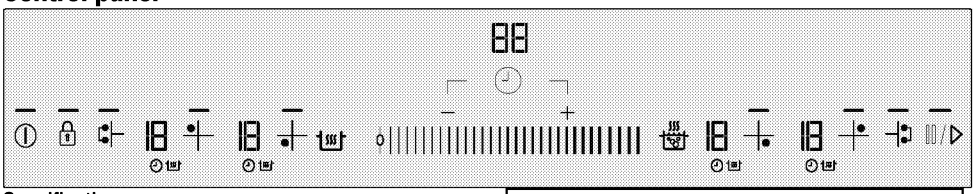
You can use the wide surface cooking zone for large pots.

Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Using the hobs

DANGER:
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



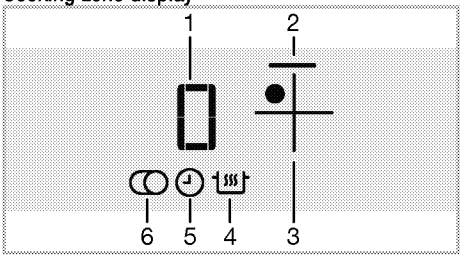
Specifications

Adjustment area (for temperature level)

—	Light indicating that the relevant key is functioning
⏻	On / Off key
🔒	Keylock key
⏲	Timer Activation / Deactivation key
+	Timer level increasing key
—	Timer level decreasing key
	Ouick Heating key / Booster key
	Automatic cooking functions key
⏸ / ▷	Stop key
/	Wide Surface Cooking Zone Selection key
	Cooking zone selection controls

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

Cooking zone display



1	Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
2	Cooking zone light
3	Cooking Zone Selection key
4	Keep Warm Function symbol (*)
5	Timer symbol
6	Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
*	Varies according to the model.

This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch "⏻" key on the control panel.

Light of the "⏻" key turns on. The hob is ready for use.

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

When any key ("🔒" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

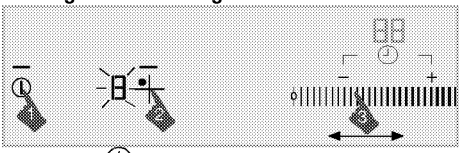
"H" or **"h"** symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

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

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

Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

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

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **"0"** and **"19"**.

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

If your hob gets overheated, the active cooking zones will drop to the 14th level (if at a level higher than 14) for safety reasons and cannot be set to a high level. They can be set to a high level again when the temperature of your hob drops to a safe level. If the hob gets heated to a critical level, it will automatically turn off and the cooking zones cannot be activated.

Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature level to "0"**
   You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to **"0"**.
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
   When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. **"0"** or **"00"** will appear on all displays. The "⏲" symbol on the hob display will disappear.
   When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**
   Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» **0** appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.

3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **0** and **19**.

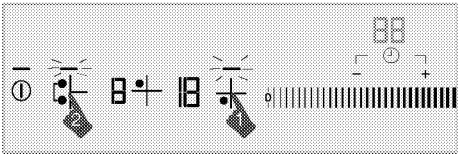
Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

» Cooking zone starts to run. If another cooking zone is selected or no operation is performed for 10 seconds, the light of the wide surface cooking zone illuminates continuously.

Wide surface cooking zones sampling as described on the left cooking zones. The same application in right wide cooking surface is valid.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

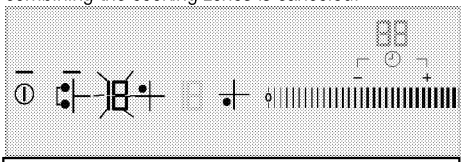
While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Select one of the left cooking zones while one or both of the left cooking zones are running.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» Temperature value of the previously selected cooking zone appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.

» Combined cooking zones continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone which was not selected before combining the cooking zones is canceled.



If you touch any of the left cooking zone selection keys while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

» To change the temperature value at a later stage, touch the wide surface cooking zone selection key and activate the cooking zone. Adjust the desired temperature value in the adjustment area.

Turning off the wide surface cooking zone

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The "🕒" symbol on the rear left cooking zone display will disappear.

3. **By touching the symbol of any of the left cooking zones**

If you touch the symbol of any of the left cooking zones while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

4. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds.**

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

High Power (Booster) Function

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

Selecting Booster directly:

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "♨" key.

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "♨" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

   Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Turning off Booster function prematurely:

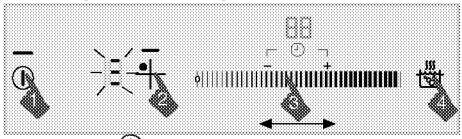
Touch "♨" to turn off booster any time you want.

Quick heating

Qucik heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "" key.
   The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

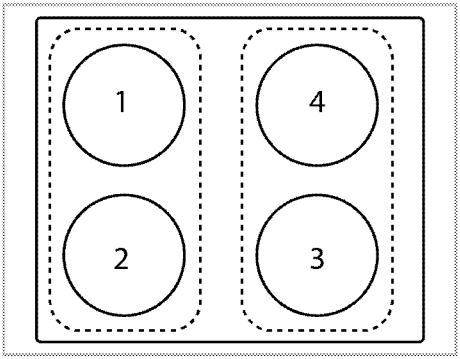
Table: Quick Heating Operation Times

Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

The performance of hob can be changed according to number of active zones. If two zones are used at the same time, the zones at the same side should be used. This usage style provides more cooking and pan detection performance. You can see in figure below the recommended usage style to use two cooking zone at the same time.



Due to the total power limitation of the hob, there may be a decrease in the first hob level set compared to the levels set when the right or left zones are operated at the same time.

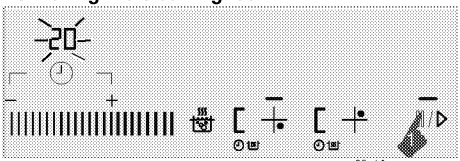
Turning off Quick heating function:

Touch "" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is on, press and hold "/" until 20 is displayed on the time display of the hob.

» "/" will become on and countdown from 20 will start on the time display. **"C"** will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "/" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.

If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "/" until **"C"** disappears on the cooking zone displays.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning

on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "🔒" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the "🔒" key will turn off.

If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "🔒" key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the "🔒" key will turn off.

Keylock

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

Activating the keylock

1. **When the hob is operating, touch and hold "🔒" until two signal sounds** are heard.

The light of the "🔒" key will flash and all cooking zones will be locked.

You can activate the keylock **in operation mode** only. When keylock is activated, only the "⏻" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep "🔒" key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

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

Activating the timer

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "🕘" key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and "🕘" symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Set the desired duration by touching "−"/"+". You can touch and hold "−" or "+" to move forward faster.

After flashing for a certain period of time, the "🕘" symbol lights up permanently. Lighting up of "🕘" symbol continuously indicates that the function is activated.

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

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

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

When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

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

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "🕘" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until **"00"** appears on the timer display touching "−". You can touch and hold "−" to move forward faster.

"🕘" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.

2. Touch "⏲" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "⏲" key for about 3 seconds.

"⏲" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

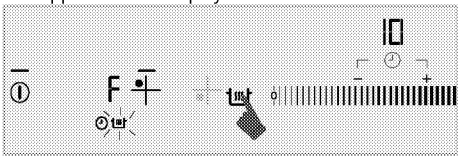
1. Keeping warm
2. Simmering
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Switch on the by touching its "⏻" key.
2. Select the cooking zone that you want to use for automatic cooking function.

