

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

**Вбудована**

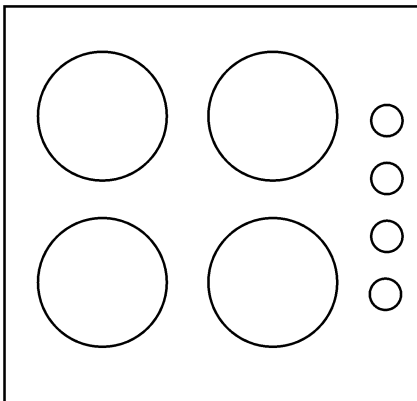
**варильна панель**

Посібник користувача

HII 64500 FHTX

## Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



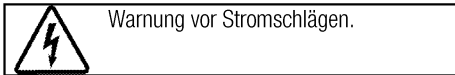
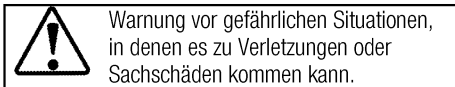
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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



---

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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

Allgemeine Sicherheit .....	4
Elektrische Sicherheit .....	4
Produktsicherheit .....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7
Sicherheit von Kindern .....	7
Altgeräte entsorgen .....	7
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	7

## **2 Allgemeine Informationen** **8**

Geräteübersicht .....	8
Technische Daten .....	8

## **3 Installation** **9**

Vor der Installation .....	9
Einbauen und Anschließen .....	10
Transport .....	12

## **4 Vorbereitungen** **13**

Tipps zum Energiesparen .....	13
Erste Inbetriebnahme .....	13
Erstreinigung des Gerätes .....	13

## **5 Bedienung Kochfeld** **14**

Allgemeine Hinweise zum Kochen .....	14
Kochfeld verwenden .....	16
Bedienfeld .....	16

## **6 Reinigung und Wartung** **23**

Allgemeine Hinweise .....	23
Kochfeld reinigen .....	23

## **7 Problemlösungen** **24**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### Produktsicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl

kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 14*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die

Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

### **Sicherheit von Kindern**

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem

sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

### **Altgeräte entsorgen**

#### **Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

#### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

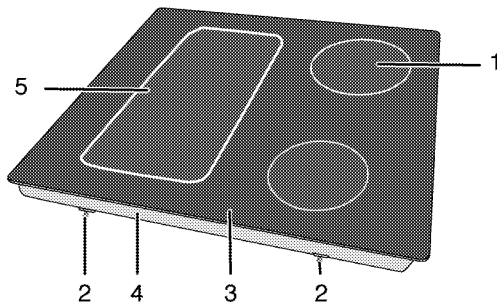
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |   |                      |   |                      |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 4 | Basisabdeckung       |
| 2 | Montageklemme        | 5 | Induktionskochplatte |
| 3 | Glaskeramikkochfeld  |   |                      |

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Sicherung	Minimum 16 A x 2
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05RR-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Kochzonen</b>	
Hinten links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	145mm
Leistung	1500/2200 W
Hinten rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/3700 W



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.



### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Anschlüsse sind Sache des Kunden.



#### GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



#### GEFAHR:

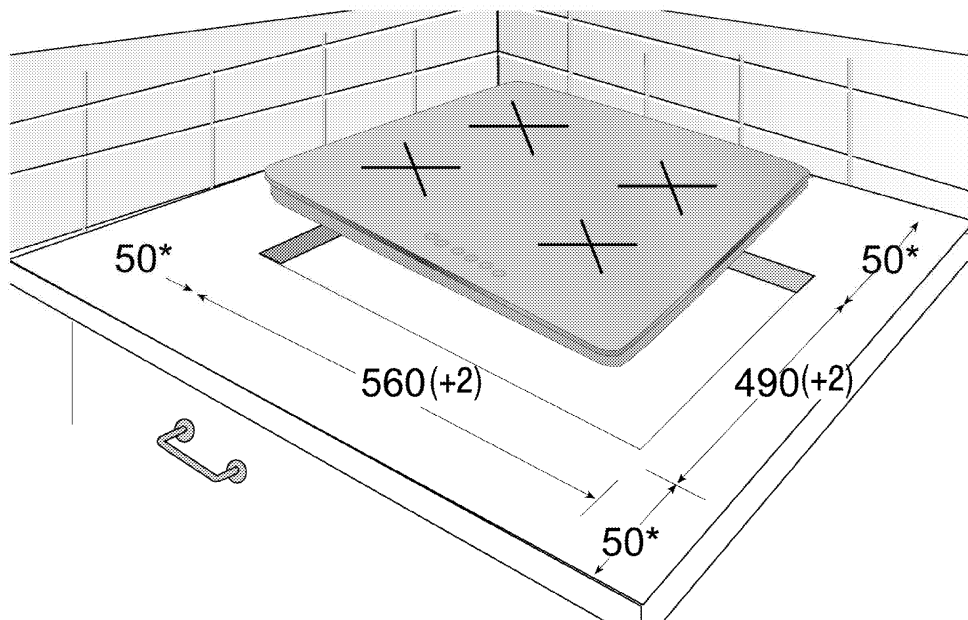
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

### Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (\*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



\* Minimum

## Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

### Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



#### GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



#### GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

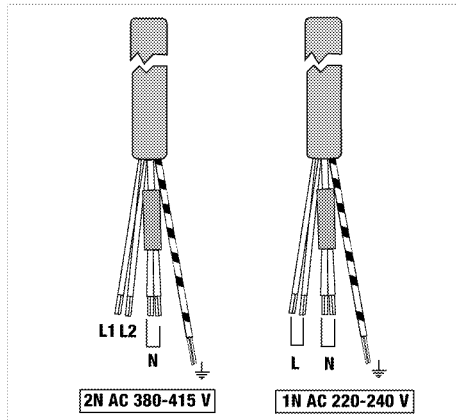
### Netzkabel anschließen

- Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3

mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

### Netzanschluss am Gerät :



- Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Erde)

- Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

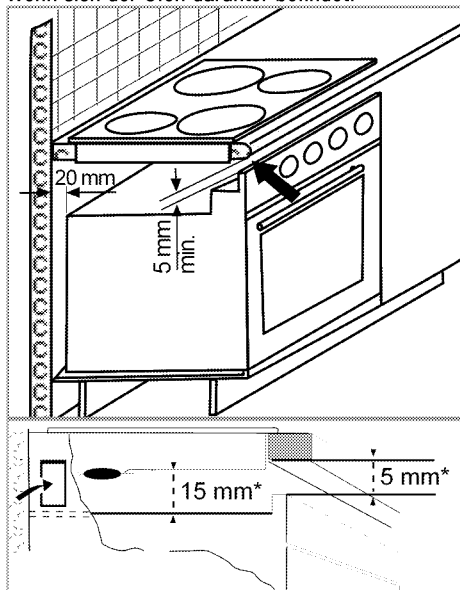
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Erde)

» oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Erde)

## Gerät installieren

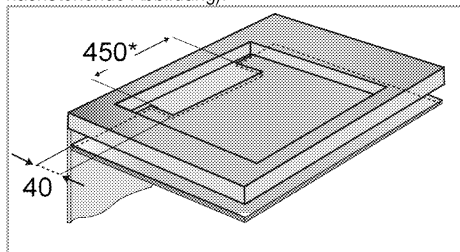
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



\* Minimum

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens  $180 \text{ cm}^2$  im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).

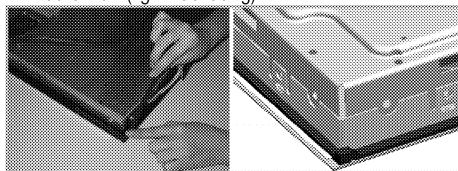


\* Minimum

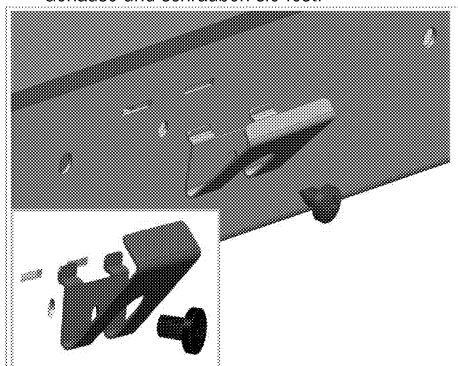
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.

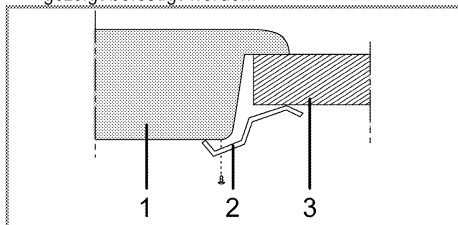
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Falls die Abmessungen der Arbeitsplatte ungeeignet sind, können 2 Montageklammern an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.

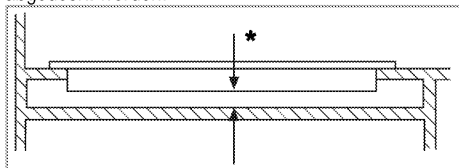


- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte



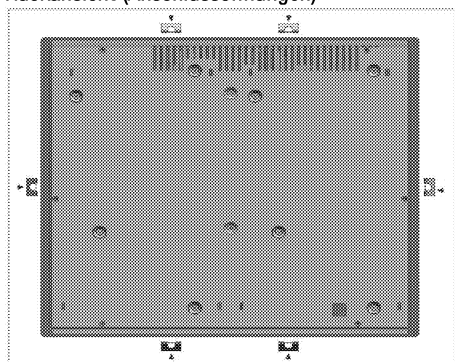
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



\* Minimum 15 mm

### Rückansicht (Anschlussöffnungen)



#### GEFAHR:

Verbindungsklemmen werden (am Kochfeld angebracht) mitgeliefert. Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

### Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

### Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



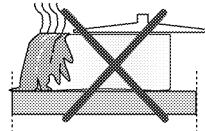
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

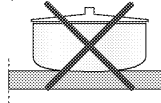
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Kochgeschirr wählen

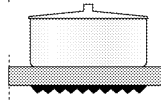
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

### Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

#### Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

## Kochgeschirrererkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Der Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L" -Symbol blinken abwechselnd.

## Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.



Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder den Ofen ausschalten.

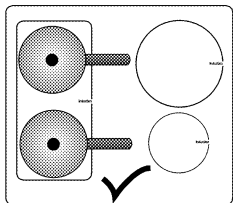


Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

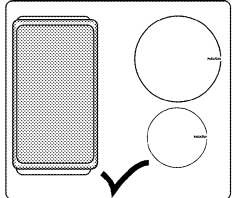
## Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
<p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Große Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.</li> </ul>	<p><b>Normale Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.</li> </ul>	<p><b>Kleine Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen)</li> <li>• Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.</li> </ul>

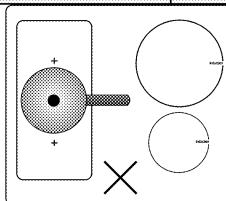
## Kochgeschirr auf der Breitkochzone verwenden



Sie können die Breitkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen.



Sie können die Breitkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.



Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Breitkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

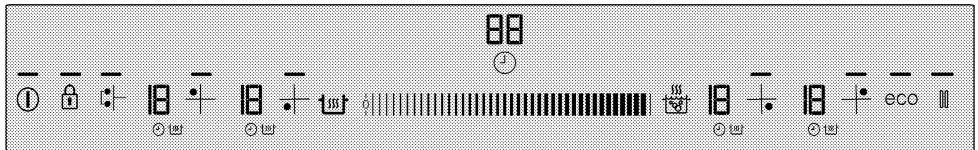
## Kochfeld verwenden



### GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

## Bedienfeld



### Spezifikationen



Einstellbereich (Temperaturstufe und Zeit)

— Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.



