

## **Vgrajena kuhalna plošča**

Navodila za uporabo

## **Sisseehitatav pliid**

Kasutusjuhend

## **Inbouwkookplaat**

Gebruikershandleiding

## **Lebūvēta plīts virsma**

Lietotāja rokasgrāmata

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

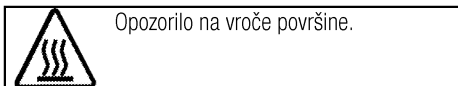
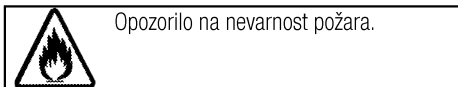
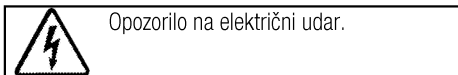
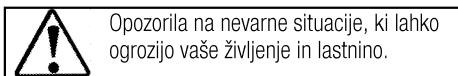
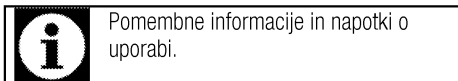
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

CE

**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost .....	4
Električna varnost.....	4
Varnost izdelka.....	4
Namen uporabe .....	5
Varnost otrok .....	5
Ostranjevanje stare naprave.....	5
Odstranjevanje embalaže .....	5

**2 Splošne informacije 6**

Pregled.....	6
Tehnične specifikacije .....	6

**3 Inštalacija 7**

Pred namestitvijo .....	7
Namestitev in priključitev .....	8
Odstranjevanje stare naprave .....	10

**4 Priprave 11**

Nasveti za varčevanje z električno energijo....	11
Prva uporaba .....	11
Prvo čiščenje izdelka .....	11
Prvo segrevanje.....	11

**5 Uporaba plošče 12**

Splošne informacije o kuhanju.....	12
Uporaba plošč .....	13
Nadzorna plošča.....	13

**6 Vzdrževanje in čiščenje 19**

Splošne informacije .....	19
Čiščenje plošče .....	19

**7 Odpravljanje težav 20**

# 1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

## Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.  
Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

## Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!

- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlčete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

## Varnost izdelka

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte

pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.

- Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 12*, izbiranje loncev.
- Ker indukcijska ploščica ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

## Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.

- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

## Varnost otrok

- Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne in/ali plinske naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

## Ostranjevanje stare naprave



Staro napravo odstranite na okolju prijazen način. Ta izdelek nosi izbran simbol za odstranjevanje odpadne električne in elektronske opreme (WEEE). To pomeni, da je treba ta izdelek v skladu z evropsko direktivo 2002/96/ES reciklirati ali odstraniti ter tako zmanjšati njegov vpliv na okolje. Za nadaljnje informacije se obrnite na lokalne ali regionalne službe. Za odstranjevanje naprave se obrnite na najbližjega lokalnega prodajalca ali odstranjevalca odpadkov.

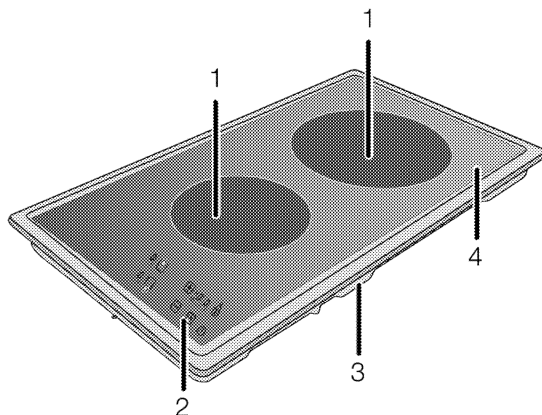
Preden napravo odstranite, odrežite napajalni kabel in onemogočite ključavnico, da se otroci ne zaklenejo vanjo.

## Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- 1 Indukcijska kuhalna plošča  
2 Nadzorna plošča

- 3 Pokrov osnove  
4 Vitrokeramična površina

### Tehnične specifikacije

<b>Napetost/frekvenca</b>	<b>220-240 V 50 Hz</b>
Skupna električna poraba	maks. 3600 W
Varovalka	min. 16 A
Tip kabla / prerez	H05VV-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dolžina kabla	maks. 2 m
<b>Zunanje mere (višina/širina/globina)</b>	<b>75 mm/288 mm/510 mm</b>
Mere namestitve (širina/globina)	268 mm/490 mm
<b>Gorilniki</b>	
Zadaj	<b>Indukcijska kuhalna plošča</b>
Mera	200 mm
Moč	2000/3000 W (P)
Spredaj	<b>Indukcijska kuhalna plošča</b>
Mera	160
Moč	1400 W



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



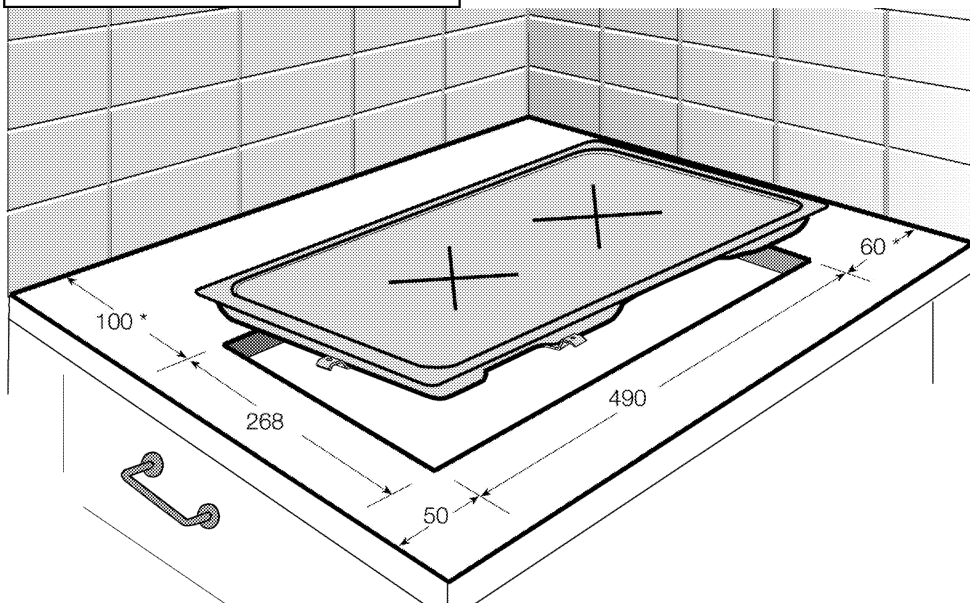
#### NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

### Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Lahko se uporablja tudi v prostostoječem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (\*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Odstranite embalažni material in transportne zapore.
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.



\* min.

## Namestitev in priključitev

- Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in električnimi predpisi.



Plošče ne namestite na površine z ostrimi robovi ali vogali, saj lahko zlomite steklokeramične površine!

## Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustrezno varovalko, kot je določeno v tabeli "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



### NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljen oseb. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi.

Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



### NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



### NEVARNOST:

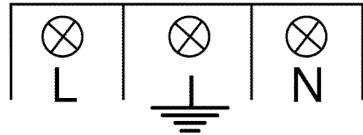
Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.  
Nevarnost električnega udara!


## Priključitev napajalnega kabla

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

### Če je napravi priložen kabel;

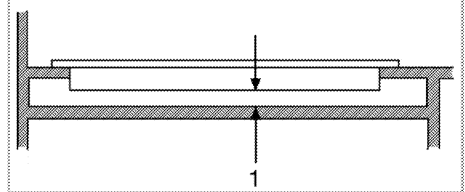


2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;
  - Rjavi/Črni kabel = L (faza)
  - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
  - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

## Namestitev naprave



Če je naprava nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.



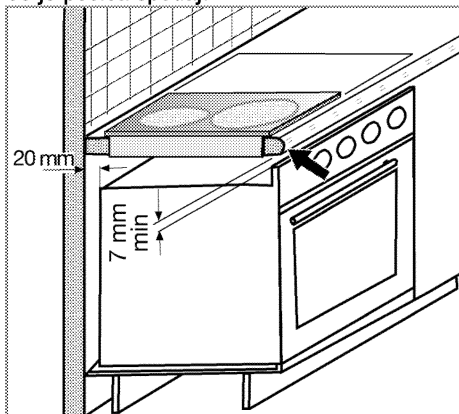
1 min. 25mm



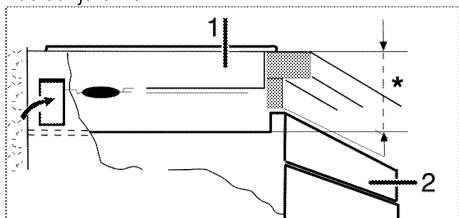
Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.



### Če je pečica spodaj:



Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti vsaj 180 cm<sup>2</sup> prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.

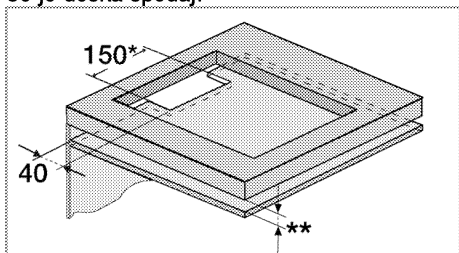


\* min. 25mm

1 Plošča

2 Pečica

### Če je deska spodaj:

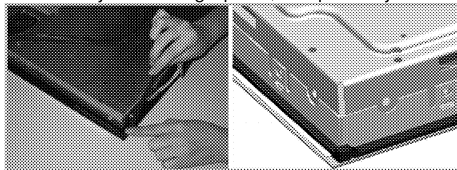


\* min.

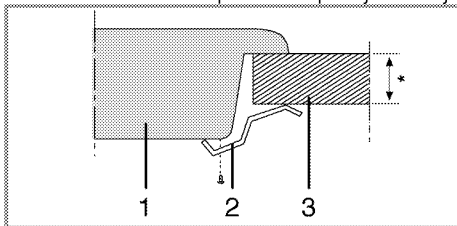
\*\* min. 25 mm

Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta namestite teshilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Tesnilo, ki je priloženo napravi, namestite na robove na spodnjem delu ohišja plošče, ki se dotikajo delovnega pulta, kot prikazuje slika.



3. Namestite napravo na sredino delovne plošče.
4. Ploščo pritrdite s spojkami, tako da jih namestite skozi odprtine na spodnjem ohišju.



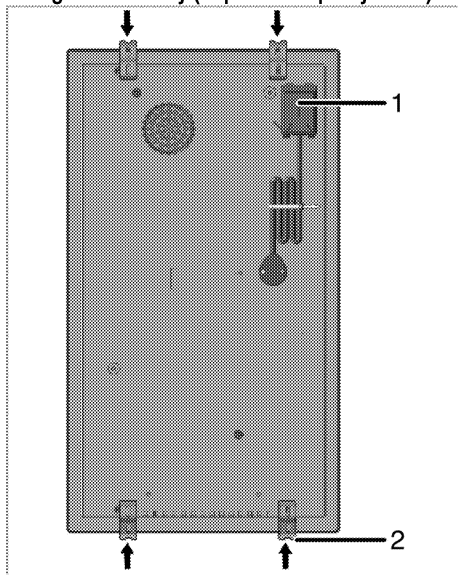
\* min. 30 mm

1 Plošča

2 Spojka za namestitev

3 Delovni pult

## » Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



- 1 Spončna letev
- 2 Montažna sponka

## Zadnji preizkus

1. Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave.
2. Preverite funkcije.

## Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.



Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.

## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom. Posode z debelejším dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.

- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanja bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

### Prva uporaba

#### Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

#### Prvo segrevanje



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba plošče

### Splošne informacije o kuhanju

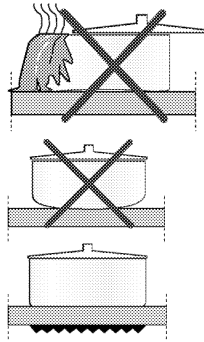


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

### Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Različni ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar.

Ne uporabljajte posod z vbočnim ali izbočnim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

### Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje. Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če "L" ne utripa, ko posodo postavite na kuhalno mesto in vklopite ploščo.

Uporabljajte lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

### Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem

dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhalno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

### Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja

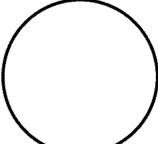
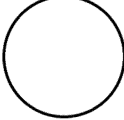
Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.

**i** Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzori na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

**i** Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

### Izberite ustrezno kuhalno mesto glede na posodo

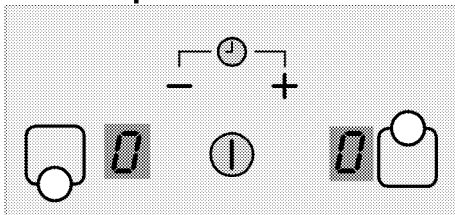
<p>Običajno kuhalno mesto Ø 20 cm</p> 	<p>Majhno kuhalno mesto Ø 16 cm</p> 
<p>Običajno kuhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Samodejno se prilaga posodi.</li> <li>• Popolna razdelitev moči.</li> <li>• Zagotovi popolno razdelitev toplote.</li> </ul> <p>Primerno za vse vrste kuhanja.</p>	<p>Majhno kuhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane)</li> <li>• Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.</li> </ul>

### Uporaba plošč






**NEVARNOST:**

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo. Če je ploščica počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik. Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

### Nadzorna plošča



### Specifikacije

-  Gumb vklop/izklop
-  Nastavitev temperature/časovnik za povečanje
-  Nastavitev temperature/časovnik za zmanjšanje
-  Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta
-  Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta

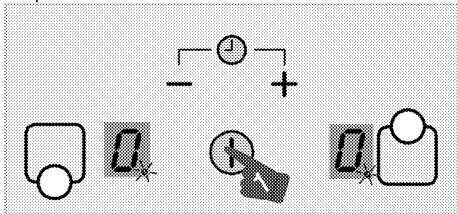
**i** Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski zaslon in funkcije se lahko razlikujejo glede na model ploščice.

**i** Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

**i** Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

### Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke "ⓘ" na nadzorni plošči. Na vseh zaslonih kuhalnih mest se prikaže ikona "0" in v spodnjem desnem kotu ikone bodo utripale decimalne številke.



**i** Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

### Izklop plošče

1. Dotaknite se tipke "ⓘ" na nadzorni plošči. Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

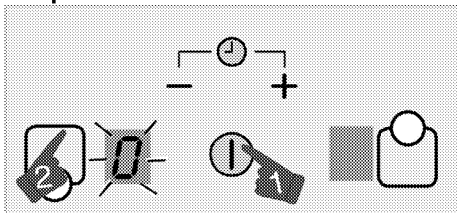
**i** Če se na zaslonu kuhalnega mesta prikaže simbol "H", ko je plošča izklopljena, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

### Kazalec preostale toplote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslonu kuhalnega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo izginil, ko se kuhalno mesto ohladi ali ko ga vklopite.

**i** Ob električnem izklopu kazalec preostale toplote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhalnimi mesti.

### Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke "ⓘ", da vklopite ploščo.

2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

Na zaslonu kuhalnega mesta se prikaže simbol "0" in ustrezen zaslon bo zasvetil.

**i** Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

### Nastavitev stopnje temperature

Dotaknite se tipk "+" ali "-", da nastavite stopnjo temperature med "1" in "9" ali med "9" in "1".

### Izklop kuhalnih mest

Kuhalno mesto lahko izklopite na 2 načina.

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0"**  
Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za želeno kuhalno mesto**

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Na vseh zaslonih se prikaže "0" ali "00".

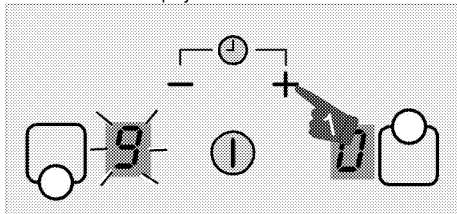
Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

### Največja moč (ojačevalnik)

Ojačevalnik je funkcija, ki pospeši kuhanje. Vsa kuhalna polja, ki so v tehničnih specifikacijah označena s simbolom "P" so opremljena s funkcijo ojačevalnika.

### Vklop največje moči (ojačevalnika):

1. Dotaknite se tipke "ⓘ", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.
3. Dotaknite se "+" ali "-", da najprej dosežete stopnjo "9".



4. Ko je kuhalno mesto na stopnji "9", se enkrat dotaknite tipke "+", da spremenite temperaturo kuhalnega mesta na "P".

## Izklop največje moči (ojačevalnika):

- Če želite izklopiti funkcijo ojačevalnika, se dotaknite "—" in nastavite temperaturo na stopnjo "9".  
Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".
- Temperaturo lahko znižate z dotikom tipke "—" ali pa lahko kuhhalno mesto popolnoma izklopite z znižanjem stopnje temperature na "0".

## Varnostni zaklep

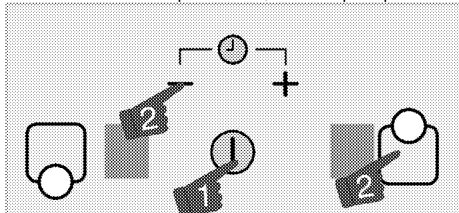
Z varnostnim zaklepom lahko zaščitite ploščo in preprečite otrokom, da bi spreminjali funkcije plošče.



Varnostni zaklep lahko vklopite v 10 sekundah po vklopu plošče. Po 10 sekundah ga več ne morete vklopiti.

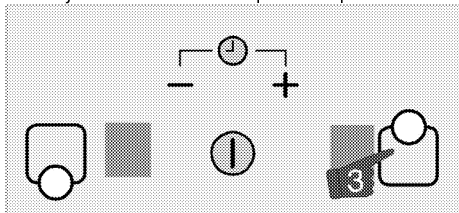
## Vklop varnostnega zaklepa

1. Dotaknite se tipke "Ⓜ", da vklopite ploščo.

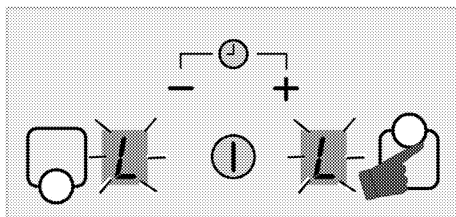


2. Hkrati pritisnete tipki "—" in "Ⓜ". Nato se ponovno dotaknete tipke "Ⓜ", da vklopite varnostni zaklep.

Funkcija za varnostni zaklep se vklopi.



Če med delovanjem varnostnega zaklepa pritisnete katero koli tipko, se na zaslonih kuhhalnih mest prikaže simbol "L".



## Začasen izklop varnostnega zaklepa

1. Med delovanjem varnostnega zaklepa, se

istoačasno dotaknete tipki "—" in "Ⓜ".

» Varnostni zaklep bo začasno izklopljen in na vseh zaslonih kuhhalnih mest se prikaže simbol "0".



Če ploščo v tem položaju izklopite in vklopite, bo varnostni zaklep še vedno deloval.

## Trajen izklop varnostnega zaklepa

1. Med delovanjem varnostnega zaklepa, se dotaknete tipke "Ⓜ", da vklopite ploščo.
2. V 10 sekundah hkrati pritisnete tipki "—" in "Ⓜ". Nato se ponovno dotaknete tipke "—".

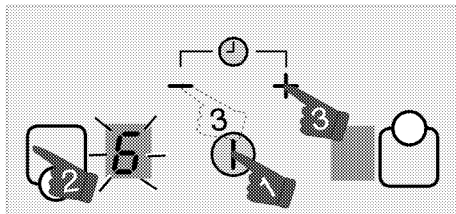
» Varnostni zaklep bo trajno izklopljen in na vseh zaslonih kuhhalnih mest se prikaže simbol "0".

## Funkcija časovnika

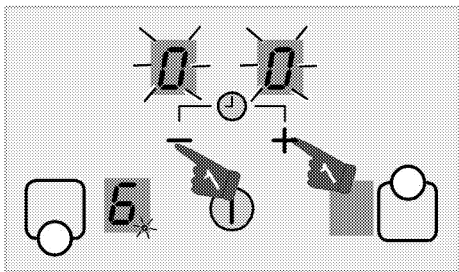
Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ob koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhhalno mesto samodejno izklopilo.

## Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke "Ⓜ", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhhalnega mesta izberite zeleno kuhhalno mesto.



3. Dotaknite se tipki "+" ali "—", da nastavite zeleno stopnjo temperature.

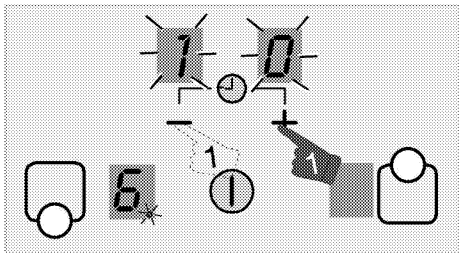


4. Istočasno se dotaknete tipk "+" in "-", da vklopite časovnik.

Na zaslonu časovnika bo utripal simbol "00" in na zaslonu izbranega kuhalnega mesta se bo prikazala decimalna številka.

**i** Zaslon zadnjega desnega in zadnjega levega kuhalnega mesta med delovanjem časovnika služita kot zaslon za časovnik.

5. Dotaknete se tipk "+" ali "-", da nastavite zeleni čas.



**i** Zgornji postopek ponovite za ostala kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.

**i** Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.

**i** Ko izberete kuhalno mesto, za katero ste nastavili časovnik, lahko preverite preostali čas z istočasnim dotikom na tipki "+" in "-".

**i** Na zaslonu kuhalnih mest, ki imajo vklopljen časovnik, bo svetila lučka v obliki pike.

## Časovnik lahko uporabljate tudi kot alarm (časovnik za jajca).

S to funkcijo lahko nastavite časovnik neodvisno od kuhalnega mesta.

1. Dotaknete se tipke "⓪", da vklopite ploščo.
2. Istočasno se dotaknete tipk "+" in "-", da vklopite časovnik.
3. Istočasno se dotaknete tipk "+" in "-", da vklopite časovnik.

Prikazal se bo simbol "00" z utripanjem obeh decimalnih pik na zaslonih časovnika.

**i** Zaslon zadnjega desnega in zadnjega levega kuhalnega mesta med delovanjem časovnika služita kot zaslon za časovnik.

4. Dotaknete se tipk "+" ali "-", da nastavite zeleni čas.

**i** Če niste izbrali nobene vrednosti časovnika, lahko pričnete pri 30 minutah, tako da pritisnete tipko "-".

## Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

## Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

1. Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Istočasno se dotaknete tipk "+" in "-", da vklopite časovnik.
3. Dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00" se dotaknete "-", da nastavite vrednost na "00".

Lučka v obliki pike na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta in zaslon časovnika se po določenem času utripanja in ko prekličete časovnik **popolnoma** izklopi.

## Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

**Načini delovanja:** Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima



v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje.

Indukcijska plošča ima izreden varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo varnost uporabe.



Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhalnimi mesti premera 160, 200 in 250 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

### Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče razpolaga s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklopljeni dve ali več kuhalnih mest, se bo kuhhalno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhhalno mesto vklopljen časovnik, se bo tudi zaslon časovnika kasneje izklopil.

Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kuhhalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno zaženete.

**Tabela-1:** Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja - ura
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Ojačevalnik	5 minut (*)
(*) Plošča bo po 5 minutah preklopila na stopnjo 9 (izbirno)	

### Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje;

- Aktivno kuhhalno mesto se lahko izklopi.

- Izbrana stopnja se lahko zniža. vendar pa to ni opazno na kazalcu.
- Pojavi se lahko napaka E2.

### Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem javil napako in samodejno izklopil ploščo.

### Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.

### Hrup ob delovanju


Indukcijska plošča lahko povzroči nekatere zvoke. To je običajno in del kuhanja z indukcijsko ploščo.


- Hrup postane izrazitejši pri visokih temperaturah.
- Hrup lahko povzročijo zlitine posod.
- Pri nizkih stopnjah, lahko zaradi načinov delovanja slišite ponavljajoč se vklop in izklop zvoka.
- Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.
- Slišite lahko tudi hrup, ki ga povzroča ventilator za hlajenje električnega sistema.


### Sporočilo o napaki

**Tabela-2:** kode in viri napak

Vzrok napake	Kazalec	Zaslon
Napaka zaradi pregretja	Utripa simbol "E2"	Ustresen zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Utripa simbol "H"	Zaslon kuhalnega mesta
Glavne napake	Utripa simbol "E6"	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka senzorja	Utripa simbol "E9"	Ustresen zaslon kuhalnega mesta

 Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo-2.

 Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

 Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



#### NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



#### NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišete s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišete vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje plošče

#### Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišete s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino.

Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.

Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave.

Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

## 7 Odpravljanje težav

### **Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.**

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava ne deluje.**

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> *Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Lonec ni ustrezen. >>> *Preverite lonec.*

### **Simbol "i" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.**

- Lonca niste postavili na delujoče kuhalno mesto. >>> *Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.*
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

### **Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.**

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> *Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> *Odstranite predmet na plošči.*

### **Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.**

- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*



V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.



## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

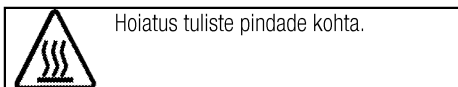
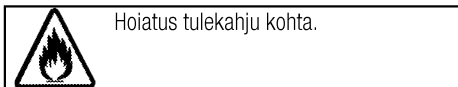
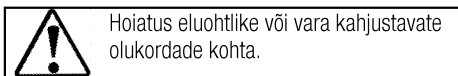
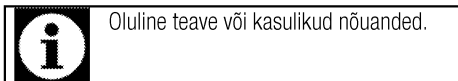
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sülüce/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 .....	6
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
Esmane kuumutamine .....	13

**5 Pliidiplaadi kasutamine 14**

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

**6 Hoidmine ja hooldus 21**

Üldine teave .....	21
Pliidi puhastamine .....	21

**7 Probleemide lahendamine 22**

# 1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

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

## Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- 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 ventilatsiooniasasid.
- 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 tuletékiga 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 induksiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induksioonpliidil tuleb kasutada ainult induksioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Keedunõude valimise kohta vt *Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 14*.
- Kuna induksioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.

Toote tuleohutuse tagamine:

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

### Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või

käsitsemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

### Laste ohutuse tagamine

- Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektri- ja/või gaasiseadmed 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



Kõrvaldage toode kasutuselt keskkonnasõbralikul viisil.

Tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) selektiivse sorteerimise sümbol. See tähendab, et seadet tuleb käidelda vastavalt Euroopa Liidu direktiivile 2002/96/EÜ, et see keskkonnamõjude vähendamiseks ümber töödeldaks või lammutataks. Lisateabe saamiseks võtke ühendust kohalike või piirkondlike ametivõimudega.

Toote kasutuselt kõrvaldamise kohta saate teavet kohalikult edasimüüjalt või jäätmekäitluskeskusest.

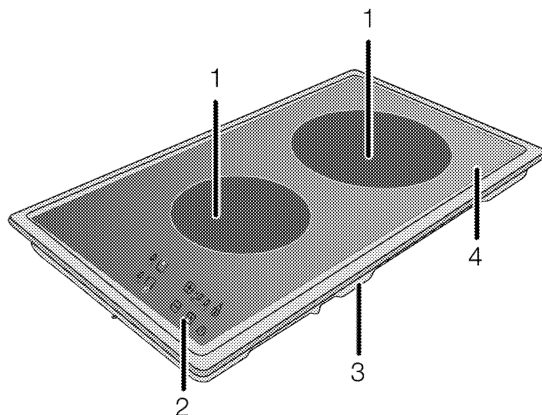
Enne toote kasutuselt kõrvaldamist lõigake ära toitejuhtme pistik ja muutke ukse lukustussüsteem (kui see on olemas) kasutuskõlbmatuks, et vältida laste sattumist ohtu.

### **Pakkematerjali kõrvaldamine**

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

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- 1 Induktsioonplaat  
2 Juhtpaneel

- 3 Aluskate  
4 Klaaskeraamiline pind

### Tehnilised andmed

<b>Pinge/sagedus</b>	<b>220-240 V 50 Hz</b>
Energiatarve kokku	maks. 3600 W
Kaitse	min 16 A
Juhtme tüüp/ristlõige	H05VV-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Juhtme pikkus	maks. 2 m
<b>Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)</b>	<b>75 mm/288 mm/510 mm</b>
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	268 mm/490 mm
<b>Põletid</b>	
Tagumine	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	200 mm
Võimsus	2000/3000 W (P)
Esimene	<b>Induktsioonplaat</b>
Suurus	160
Võimsus	1400 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



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



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

### 3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektri- ja gaasisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



**OHT:**

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



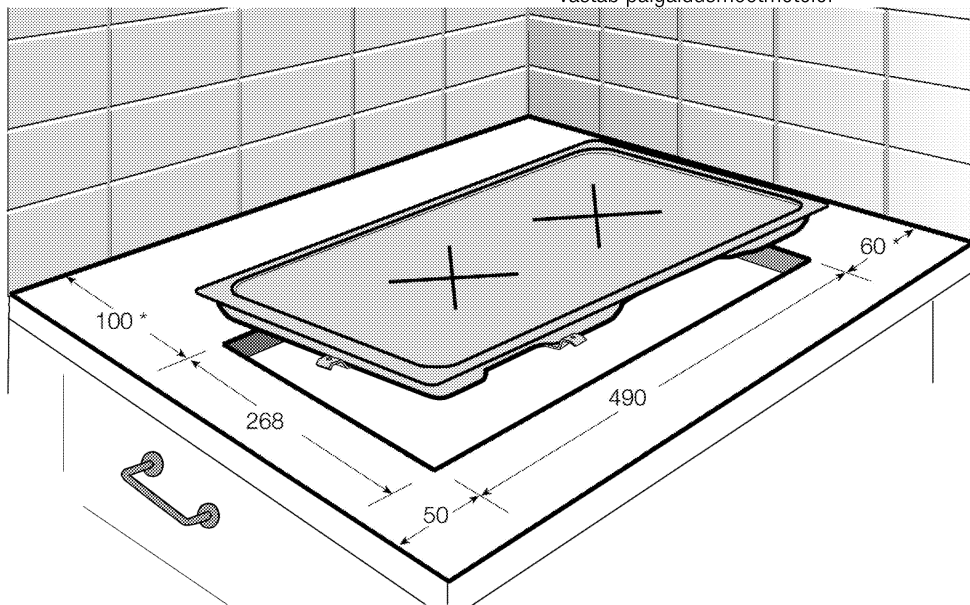
**OHT:**

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

### Enne paigaldamist

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

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



\* min

## Paigaldamine ja ühendamine

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



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 transformatoriga 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 garantiaeg 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:

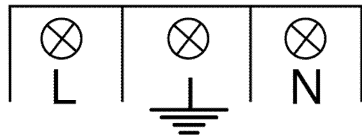
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

### Toitejuhtme ühendamine


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

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

### Kui tootega on kaasas juhe:



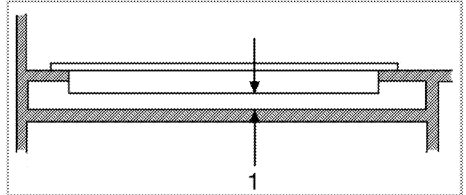
2. **Ühefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E)  (maandus)

### Toote paigaldamine



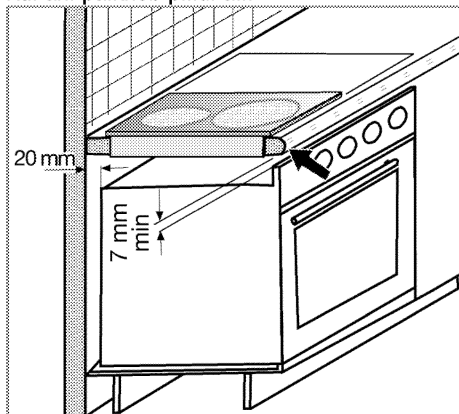
Kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülg on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.



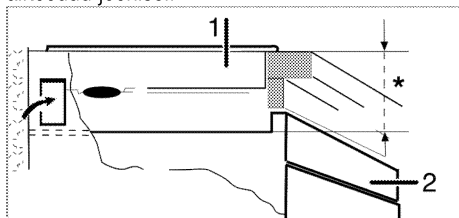
- 1 min 25mm

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

### Kui ahi paikneb pliidi all:



Mööbli tagaküljele tuleb jätta ventilatsioonitava pindalaga vähemalt 180 cm<sup>2</sup>, nagu näidatud alltoodud joonisel.

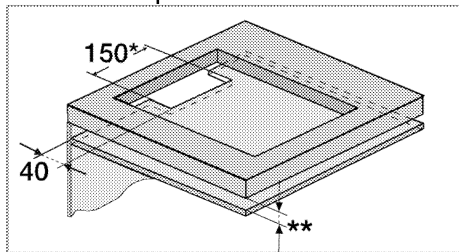


\* min 25mm

1 Pliit

2 Ahi

### Kui laual on allpool:

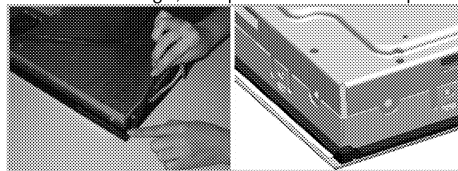


\* min

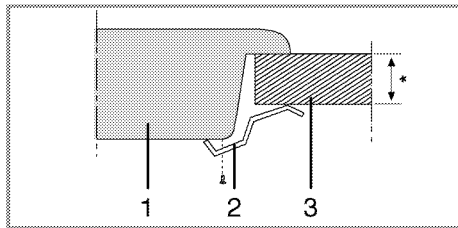
\*\* min 25 mm

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

1. Valmistage lauapind ette, nagu joonisel näidatud.
2. Kinnitage tootega kaasas olev isoleertihend, nagu joonisel näidatud, pliidi aluspinnaservade külge, mis puutuvad vastu tööpinna.



3. Joondage toode tööpinna keskele.
4. Kinnitage pliit paigaldusklaamritega, mis tuleb pista läbi korpuse alumisel küljel olevate avade.