3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "⏑" symbol will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the simmering level after the second touch. "ϟ" symbol will appear on the display.

5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "F"symbol will appear on the display.



» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "⏑ϟ" key of the relevant cooking zone.
2. Activate the timer by touching the "⏲" key.

» **"00"** and "⏲" symbols will light on the display.

3. Set the desired duration by touching "−"/"+". You can touch and hold "−" or "+" to move forward faster.

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

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

Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⏻" key to cancel the automatic cooking function.
2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the adjustment area. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

> The cooking zones which are at same side (left or right) cannot be set Frying level and Booster level at the same time.. Due to protect auto cook function level, if you set any cooking zone to Frying, you cannot set the other zone at same side (left or right) to Booster. This is also valid for opposite situation.

Stop function

Using this function, you may decrase the temperature level at the 1st level of all active cooking zones on the hob **(except timer)** for a certain period of time.

> If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.

1. Touch the "⏸/▷" key when your hob is operating. All active cooking zones will continue to operate with their temperature at the 1st level.
2. Touch "⏸/▷" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

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

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

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

Operating noisy

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources
Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	**"E"** symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	**"H"** symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	"⊔" symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	**"Fx**"** symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	**"Ex**"** symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	**"F2"** symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	**"F3"** symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	**"Ex**"** symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,..,9"		

For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.

If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.

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

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"H" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

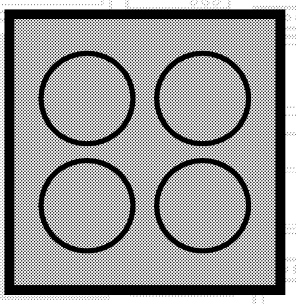
Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa 4
Bezpieczeństwo elektryczne 4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu 5
Zamierzone przeznaczenie 7
Bezpieczeństwo dzieci 7
Stare urządzenia 7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
Dane techniczne 9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem 10
Instalacja i przyłączenie 11
Przyszły transport 13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię 14
Pierwszy raz 14
Pierwsze czyszczenie 14

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu 15
Użytkowanie płyt kuchennych 16
Panel sterowania 17

6 Czyszczenie i konserwacja 25

Informacje ogólne 25
Oczyszczenie płyty 25

7 Rozwiązywanie problemów 26

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ

jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- OSTRZEŻENIE: Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 15* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.
- OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłón płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci
- OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

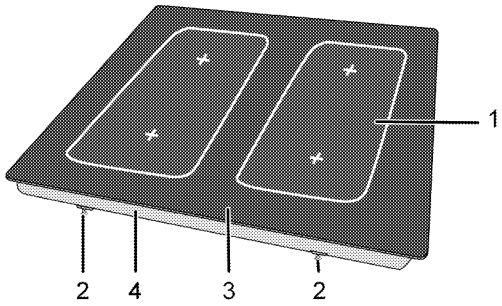
Zgodność z dyrektywą RoHS:
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Kuchenna płyta indukcyjna
2 Klamra montażowa
3 Powierzchnia ceramiczna
4 Pokrywa podstawy

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	**1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz**
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	min. 16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Tylny prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W

Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

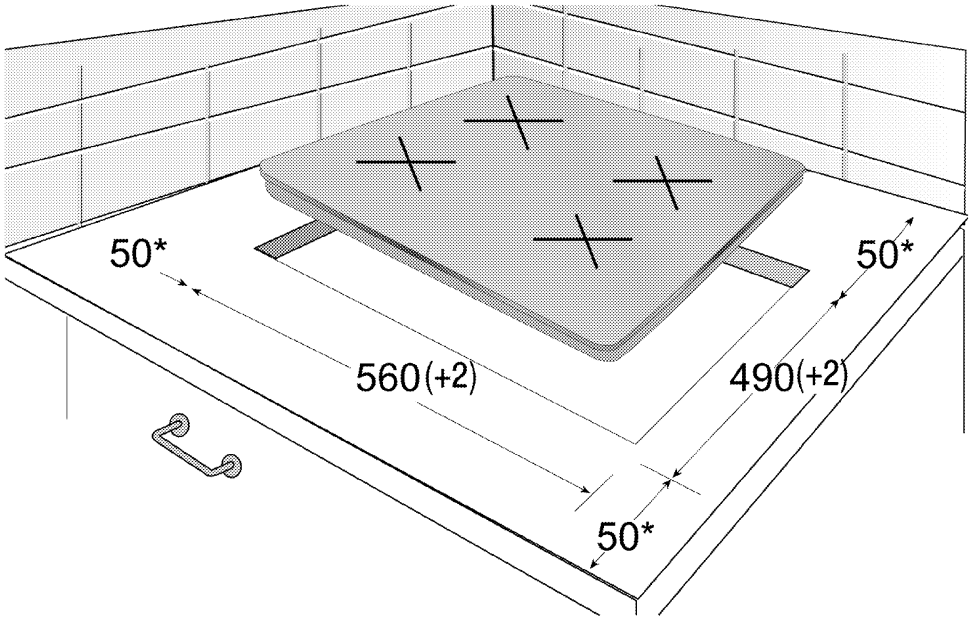
ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. İnstalacji gazowych i elektrycznych.

ZAGROŻENIE:
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. elśi ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach.
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne". Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

ZAGROŻENIE:
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

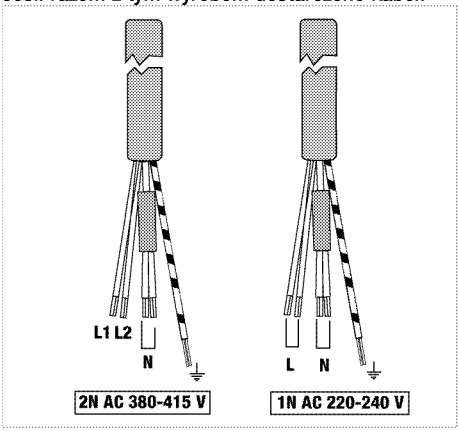
Przyłączanie kabla zasilania

Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:
- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

» lub

- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

3. **Przy przyłączeniu dwufazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:
- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)

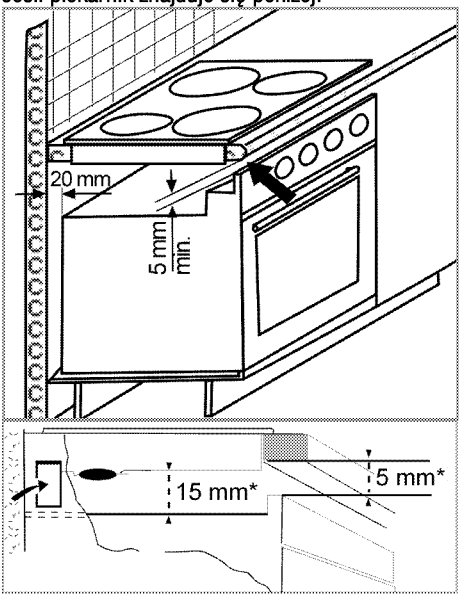
- Przewód czarny = L2 (Faza 2)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

» lub

- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary= L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

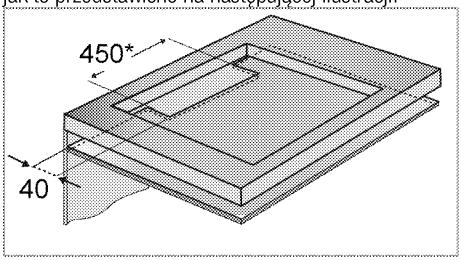
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

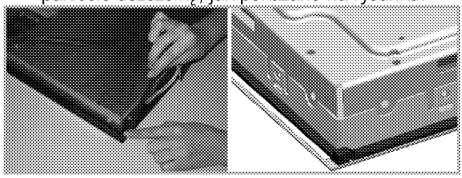
Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm^2, jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



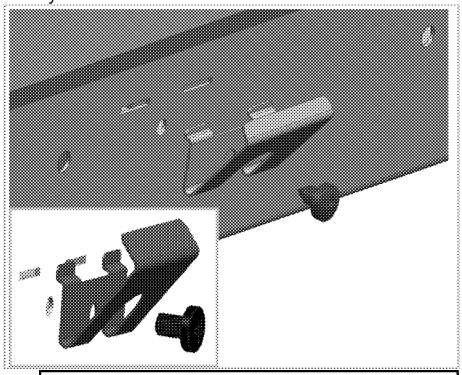
* min.

Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równolegle do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



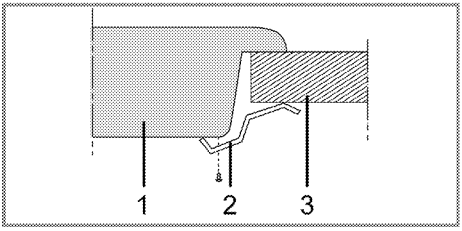
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.

Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

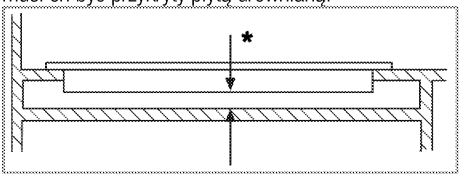
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

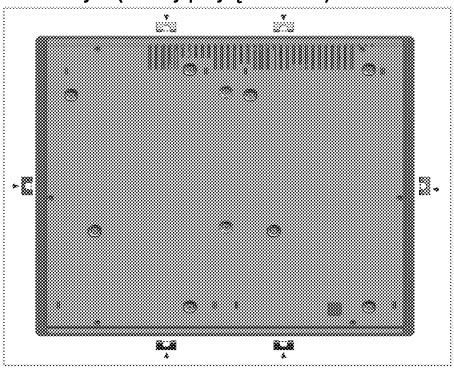
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



ZAGROŻENIE:
Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

ZAGROŻENIE:
Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła miedzy strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

5 Jak używać płyty kuchennej

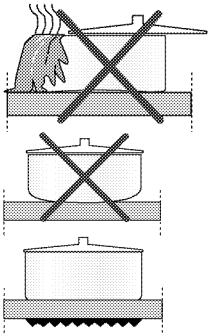
Ogólne informacje o gotowaniu

Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń an garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.
  Jeśli taki material roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.
  W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkladaj odpowiednie ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
  Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania.
  Garnki ustawiaj w środku strefy gotoweania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

- Powierzcyhnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne róznice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczna i spowodować pożar.

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.
Próba garnka

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie induykcyjnej, następująca metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "⊔" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy uzywać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "⊔" migaja na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielka ilością, nie wybieraj najwyzszych poziomów nagrzewania.

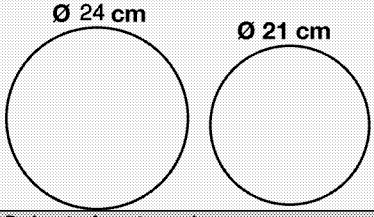
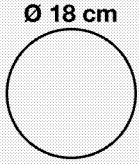
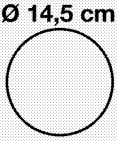
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

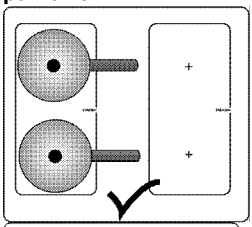
Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościacyh magnetycznych, np. karty kredytiowe.

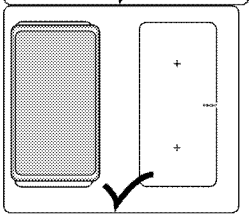
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
		
Duża strefa gotowania • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa sie jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniuki crepe lub duże ryby.	**Normalna strefa gotowania** • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	**Mała strefa gotowania** • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

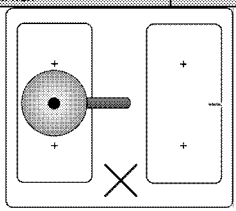
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej.



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Użytkowanie płyt kuchennych

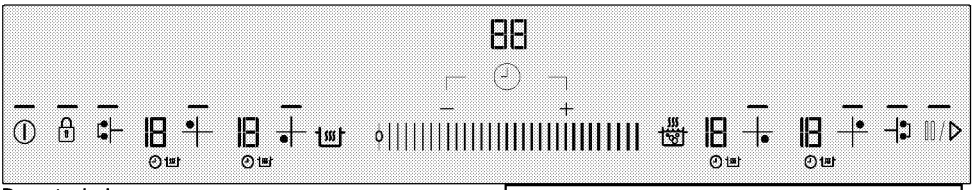
ZAGROŻENIE:

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne

Obszar regulacji (do nastawiania poziomu temperatury)

— Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.

Klawisz Wł./Wył.

Przycisk blokady przycisków

Przycisk załączania/wyłączania czasomierza

Przycisk zwiększania poziomu zegara

Przycisk zmniejszania poziomu zegara

Klawisz szybkiego nagrzewania / Klawisz boostera

Przycisk funkcji automatycznego programu gotowania

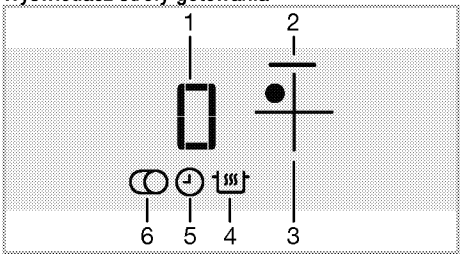
Klawisz Stop

Klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

Przyciski wyboru strefy gotowania

Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

Wyświetlacz strefy gotowania



1 Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ...) 19/ 0 ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
2 Lampka strefy gotowania
3 Przycisk wyboru strefy gotowania
4 Symbol funkcji utrzymania w cieple (*)
5 Symbol czasomierza
6 Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (*)
* Różni się w różnych modelach.

Urządzeniem tym steruje się z panelu sterowania dotykowego. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

Zapali się lampka przycisku "⏻". Płyta jest gotowa do użycia.

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

Długie naciskanie dowolnego klawisza (klawisz "🔒"), powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

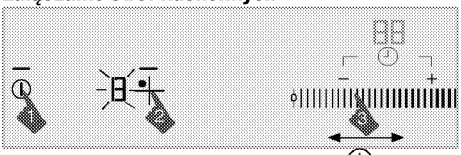
Symbole **"H"** lub **"h"**, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się**"0"** i zapali się jej lampka.

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

Nastawianie temperatury

Nastaw temperaturę pomiędzy **"0"** a**"19"** dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem. W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

W przypadku przegrzania płyty temperatura aktywnych stref gotowania zostanie ze względów bezpieczeństwa zmniejszona do poziomu 14 (jeśli była na wyższym poziomie) i nie będzie możliwe ustawienie wyższego poziomu. Po zmniejszeniu się temperatury płyty do bezpiecznego poziomu można będzie zwiększyć temperaturę stref gotowania. W przypadku nagrzania płyty do wartości krytycznej zostanie ona automatycznie wyłączona i nie będzie możliwe aktywowanie stref gotowania.