Ein-/Austaste



Tastensperre



Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)



Schnellheizen-Taste



Warmhalten-Taste



Stoptaste



Energiesparmodus-Taste



Breitkochzone-Auswahl taste



Kochzonenauswahl taste: Vorne links



Kochzonenauswahl taste: Hinten links



Kochzonenauswahl taste: Hinten rechts

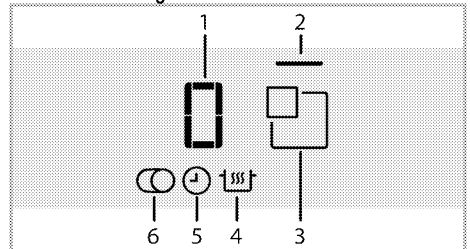


Kochzonenauswahl taste: Vorne rechts



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

### Kochzonenanzeige



- 1 Temperaturanzeige (0 – 19)
  - 2 Kochzonenlicht
  - 3 Kochzonenauswahl taste
  - 4 Warmhalten-Symbol (\*)
  - 5 Timer-Symbol
  - 6 Mehrsegment-Kochzone-Symbol (\*)
- \* Je nach Modell unterschiedlich.



Das Gerät wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.




Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.


### Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "1"-Taste am Bedienfeld.

Die Licht der "1"-Taste leuchtet auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.




 Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

 Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

### Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "⏻"-Taste am Bedienfeld. Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

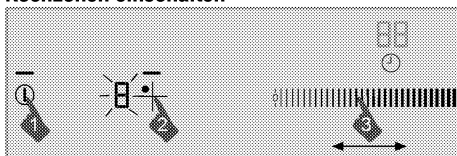
 Wenn das Symbol „H“ oder „h“ nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

### Restwärmeanzeige

Das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.


 Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

### Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Auswahl- und Leuchte der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol 0 erscheint auf der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.

 Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

### Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 19 aus.

### Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. 0 oder 00 erscheinen auf allen Anzeigen.

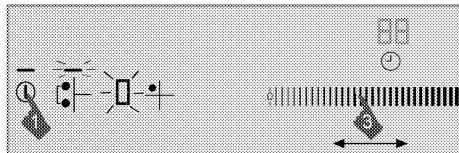
Das Symbol "⌚" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols

Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

### Breitkochzone einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahl- und Leuchte  
» 0 erscheint in der linken hinteren Kochzonenanzeige, die Leuchte der Breitkochzone blinkt.

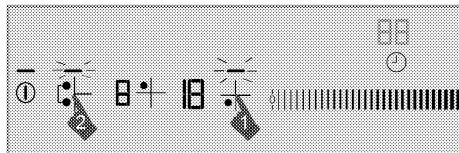


3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 19.

» Die Kochzone schaltet sich ein. Falls Sie eine andere Kochzone auswählen oder innerhalb 10 Sekunden keine weiteren Bedienschritte vornehmen, leuchtet die Anzeige der Breitkochzone dauerhaft.

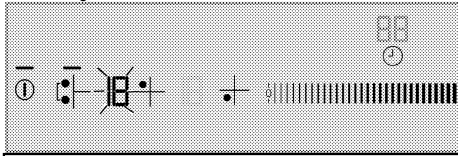
### Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzonen mit denselben Werten nutzen.



1. Wählen Sie eine der linken Kochzonen aus, während eine oder beide dieser Zonen arbeiten.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahl- und Leuchte  
» Die Temperaturstufe der zuvor ausgewählten Kochzone erscheint in der hinteren linken Kochzonenanzeige, die Anzeige der Breitkochzone blinkt.

» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der ausgewählten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken, nicht vor dem Kombinieren der Kochzonen ausgewählten, Kochzone werden ignoriert.



**i** Wenn Sie eine der Auswahltasten für die linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

» Wenn Sie die Temperatureinstellung später ändern möchten, berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste und aktivieren die Kochzone. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe über den Einstellbereich ein.

### Breitkochzone abschalten

Die Breitkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**  
Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. 0 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timeranzeige. Das Symbol "⌚" in der hinteren linken Kochzonenanzeige verschwindet.

3. **Durch Berühren des Symbols einer der linken Kochzonen**

Wenn Sie das Symbol einer der linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

4. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols.**

Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

### Turboheizen-Funktion

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

#### Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.

2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Berühren Sie die Taste "⌚".  
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

#### Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie die Taste "⌚", nachdem die Kochzone mindestens 20 Sekunden lang eingeschaltet war.

**i** Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

#### Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

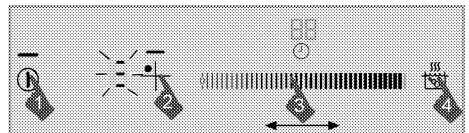
Durch Berühren der Taste "⌚" können Sie die Turboheizen-Funktion jederzeit abschalten.

### Schnellheizen

Die Schnellheizen-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Praktisch, wenn es einmal schnell gehen muss. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet. Diese Funktion können Sie nutzen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe zuvor auswählen.

**i** Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach Einschalten und Temperatureinstellung der Kochzone auswählen.

#### Schnellheizen-Funktion auswählen:



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "⌚".  
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit hoher Leistung (siehe nachstehende Tabelle). In der Kochzonenanzeige

leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.

- Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

**Tabelle:** Schnellheizen-Betriebszeiten

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Sekunden
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

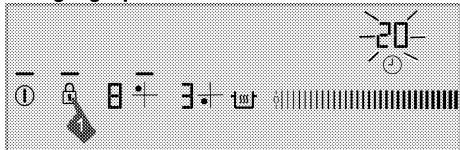
### Schnellheizen-Funktion abschalten:

Mit der Taste  schalten Sie die Schnellheizen-Funktion zu jedem beliebigen Zeitpunkt ab.


### Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten.

### Reinigungssperre einschalten



- Bei eingeschaltetem Kochfeld halten Sie die Taste  so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.

Das Tastensperre-Symbol leuchtet auf, über dem Uhrensymbol zählt ein Countdown von 20 abwärts. Mit Ausnahme der Taste  sind die Tasten am Bedienfeld während dieser Zeit nicht verfügbar.


### Reinigungssperre aufheben


Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.

### Kindersicherung


Im Bereitschaftsmodus können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

### Kindersicherung einschalten


- Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Taste  so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören. Die Kindersicherung schaltet sich ein, die

Anzeigeleuchte der Taste  leuchtet auf.



Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .

### Kindersicherung abschalten


- Bei aktiver Kindersicherung halten Sie die Taste  so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.
- » Die Kindersicherung schaltet sich aus, die

Anzeigeleuchte der Taste  erlischt

### Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im **Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.


### Tastensperre einschalten

- Zum Sperren des Bedienfeldes halten Sie die Taste  längere Zeit gedrückt.

Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. **Halten Sie die Taste weiter berührt, bis Sie zwei Signaltöne hintereinander hören.**

Die Anzeigeleuchte der Taste  blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.




Die Tastensperre lässt sich **nur im Betrieb** einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste .

Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die

Anzeigeleuchte der Taste  und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist.

Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

## Tastensperre ausschalten

1. Halten Sie die Taste " 2 Sekunden lang gedrückt.



Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die

Anzeigeleuchte der Taste " erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

## Timerfunktionen



Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

### Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste " ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltaasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste ".

00 erscheint auf der Timeranzeige, das Symbol " blinkt auf der Kochzonenanzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

Nach einer Weile leuchtet das bisher blinkende Symbol " permanent. Sobald das Symbol " dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.



Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.



Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.



Bei aktivem Timer wird lediglich die für die jeweilige Kochzone eingestellte Zeit auf der Timeranzeige dargestellt.

### Timer ausschalten


Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

## Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.



Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:


### 1 – Timer durch Nullstellen (00) der Timerdauer abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste ".
3. Vermindern Sie den Wert, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen, bis 00 auf der Timeranzeige erscheint.

Das Symbol " blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

### 2 – Timer durch 3 Sekunden langes Berühren der Timertaste abschalten:


1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste ".
3. Berühren Sie die Taste " etwa 3 Sekunden lang.

Das Symbol " blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

### Warmhalten (je nach Modell)


Mit dieser Funktion halten Sie Ihre Speisen nach dem Kochen warm. Die Warmhalten-Funktion können Sie auf zwei unterschiedliche Weise nutzen: Mit und ohne Timer.

### Warmhalten-Funktion ohne Timereinstellung einschalten

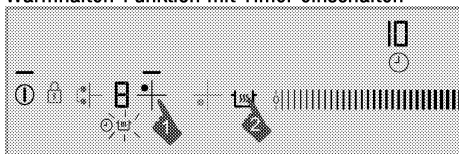
1. Wählen Sie eine aktive Kochzone, die Sie zum Warmhalten nutzen möchten.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste ".



Die Kochzone wird nun auf eine niedrige Temperaturstufe geschaltet.

Die Symbole " und **u** erscheinen auf der Kochzonenanzeige.

## Warmhalten-Funktion mit Timer einschalten



1. Wählen Sie zur Nutzung der Warmhalte-Funktion die gewünschte Kochzone, bei der Temperatur und Timer eingestellt wurden.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "⏸" (Keep Warm icon).

Nun erscheint das Symbol "⏸" auf der Kochzonenanzeige.

Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, bis der Timer abläuft. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochstelle auf eine niedrige Temperaturstufe um und beginnt mit dem Warmhalten. Das Symbol **u** erscheint auf der Kochzonenanzeige.

## Warmhalten-Funktion abschalten

1. Bei eingeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Nun können Sie die Warmhalten-Funktion durch Berühren der Taste "⏸" abschalten. Die Kochzone arbeitet mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperaturstufeneinstellungen weiter.
2. Bei abgeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Zum Abschalten der Warmhalten-Funktion stellen Sie nun die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

Die Kochzone arbeitet nun bei der von Ihnen neu eingestellten Temperatur.



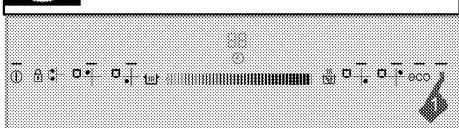
Sie können die Warmhalten-Funktion auch abschalten, indem Sie die Taste "⏸" berühren und das Kochfeld dabei komplett ausschalten.

## Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche laufenden Funktionen des Kochfeldes (**mit Ausnahme des Timers**) eine bestimmte Zeit lang unterbrechen.



Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "⏸".

Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "⏸" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

## Eco-Modus

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche Kochzonen auf eine niedrigere Leistungsstufe umschalten.



Der Energiesparmodus kann nur bei aktiven Kochzonen aktiviert werden.

1. Berühren Sie die Taste "eco" im laufenden Betrieb der Kochzone.

» Die aktive Zone wird in den Energiesparmodus geschaltet, ihre Leistungsstufe halbiert sich.

## Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

**Funktionsweise:** Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Durch das Induktionsmerkmal erkennt jede Kochzone den Durchmesser des darauf platzierten Kochgeschirrs. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

## Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

**Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung**

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunde
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Turboheizen-Funktion	10 Minuten

**Überhitzungsschutz**

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

**Überlaufsicherheitssystem**

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ im Display.

**Präzise Leistungseinstellungen**

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen (Wasser, Milch) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

**Betriebsgeräusche**

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.




- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.

- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektrik kühlt, gibt Geräusche aus.

**Fehlercodes, Warmmeldungen und Ursachen**

**Tabelle 2:**

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Zwei oder mehr Tasten gedrückt oder übergelaufene Lebensmittel auf den Tasten.	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Zone.	Symbol „L“ leuchtet auf	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler.	„Fx***“-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„EX***“-Symbol leuchtet	Kochzonenanzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler.	F3-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„EX***“-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
x**: „1, 2, ... 9“		

	Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls die Meldungen „Fx“ und „Ex“ ständig angezeigt werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
	Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein „E“-Fehlercode wird ausgegeben. Ein Signalton erklingt.
	Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## 7 Problemlösungen

### **Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.**

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

### **Nun erscheint das Symbol "L" auf der Kochzonenanzeige.**

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

### **Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.**

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

### **Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.**

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

### **Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.**

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.





## Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

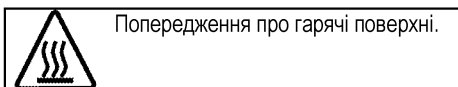
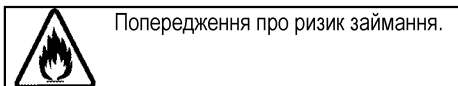
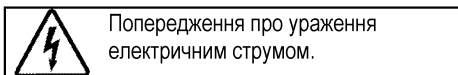
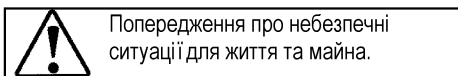
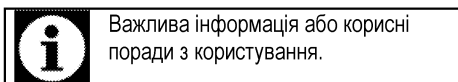
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передасте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

### Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



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

**1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4**

Загальні правила техніки безпеки .....	4
Електрична безпека .....	4
Безпека виробу .....	5
Призначення .....	7
Захист дітей .....	7
Утилізація старого приладу .....	7
Утилізація пакувальних матеріалів .....	7

**2 Загальна Інформація 8**

Огляд .....	8
Технічні характеристики .....	8

**3 Установка 9**

До початку установки .....	9
Встановлення та підключення .....	10
Утилізація старого приладу .....	12

**4 Підготовка 13**

Поради щодо збереження електроенергії .....	13
Початок використання .....	13
Початкове очищення виробу .....	13

**5 Правила експлуатації варильної панелі 14**

Загальна інформація щодо приготування .....	14
Використання варильних панелей .....	16
Панель управління .....	16

**6 Догляд і технічне обслуговування 24**

Загальна інформація .....	24
Чистка варильної панелі .....	24

**7 Пошук та усунення несправностей 25**

## **1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища**

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не

уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу

без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для

цього вимкніть домашній запобіжник.

- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

- Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
  - Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
  - Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
  - Після використання вимкніть нагрівальний елемент за допомогою регулятора; не варто покладатися на датчик посуду.
  - Не кладіть на варильні поверхні металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
  - Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
  - Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Перевіряйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.
  - Конфорки оснащено індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Рекомендації щодо вибору посуду див. *Загальна інформація щодо приготування, стор. 14.*
  - Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
  - В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.
- Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.
- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.

- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

#### Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.

#### Захист дітей

- Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.

#### Утилізація старого приладу

**Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів**



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

#### **Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)**

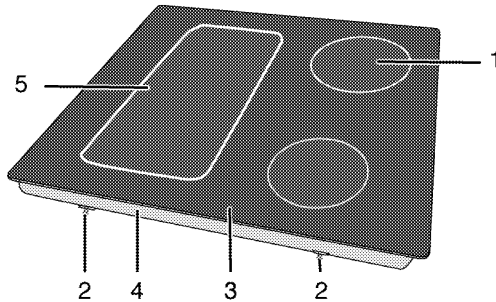
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

#### **Утилізація пакувальних матеріалів**

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

## 2 Загальна Інформація

### Огляд



- |   |                         |   |                         |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Індукційна зона нагріву | 4 | Основна кришка          |
| 2 | Монтажний затискач      | 5 | Індукційна зона нагріву |
| 3 | Склокерамічна поверхня  |   |                         |

### Технічні характеристики

Напруга/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	макс. 7200 Вт
Запобіжник	мін. 16 А x 2
Тип кабелю/переріз	H05RR-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	55 мм/580 мм/510 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
<b>Конфорки</b>	
Задній лівий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	180 мм
Живлення	1800/3000 Вт
Передній лівий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	180 мм
Живлення	1800/3000 Вт
Передній правий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	145мм
Живлення	1500/2200 Вт
Задній правий	<b>Індукційна зона нагріву</b>
Розмір	210 мм
Живлення	2000/3700 Вт



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.



### 3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

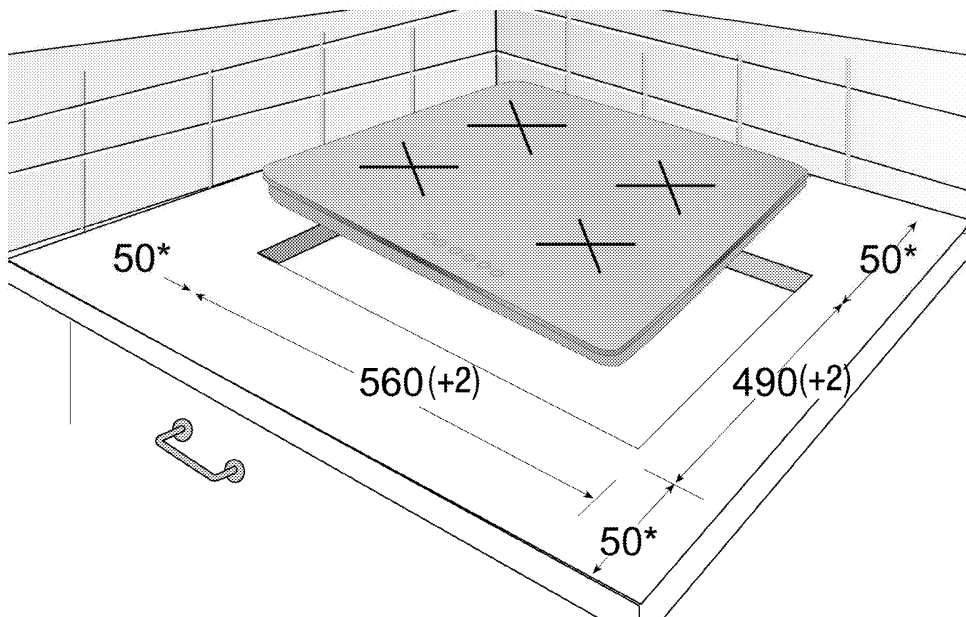
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- (\*) За необхідності встановлення надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкцій його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Зніміть пакувальні матеріали і транспортні фіксатори.
- Використовувати поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Робочу поверхню слід вирівняти й закріпити горизонтально.
- Виріжте отвір для варильної панелі в робочій поверхні відповідно до габаритів для встановлення.

#### До початку установки

Варильна панель призначена для встановлення в робочій поверхні, які є в продажу. Між пристроєм і



\* мін.

## Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.



Не встановлюйте варочну панель у місцях з гострими краями чи кутами. Склокерамічна поверхня може розбитися!

### Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як вказано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установаки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або гнати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Паспортна табличка знаходиться на задній частині корпусу пристрою.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

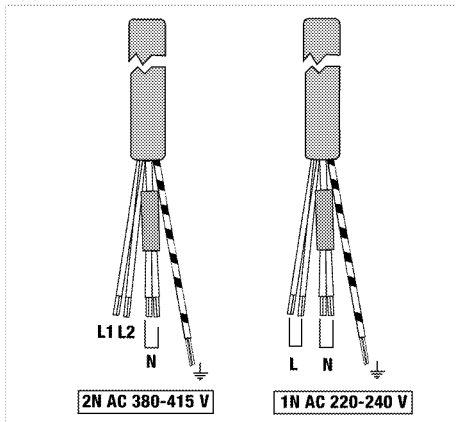
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!


### Під'єднання кабеля електроживлення

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

#### Якщо кабель входить до комплекту постачання:

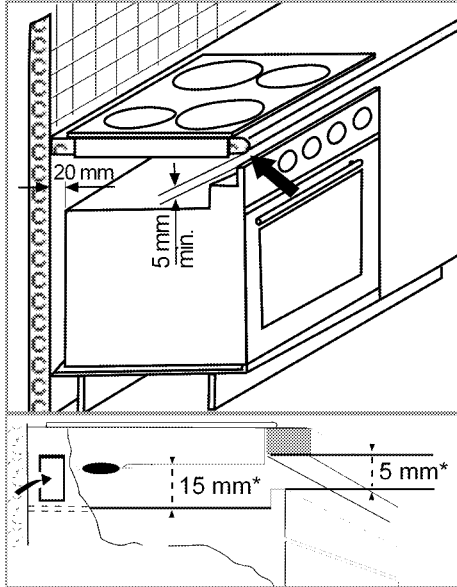


2. У разі однофазного підключення дроти слід під'єднувати, як показано нижче:
  - Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
  - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
  - Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)
3. Для двофазної мережі слід виконати такі з'єднання:
  - Коричневий кабель = L1 (Фаза 1)
  - Чорний кабель = L2 (Фаза 2)
  - Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)

- Зелений/жовтий кабель = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (земля)
- » або
- Чорний кабель = L1 (Фаза 1)
- Сірий кабель = L2 (Фаза 2)
- Блакитний/Коричневий кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (земля)

### Встановлення виробів

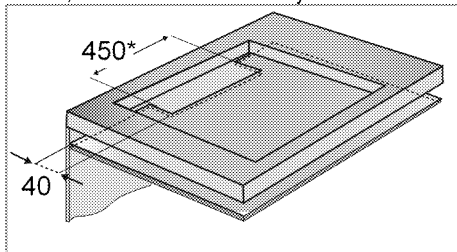
#### Якщо духова шафа розташована внизу:



\* мін.

#### Якщо дошка розташована нижче:

На задній стінці меблів необхідно залишити вентиляційний отвір діаметром не менш ніж 180 см,<sup>2</sup> як показано на малюнку нижче.



\* мін.

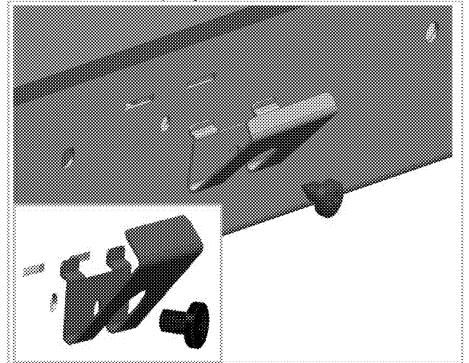
Встановлюючи індукційну варильну панель, розташуйте виріб паралельно поверхні, на яку здійснюється встановлення. Крім того, щоб запобігти затіканню рідини між виробом і

стілницею, під ті частини варильної панелі, яка контактує зі стільницею, покладіть ущільнювальну прокладку, як описано нижче.

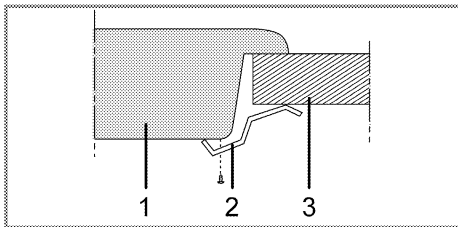
1. Підготуйте поверхню стільниці, як показано на малюнку.
2. Перевернувши варильну панель, розташуйте її на рівній поверхні.
3. Під час установки варильної панелі по периметру її нижньої поверхні слід підкласти ущільнювальну прокладку, яка входить до комплекту постачання, як показано на малюнку.