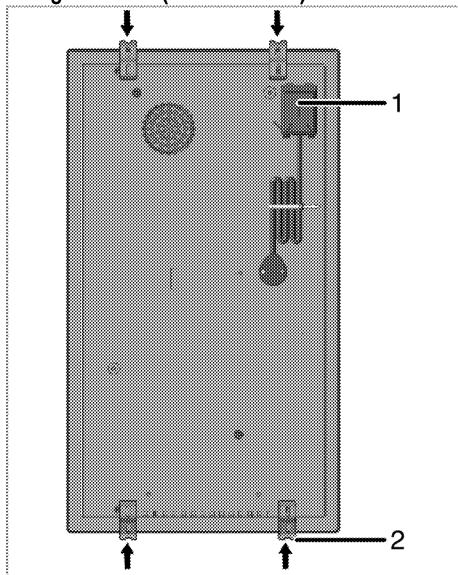
\* min 30 mm

1 Pliit

2 Paigaldusklaamber

3 Tööpind

## » Tagantvaade (ühendusavad)



- 1 Klemmplokk
- 2 Kinnitusklamber

**i** 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 seda toote transportimiseks. Järgige karpile 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.

#### Esmane kuumutamine



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sissehingamist.

## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave toiduvalmistamise kohta



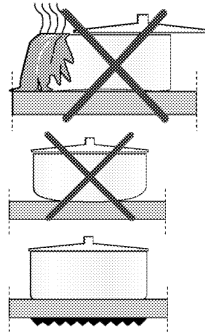
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumate 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.



Pritsmes 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 järgmistest meetoditest.

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 "E".

Võite kasutada teras-, teflon- või alumiiniumnõusid, mis on spetsiaalse magnetilise põhjaga ning millel on 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 "L" vilguvad vaheldumisi.

## Turvalisuse tagamine

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

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

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

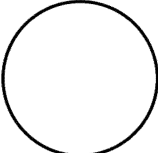
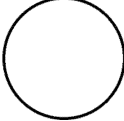


Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.



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

## Keedunõule sobiva keeduala valimine

<p><b>Normaalsuurusega keeduala</b> <b>Ø 20 cm</b></p> 	<p><b>Väike keeduala</b> <b>Ø 16 cm</b></p> 
<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.</li></ul> <p>Kasutatakse igasuguste töötlemisviiside puhul.</p>	<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>

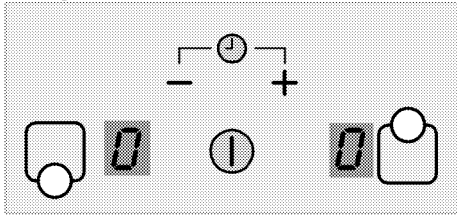
## Pliidi kasutamine



### 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



Sisse-/väljalülitusklahv



Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja suurendamine



Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja vähendamine

Eesmise vasakpoolse keeduala valikuklahv

Tagumise vasakpoolse keeduala valikuklahv



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



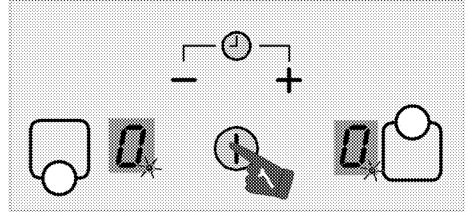
Toodet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puutetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.



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

## Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ".  
Kõigi keedualade näidikutele ilmub tähis "0", mille alumises parempoolses nurgas vilguvad kümnendpunktid.



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

## Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ".  
Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.



Kui pärast pliidi väljalülitamist on keeduala näidikul tähis "H", on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedualasid.

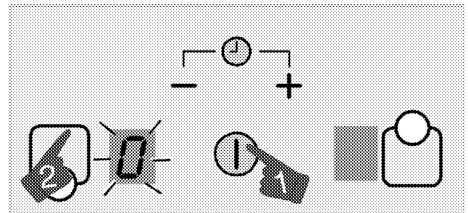
## Jääksoojuse näit

Keeduala näidikul olev tähis "H" näitab, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Keeduala jahtumisel või sisselülitamisel see tähis kaob.



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

## Keedualade sisselülitamine



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

Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja vastav näidik muutub eredamaks.



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

### Temperatuuritaseme määramine

Määrake klahviga "+" või "-" temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".

### Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 2 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".

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali.

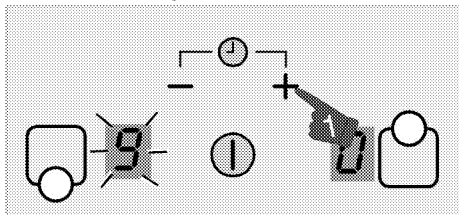
Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

### Suur võimsus (võimendus)

Võimendus on funktsioon, mis hõlbustab toidu valmistamist. Võimenduse funktsioon on kõigil keedualadel, mille juures on tehniliste andmete tabelis tähis "P".

### Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "I".
2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.
3. Puudutage klahvi "+" või "-" ja valige esmalt tase "9".



4. Kui keeduala on temperatuuritasemel "9", puudutage korraks klahvi "+", et määrata keeduala temperatuuriks "P".

### Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

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

### Lapselukk

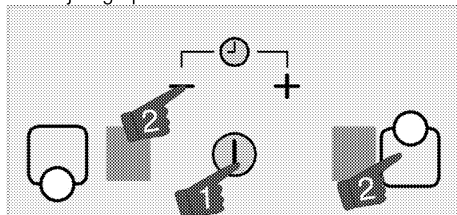
Et lapsed ei saaks pliidi funktsioone muuta, on võimalik pliiti kaitsta lapseluku abil.



Lapseluku saab aktiveerida 10 sekundi jooksul pärast pliidi sisselülitamist. Pärast 10 sekundi möödumist seda enam aktiveerida ei saa.

### Lapseluku rakendamine

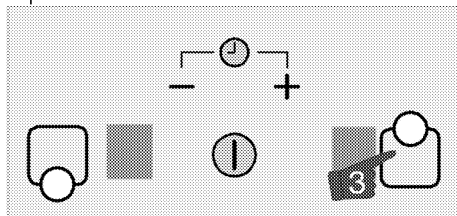
1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "I".



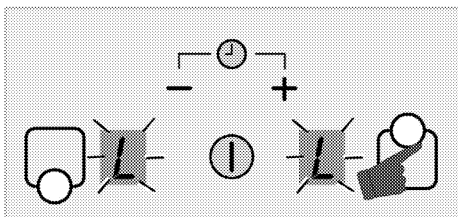
2. Puudutage korraks klahve "-" ja "I". Seejärel puudutage lapseluku aktiveerimiseks

uuesti klahvi "I".

Lapseluku funktsioon lülitub sisse.



Kui pärast lapseluku sisselülitamist vajutatakse mõnda klahvi, ilmub keedualade näidikutele tähis "L".



### Lapseluku ajutine väljalülitamine

1. Kui lapselukk on sisse lülitatud, puudutage

korraga klahve "—" ja "☺".

» Lapselukk lülitub ajutiselt välja ja kõigi keedualade näidikutele ilmub tähis "0".



Kui pliit selles olukorras välja ja uuesti sisse lülitada, on lapselukk endiselt rakendatud.

### Lapseluku lõplik väljalülitamine

1. Kui lapselukk töötab, puudutage pliidi

sisselülitamiseks klahvi "1".

2. Puudutage 10 sekundi jooksul korraga

klahve "—" ja "☺". Seejärel puudutage uuesti klahvi "—".

» Lapselukk lülitub lõplikult välja ja kõigi keedualade näidikutele ilmub tähis "0".

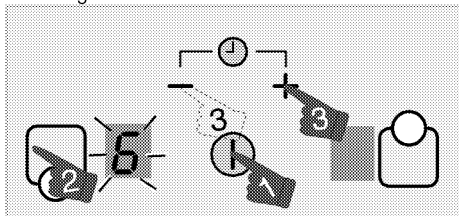
### Taimeri funktsioon

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

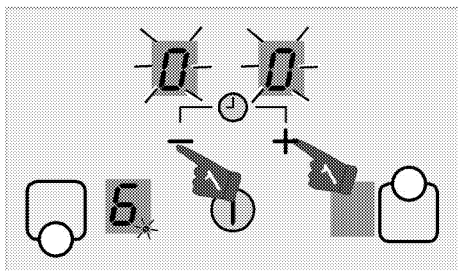
### Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit "1".

2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi "+" või "-".



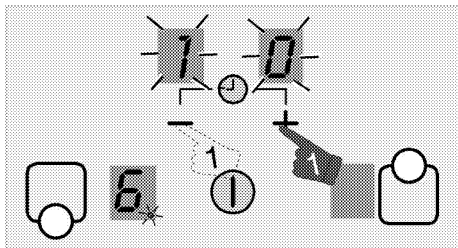
4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks korraga klahve "+" ja "-".

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



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

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi "+" või "-".



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



Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.



Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades korraga klahve "+" ja "-".



Töötava taimeriga keedualade näidikul süttib punktikujuline tuli.

## Taimereri kasutamine märguande funktsioonis (munataimer)

Selle funktsiooni abil on võimalik kasutada taimerit keedualadest eraldi.

1. Vajutage pliideri sisselülitamiseks lülitit "ⓘ".
2. Puudutage taimereri sisselülitamiseks korraga klahve "+er" ja "−er".
3. Puudutage taimereri sisselülitamiseks korraga klahve "+er" ja "−er".

Taimereri näidikutele ilmub tähis "00", mille mölemad kümnendpunktid vilguvad.



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

4. Puudutage soovitud aja mäaramiseks klahvi "+er" või "−er".



Kui taimereri väartust pole valitud, saate alustada 30 minutist, vajutades klahvi "−er".

## Taimereri väljalülitamine

Kui mäaratud aeg on läbi, kölab helisignaal ja pliit lülitub automaatselt välja.

Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

## Taimereri varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimereri välja varem, töötab pliit mäaratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Puudutage taimereri sisselülitamiseks korraga klahve "+er" ja "−er".
3. Kuni taimereri ekraanile ilmub "00", puudutage klahvi "−er", et valida väartuseks "00".

Vastava keeduala punktikujuline tuli ja taimereri näidik lülituvad pärast mönda aega vilkumist löplikult välja ning taimer tühistatakse.

## Induktsioonkeedualade turvaline ja töhus kasutamine

**Tööpöhimötted:** oma tööpöhimöttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunöud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega vörreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab töhusamalt ja selle pind ei kuumene.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist vöivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimööduga 160, 200 ja 250 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad köik keedualad neile asetatud keedunöu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nöu on keedualaga kontaktis, mistöttu on elektrikulu minimaalne.

## Tööäja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööäja piirangut. Kui möni keeduala unöneb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on mäaratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimereri näidik.

Tööäja piirang söltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööäja piirangut.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, vöib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

## Täbel 1. Tööäja piirangud

Temperatuuritase	T <span>ö</span> ö <span>ä</span> ja piirang (tundides)
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
V <span>ö</span> imendus	5 minutit (*)
(*) 5 minuti m <span>ö</span> ödumisel l <span>ü</span> litub pliit tasemele 9 (valikuline).	

## Ülekuumenemiskaitse

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

- Töötav keeduala vöib välja lülituda.
- Valitud temperatuur vöib längeda. Näidikul see siiski ei kajastu.

- Süsteem võib anda tõrketeadet E2.

### Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidil on pritsmekaitsesüsteem. Kui toit satub juhtpaneelile, annab süsteem tõrketeadet ja pliit lülitub automaatselt välja.

### Võimsuse täpne seadistamine

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

### Töömüra

Induksioonpliit võib tekitada mõningat müra. Need helid on normaalsed ja kuuluvad induksioonpliidi töö juurde.