Wyłączanie stref kuchennych:

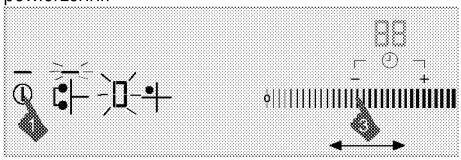
Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
   Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do **"0"**.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję czasomierza.**
   Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się **"0"** lub **00"**. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "🕘". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.**
   Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się**"0"** i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.



3. Nastaw temperaturę pomiędzy **0"** a**19** dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

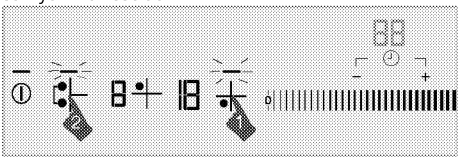
» Strefa gotowania zaczyna działać. Jeśli wybierze się inną strefę gotowania lub przez 10 sekund nie wykona

żadnej innej czynności, lampka strefy gotowania o dużej powierzchni pali się nadal.

Duża powierzchnia strefy grzewcze próbkowania jak opisano po lewej pól grzewczych. Taki sam wniosek w odpowiednim szerokiej powierzchni grzewczej jest ważny.

Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania.

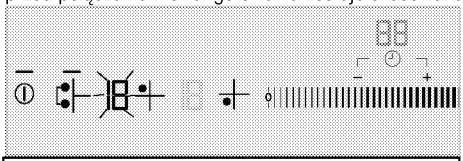
Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Wybierz jedną z lewych stref gotowania podczas gdy działa jedna z nich lub obie.
2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

» Wartość temperatury poprzednio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, której nie wybrano przed połączeniem stref gotowania zostaje skasowana.



Jeśli dotkniesz jakikolwiek z klawiszy wyboru lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

» Aby na późniejszym etapie zmienić wartość temperatury, dotknij klawisza wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni i uruchom tę strefę gotowania. Ustaw pożądaną temperaturę w obszarze regulacji.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**

Strefę gotowania o dużej powierzchni wyłączyć można obniżając jej temperaturę do "0".

2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się **00**. Symbol "⏲" z niknie z wyświetlacza lewej tylnej strefy gotowania.

3. **Za dotknięciem symbolu jakiejkolwiek lewej strefy gotowania**

Jeśli dotkniesz symbol jakiejkolwiek lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

4. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni.**

Jeśli na 3 sekundy dotknie się symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

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

Bezpośrednie wybieranie Boostera:

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotknij przycisk "".

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po zakończeniu czasu działania boostera, strefa gotowania jest wyłączana.

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy strefa gotowania działa co najmniej 20 sekund na pewnym poziomie, dotknij "".

Strefa gotowania powinna przestać działać na wybranym poziomie, na co najmniej 20 sekund.

2. Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po upływie czasu działania Boostera strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Wcześniejsze wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

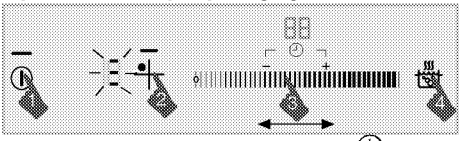
Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "".

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Służy do szybkiego nagrzewania przez krótki czas Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Z funkcji tej można korzystać po wcześniejszym ustawieniu temperatury.

Funkcję szybkiego nagrzewania można ustawić w ciągu 20 sekund po załączeniu strefy gotowania i nastawieniu temperatury.

Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Dotknij przycisk "♨".
   Wybrana strefa gotowania działać będzie z wysoką mocą przez pewien czas (patrz tabela poniżej. Na jej wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.
5. Po upływie czasu działania funkcji szybkiego gotowania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

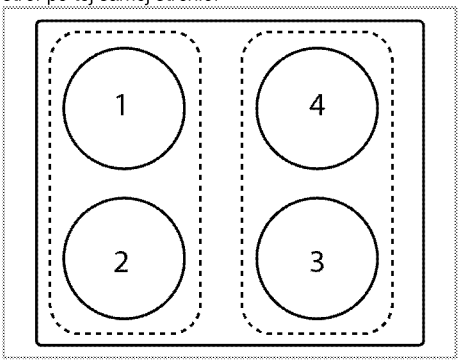
Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

Poziom temperatury		Limit czasu pracy - w sekundach
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Używanie jednocześnie 2 stref gotowania po tej samej stronie

Wydajność płyty zmienia się w zależności od liczby aktywnych stref. Jeśli równocześnie używane są dwie strefy, należy używać stref po tej samej stronie. Taki sposób korzystania z płyty zapewnia lepsze wykrywanie garnków i bardziej efektywne gotowanie. Na poniższym rysunku widać zalecany sposób korzystania z płyty, czyli jednoczesne używanie dwóch stref po tej samej stronie.



Z powodu ograniczenia całkowitej mocy płyty podczas jednoczesnego korzystania ze stref z lewej i prawej strony może nastąpić obniżenie temperatury pierwszego stopnia w porównaniu z ustawioną wartością.

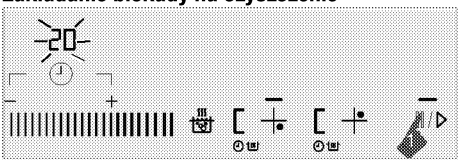
Wyłączanie funkcji szybkiego gotowania:

Funkcję szybkiego gotowania w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "♨".

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty.

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Przy włączonej płycie dotknij i przytrzymaj przycisk "⏻ / ▷" do momentu wyświetlenia wartości 20 na wyświetlaczu czasu płyty.

» "⏻ / ▷" włączy się i na wyświetlaczu czasu rozpocznie się odliczanie od 20. **"C"** pojawi się na wyświetlaczu stref gotowania. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku "⏻".

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyemituje sygnał dźwiękowy, zgaśnie dioda "⏻ / ▷", a blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

Aby wcześniej anulować blokadę na czyszczenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk "⏻ / ▷" do czasu zniknięcia **"C"** z wyświetlaczy stref gotowania.

Blokada dostępu dzieci

Gdy płyta jest w trybie gotowości , można ją zabezpieczyć przed załączeniem stref gotowania przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy płyta jest w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwą się **dwa sygnały dźwiękowe**.

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci miga lampka przycisku "🔒".

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Blokada przycisków

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

Zakładanie blokady przycisków

1. **Kiedy płyta jest włączona, naciśnij i przytrzymaj** "🔒", aż nastąpi wyemitowanie **dwóch ostrzegawczych sygnałów dźwiękowych**.

Migać będzie lampka przycisku "🔒" i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.

Blokadę przycisków założyć można tylko **w trybie pracy**. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏻". Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku "🔒" na znak, że czynna jest blokada przycisków.
Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk "🔒".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

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

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "🕒".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **"00"**, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol "🕒".

5. Ustaw żądany czas trwania, dotykając "—"/"+". Można dotknąć i przytrzymać "—" lub "+" , aby przejść do przodu szybciej.

Po chwili migania symbol "🕒" zapali się na stałe. Zapalenie się na stałe symbolu "🕒" oznacza, że dana funkcja jest czynna.

Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

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

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

Po uruchomieniu czasomierza jego wyświetlacz pokazuje tylko czas nastawiony dla wybranej strefy gotowania.

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

1- Wyłączanie czasomierza przez skrócenie nastawionego czasu do "00" :

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⏲" aby wybrać jej czasomierz.
3. Przyciśnij "−" do momentu, aż wartość na wyświetlaczu czasomierza będzie równa **"00"**.