4. Закрепите монтажные пружины, вставив их в отверстия в нижнем кожухе и завинтив, как показано на рисунке.



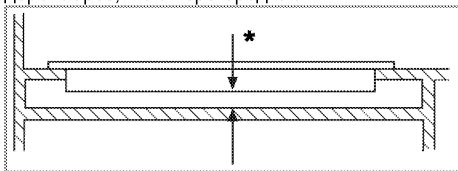
5. Поставте варильну панель на стільницю та вирівняйте її.
6. Варочная панель, размещенная на рабочей поверхности, легко крепится при помощи зажимов. Если размеры рабочей и варочной поверхностей не соответствуют друг другу, можно воспользоваться двумя монтажными зажимами с передней стороны изделия, как показано на рисунке.



- 1 Варильна панель
- 2 Монтажний затискач
- 3 Стільниця

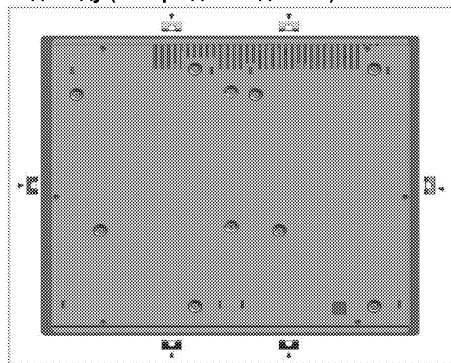
**i** Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відокремити полицю внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану духову шафу.

Наприклад, якщо можна торкнутися знизу до виробу, встановленому на висувну шухляду, доступ до цієї частини необхідно закрити дерев'яною перегородкою.



\* мін. 15 мм

### Вид ззаду (отвори для з'єднання)



### НЕБЕЗПЕЧНО:

Монтажні затискачі буде вставлено у варильну поверхню. Під'єднання до різних отворів не є вдалою практикою з точки зору безпеки, адже може спричинити пошкодження газової та електричної систем.

### Остання перевірка

1. Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку й увімкніть запобіжник пристрою.
2. Перевірте роботу функцій.

### Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

## 4 Підготовка

### Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Розморозьте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каструлі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каструлі. Обирайте для страв каструлі правильного розміру. Більші каструлі потребують більше електроенергії.
- Готуючи на електричних варильних панелях, використовуйте каструлі з плоским дном. Каструлі з товстим дном забезпечують кращу теплопровідність. Використовуючи його, можна зберегти до 1/3 електроенергії.
- Контейнери й каструлі мають бути сумісними з конфорками. Дно контейнера чи каструлі має бути не менше за конфорку.
- Підтримуйте чистоту зон нагрівання та дна каструль. Бруд зменшить теплопровідність між зоною нагрівання та дном каструлі.

### Початок використання Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.

Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

## 5 Правила експлуатації варильної панелі

### Загальна інформація щодо приготування



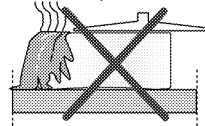
Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд. Негайно очистіть із поверхні випадково розплавлені рештки цих матеріалів. У посуді з вицезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.  
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

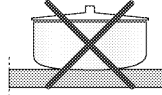
Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

### Вибір каструлі

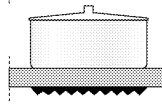
- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подряпають поверхню.



Проліті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.



Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.



Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном. Вони нагріваються більш швидко й рівномірно.

### До індукційних варильних панелей застосовуйте лише придатний для них посуд.

#### Перевірка каструлі

Перевірте придатність каструлі для індукційної варильної панелі таким чином:

1. Каструля є придатною, якщо її дно утримує магніт.
2. Каструля є придатною, якщо символ "♻️" не блимає, коли ви встановлюєте каструлю на зону нагрівання та вмикаєте варильну панель.

Можна використовувати каструлі зі сталі, тефлону чи алюмінію зі спеціальними магнітним дном і попереджувальними етикетками з інформацією про те, що посуд придатний для індукційної варильної панелі. Не можна використовувати склокерамічний посуд, каструлі та посуд із нержавіючої сталі з немагнітним алюмінієвим дном.

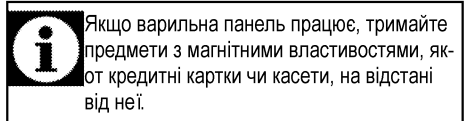
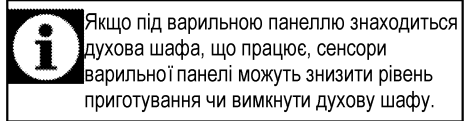
## Система розпізнавання-концентрування каструлі

На індукційній варильній панелі нагрівається лише частина зони нагрівання, вкрита посудом. Šī sistēma atpazīst trauka arakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Приготування припиняється, якщо в його процесі зняти посуд із зони нагрівання. Вибрана зона нагрівання та символ "☐" блимають по чергово.

### Безпека використання

Не обирайте високі рівні нагрівання при використанні каструлі з покриттям, яке не пригорає (тефлон), без олії чи з незначною її кількістю.

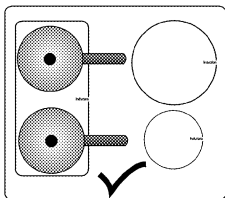
Не кладіть на варильну панель металеві предмети (виделки, ножі чи кришки кастрюль), оскільки вони можуть нагрітися. Не готуйте страви в алюмінієвій фользі. Не кладіть продукти, обгорнуті алюмінієвою фольгою, на зону нагрівання.



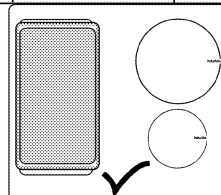
## Вибір зони нагрівання, придатної для посуду

Велика зона нагрівання	Середня зона нагрівання	Мала зона нагрівання
<p>Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Велика зона нагрівання</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматично підлаштовується під каstrюлю.</li> <li>Рівномірно розподіляє енергію.</li> <li>Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування таких страв, як великі тонкі млинці чи великі тонкі або дуже тонкі шматки риби.</li> </ul>	<p><b>Середня зона нагрівання</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматично підлаштовується під каstrюлю.</li> <li>Рівномірно розподіляє енергію.</li> <li>Забезпечує рівномірний розподіл тепла. Для приготування будь-яких страв.</li> </ul>	<p><b>Мала зона нагрівання</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Для повільного приготування (соуси, креми)</li> <li>Для приготування невеликих порцій або порцій, розрахованих на певну кількість людей.</li> </ul>

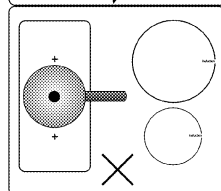
## Використання посуду на великій зоні нагріву



Ви можете використовувати велику зону нагріву по половинкам окремо, як задню ліву або передню ліву зону нагріву.



Велику зону нагріву можна використати для великого посуду.



Посуд має накрити обидва центри великої зони нагріву. Не використовуйте зону нагріву в інший спосіб.

## Використання варильних панелей



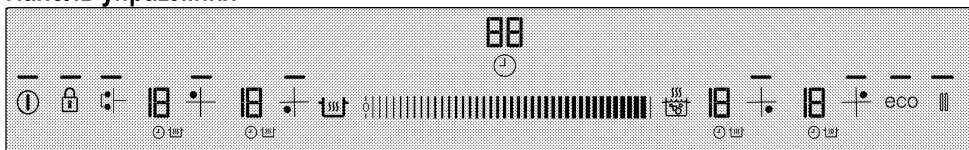
### НЕБЕЗПЕЧНО:

Стежте, щоб предмети не падали на варильну панель. Навіть маленькі предмети (наприклад, сільничка) можуть пошкодити варильну панель.

Не користуйтеся варильними панелями з тріщинами. Вода може потрапити в тріщини та призвести до короткого замикання.

Якщо поверхня пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), відразу вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

## Панель управління



### Технічні характеристики



Область регулювання (рівня нагрівання та налаштування часу)



Індикатор роботи відповідної клавіші



Клавіша увімкнення/вимкнення



Клавіша увімкнення/вимкнення таймера



Клавіша швидкого нагрівання / швидкого розігріву



Клавіша функції підтримки в нагрітому стані



Клавіша "стоп"



Клавіша економного режиму



Кнопка вибору великої зони нагріву



Клавіша вибору передньої лівої зони нагрівання



Клавіша вибору задньої лівої зони нагрівання



Клавіша вибору задньої правої зони нагрівання

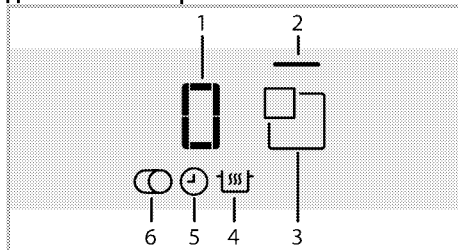


Клавіша вибору передньої правої зони нагрівання



Схеми й малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд дисплеїв і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.

### Дисплей зони нагрівання



- 1 Індикатор температури (рівень нагрівання 0 ... 19)
  - 2 Індикатор зони нагрівання
  - 3 Клавіша вибору зони нагрівання
  - 4 Символ функції підтримки в нагрітому стані (\*)
  - 5 Символ таймера
  - 6 Символ зони нагрівання з кількома сегментами (\*)
- \* Залежить від моделі.



Керування цим пристроєм здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна виконувана операція сенсорної панелі управління підтверджується звуковим сигналом.



Утримуйте панель управління в чистому й сухому стані. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.



## Вмикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші "ⓘ" на панелі управління.

Увімкнеться індикатор клавіші "ⓘ". Варильна панель готова до використання.



Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.



Якщо будь-яку клавішу (клавішу "🔒") натиснути протягом тривалого часу, варильна панель автоматично вимкнеться з міркувань безпеки.

## Вимкання варильної панелі

1. Торкніться клавіші "ⓘ" на панелі управління.

Варильна панель вимкнеться й повернеться до режиму очікування.



Символи "Н" або "h", які відображаються на дисплеї зони нагрівання після вимкнення варильної панелі, означають, що зона нагрівання все ще гаряча. В такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

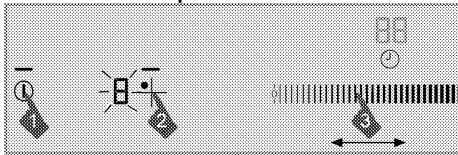
## Індикатор залишкового тепла

Символ "Н", який з'являється на дисплеї зони нагрівання, означає, що варильна панель все ще гаряча й може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ "h", який означатиме зниження температури.



У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не увімкнеться й не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

## Вмикання зон нагрівання:



1. Торкніться клавіші "ⓘ", щоб увімкнути варильну панель.
2. Торкніться клавіші вибору зони нагрівання, яку хочете увімкнути.

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "0", й увімкнеться індикатор відповідної зони нагрівання.



Варильна панель автоматично перемкнеться в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

## Налаштування рівня нагрівання

Торкнувшись області регулювання чи ковзаючи по ній пальцем, налаштуйте рівень нагрівання на значення між "0" і "19".

## Вмикання зон нагрівання:

Зону нагрівання можна вимкнути в три різні способи:

1. **Знизивши рівень нагрівання до "0"**  
Ви можете вимкнути зону нагрівання, знизивши рівень нагрівання до "0".
2. **Використавши можливість вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера**

По завершенні встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На всіх дисплеях відобразиться "0" або "00".