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

## Tõrketeaded

Tabel 2. Tõrkekoodid ja tõrgete põhjused

Tõrke põhjus	Tähis	Näit
Ülekuumenemise tõrge	Vilgub tähis "E2"	Vastava keeduala näidik
Pliit üle kuumenenud	Vilgub tähis "H"	Keeduala näidik
Vooluvõrgu tõrked	Vilgub tähis "E6"	Keeduala näidik
Sensori rike	Vilgub tähis "E9"	Vastava keeduala näidik



Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiata lisateavet tabelist 2.



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



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



## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

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



#### OHT:

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



#### OHT:

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Pliidi puhastamine

#### Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid. Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada. Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega. 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 suhkrisisaldusega 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

### Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

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

### Toode ei tööta.

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

### Keeduala näidikule ilmub tähis "E-H".

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

### Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

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

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

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



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.



## Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

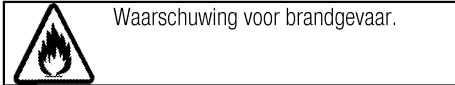
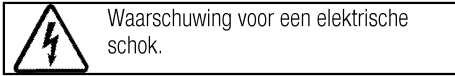
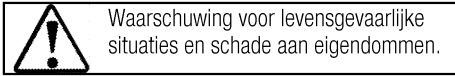
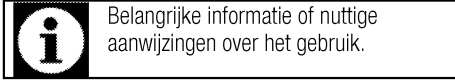
Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

### Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

**1 Belangrijke instructies en  
waarschuwingen voor veiligheid en  
milieu 4**

Algemene veiligheid ..... 4  
 Elektrische veiligheid ..... 4  
 Productveiligheid ..... 5  
 Bedoeld gebruik ..... 6  
 Kindveiligheid ..... 6  
 Het oude product afvoeren ..... 7  
 Verpakkingsmateriaal afvoeren ..... 7

**2 Algemene informatie 8**

Overzicht ..... 8  
 Technische specificaties ..... 8

**3 Installatie 9**

Voor installatie ..... 9  
 Installatie en verbinding ..... 10  
 Toekomstig transport ..... 12

**4 Voorbereidingen 13**

Tips om energie te besparen ..... 13  
 Het eerste gebruik ..... 13  
 Eerste reiniging van het toestel ..... 13  
 Eerste opwarming ..... 13

**5 De kookplaat gebruiken 14**

Algemene informatie over koken ..... 14  
 Gebruik van de kookplaten ..... 15  
 Bedieningspaneel ..... 15

**6 Onderhoud en verzorging 21**

Algemene informatie ..... 21  
 Reiniging van de kookplaat ..... 21

**7 Problemen oplossen 22**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging

en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.

- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

## **Productveiligheid**

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze

voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
  - Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
  - Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
  - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
  - Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
  - Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
  - Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. *Zie. Algemene informatie over koken, pagina 14, selecteren van pannen.*
  - Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
  - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
  - Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Bedoeld gebruik**
- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
  - Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
  - De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- Kindveiligheid**
- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
  - De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd



de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

- Elektrische en/of gastoestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

### **Het oude product afvoeren**



Voer het oude product af op een milieuvriendelijke manier. Dit apparaat draagt het symbool voor de selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het apparaat moet worden gehanteerd conform de Europese Richtlijn 2002/96/EG voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te

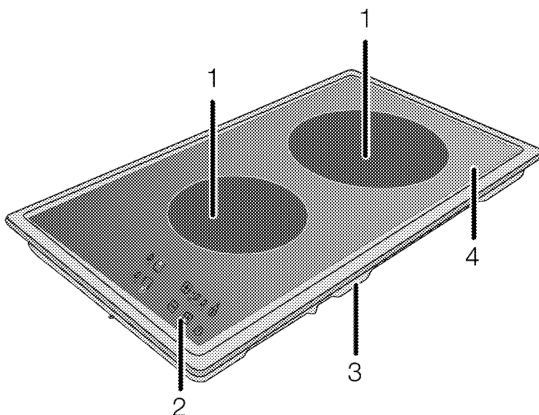
minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid. Neem contact op met uw plaatselijke dealer of afvalbrengrstation in uw regio voor informatie over het afvoeren van uw product. Voordat u het product afvoert, moet u de stroomkabel losmaken en de deurvergrendeling - indien van toepassing - onbruikbaar maken om gevaarlijke situatie voor kinderen te voorkomen.

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- |   |                   |   |                     |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Inductiekookplaat | 3 | Basisdeksel         |
| 2 | Bedieningspaneel  | 4 | Keramisch oppervlak |

### Technische specificaties

<b>Elektrische spanning / frequentie</b>	<b>220-240 V 50 Hz</b>
Totaal stroomverbruik	max. 3600 W
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabellengte	max. 2 m
<b>Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)</b>	<b>75 mm/288 mm/510 mm</b>
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	268 mm/490 mm
<b>Branders</b>	
Achter	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	200 mm
Stroom	2000/3000 W (P)
Voor	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	160
Stroom	1400 W



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

### 3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteits- en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



#### GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



#### GEVAAR:

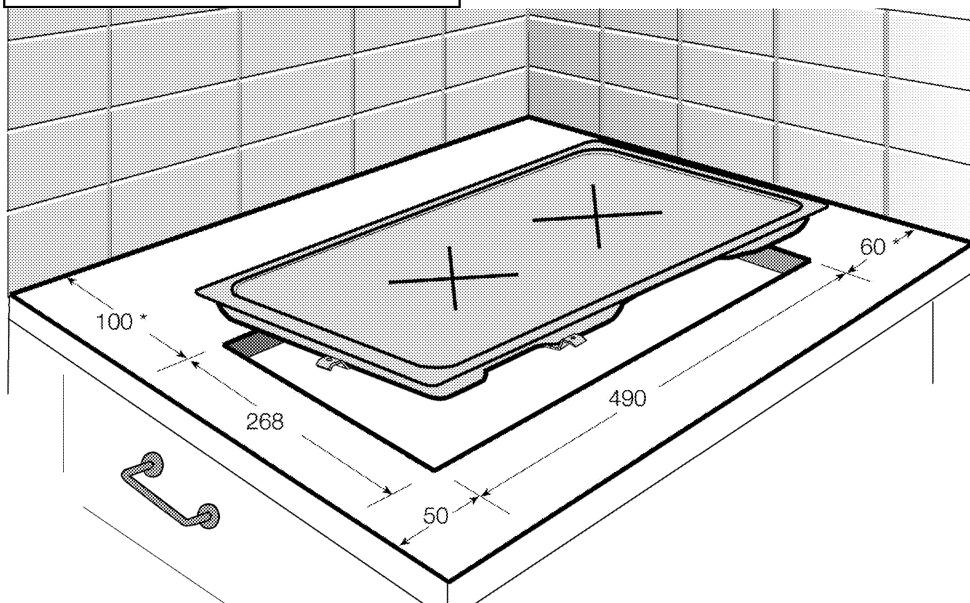
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.

Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

### Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (\*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



\* min.

## Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.  
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

### Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



#### GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



#### GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product.

Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.

- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



#### GEVAAR:

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.

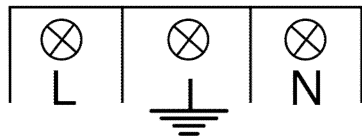
Er is kans op elektrische schokken!

### Het aansluiten van de stroomkabel


1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorraat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

#### Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



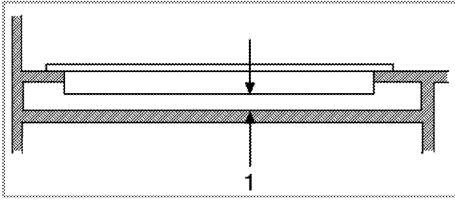
2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

### Het product installeren



Indien het mogelijk is de onderkant van het product aan te raken omdat het op een lade geïnstalleerd is, dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.

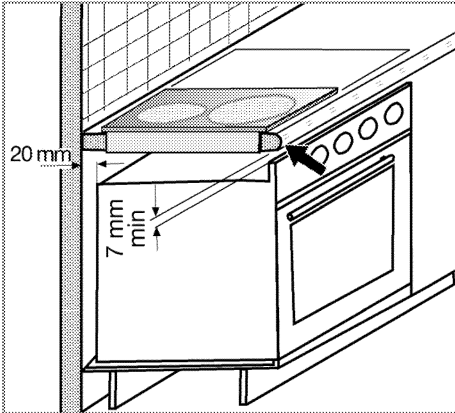


1 min. 25mm

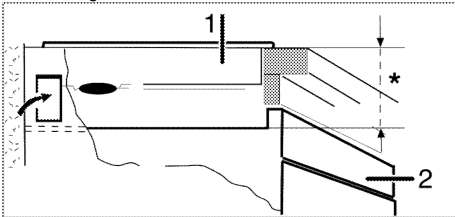


Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

### Indien de oven zich beneden bevindt:



Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm<sup>2</sup> aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.

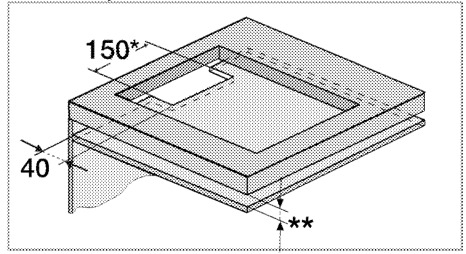


\* min. 25mm

1 Kookplaat

2 Oven

### Indien de plank zich beneden bevindt:

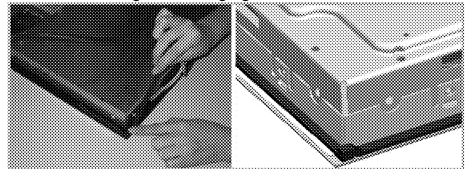


\* min.

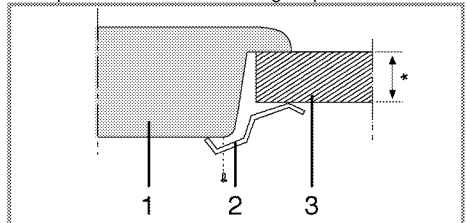
\*\* min. 25 mm

Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Breng de met het product geleverde dichtingspakking aan op de randen van de lagere behuizing van de kookplaat die in contact staat met het aanrecht zoals in de afbeelding is weergegeven.



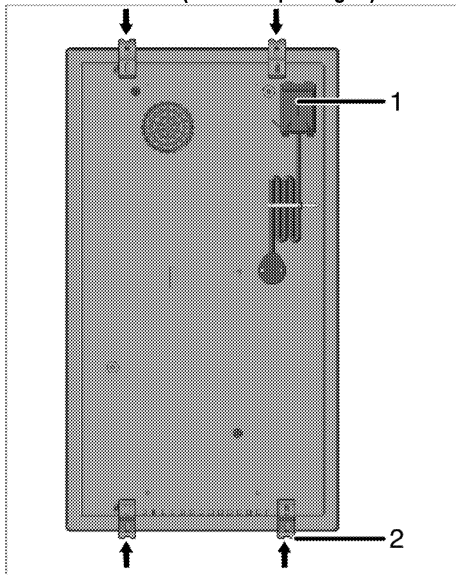
3. Plaats het product in het midden van het aanrechtblad.
4. Maak de kookplaat vast met gebruik van de installatieklemmen door deze door de gaten op de onderste behuizing te passen.



\* min. 30 mm

- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad

» **Achteraanzicht (aansluitopeningen)**



- 1 Aansluitblok
- 2 Montageklem



Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsmaatregel, aangezien het het gas- en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

**Laatste controle**

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

**Toekomstig transport**

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

## 4 Voorbereidingen

### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.

- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

### Het eerste gebruik

#### Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

#### Eerste opwarming



Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar.

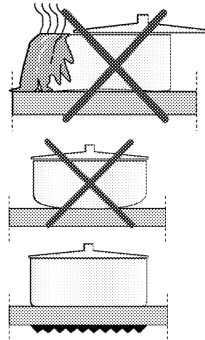
**Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.

Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

### Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krasen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.

Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

### Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

#### Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten



uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

### Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "L" symbool van de geselecteerde kookzone flinkt.

### Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

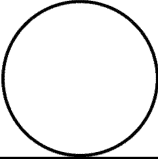
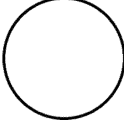


Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.



Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

### Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

<b>Normale kookzone</b> Ø 20 cm 	<b>Kleine kookzone</b> Ø 16 cm 
<b>Normale kookzone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li><li>• Verdeelt de energie optimaal.</li><li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.</li></ul>	<b>Kleine kookzone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room)</li><li>• Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.</li></ul>

### Gebruik van de kookplaten



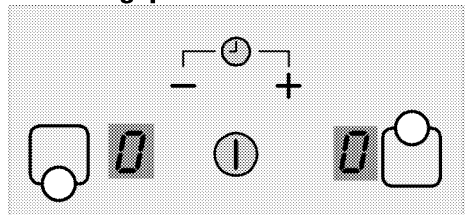
#### GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen.

Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

### Bedieningspaneel



### Specificaties



Aan/uit-toets





Temperatuur instellen/timer verhogen



Temperatuur instellen/timer verlagen  
Keuzetoets voor kookzone linksvoor  
Keuzetoets voor kookzone linksachter

 Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

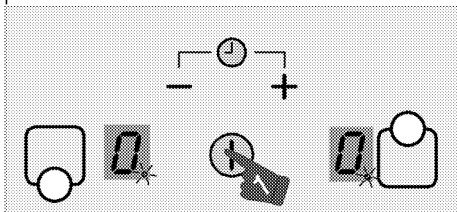
 Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.


 Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de "⓪" knop op het bedieningspaneel aan.

Op alle kookzoneschermen verschijnt een "0"-icoon en rechtsonder hiervan knipperen decimale punten.



 Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "⓪" knop op het bedieningspaneel aan.


De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

 Als het "H"-symbool op het kookzonescherm verschijnt terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

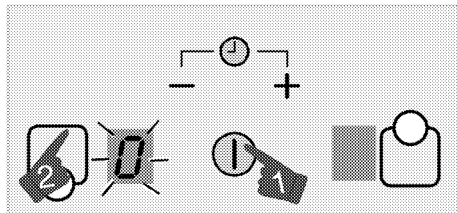
### Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is

en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Het symbool zal verdwijnen als de kookzone is afgekoeld of als deze ingeschakeld wordt.


 Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

### De kookzones inschakelen



1. Raak de "⓪" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

Het "0"-symbool verschijnt op het kookzonescherm en het betreffende scherm schijnt heller.

 Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De temperatuur instellen

Raak de "+" of "-" toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een niveau tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".

### De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 2 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**  
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **2. Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**

Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen.

Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het

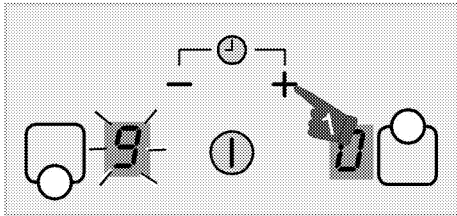
bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

### Hoog vermogen(booster)-functie

De Booster is een functie die het koken vergemakkelijkt. Alle kookzones die in de technische specificatiestabel aangeduid worden met het "P"-symbool zijn uitgerust met de boosterfunctie.

#### Hoog vermogen (booster) inschakelen:

1. Raak de "I" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.
3. Raak de "+" of "-" en ga eerst naar niveau "9".



4. Als de kookzone op niveau "9" staat raakt u eenmaal "+" aan om de temperatuur van de kookzone te veranderen naar "P".

#### Hoog vermogen (booster) uitschakelen:

- Om de boosterfunctie uit te schakelen raakt u "-" aan en stelt u de temperatuur in op niveau "9".  
De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".
- U kunt het temperatuurniveau verhogen door "-" aan te raken of u kunt deze volledig uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

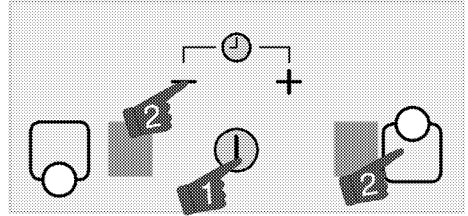
### Kinderbeveiliging

U kunt de kookplaat beveiligen met een kinderslot om te voorkomen dat kinderen de kookplaatfuncties veranderen.



### De kinderbeveiliging activeren

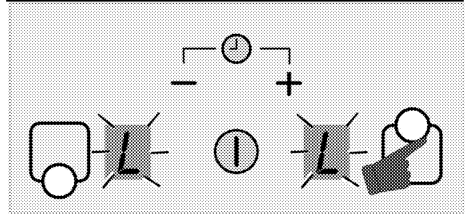
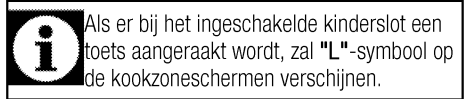
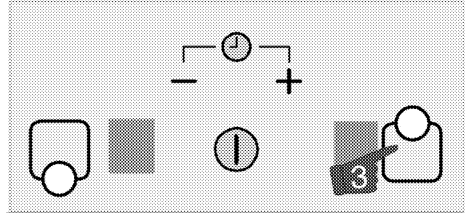
1. Raak de "I" knop aan om de kookplaat in te schakelen.



2. Raak "-" en "I" toetsen gelijktijdig aan.

Raak dan de "I" toets nogmaals aan om het kinderslot te activeren.

Kinderslotfunctie wordt geactiveerd.



### Tijdelijk kinderslot uitschakelen

1. Raak als het kinderslot ingeschakeld is "-"

en "I" toetsen gelijktijdig aan.

» Het kinderslot wordt tijdelijk uitgeschakeld en het "0"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.



## Definitief kinderslot uitschakelen

1. Raak als het kinderslot ingeschakeld is de "Ⓜ"-toets aan om de kookplaat aan te zetten.

2. Raak binnen 10 seconden de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan. Raak daarna "-" toets nogmaals aan.

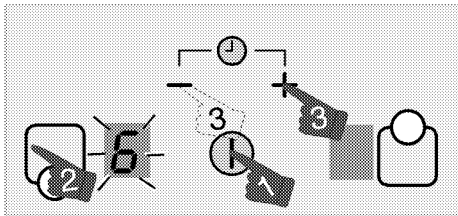
» Het kinderslot wordt definitief uitgeschakeld en het "0"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

## Timerfunctie

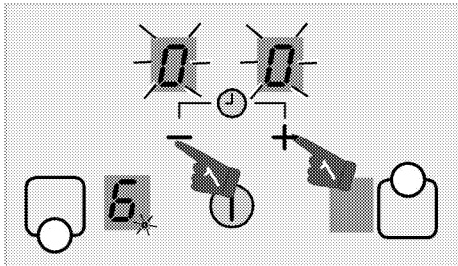
Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

### De timer instellen

1. Raak de "Ⓜ" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.



3. Raak om het gewenste temperaturniveau in te schakelen de "+" of "-" toetsen aan.



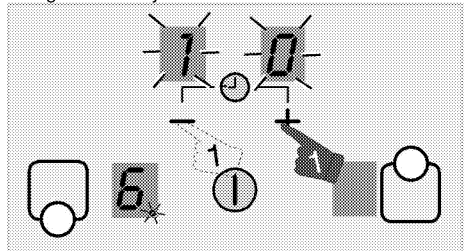
4. Raak de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan om de timer te activeren.

"00"-symbool zal op het timerdisplay oplichten en een decimaalpunt verschijnt op de gekozen kookzonedisplay.



Rechtsachter en linksachter kookzonedisplays dienen als timerdisplay als de timer actief is.

5. Raak de "+" of "-" toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.



Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.



De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.



Als er een timer is ingesteld voor een kookzone kunt u de resterende tijd zien door de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan te raken.



Op het scherm van de kookzones waarvan de timer is ingeschakeld zal een stip oplichten.

## Het gebruik van de timer als alarmfunctie (eierwekker)

Met deze functie is het mogelijk de timer onafhankelijk van de kookzone in te stellen.

1. Raak de "Ⓜ" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan om de timer te activeren.
3. Raak de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan om de timer te activeren.

Het "00"-symbool zal worden weergegeven door het knipperen van beide decimale stippen in de timerschermen.

 Rechtsachter en linksachter kookzonedisplays dienen als timerdisplay als de timer actief is.

4. Raak de "+" of "-" toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.

 Indien er geen timerwaarde wordt geselecteerd kunt u bij 30 minuten beginnen door op de "-" toets te drukken.

### De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

### De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.


1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan om de timer te activeren.
3. Raak om het niveau op "00" in te stellen "-" totdat "00" op het timerscherm verschijnt.

De oplichtende stip van het betreffende kookzone- en timerscherm zelf gaan **volledig** uit nadat deze voor een bepaalde tijd heeft geknipperd en de timer is geannuleerd.

### Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

**Werkingsprincipes:** Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

 Uw kookplaat kan zijn uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 160, 200, 210 en 250 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone elke geplaatste pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

### Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen. De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel-1:** Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Booster	5 minuten (*)
(*) De kookplaat zal na 5 minuten tot niveau 9 dalen (optioneel)	

### Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

- Er kan zich een E2-fout voordoen.

### Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overkookt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen.

### Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

### Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.

## Foutberichten

Tabel-2: Foutcodes en foutbronnen

Oorzaak van fout	Indicator	Scherf
Oververhittingsfout	Het "E2"-symbool licht op	Betreffende kookzonescherf
Kookplaat oververhit	Het "H"-symbool licht op	Kookzonescherf
Lichtnetfouten	Het "E6"-symbool licht op	Kookzonescherf
Sensorstoring	Het "E9"-symbool licht op	Betreffende kookzonescherf



Voor meer informatie over foutberichten die op het aanraakpaneel kunnen verschijnen, zie tabel 2.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.



Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

## 6 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



#### GEVAAR:

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.

Er is kans op elektrische schokken!



#### GEVAAR:

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Reiniging van de kookplaat

#### Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen.

Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.







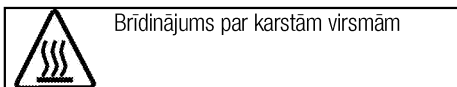
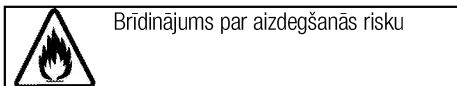
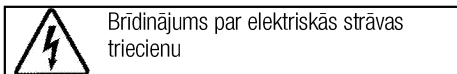
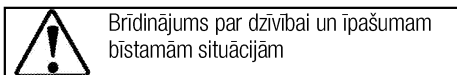
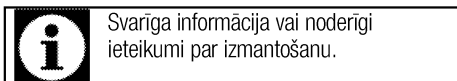
## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

Cienījamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Nemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus. Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

### **Simbolu paskaidrojums**

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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

**1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

Vispārējā drošība.....	4
Elektriskā drošība.....	4
Produkta drošība.....	5
Paredzētā lietošana.....	6
Bērnu drošība.....	6
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	7
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla.....	7

**2 Vispārīgā informācija 8**

Pārskats.....	8
Tehniskā specifikācija.....	8

**3 Uzstādīšana 9**

Pirms uzstādīšanas.....	9
Uzstādīšana un pievienošana.....	10
Atbrīvošanās no vecās iekārtas.....	12

**4 Sagatavošana 13**

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu.....	13
Sākotnējā izmantošana.....	13
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize.....	13
Sākotnējā sakarsēšana.....	13

**5 Plīts virsmas izmantošana 14**

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu.....	14
Plīts virsmu izmantošana.....	16
Vadības panelis.....	16

**6 Apkope un tīrīšana 21**

Vispārīga informācija.....	21
Plīts virsmas tīrīšana.....	21

**7 Traucējummeklēšana 22**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.

- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

### **Elektriskā drošība**

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.
- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai

izvairītos no riska tā nomaiņa jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētām personām.

- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.
- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

## **Produkta drošība**

- Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.

- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Ar tautiņiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.
- Aizdeģšanās risks! Neglabājiet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas,

karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.

- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.
- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardio stimulatori.
- Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārliecinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošini, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### **Paredzētā lietošana**

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājaisaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

### **Bērnu drošība**

- Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.
- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā

neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.

- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

## **Atbrīvošanās no vecās iekārtas**

### **Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:**



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEAI) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem majsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par

savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

### **Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:**

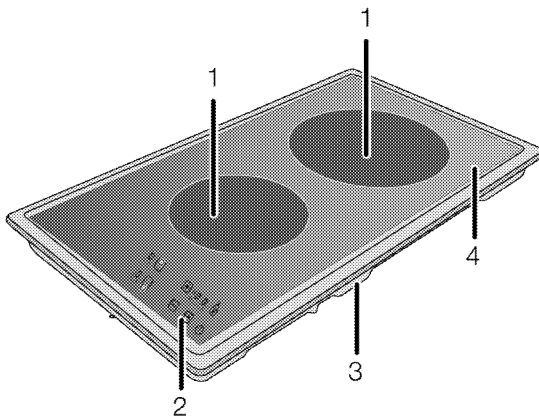
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

### **Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla**

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem majsaimniecības atkritumiem.

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- |   |   |   |                       |
|---|---|---|-----------------------|
| 1 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju | 3 | Pamatnes vāks         |
| 2 | Vadības panelis                         | 4 | Vitrokeramikas virsma |

### Tehnikā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 3600 W
Drošinātājs	min. 16 A
Kabeļa tips/šķērsriezums	H05VV-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabeļa garums	maks. 2 m
Arējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	75 mm/288 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	268 mm/490 mm
<b>Degļi</b>	
Aizmugures	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	200 mm
Jauda	2000/3000 W (P)
Priekšpusē	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	
Jauda	1400 W



Tehnikā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.



### 3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



#### **BĪSTAMI:**

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



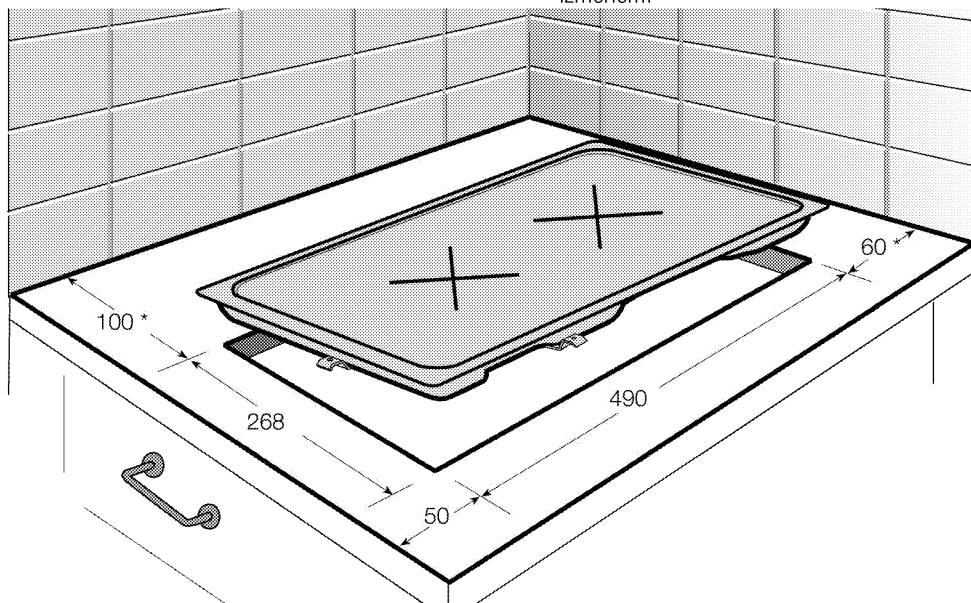
#### **BĪSTAMI:**

Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādi iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

### Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu un virtuves sienām un mēbeļiem ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (\*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Noņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem laminātiem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmai jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsmā spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.



\* min.

## Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.  
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

## Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie iezemētas kontaktligzdas/linijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu drošinātāju. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.



### BĪSTAMI:

Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.



### BĪSTAMI:

Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām.

Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, īssavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".



### BĪSTAMI:

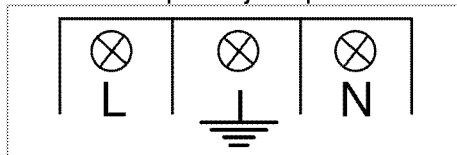
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota.  
Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

## Pievienojiet barošanas kabeli.


1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdži.

## Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



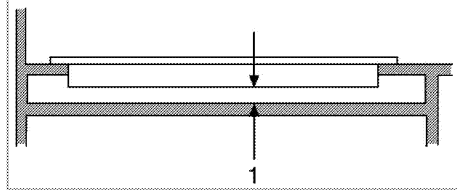
2. **Pievienojot vienai fāzei** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:

- Brūnais/melnais vads = L (fāze)
- Zilais/melns vads = N (neitrāls)
- Zaļais/dzeltenais vads = (E)  (iezemējums)

## Iekārtas uzstādīšana



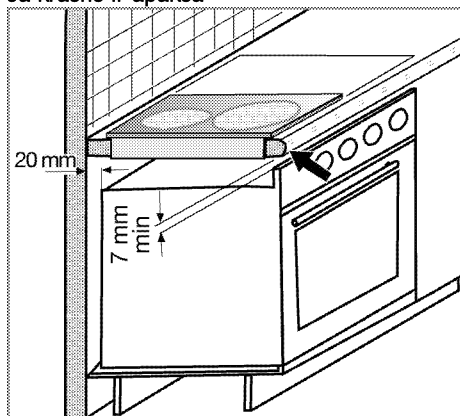
Ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



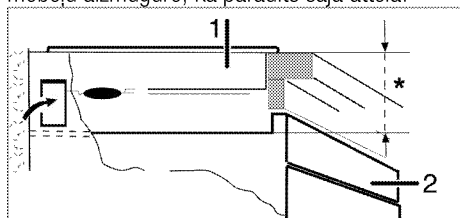
1 min. 25mm

**i** Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapiša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

### Ja krāsns ir apakšā

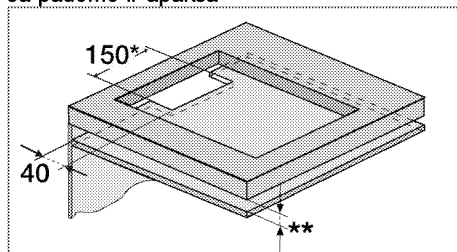


Jāatstāj vismaz 180 cm<sup>2</sup> ventilācijas atvere mēbeļu aizmugurē, kā parādīts šajā attēlā.



- \* min. 25mm
- 1 Plīts virsma
- 2 Krāsns

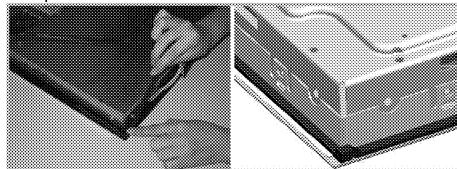
### Ja padome ir apakšā



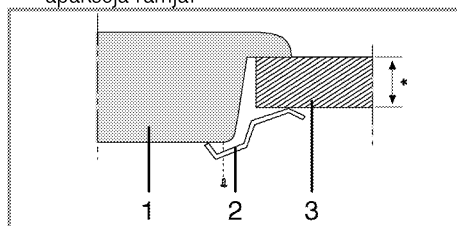
- \* min.
- \*\* min. 25 mm

Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jnovietojiet iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras pie letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidruma nokļūšanu starp iekārtu un leti.

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Uz plīts virsmas apakšējā korpusa malām, kas saskaras ar leti, uzlieciet iekārtas komplektācijā ietilpstošo blīvpaplāksni, kā parādīts attēlā.

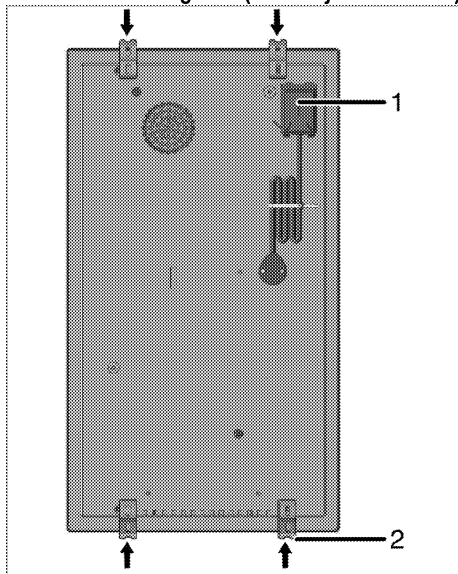


3. Novietojiet iekārtu letes centrā.
4. Ar uzstādīšanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā rāmja.



- \* min. 30 mm
- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete

## » Skats no aizmugures (savienojuma atveres)



- 1 Spaiļu bloks
- 2 Montāžas skava



Pievienošana pie dažādiem caurumiem nav ieteicama drošības apsvērumu dēļ, jo tas var sabojāt gāzes un elektrisko sistēmu.

## Pēdējā pārbaude

1. Iespraudiet barošanas kabeli un ieslēdziet iekārtas drošinātāju.
2. Pārbaudiet funkcijas.

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabājiet iekārtas oriģinālo kastīti un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.



Aptūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidiniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakanu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.
- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu

apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.

- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

### Sākotnējā izmantošana

#### Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūklīti un noslaukiet ar drāniņu.

#### Sākotnējā sakarsēšana



Sākotnējās izmantošanas laikā iekārta var pāris stundas dūmot un smakot. Tā ir visai normāli. Nodrošiniet, ka telpa tiek labi vēdināta, lai izvadītu dūmus un smaku. Izvairieties no tiešas radušos dūmu un smakas ieelpošanas.

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsēdieties to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

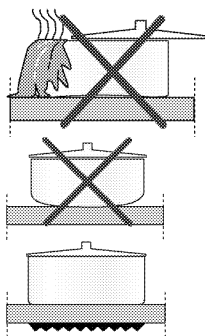
- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties notīriet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakānu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannās atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlijuša ēdiena tīrīšanas.

Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus.

Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu, nebidiet to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

### Kastroļu izvēle

- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.

Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.

Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakānu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadišanu.

**Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.**

### Kastroļa pārbaude

Lai pārbaudītu, vai kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielīp magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "L" nemirgo, kad uzliekat

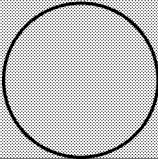
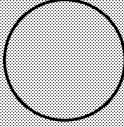
kastrolī uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsējošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

### Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosepta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

### Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
<p>Ø 20 cm</p> 	<p>Ø 16 cm</p> 
<p><b>Parasta ēdiena gatavošanas zona</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automātiski piemērojas kastrolim.</li><li>• Ideāli sadala jaudu.</li><li>• Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.</li></ul>	<p><b>Maza ēdiena gatavošanas zona</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem)</li><li>• Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.</li></ul>

### Droša izmantošana

Neizvēlieties augstu sakarsēšanas līmeni, izmantojot teflona kastroli (ar nepielīpošu pārklājumu) bez eļļas vai ar ļoti nelielu eļļas daudzumu.

Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšiņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.



Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.



Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

## Plīts virsmu izmantošana



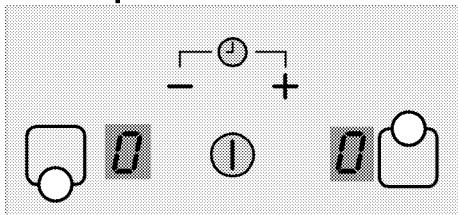
### BĪSTAMI:

Neļaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš.

Nelietojiet ieleplaisājušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu.

Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.

## Vadības panelis



### Specifikācija



Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš



Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris



Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris

Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš  
Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš



Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.



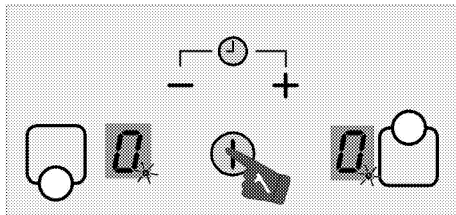
Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.



Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

## Plīts virsmas ieslēgšana

1. Pieskarities pogai "1" uz vadības panela. Visos ēdiena gatavošanas zonu displejos parādās ikona „0” un tās apakšējā kreisajā stūrī mirgo decimālzīmes.



Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

## Plīts virsmas izslēgšana

1. Pieskarities pogai "1" uz vadības panela. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.



Ja „H” simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, tas norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarities ēdiena gatavošanas zonām.

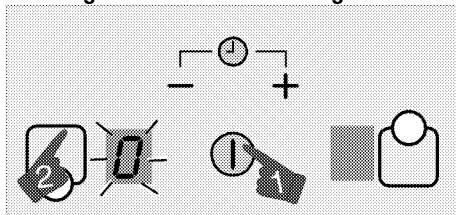
## Atlikušā siltuma indikators

„H” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols nozūd, kad ēdiena gatavošanas zona atdziest vai tiek aktivizēta.



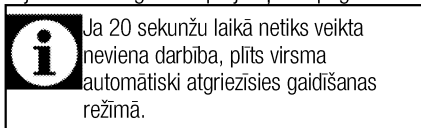
Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegsies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

## Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana





1. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
  2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlasēs pogai.
- „0” simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.



### Temperatūras līmeņa iestatīšana

Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu temperatūras līmeni robežās no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

### Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 2 dažādos veidos:

1. **Samazinot temperatūras līmeni līdz „0”**  
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeni līdz „0”.
2. **Izmantojot izslēgšanu ar izvēlētos ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību**

Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu.

Visos displejos parādīsies „0” vai „00”.

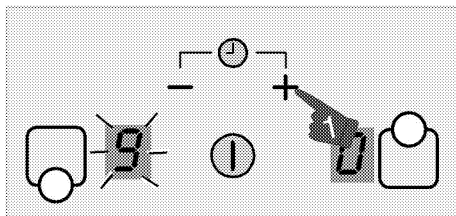
Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības paneļa.

### Liela jauda (pastiprinātājs)

Pastiprinātājs ir funkcija, kas atvieglo ēdiena gatavošanu. Visām ēdiena gatavošanas zonām, kas norādītas ar simbolu „P” tabulā „Tehniskā specifikācija”, ir pastiprinātāja funkcija.

### Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarieties ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlasēs pogai.
3. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-" un vispirms sasniedziet līmeni „9”.



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni „9”, vienreiz pieskarieties taustiņam "+", lai mainītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru „P”.

### Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana

- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "-" un iestatiet temperatūru ar līmeni „9”.  
Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni „9”.
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam "-", vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūru līdz līmenim „0”.

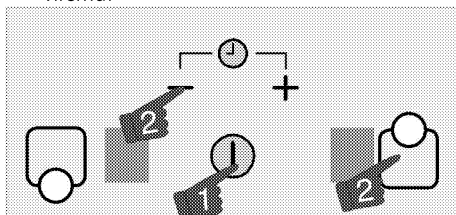
### Bērnu slēdzene

Lai bērni nevarētu mainīt plīts funkcijas, varat aizsargāt plīts virsmu ar bloķēšanas funkcijas palīdzību.



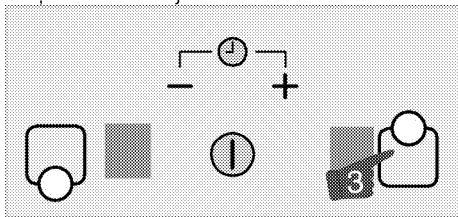
### Bērnu slēdzenes aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.

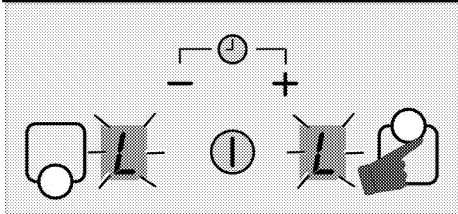


2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "-" un "Ⓜ". Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam "Ⓜ", lai aktivizētu bloķēšanas funkciju.

Blokēšanas funkcija tiks aktivizēta.



**i** Ja kāds taustiņš tiks nospiests laikā, kamēr ir aktivizēta blokēšanas funkcija, tad ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „L”.



### Blokēšanas funkcijas īslaicīga deaktivizēšana

1. Laikā, kamēr ir aktīva blokēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem “—” un



» Blokēšanas funkcija tiks īslaicīgi deaktivizēta un visos ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „0”.

**i** Ja plīts virsma, kas atrodas šādā stāvoklī, tiks ieslēgta un izslēgta, tad blokēšanas funkcija vēl arvien būs aktīva.

### Blokēšanas funkcijas pilnīga deaktivizēšana

1. Laikā, kamēr ir aktīva blokēšanas funkcija, pieskarieties taustiņam “1”, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā vienlaikus

pieskarieties taustiņiem “—” un “”. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam “—”.

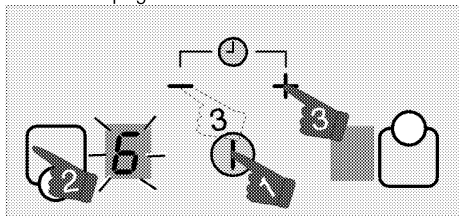
» Blokēšanas funkcija tiks pilnīgi deaktivizēta un visos ēdiena gatavošanas zonas displejos parādīsies simbols „0”.

### Taimera funkcija

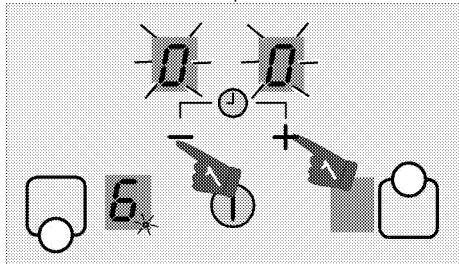
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsni. Izvēlēta laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

### Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai “1”, lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamu ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam “+” vai “—”, lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.

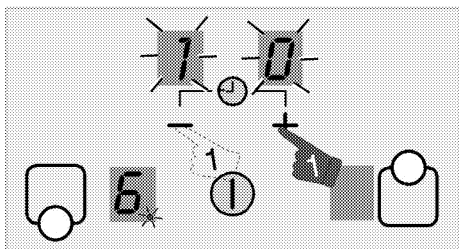


4. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem “+” un “—”, lai aktivizētu taimeru.

„00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētais ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.

**i** Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

5. Pieskarieties taustiņam “+” vai “—”, lai iestatītu vēlamu laiku.



**i** Atkārtojiet šīs procedūras visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeris.

**i** Taimeris nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas vērtība.

**i** Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vienlaikus pieskaroties taustiņiem "+" un "-".

**i** Ēdiena gatavošanas zonas ar aktivizēto taimeris displejā parādīsies punktvēida gaismiņa.

### Taimera kā brīdinājuma signāla izmantošana (Olu taimeris)

Izmantojot šo funkciju, iespējams iestatīt taimeris neatkarīgi no ēdiena gatavošanas zonas.

1. Pieskarieties pogai "⓪", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeris.
3. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeris.

„00” simbols būs redzams taimera displejā un abas decimālzīmes mirgos.

**i** Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

4. Pieskarieties taustiņam "+" vai "-", lai iestatītu vēlamo laiku.

**i** Ja taimera vērtība nav izvēlēta, varat sākt no 30 minūtēm, nospiežot taustiņu "-".

### Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatītā laika paiešanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls.

Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

### Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeris ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "+" un "-", lai aktivizētu taimeris.
3. Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam "-", lai iestatītu vērtību kā „00”.

Pēc noteikta mirgošanas laika paiešanas punktvēidīgā gaismiņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā un taimera displejs pilnīgi izslēdzas un taimeris ir atcelts.

### Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

**Darbības principi** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst. Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.

**i** Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 160, 200 un 250 mm. Ar indukcijas funkciju katrā ēdiena gatavošanas zona konstatē uz tās novietoto trauku. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

### Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontroliericēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlēta temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks. Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

### 1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums - stunda
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Pastiprinātais	5 minūtes (*)
(*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēgsies līdz 9. līmenim (izvēles iespēja).	

### Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.
- Var parādīties kļūda E2.

### Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidrums izplūšana, rodas sistēmas kļūda un plīts virsma tiek automātiski izslēgta.

### Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

### Darbības trokšņi




Indukcijas plīts virsma var radīt zināmus trokšņus. Šādas skaņas ir normālas un daļa no ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību.

- Trokšņi kļūst lielāki augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.
- Var būt dzirdams elektrosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.

### Kļūdas ziņojumi

#### 2. tabula. Kļūdu kodi un kļūdu avoti.

Kļūdas cēlonis	Indikators	Displejs
Pārkaršanas kļūda	Mirgo „E2” simbols.	Attiecīgas ēdiena gatavošanas zonas displejs
Plīts virsma ir pārkarusī	„H” simgesi yanar	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Barošanas avota kļūdas	Mirgo „E6” simbols.	Ēdiena gatavošanas zonas displejs
Sensora bojājums	Mirgo „E9” simbols.	Attiecīgās ēdiena gatavošanas zonas displejs

	Sīkāku informāciju par kļūdas ziņojumiem, kas var parādīties skārienvadības panelī, skatiet 2. tabulā.
	Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.
	Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzist.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairīties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss liekais ūdens.
- Nerūsejošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

### Plīts virsmas tīrīšana

#### **Stikla keramikas virsmas**

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sausu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu.

Uz stikla keramikās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķīšiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sīrups) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīs. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību.

Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

## 7 Traucējummeklēšana

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārta ar slēgiekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Ēdiena gatavošanai izvēlētais katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet katlu.*

### Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "L" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvās ēdiena gatavošanas zonas. >>> Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkaris vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkarusi. >>> Ļaujiet tiem atdzist.

### Izvēlēta ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepēši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> Noņemiet šo objektu no paneļa.

### Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.



Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.