   Możesz nacisnąć i przytrzymać przycisk "−", aby umożliwić szybsze przewijanie.

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⏲", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

2- Wyłączanie czasomierza poprzez naciśnięcie jego przycisku przez 3 sekundy:

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⏲" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk "⏲" na ok. 3 sekundy.

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⏲", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

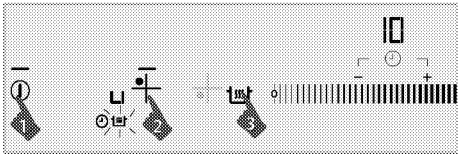
Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

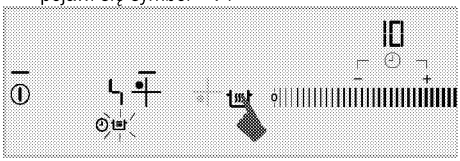
1. Utrzymywanie w cieple
2. Gotowanie na wolnym ogniu
3. Smażenie

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

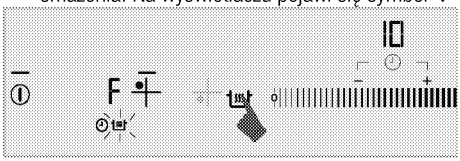
1. Włącz funkcję, dotykając przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania, której chcesz użyć do automatycznego programu gotowania.



3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w cieple. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "⊔".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania na wolnym ogniu. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "⊔".



5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "F".



» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania przez nastawianie czasomierza

1. Wybierz żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku odpowiedniej strefy gotowania "⊔".
2. Włącz regulator czasowy, dotykając przycisku "⏲".

» Na wyświetlaczu pojawią się symbole **„00"** i "⏲".

3. Ustaw żądany czas trwania, dotykając "−"/"+".

   Można dotknąć i przytrzymać "−" lub "+" , aby przejść do przodu szybciej.

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.

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

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "⏻".
2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, nastaw żądany poziom temperatury, dotykając obszaru regulacji. Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono programator czasowy, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

Dla stref gotowania znajdujących się po tej samej stronie (lewej lub prawej) nie można jednocześnie ustawić programu smażenia i szybkiego podgrzewania. Ze względu na zabezpieczenie poziomu funkcji automatycznego programu gotowania po nastawieniu w dowolnej strefie programu smażenia nie można ustawić programu szybkiego podgrzewania w innej strefie znajdującej się po tej samej stronie (lewej lub prawej). Dotyczy to także odwrotnej sytuacji.

Funkcja zatrzymania

Ta funkcja umożliwia obniżenie temperatury do poziomu 1 dla wszystkich aktywnych palników na płycie na określony czas **(nie dotyczy czasomierza)**.

Jeśli dla jakieś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk"⏸ / ▷". Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na pierwszym poziomie temperatury.
2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk "⏸ / ▷".

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

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

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.
Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.
Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury		Limit czasu pracy - w godzina
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)	Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)	10 minut

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezp[ieczajacy przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy **"E"**.

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Odgłosy pracy

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to zwykła cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słychać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słychać odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-2:

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub zawartość naczynia przelewa się na klawisze.	Miga symbol **"E"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol **"H"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
W strefie tej nie postawiono odpowiedniego naczynia	Zapala się symbol"**⊔**"	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd urządzenia do sterowania dotykiem	Zapala się symbol**"Fx**"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Zapala się symbol**"Ex**"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol**"F2"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komunikacji sterowania dotykowego.	Zapala się symbol**"F3"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Miga symbol **"Ex**"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
x**: "1,2,..,9"		

Dalsze informacje nt. komunikatów błędów, które mogą pojawić się na dotykowym panelu sterowania; patrz Tabela-2. Jeśli komunikaty "Fx" i "Ex" wyświetlają się stale - wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.

Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu "E". Słychać sygnał dźwiękowy.

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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

ZAGROŻENIE:
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

ZAGROŻENIE:
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękka i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty. Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.
Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.
Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyśc powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powlok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

- Powstająca w czasie gotowania para wodne może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "F".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> Pozostaw je do wystygnięcia.

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń przedmiot z panelu.

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.

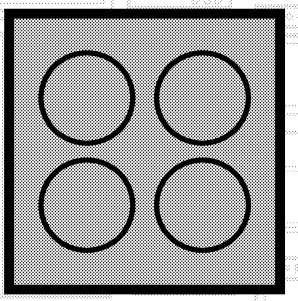
Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.

- To nie jest awaria. Wentylator chłodzący będzie nadal działał, aż obwody elektroniczne w płycie kuchennej ostygną do odpowiedniej temperatury.

Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!
Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.
Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused
Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:

Oluline teave või kasulikud nõuanded.

Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.

Hoiatus elektrilöögi kohta.

Hoiatus tulekahju kohta.

Hoiatus tuliste pindade kohta.

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

CE

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

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

2 Üldine teave 8

Ülevaade....8
Tehnilised andmed....8

3 Paigaldamine 9

Enne paigaldamist 9
Paigaldamine ja ühendamine....9
Toote kõrvaldamine kasutuselt....12

4 Ettevalmistused 13

Nõuandeid energia säästmiseks.... 13
Esimene kasutuskord 13
Seadme esmane puhastamine.... 13

5 Pliidiplaadi kasutamine 14

Üldine teave toiduvalmistamise kohta 14
Pliidi kasutamine.... 15
Juhtpaneel.... 16

6 Hoidmine ja hooldus 23

Üldine teave.... 23
Pliidi puhastamine.... 23

7 Probleemide lahendamine 24

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
  Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.
  Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.
- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

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

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

Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.

- Pärast kasutamist ärge jääge lootma panni tuvastamise funktsioonile, vaid lülitage pliidi kuumutuselement lülitist välja.
- Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid (nt noad, kahvlid lusikad ja pajakaaned), sest need võivad tuliseks muutuda.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Keedunõude valimise kohta vt *Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 14*.
- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

Ettenähtud otstarve

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

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

Laste ohutuse tagamine

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

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:

Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.
Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

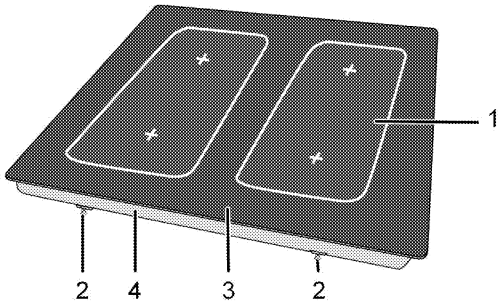
RoHS-direktiivi täitmine:
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

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

2 Üldine teave

Ülevaade



1 Induktsioonplaat
2 Kinnitusklamber
3 Klaaskeraamiline pind
4 Aluskate

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Kaitse	16 A x 2
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Põletid	
Vasak tagumine	**Induktsioonplaat**
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Vasak esimene	**Induktsioonplaat**
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Parem esimene	**Induktsioonplaat**
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Parem tagumine	**Induktsioonplaat**
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W

Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

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

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

3 Paigaldamine

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

Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

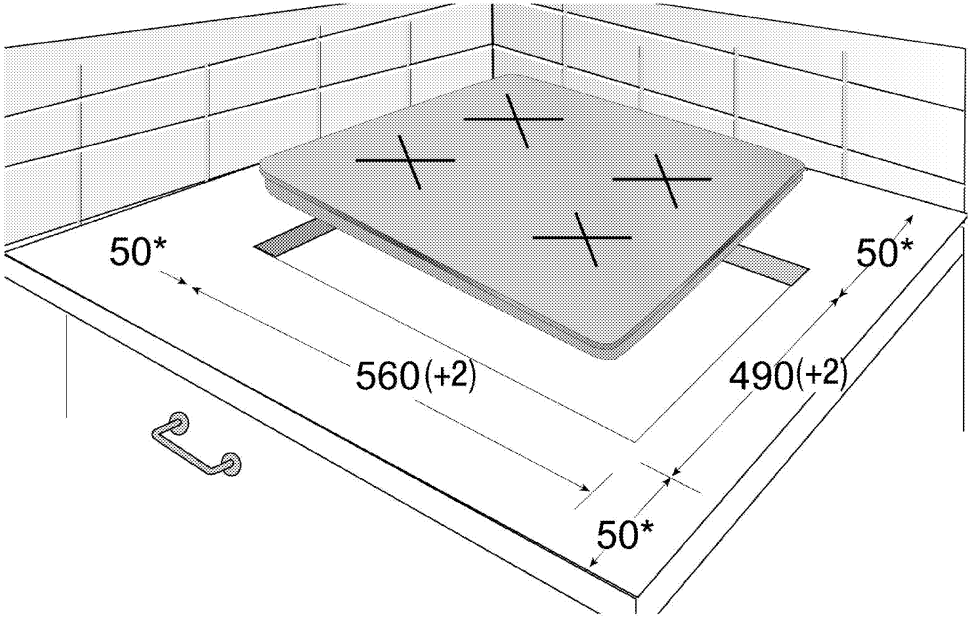
OHT:
Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.

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

Enne paigaldamist

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

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



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

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

Elektriühendused

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

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

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

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

OHT:
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!

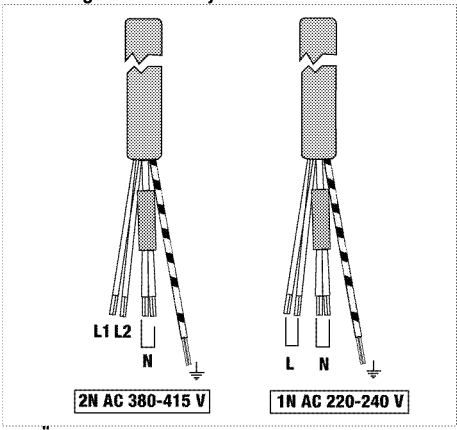
Toitejuhtme ühendamine

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

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

Soovitatav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

Kui tootega on kaasas juhe:



2. **Ühefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:
- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⏚ (maandus)

» või

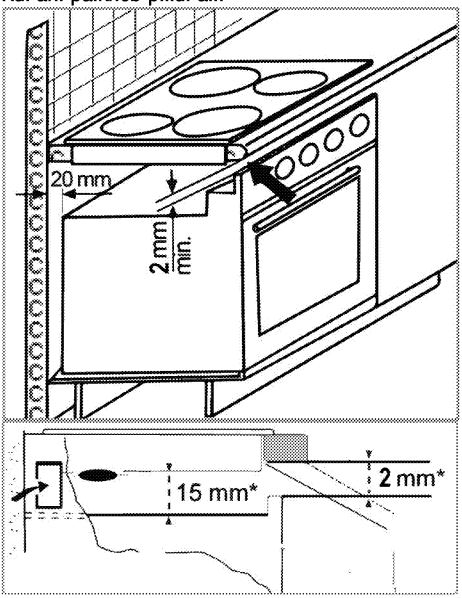
- Hall/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⏚ (maandus)

3. **Kahefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:
- Pruun juhe = L1 (Faas 1)
- Must juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⏚ (maandus)

» või

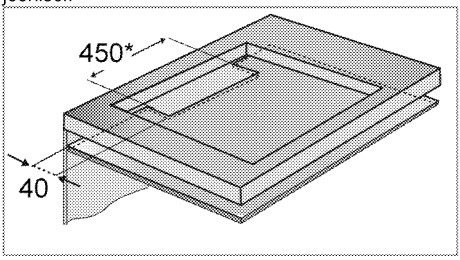
- Must juhe = L1 (Faas 1)
- Hall juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⏚ (maandus)

Toote paigaldamine
Kui ahi paikneb pliidi all:



* min

Kui laual on allpool:
Mööbli tagaküljele tuleb jätte ventilatsiooniava pindalaga vähemalt 180 cm^2, nagu näidatud alltoodud joonisel.

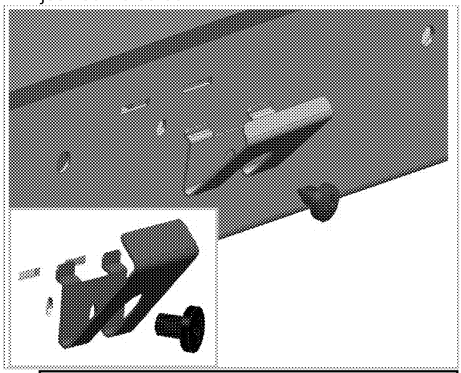


* min

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

1. Valmistage lauapind ette, nagu joonisel näidatud.
2. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
3. Pakendis olev isoleertihend tuleb pliidi paigaldamisel painutada ümber selle alumise pinna, nagu joonisel näidatud.

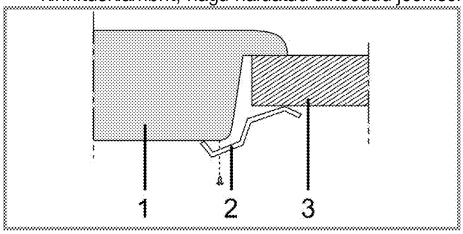
4. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpuse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.



Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.

Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

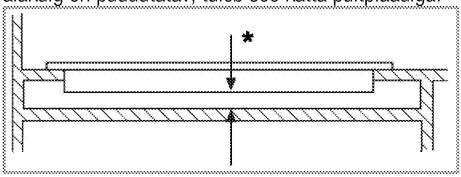
5. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
6. Kui pliit on asetatud tööpinnale, on seda klambrite abil kerge kinnitada. Kui tööpind on vales mõõdus, saab seadme esiküljele kinnitada 2 kinnitusklambrit, nagu näidatud alltoodud joonisel.



1 Pliit
2 Paigaldusklamber
3 Tööpind

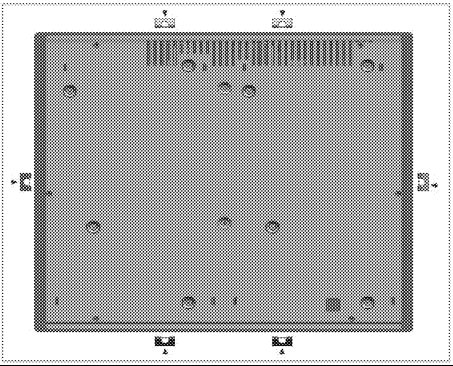
Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riiul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

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



* min 15 mm

Tagantvaade (ühendusavad)



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

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

Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

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

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

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine

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

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

5 Pliidiplaadi kasutamine

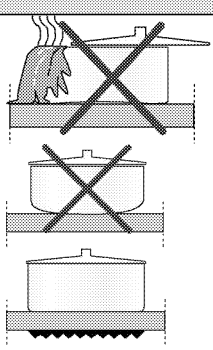
Üldine teave toiduvalmistamise kohta

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

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

Keedunõude valimine

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



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

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

Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

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

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

Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

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

Turvalisuse tagamine

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

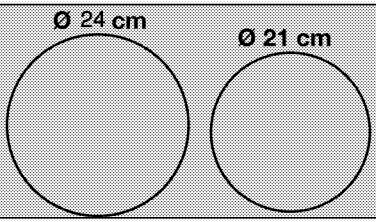
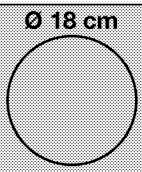
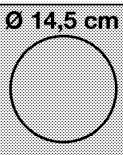
Ärge asetage pliidile metallesemeid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda.