Символ "ⓘ" зникне з дисплея варильної панелі.

По завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути його, торкніться будь-якої клавіші на панелі управління.

3. **Торкнувшись й утримуючи символ відповідної зони нагрівання протягом 3 секунд**

Торкніться й утримуйте символ зони нагрівання, яку хочете вимкнути, протягом 3 секунд.

## Увімкнення великої зони нагріву

1. Увімкніть варильну панель, торкнувшись кнопки "ⓘ".
2. Торкніться кнопки вибору великої зони нагріву » На дисплеї лівої задньої зони нагріву з'явиться 0, і почне блимати індикатор великої зони нагріву.



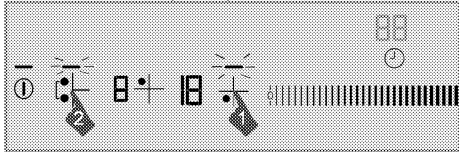
3. Щоб установити потрібний рівень температури в діапазоні від 0 до 19, торкніться зони регулювання або проведіть по ній пальцем.

» Зона нагріву почне працювати. Якщо буде обрано іншу зону нагріву, або якщо протягом 10 секунд не буде здійснено жодних дій, індикатор

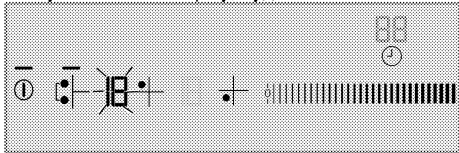
великої зони нагріву почне світитися сталим світлом.

### Увімкнення великої зони нагріву під час роботи однієї або обох лівих зон нагріву

Під час роботи однієї або обох лівих зон нагріву ви можете сполучити обидві зони нагріву, увімкнувши велику зону нагріву. Таким чином, ви зможете використати більшу зону нагріву майже з такими самими параметрами.



1. Виберіть одну з лівих зон нагріву, в той час як працюють одна або обидві ліві зони нагріву.
2. Торкніться кнопки вибору великої зони нагріву  
» На дисплеї лівої задньої зони нагріву з'явиться значення температури попередньо обраної зони нагріву, і почне блимати індикатор великої зони нагріву.  
» Сполучені зони нагріву продовжать працювати зі значеннями температури й таймера (за наявності) обраної вами лівої зони нагріву. Значення лівої зони нагріву, яку не було обрано перед сполученням зон нагріву, буде скасовано.



**i** Якщо ви торкнетесь кнопок вибору однієї з лівих зон нагріву, в той час як велика зона нагріву активна, зони нагріву розділяться й вимкнуться.

» Щоб змінити значення температури на більш пізній стадії, торкніться кнопки вибору великої зони нагріву й увімкніть зону нагріву. Установіть потрібне значення температури в зоні регулювання.

### Вимкнення великої зони нагріву

Велику зону нагріву можна вимкнути 4 різними способами:

1. **Зниженням рівня температури до «0»**  
Ви можете вимкнути велику зону нагріву, знизивши рівень температури до «0».
2. **Використанням вимкнення за допомогою функції таймера для великої зони нагріву**

Після спливання визначеного часу таймер вимкне велику зону нагріву. На дисплеї лівої зони нагріву

з'явиться **0**, а на дисплеї таймера з'явиться **00**.

Символ "⌚" на дисплеї лівої задньої зони нагріву зникне.

### 3. Торканням символу будь-якої з лівих зон нагріву

Якщо ви торкнетесь символу будь-якої з лівих зон нагріву, в той час як велика зона нагріву активна, зони нагріву розділяться й вимкнуться.

### 4. Торканням символу великої зони нагріву протягом 3 секунд.

Якщо ви торкнетесь символу великої зони нагріву протягом 3 секунд, зона нагріву вимкнеться.

### Функція високої потужності (прискореного розігріву)

Для швидкого нагрівання ви можете застосувати функцію прискореного розігріву. Проте, не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

### Прямий вибір функції прискореного розігріву:

1. Торкніться клавіші "⌚", щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.
3. Торкніться клавіші "⚡".

Вибрана зона нагрівання працюватиме на максимальній потужності, а на її дисплеї блиматимуть 3 індикатори відповідно. Після закінчення часу прискореного розігріву зона нагрівання вимикається.

### Вибір функції прискореного розігріву, коли зона нагрівання активна:

1. Торкніться клавіші "⚡" після того, як зона нагрівання пропрацює щонайменше 20 секунд на певному рівні.

**i** Зона нагрівання завершить роботу протягом щонайменш 20 секунд на вибраному рівні.

2. Вибрана зона нагрівання працюватиме на максимальній потужності, а на її дисплеї блиматимуть 3 індикатори відповідно. Коли час швидкого нагрівання завершиться, зона нагрівання перемкнеться на встановлений рівень нагрівання, й відобразитиметься лише обране значення температури.

## Передчасне вимкнення функції прискореного розігріву:

Торкніться клавіші "☺", щоб вимкнути функцію прискореного розігріву у будь-який час за бажанням.

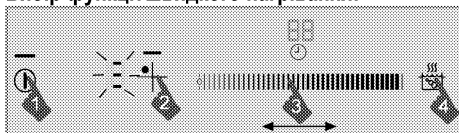
## Швидке нагрівання

Швидке нагрівання є функцією, яка полегшує приготування їжі. Її можна використовувати для короткочасного прискореного нагрівання. Функцією швидкого нагрівання оснащені всі зони нагрівання. Цю функцію можна задіяти, заздалегідь налаштувавши рівень температури.



Функцію швидкого нагрівання можна налаштувати протягом 20 секунд після увімкнення зони нагрівання і встановлення потрібного рівня температури.

## Вибір функції швидкого нагрівання:



1. Торкніться клавіші "ⓘ", щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.
3. Установіть потрібний рівень нагрівання, торкнувшись області налаштування чи ковзаючи по ній пальцем.
4. Торкніться клавіші "☺".  
Обрана зона нагрівання працюватиме на великій потужності протягом певного періоду часу (див. таблицю). На дисплеї зони нагрівання відповідно увімкнуться 3 індикатори та відобразиться встановлене значення температури.
5. Коли час швидкого нагрівання завершиться, зона нагрівання переключиться на встановлений рівень температури, й відобразатиметься лише обране значення температури.

Таблиця: Час роботи функції швидкого нагрівання

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в секундах)
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30

5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

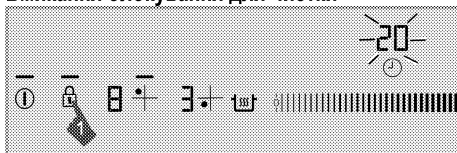
## Вимкнення функції швидкого нагрівання:

Торкніться клавіші "☺", щоб вимкнути функцію швидкого нагрівання у будь-який час.

## Блокування для чистки

Блокування для чистки запобігає функціонуванню всіх клавіш на панелі управління протягом 20 секунд, аби користувач мав можливість зробити швидке прибирання під час роботи варильної панелі.

## Вмикання блокування для чистки



1. Коли варильна панель увімкнена, натисніть й утримуйте клавішу "🔒", доки не почуєте **одинарний звуковий сигнал**.

Увімкнеться індикатор блокування для чистки, а на дисплеї з годинником варильної панелі почнеться зворотний відлік з 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна клавіша, крім клавіші "ⓘ".

## Вимкнення блокування для чистки

Щоб вимкнути блокування для чистки, не треба натискати жодної клавіші. Через 20 секунд прозвучить сигнал, вимкнеться індикатор блокування клавіш й, автоматично, блокування для чистки.


## Блокування від дітей

На період, коли варильна панель перебуває у режимі очікування, можна встановити захист від

вимкання дітьми зон нагрівання. Вмикання та вимкання блокування від дітей можливе лише в режимі очікування.

### Вмикання блокування від дітей

1. Коли варильна панель перебуває в режимі очікування, натисніть й утримуйте клавішу "🔒", доки не почуєте **два звукові сигнали**. Увімкнеться блокування від дітей, а індикатор клавіші "🔒" вимкнеться.

 Якщо в режимі блокування від дітей натиснути будь-яку клавішу, індикатор клавіші "🔒" почне блимати.

### Вимкання блокування від дітей

1. Коли блокування від дітей увімкнене, натисніть й утримуйте клавішу "🔒", доки не почуєте **одинарний звуковий сигнал**.
- » Блокування від дітей та індикатор клавіші "🔒" вимкнуться.

### Блокування клавіш


Блокування клавіш дає змогу запобігти випадковій зміні налаштувань **під час роботи варильної панелі**.

### Вмикання блокування клавіш

1. Торкніться й утримуйте клавішу "🔒" протягом певного часу, щоб заблокувати панель управління.

Спершу прозвучить один сигнал. Це означає, що варильна панель перемкнулася в режим **блокування для чистки**. **Продовжуйте утримувати клавішу, не забираючи з неї пальця, поки не почуєте два послідовні сигнали**.

Індикатор клавіші "🔒" почне блимати, й усі зони нагрівання будуть заблоковані.

 Блокування клавіш можливе тільки у **робочому режимі**. У режимі блокування клавіш функціонуватиме лише клавіша "⏸". При натисканні інших клавіш індикатор клавіші "🔒" блиматиме на позначення того, що блокування клавіш увімкнене. Якщо ви вимкнете варильну панель в режимі блокування клавіш, режим буде активований при наступному увімкненні варильної панелі.

### Вимкнення блокування клавіш

1. Натисніть й утримуйте клавішу "🔒" протягом 2 секунд. Операцію буде підтверджено звуковим сигналом.

Індикатор клавіші "🔒" вимкнеться, а панель управління буде розблокована.

### Функція таймера

Ця функція спрощує приготування їжі. Під час процесу приготування буде відсутня необхідність у нагляді за духовою шафою. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.


### Вмикання таймера


1. Торкніться клавіші "⏸", щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.
3. Установіть потрібний рівень нагрівання, торкнувшись області налаштування чи ковзаючи по ній пальцем.
4. Торкніться клавіші "⌚", щоб увімкнути таймер.


На дисплеї таймера відобразиться "**00**", а на дисплеї зони нагрівання почне блимати символ "⌚".


5. Установіть потрібний час, торкнувшись області налаштування чи ковзаючи по ній пальцем.

Символ "⌚" певний час блиматиме та згодом світлитиметься безперервно. Безперервне підсвічування символу "⌚" означає, що функція увімкнена.

 Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.

 Повторіть вищезазначені процедури для інших зон нагрівання, для яких хочете налаштувати таймер.

 Таймер не можна налаштувати, якщо не обрано зону нагрівання та значення температури зони нагрівання.

 Якщо таймер увімкнено, на його дисплеї з'явиться лише встановлений час для обраної зони нагрівання.

### Вимкнення таймера

По завершенні встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить попереджувальний сигнал.

Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку клавішу.

### Завчасне вимикання таймерів

У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель працюватиме при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.

Ви можете вимкнути таймер у два різні способи:

#### 1 – Вимикання таймера шляхом зниження його налаштувань до "00" :

1. Оберіть зону нагрівання, яку хочете вимкнути.
2. Торкніться клавіші "⌚", щоб вибрати таймер відповідної зони нагрівання.
3. Торкнувшись області налаштування чи ковзаючи по ній пальцем, зменшіть значення, доки на дисплеї таймера не відобразиться "00".