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

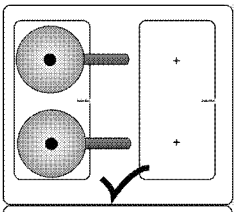
Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.

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

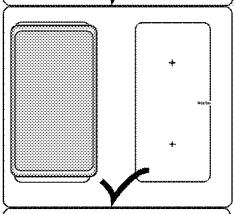
Keedunõule sobiva keeduala valimine

Suur keeduala	Normaalsuurusega keeduala	Väike keeduala
		
Suur keeduala • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeks kuumutamiseks.	**Normaalsuurusega keeduala** • Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. • Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. • Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul.	**Väike keeduala** • Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid) • Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvul põhinevate koguste valmistamiseks.

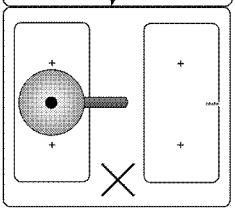
Laia keeduala kasutamine



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



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

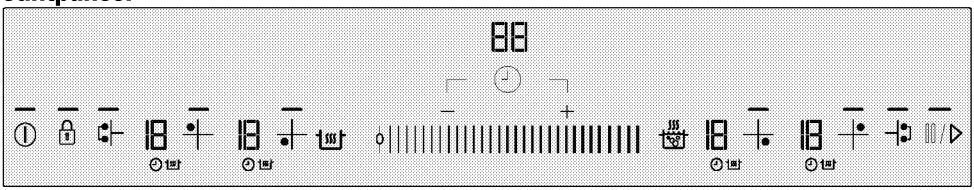


Kastrul/pann peab katma laia keeduala mõlemad keskmed. Ärge kasutage keeduala muul moel.

Pliidi kasutamine

OHT:
Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise.
Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Juhtpaneel



Tehnilised andmed

Seadistusala (temperatuuritaseme jaoks)

— Tuli, mis näitab vastava klahvi töötamist

Sisse-/väljalülitusklahv

Klahviluku klahv

Taimeri sisse-/väljalülitusklahv

Taimeri taseme tõstmise klahv

Taimeri taseme langetamise klahv

Kiirkuumutuse klahv / võimenduse klahv

Automaatse küpsetuse funktsioonide klahv

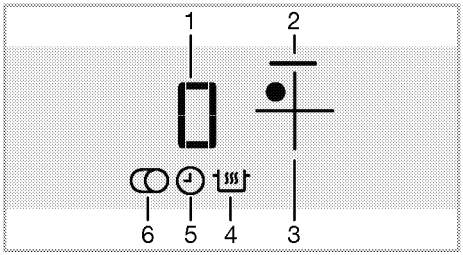
Lõpetamise klahv

Laia keeduala valikuklahv

Keedualade valikuklahvid

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

Keeduala näidik



1 Temperatuurinäidik (temperatuurivalikud 0...19/ 0 ... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.))
2 Keeduala tuli
3 Keeduala valikuklahv
4 Soojendusfunktsiooni tähis (*)
5 Taimeri tähis
6 Mitmeosalise keeduala tähis (*)
* Eri mudelitel erinev.

Seadet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puutetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.

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

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "⏻".

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

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

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

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "⏻".

Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

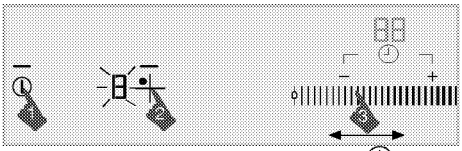
Kui pärast pliidi väljalülitamist ilmub keeduala näidikule tähis **"H"** või **"h"**, on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

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

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

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "⏻".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

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

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

Temperatuuritaseme määramine

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

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

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

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

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

Laia keeduala sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "⏻".
2. Vajutage laia keeduala valikuklahvi

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

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

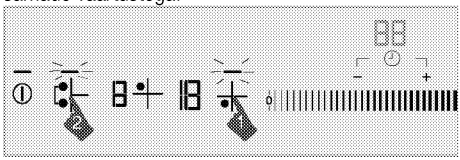
Temperatuuritase on teatud mudelitel 1, 2, 3...19, teistel on see 1.1, 2.2... 9. (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

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

Lai pind keedutsoonidele valimi kirjeldatud vasakul keedutsoonidele. Sama avalduse õige lai toiduvalmistamise pinna kehtib.

Laia keeduala sisselülitamine, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab

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

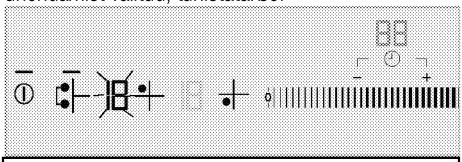


1. Valige üks vasakpoolsetest keedualadest, kui vähemalt üks neist töötab.
2. Vajutage laia keeduala valikuklahvi

» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikule ilmub varem valitud keeduala temperatuuriväärtus ja laia keeduala tuli hakkab vilkuma.

» Ühendatud keedualad töötavad edasi vastavalt valitud vasakpoolse keeduala temperatuuri ja taimeri (kui on sisse programmeeritud) väärtustele. Selle

keeduala väärtus, mis polnud enne keedualade ühendamist valitud, tühistatakse.



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

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

Laia keeduala väljalülitamine

Laia keeduala väljalülitamiseks on 4 võimalust:

1. **Vähendades temperatuuritaseme nullini (0)**

Laia keedula väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini (0).

2. **Laia keeduala saab välja lülitada ka taimeri kaudu**

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

3. **Puudutades vaskpoolse keeduala tähist**

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

4. **Hoides sõrme 3 sekundit laia keeduala tähisel**

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

Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon

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

Võimenduse valimine otse:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "⏻".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi "♨".

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

Võimenduse valimine keeduala töötamise ajal:

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

Keeduala peab töötama vähemalt 20 sekundit valitud temperatuuritasemel.

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

Võimendusfunktsiooni enneaegne väljalülitamine:

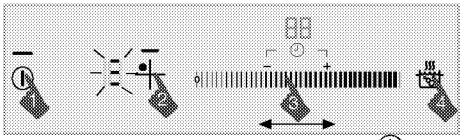
Võimenduse väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "♨".

Kiirkuumutus

Kiirkuumutus on funktsioon, mis hõlbustab toidu valmistamist. Seda saab kasutada lühiajaliseks kiireks kuumutamiseks. Kiirkuumutusfunktsioon on olemas kõigil keedualadel. Selle funktsiooni kasutamiseks võib määrata eelnevalt temperatuuritaseme.