На дисплеї зони нагрівання певний час блиматиме символ "⌚", потім він вимкнеться **остаточно**, а таймер буде скасовано.

#### 2 – Вимикання таймера шляхом натискання клавіші таймера протягом 3 секунд:

1. Оберіть зону нагрівання, яку хочете вимкнути.
2. Торкніться клавіші "⌚", щоб вибрати таймер відповідної зони нагрівання.
3. Торкніться й утримуйте клавішу "⌚" протягом 3 секунд.

На дисплеї зони нагрівання певний час блиматиме символ "⌚", потім він вимкнеться **остаточно**, а таймер буде скасовано.

### Функція підтримки в нагрітому стані (за наявності)

Ця функція призначена для підтримки страв у нагрітому стані по завершенні процесу приготування. Функцію підтримки в нагрітому стані можна використовувати в два різні способи: з і без налаштування таймера.

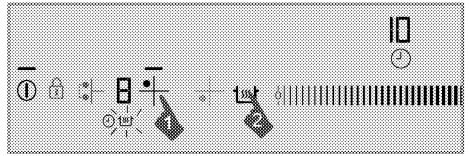
#### Активція функції підтримки в нагрітому стані без налаштування таймера

1. Оберіть зону нагрівання, для якої встановлений певний рівень нагрівання та яку ви хочете використати для підтримки їжі в нагрітому стані.
2. Торкніться клавіші "⌚", щоб увімкнути функцію підтримки в нагрітому стані для відповідної зони нагрівання.



Зона нагрівання продовжить працювати при низькій температурі.  
На дисплеї зони нагрівання відобразяться символи "⌚" та "u".

#### Активція функції підтримки в нагрітому стані шляхом налаштування таймера



1. Оберіть зону нагрівання, для якої встановлений певний рівень нагрівання й таймер і яку ви хочете використати для підтримки їжі в нагрітому стані.
2. Торкніться клавіші "⌚", щоб увімкнути функцію підтримки в нагрітому стані для відповідної зони нагрівання.

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "⌚".

Зона нагрівання продовжить працювати при налаштованій температурі протягом встановленого часу. Коли час вийде, вона перемкнеться на функцію підтримки в нагрітому стані й почне працювати при низькій температурі. На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "u".

### Вимикання функції підтримки в нагрітому стані

1. Якщо таймер увімкнено, оберіть зону нагрівання, для якої активовано функцію підтримки в нагрітому стані. Торкніться клавіші "⌚", щоб вимкнути функцію підтримки в нагрітому стані. Зона нагрівання продовжить працювати за попередньо встановленими налаштуваннями часу й температури.
2. Якщо таймер вимкнено, оберіть зону нагрівання, для якої активовано функцію підтримки в нагрітому стані. Встановіть потрібне значення температури, торкнувшись області налаштування чи ковзаючи по ній пальцем, аби вимкнути функцію підтримки в нагрітому стані.

Зона нагрівання продовжить працювати за новим налаштуванням температури.



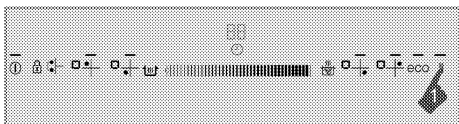
Ви можете скасувати функцію підтримки в нагрітому стані, торкнувшись клавіші "⌚" та повністю вимкнувши варильну панель.

### Пауза

За допомогою цієї функції ви можете зупинити всі функції варильної панелі (**крім таймера**) на певний період часу.



Якщо для певної зони нагрівання встановлено таймер, він продовжить працювати й після зупинки.



1. Торкніться клавіші "|||" під час роботи варильної панелі.

Усі робочі зони нагрівання зупиняться.

2. Іще раз торкніться клавіші "|||", щоб увімкнути всі вимкнені зони нагрівання з попередньо встановленими налаштуваннями.

### Економний режим

За допомогою цієї функції ви можете переключити усі зони нагрівання на нижчий рівень.



Економний режим може бути застосований лише до зон нагрівання, які працюють.

1. Торкніться клавіші "eco" під час роботи зони нагрівання.

» Активна зона нагрівання переключиться на економний режим, а її рівень зменшиться наполовину.

### Безпечне й ефективне використання індукційних зон нагрівання

**Принципи роботи:** індукційна варильна панель обігріває посуд безпосередньо, тому має різноманітні переваги порівняно з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається.

Індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.



Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 280 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання визначає діаметр встановленого на ній посуду. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

### Обмеження часу роботи

Варильна панель оснащена пристроєм обмеження часу роботи. Якщо одна чи більше зон нагрівання не були вимкнені, за деякий час зона нагрівання автоматично вимкнеться (див. таблицю 1). Якщо зоні нагрівання призначений таймер, його дисплей також вимкнеться пізніше. Обмеження часу роботи залежить від вибраного рівня нагрівання. Для відповідного встановленого

рівня нагрівання застосовується максимальний час роботи.

Користувач може знову увімкнути зону нагрівання після автоматичного вимкнення, як описано вище.

**Таблиця 1.** Обмеження часу роботи

Рівень температури	Обмеження часу роботи (годину)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Функція високої потужності (прискореного розігріву)	10 хвилин

### Захист від перегріву

Варильна панель має кілька датчиків захисту від перегріву. У разі перегріву може відбутися таке:

- Зона нагрівання, що працює, може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися. Проте цей стан не відображається на індикаторі.

### Система захисту від переливання

Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. Проягом цього часу на дисплеї відображується попередження "E".

### Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона швидко змінює налаштування потужності, тож ви маєте можливість запобігти переливанню їжі (води, молока) навіть в останній момент.

### Шумна робота

Робота індукційної варильної панелі може супроводжуватися шумами. Вони є нормальними для такого типу приготування.

- Шуми підсилюються за високих рівнів нагрівання.
- Шум може спричиняти сплав, із якого виготовлена каструля.
- За низьких рівнів через принципи роботи може прозвучати звичайний сигнал увімкнення/вимкнення.
- Нагрівання порожньої каструлі може спричинити шум. Якщо залити в неї воду чи покласти продукти, звук зникне.
- Ви можете почути звук вентилятора, який охолоджує електросистему.

### Індикація помилок і попереджень та їх причини

Таблиця 2.

Причина помилки	Індикатор	Дисплей
Натиснуто декілька кнопок одночасно або на кнопку пролилася рідина.	Блимає символ "E"	Дисплей зони нагрівання
Варильна панель перегрілася	Блимає символ "H"	Дисплей зони нагрівання
У зоні нагрівання немає відповідного посуду.	Увімкнеться символ "LH"	Дисплей зони нагрівання
Помилка апаратури сенсорного управління.	Увімкнеться символ "Fx***"	Дисплей таймера
Помилка апаратури індукційного нагрівання.	Увімкнеться символ "Ex***"	Дисплей зони нагрівання

Помилка чутливості сенсорної клавіші	Увімкнеться символ "F2"	Дисплей таймера
Помилка зв'язку у блоці сенсорного управління.	Увімкнеться символ "F3"	Дисплей таймера
Помилка апаратури індукційного нагрівання.	Блимає символ "Ex***"	Дисплей зони нагрівання
x** "1,2...9"		

	Додаткову інформацію про індикацію помилок на сенсорній панелі управління див. у таблиці 2. Якщо повідомлення "Fx" і "Ex" відображаються постійно, зверніться до фірмового сервісного центру.
	Якщо на поверхню сенсорної панелі управління потрапляє багато пари, система управління може повністю вимкнутися. При цьому прозвучить сигнал про помилку.
	Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

## 6 Догляд і технічне обслуговування

### Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



#### НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

### Чистка варильної панелі

#### Склокерамічні поверхні

Витріть склокерамічні панелі шматком тканини, змоченої в холодній воді, так, аби на них не лишалося засобу для чищення. Потому витріть насухо м'якою сухою тканиною. Залишки засобів для чищення можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час наступного використання варильної панелі.

Засохлі залишки на склокерамічній поверхні ні в якому разі не можна зішкрібати ножами із зубчастим лезом, сталевими мочалками чи подібними предметами.

Змийте кальцієві забруднення (жовті плями) невеликою кількістю засобу для видалення вапняного нальоту, наприклад, оцтом або лимонним соком. Ви також можете скористатися зручними засобами, наявними в продажі. У випадку значного забруднення застосуйте засіб для чищення на губці й зачекайте на його вбирання. Потім очистіть поверхню варильної панелі вологою тканиною.



Продукти зі значним вмістом цукру, наприклад, густий крем і сироп, слід одразу змивати з поверхні, не чекаючи, поки вона охолоне. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження склокерамічної поверхні.

Згодом може відбутися знебарвлення покриттів й інших поверхонь. Утім, це не позначиться на роботі приладу.

Знебарвлення та плями на склокерамічній поверхні є нормальним явищем, а не дефектом.



## 7 Пошук та усунення несправностей

### Під час приготування з'являються краплі води.

- Пара, що виникає під час приготування, може конденсуватися у краплі води при контакті з холодними поверхнями пристрою. >>> *Це не несправність.*

### Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

### Пристрій не працює

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*
- Якщо дисплей не загорасться при повторному увімкненні плити. >>> *Від'єднайте пристрій від мережі живлення за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте 20 секунд та знову під'єднайте пристрій до мережі.*
- Увімкнений захист від перегріву. >>> *Нехай варильна панель охолоне.*
- Посуд для приготування не є відповідним. >>> *Зверніть увагу на посуд.*

### На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "LJ".

- Ви не поставили посуд на увімкнену зону нагрівання. >>> *Перевірте, чи стоїть посуд на зоні нагрівання.*
- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> *Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.*
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> *Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.*
- Посуд для приготування або зона нагрівання перегрілися. >>> *Нехай вони охолонуть.*

### Обрана зона нагрівання несподівано вимикається під час роботи.

- Можливо, час приготування на обраній зоні нагрівання завершився. >>> *Ви можете встановити новий час приготування чи припинити приготування.*
- Увімкнений захист від перегріву. >>> *Нехай варильна панель охолоне.*
- Можливо, сенсорну панель управління закриває об'єкт. >>> *Зніміть об'єкт з панелі управління.*

### Посуд не нагрівається, незважаючи на те, що зона нагрівання увімкнена.

- Посуд не придатний для індукційного типу приготування. >>> *Перевірте посуд на придатність для індукційного типу приготування.*
- Посуд для приготування не відцентровано, або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони нагрівання. >>> *Візьміть достатньо широкий посуд або відцентруйте його на зоні нагрівання відповідним чином.*

### Охолоджувальний вентилятор продовжує працювати, незважаючи на те, що варильна панель вимкнена.

- Це не несправність. Вентилятор охолодження продовжить працювати, доки електронні компоненти варильної поверхні не охолодяться до належної температури.



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."  
"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.

Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

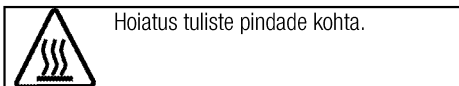
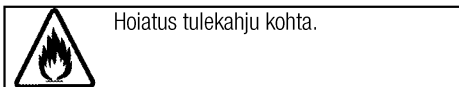
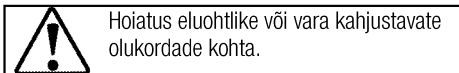
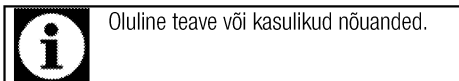
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasage se 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:



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

**1 Olulised hoiatused ning juhised  
ohutuse tagamiseks ja keskkonna  
säätmiseks 4**

Üldine ohutus .....	4
Elektriohutus .....	4
Toote ohutu kasutamine .....	5
Ettenähtud otstarve .....	6
Laste ohutuse tagamine .....	6
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 .....	10
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 22**

Üldine teave.....	22
Pliidi puhastamine .....	22

**7 Probleemide lahendamine 23**

# 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, meelega- 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 kaasnevat ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata 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 ettevõtte 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

- 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 toitusesse 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.
- 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 tuletikiga kinni.
- Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- 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.
- 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 käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

## Laste ohutuse tagamine

- Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldge 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:

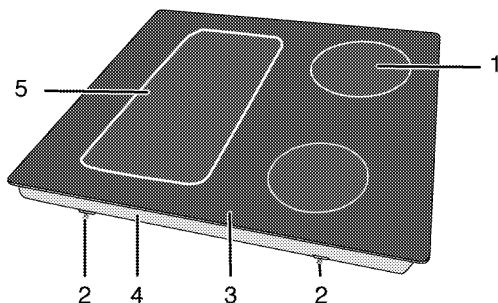
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

### 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      | 4 | Aluskate         |
| 2 | Kinnitusklamber       | 5 | Induktsioonplaat |
| 3 | Klaaskeraamiline pind |   |                  |

### Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Kaitse	min 16 A x 2
Juhtme tüüp/ristlõige	H05RR-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Põletid</b>	
Vasak tagumine	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Vasak esimene	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	1800/3000 W
Parem esimene	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	145mm
Võimsus	1500/2200 W
Parem tagumine	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	210 mm
Võimsus	2000/3700 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



Tootel olevatel etiketidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonningimustest 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 volitamata 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:

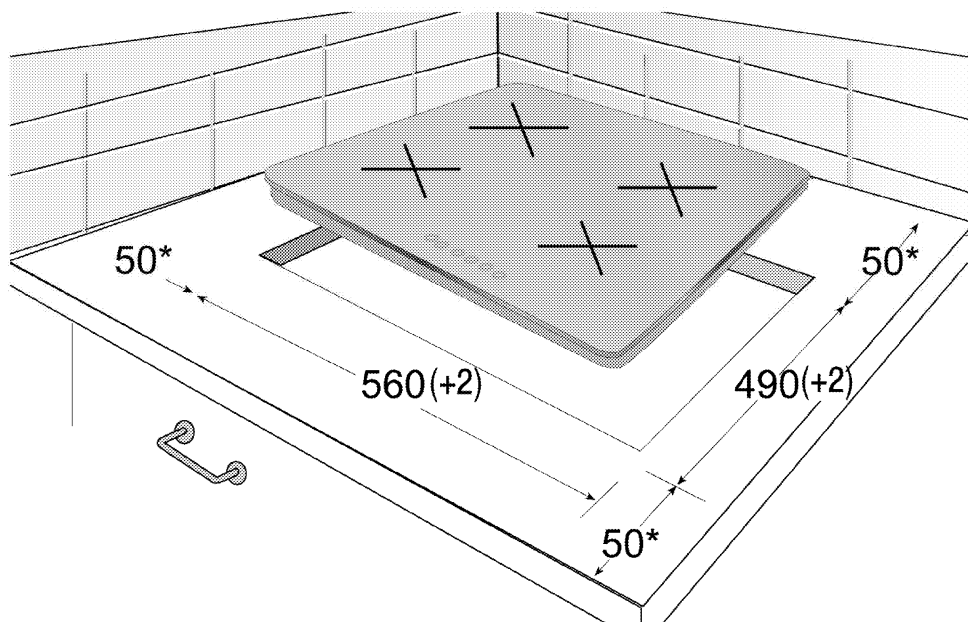
Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

### Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinna. 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 juhiste (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 tööpinna 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 kaitse (vt "Tehniliste andmete" tabelit). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte 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 volitamata 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:

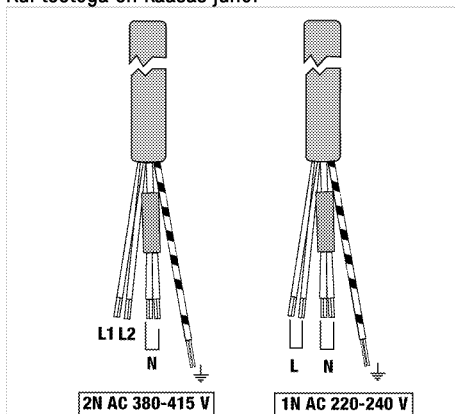
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

### Toitejuhtme ühendamine

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktiavahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslülit, 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.

Soovitav 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)  $\frac{1}{\equiv}$  (maandus)

3. Kahefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

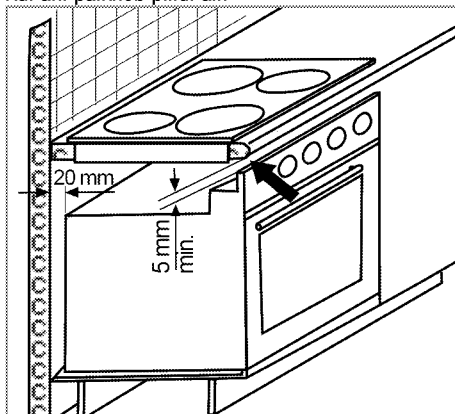
- Pruun juhe = L1 (Faas 1)
- Must juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (maandus)

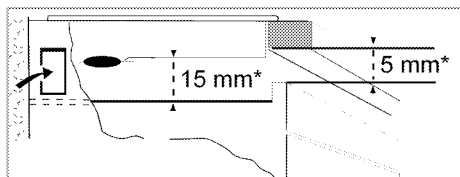
» või

- Must juhe = L1 (Faas 1)
- Hall juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (maandus)

### Toote paigaldamine

Kui ahi paikneb pliidi all:

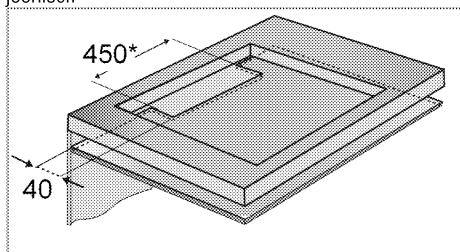




\* min

#### Kui laual on allpool:

Mööbli tagaküljele tuleb jätta ventilatsiooniava pindalaga vähemalt  $180 \text{ cm}^2$ , nagu näidatud alltoodud joonisel.



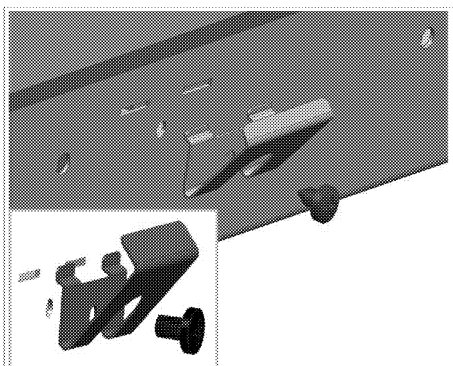
\* min

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.

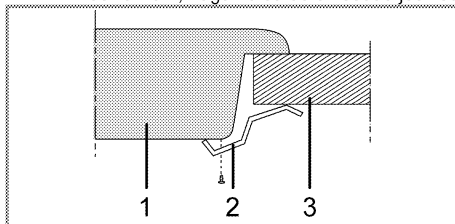
1. Valmistage lauapind ette, nagu joonisel näidatud.
2. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
3. Pakendis olev isoleertihend tuleb pliidi paigaldamisel painutada ümber selle alumise pinna, nagu joonisel näidatud.



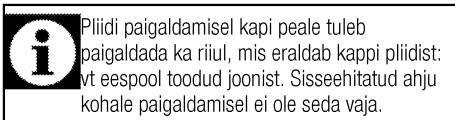
4. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpuse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.



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

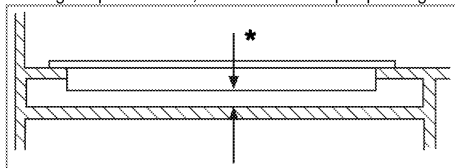


- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind



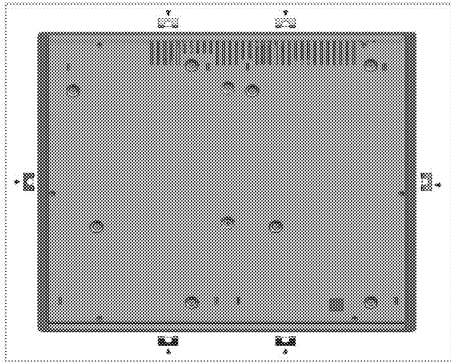
Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisesehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

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



\* min 15 mm

## Tagantvaade (ühendusavad)



### OHT:

Ühendusdetailid tarnitakse pliidi külge paigaldatuna.

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

## Lõppkontroll

1. Ühendage toitejuhe vooluvõrku ja lülitage toote kaitse sisse.
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 mullikillesse 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/pannade 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

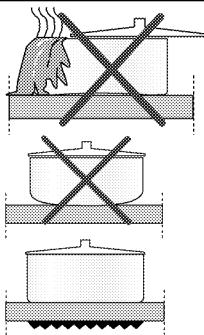


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad 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 tühjal, 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 "E1".

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 "E1" 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 määsitud alumiiniumfooliumisse.





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

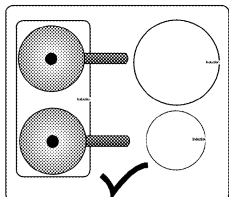


Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

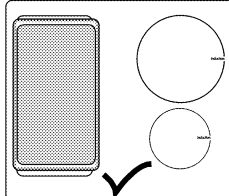
### Keedunõule sobiva keeduala valimine

Suur keeduala	Normaalsuurusega keeduala	Väike keeduala
<p>Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Suur keeduala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sobitub automaatselt poti suuruse järgi.</li> <li>Tagab võimsuse ideaalse jaotumise.</li> <li>Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeks kuumutamiseks.</li> </ul>	<p><b>Normaalsuurusega keeduala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sobitub automaatselt poti suuruse järgi.</li> <li>Tagab võimsuse ideaalse jaotumise.</li> <li>Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul.</li> </ul>	<p><b>Väike keeduala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutatakse aeglaseks kuumutamiseks (kastmed, kreemid)</li> <li>Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvul põhinevate koguste valmistamiseks.</li> </ul>

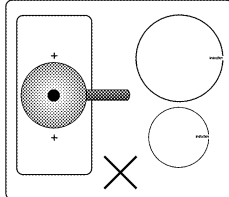
### Laia keeduala kasutamine



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

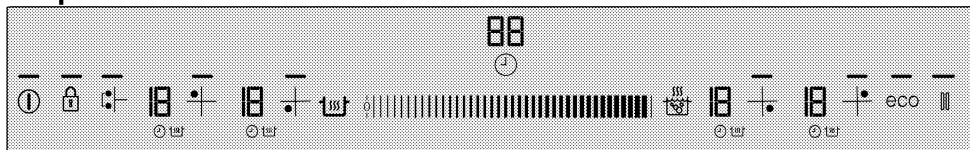


#### OHT:

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

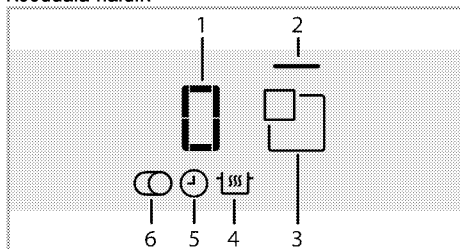


Seadistusala (temperatuuri ja aja määramiseks)

- Tuli, mis näitab vastava klavi töötamist
-  Sisse-/väljalülitusklahv
-  Klahviluku klahv
-  Taimeri sisse-/väljalülitusklahv
-  Kiirkuumutuse klahv / võimenduse klahv
-  Soojenduse klahv
-  Lõpetamise klahv
-  Säästurežiimi klahv
-  Laia keeduala valikuklahv
-  Eesmise vasakpoolse keeduala valikuklahv
-  Tagumise vasakpoolse keeduala valikuklahv
-  Tagumise parempoolse keeduala valikuklahv
-  Eesmise parempoolse keeduala valikuklahv

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

## Keeduala näidik



- 1 Temperatuurinäidik (temperatuurivalikud 0...19)
- 2 Keeduala tuli
- 3 Keeduala valikuklahv
- 4 Soojendusfunktsiooni tähis (\*)
- 5 Taimeri tähis
- 6 Mitmeosalise keeduala tähis (\*)
- \* Eri mudelitel erinev.

**i** Seadet juhitakse puudetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puudetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliaga.

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

## Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klavi "⏻".  
Klahvi "⏻" tuli süttib. Pliit on kasutamiseks valmis.

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

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

## Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klavi "⏻".  
Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

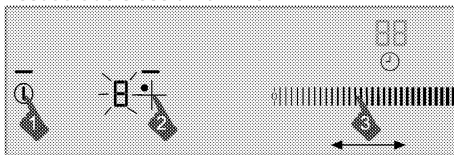
**i** Kui pärast pliidi väljalülitamist ilmub keeduala näidikule tähis "H" või "h", on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedualasid.

## Jääksoojuse näit

Keeduala näidikule 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.

**i** 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.

### Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini ("0")**  
Keeduala 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 helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

3. **Hoidke sõrme 3 sekundit vastava keeduala tähisel.**

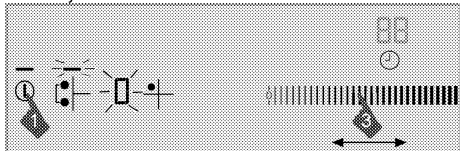
Hoidke sõrme 3 sekundit tähisel, millele vastavat keeduala soovite välja lülitada.

### Lai keeduala sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "ⓘ".

2. Vajutage lai keeduala valikuklahvi

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

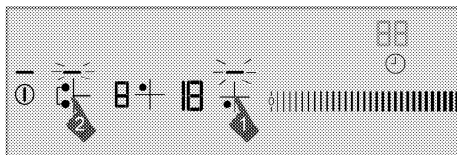


3. Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus 0 kuni 19 puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

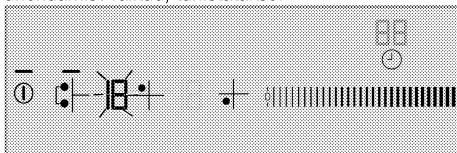
» Keeduala hakkab tööle. Kui valitud on teine keeduala või kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, jääb lai keeduala tuli püsivalt põlema.


### Lai keeduala sisselülitamine, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab

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



1. Valige üks vasakpoolsetest keedualadest, kui vähemalt üks neist töötab.
2. Vajutage lai keeduala valikuklahvi  
» Tagumise vasakpoolse keeduala näidikule ilmub varem valitud keeduala temperatuuriväärtus ja lai 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 lai keeduala töötamise ajal ühe või teise vasakpoolse keeduala valikuklahvi, siis keedualad eraldatakse ja lülitatakse välja.

» Temperatuuri hilisemaks muutmiseks vajutage lai keeduala valikuklahvi ja lülitage keeduala sisse. Reguleerige temperatuur seadistusosal soovitud väärtusele.

### Lai keeduala väljalülitamine

Lai keeduala väljalülitamiseks on 4 võimalust:

1. **Vähendades temperatuuritaseme nullini (0)**  
Lai keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini (0).
2. **Lai keeduala saab välja lülitada ka taimeri kaudu**

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

3. **Puudutades vasakpoolse keeduala tähist**

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

4. **Hoides sõrme 3 sekundit lai keeduala tähisel**  
Hoides sõrme 3 sekundit lai 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 pliidil sisselülitamiseks lülitit "①".
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 "⏏".

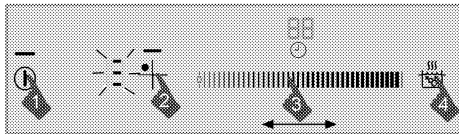
### Kiirkuumutus

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 pliidil sisselülitamiseks lülitit "①".
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)
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

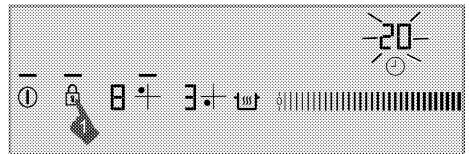
### Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamine:

Kiirkuumutusfunktsiooni väljalülitamiseks suvalisel hetkel puudutage klahvi "⏏".

### Puhastuslukk

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

### Puhastusluku rakendamine



1. Kui pliid on töörežiimis, hoidke sõrme pikalt klahvil "⏏", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

Süttib puhastusluku tuli ja pliidil kell hakkab arvestama sekundeid alates 20st. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahvi, välja arvatud "①".

### Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja vajutada ühtki klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliid kuuldavale helisignaali, klahviluku tuli kustub ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.

## 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 pliiit 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. Juhtpaneeli lukustamiseks vajutage pikalt klahvi "⏻".

Algul kõlab ainult üks helisignaali. See näitab pliidi puhastusluku sisselülitumist. **Ärge tõstke sõrme klahviit, vaid hoidke edasi**, kuni kuulete kahte järjestikust helisignaali.

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 pliiiti uuesti sisse lülitada enne, kui klahvilukk on välja lülitatud.

### Klahviluku väljalülitamine

1. Vajutage 2 sekundit klahvi "⏻".

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

## Taimerifunktsioon

See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidi juures olema.

Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

## Taimerisisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "⏻".
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.
4. Taimerisisselülitamiseks puudutage klahvi "⏻". Taimerinäidikule ilmub "00" ja keeduala näidikul hakkab vilkuma tähis "⏻".
5. Soovitud aja määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

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 taimerit.



Taimeriseadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.



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

## Taimeriväljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaali ja pliiit lülitub automaatselt välja.

Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

## Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimerit välja varem, töötab pliiit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

Taimerite väljalülitamiseks on kaks võimalust:

**1-Taimerit väljalülitamiseks vähendatakse väärtus nullini ("00"):**

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Soovitud keeduala taimerit valimiseks puudutage klahvi "⏻".
3. Väärtuse vähendamiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala, kuni taimerinäidikule ilmub väärtus "00".

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

**2-Taimerit väljalülitamiseks hoitakse sõrme 3 sekundit taimeriklahvil:**

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.

2. Soovitud keeduala taimeril valimiseks puudutage klahvi "Ⓢ".
3. Hoidke sõrme umbes 3 sekundit klahvil "Ⓢ".

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

### Soojendusfunktsioon (kui on olemas)

Selle funktsiooni abil saab sööki pärast valmistamist soojas hoida. Soojendusfunktsiooni võib kasutada kahel moel: taimeriga ja ilma.

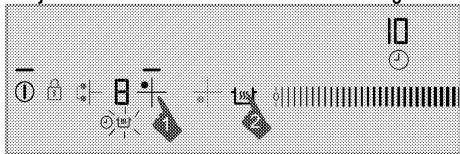
#### Soojendusfunktsiooni rakendamine ilma taimerita

1. Valige keeduala, mis on lülitatud teatud temperatuurile ja mille soovite sööki soojas hoida.
2. Vastava keeduala soojendusfunktsiooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "Ⓢ".



Keeduala jätkab tööd madalal temperatuuril. Keeduala näidikule ilmuvad tähised "Ⓢ" ja "u".

#### Soojendusfunktsiooni rakendamine taimeriga



1. Valige soovitud keeduala, mida soovite kasutada toidu soojas hoidmiseks ning millele on määratud taimer ja temperatuur.
2. Vastava keeduala soojendusfunktsiooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "Ⓢ".

Keeduala näidikule ilmub tähis "Ⓢ".

Keeduala jätkab etteantud aja jooksul tööd määratud temperatuuril. Kui aeg saab läbi, lülitub see soojendusfunktsioonile ja töötab edasi madalal temperatuuril. Keeduala näidikule ilmub tähis "u".

#### Soojendusfunktsiooni väljalülitamine

1. Kui taimer on sisse lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsioonile. Soojendusfunktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi "Ⓢ".

Keeduala jätkab tööd eelmise aja ja temperatuuri järgi.

2. Kui taimer on välja lülitatud, valige keeduala, mis on lülitatud soojendusfunktsioonile. Soojendusfunktsiooni väljalülitamiseks ja soovitud temperatuuri määramiseks puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

Keeduala jätkab tööd uuel temperatuuril.



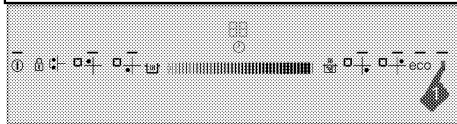
Soojendusfunktsiooni saate tühistada, kui puudutate klahvi "Ⓢ" ja lülitate pliidi üldse välja.

### Peatamisfunktsioon

Selle funktsiooniga saate ajutiselt peatada kõik pliidi funktsioonid, mis on hetkel kasutusel (välja arvatud taimer).



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



1. Puudutage pliidi töötamise ajal klahvi "⏸". Kõik töötavad keedualad katkestavad töö.
2. Kõigi töö peatunud keedualade taaskäivitamiseks varasema seadistusega puudutage uuesti klahvi "⏸".

### Säästurežiim

Selle funktsiooni abil saab lülitada kõik keedualad madalamale temperatuuritasemele.



Säästurežiimile saab lülitada ainult töötavaid keedualasid.

1. Puudutage keeduala töötamise ajal klahvi "eco". » Töötav keeduala lülitub säästurežiimile ja selle võimsus väheneb poole võrra.

### Induksioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

**Tööpõhimõtted:** oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induksioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene.

Induksioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induksioonkeedualad läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induksioonpliidil 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 taimerinäidik. 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)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Suure võimsuse (võimenduse) funktsioon	10 minutit

### 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 kosti sissevälja 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.

### Törkekoodid/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 juhtmissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali "E". Kõlab helisignaali.
	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.

	<b>OHT:</b> Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!
	<b>OHT:</b> Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, 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 (mitteabasiivset), 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.

Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimah). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

Kui pind on tugevalt märdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.

	Suure suhkruisaldusega 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 elektrikliki 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 pliidiil maha jahtuda.*
- Sobimatu keedupott. >>> *Kontrollige potti.*

### **Keeduala näidikule ilmub tähis "L".**

- Pott ei ole asetatud töötavale keedualale. >>> *Kontrollige, kas pott on õigel keedualal.*
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidiil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidiil.*
- 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 kuumutusaaja või kuumutamise lõpetada.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidiil maha jahtuda.*
- Miski võib olla puutapaneele peal. >>> *Eemaldage paneeli peal olev ese.*

### **Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.**

- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidiil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidiil.*
- 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.