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

Kiirkuumutusfunktsiooni valimine:



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

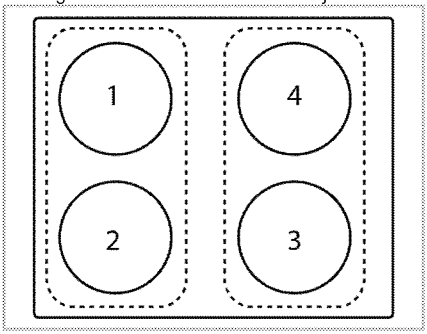
Tabel. Kiirkuumutusajad

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

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

Samal poolel kahe toiduvalmistamisala kasutamine üheaegselt

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



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

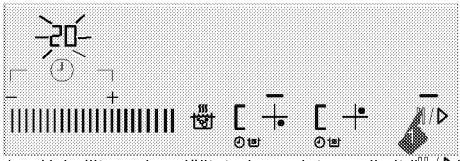
Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamine:

Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "".

Puhastuslukk

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

Puhastusluku rakendamine



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

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

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtegi klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit kuuldavale helisignaali, "/" tuli kustub ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.

Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt "/" seni, kuni **"C"** kuvatakse keedualade näidikutele.

Lapselukk

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

Lapseluku rakendamine

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

Lapselukk lülitub sisse ja klahvi "" tuli kustub.

Kui pärast lapseluku sisselülitamist vajutatakse mõnda klahvi, vilgub klahvi "" tuli.

Lapseluku väljalülitamine

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

» Lapselukk lülitub välja ja klahvi "" tuli kustub.

Klahvilukk

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

Klahviluku rakendamine

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

Klahvi "" tuli vilgub ja kõik keedualad lukustatakse.

Klahvilukku saab rakendada ainult **töörežiimis**. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv "". Muude klahvide puudutamisel hakkab vilkuma klahvi "" tuli, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud.
Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, ei saa pliiti uuesti sisse lülitada enne, kui klahvilukk on välja lülitatud.

Klahviluku väljalülitamine

1. Vajutage 2 sekundit klahvi "".

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

Taimeri funktsioon

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

Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Taimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi "".

Taimeri näidikule ilmub **"00"** ja keeduala näidikul hakkab vilkuma tähis "".

5. Valige soovitud aeg, puudutades "—"/"+".
   Saate pikalt puudutada "—" või "+" selleks, et liikuda edasi kiiremini.

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

Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.

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

Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.

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

Taimeri väljalülitamine

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

Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.
Taimerite väljalülitamiseks on kaks võimalust:

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

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

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

2-Taimeri väljalülitamiseks hoitakse sõrme 3 sekundit taimeriklahvil:

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

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

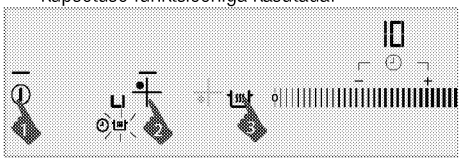
Automaatse küpsetuse funktsioon

Selle funktsiooni abil saate kiirelt küpsetada kolmel eri tasemel.

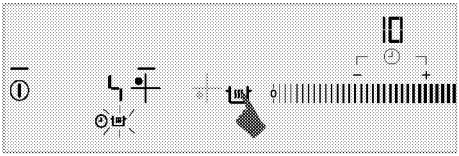
1. Soojas hoidmine
2. Kuumutamine
3. Praadimine

Automaatse küpsetuse funktsiooni aktiveerimine ilma taimeri seadistamiseta

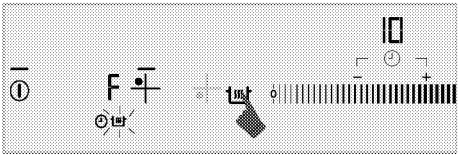
1. Lülitage funktsioon sisse, vajutades klahvi "".
2. Valige küpsetustsoon, mida soovite automaatse küpsetuse funktsiooniga kasutada.



3. Esimese vajutusega aktiveeritakse valitud küpsetustsoon soojas hoidmise tasemel. Ekraanil kuvatakse sümbol "".
4. Teise vajutusega aktiveeritakse valitud küpsetustsoon kuumutamise tasemel. Ekraanil kuvatakse sümbol "".



5. Kolmanda vajutusega aktiveeritakse valitud küpsetustsoon praadimise tasemel. Ekraanil kuvatakse sümbol "".



» Valitud küpsetustsoon hakkab tööle määratud automaatsel küpsetustasemel.

Automaatse küpsetuse funktsiooni aktiveerimine taimeri seadistamisega

1. Valige soovitud automaatse küpsetuse tase, vajutades selleks soovitud küpsetustsooni klahvi "".
2. Aktiveerige klahvi "" vajutamisega taimer.

» Ekraanil kuvatakse sümbolid **„00"** ja "".

3. Valige soovitud aeg, puudutades "—"/"+". Saate pikalt puudutada "—" või "+" selleks, et liikuda edasi kiiremini.

» Küpsetustsoon töötab kogu valitud ajavahemiku jooksul valitud automaatse küpsetuse tasemel.
» Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliidiplaat välja ning sellest annab märku helisignaal. Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Automaatse küpsetuse funktsiooni välja lülitamine

1. Automaatse küpsetuse funktsiooni tühistamiseks saate klahvi "" vajutamisega valitud küpsetustsooni täielikult välja lülitada.
2. Kui soovite, et küpsetustsoon töötaks teataval tasemel ning et automaatse küpsetuse funktsioon oleks välja lülitatud, määrake reguleerimisala puudutamisega soovitud temperatuuritase. Küpsetustsoon töötab edasi määratud temperatuuril. Kui taimer on eelnevalt seadistatud, ei tühistata määratud küpsetusaega ning küpsetamine toimub määratud temperatuuril selle aja jooksul.

Samal poolel (vasakul või paremal) olevaid küpsetustsoone ei saa samal ajal kasutada praadimistasemel ja suurima võimsuse tasemel. Tänu automaatse küpsetuse funktsiooni kaitsele ei saa te küpsetustsooni praadimisfunktsioonile seadistamise korral samal poolel (vasakul või paremal) asuvat teist küpsetustsooni seadistada suurima võimsuse funktsioonile. See kehtib ka vastupidise olukorra puhul.

Peatamisfunktsioon

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

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

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

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

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

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

Tööaja piirangud

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

Tabel 1. Tööaja piirangud

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

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

Ülekuumenemiskaitse

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

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

Pritsmetevastane süsteem

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

Võimsuse täpne seadistamine

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

Töömüra

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

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

Tõrkekoodid/hoiatusteated ja tõrgete põhjused

Tabel 2.

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

Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2. Kui teated "Fx" ja "Ex" jäävad püsivalt displeile, pöörduge volitatud teenindusse.

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

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

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

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

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

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

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

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

Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid. Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.
Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.
Kaltsiumiplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahl). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.
Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnale ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.

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

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

7 Probleemide lahendamine

Küpsetamise ajal tekivad veepiisad.

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

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

Toode ei tööta.

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

Keeduala näidikule ilmub tähis "–".

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

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

- Valitud keeduala kuumutusaeg võib olla läbi. >>> Võite määrata uue kuumutusaja või kuumutamise lõpetada.
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> Laske pliidil maha jahtuda.
- Miski võib olla puutapaneeli peal. >>> Eemaldage paneeli peal olev ese.

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

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

Jahutusventilaator töötab pärast pliidi väljalülitamist edasi.

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

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

Free Manuals Download Website

http://myh66.com

http://usermanuals.us

http://www.somanuals.com

http://www.4manuals.cc

http://www.manual-lib.com

http://www.404manual.com

http://www.luxmanual.com

http://aubethermostatmanual.com

Golf course search by state

http://golfingnear.com

Email search by domain

http://emailbydomain.com

Auto manuals search

http://auto.somanuals.com

TV manuals search

http://tv.somanuals.com