

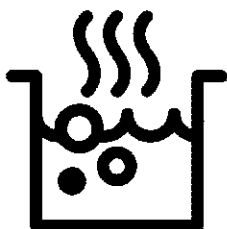


Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



HII 64700 UFT

ET / RO

185.9288.69/R.AC/6.09.2021/4-4

7757188683

Lugupeetud klient!

Enne toote kasutamist palun lugege antud kasutusjuhend läbi.

Beko Aitäh, et valisite just selle toote. Soovime, et Teie kõrge kvaliteediga ja tehnoloogiaga toode pakuks Teile parimat tõhusust. Selleks lugege enne toote kasutamist juhend hoolikalt läbi, samuti kõik muud kaasasolevad dokumendid ning säilitage need hilisemaks kasutamiseks. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend. Järgige juhiseid, võttes arvesse kogu kasutusjuhendis toodud teavet ja hoiatusi.

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

Säilitage kasutusjuhend. Kui annate selle toote kellelegi teisele, siis andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhend sisaldab järgmisi sümboleid:



Oht, mis võib põhjustada surma või vigastusi.

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



Oht, mis võib põhjustada põletusi kuumate pindadega kokkupuutel.



Oluline teave ja kasulikud näpunäited



Lugege kasutusjuhend läbi.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Ohutusjuhised 4

| | |
|--|---|
| Kasutuse eesmärk..... | 4 |
| Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus..... | 4 |
| Elektriline turvalisus..... | 5 |
| Transpordiohutus..... | 6 |
| Paigaldusohutus..... | 6 |
| Kasutusohutus..... | 7 |
| Temperatuuri hoiatused..... | 7 |
| Tarvikute kasutus..... | 8 |
| Toiduvalmistamise ohutus..... | 8 |
| Induktsioon..... | 8 |
| Hoolduse ja puhastamise turvalisus..... | 9 |

2 Keskkonnajuhised 10

| | |
|--|----|
| Jäätmehoolduseeskirjad..... | 10 |
| WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine..... | 10 |
| Pakkematerjali kõrvaldamine..... | 10 |
| Soovitused energiasäästuks..... | 10 |

3 Teie toode 11

| | |
|---|----|
| Toote tutvustus..... | 11 |
| Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus..... | 11 |
| Pliidiplaadi juhtnupp..... | 11 |
| Üldteave pliidiplaadi kohta..... | 12 |
| Tehnilised kirjeldused..... | 13 |

4 Esmakordne kasutamine 14

| | |
|----------------------|----|
| Esmane puhastus..... | 14 |
|----------------------|----|

5 Pliidiplaadi kasutamine 15

| | |
|---|----|
| Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta | 15 |
| Juhtpaneel..... | 18 |

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta 27

| | |
|---|----|
| Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta..... | 27 |
|---|----|

7 Hoidmine ja hooldus 28

| | |
|---------------------------------|----|
| Üldteave puhastamise kohta..... | 28 |
| Pliidiplaadi puhastamine..... | 29 |
| Juhtpaneeli puhastamine..... | 29 |

8 Tõrkeotsing 30

1 Ohutusjuhised

- See jaotis sisaldab ohutusjuhendeid, mis aitavad kaitsta isikliku vigastuse või varalise kahju tekkimise eest.
- Kui toode antakse üle teisele isikule või võetakse kasutusele kasutatuna, tuleb tootega kaasa anda kasutusjuhend, toote sildid, muud asjakohased dokumendid ja lisaseadmed.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste mittejärgimise tagajärjel.
- Nende juhiste mittejärgimine muudab garantii kehtetuks.
- ⚠ Alati laske paigaldus- ja remonditöid teha tootja, volitatud teeninduse või importija määratud isiku poolt.
- ⚠ Kasutage ainult originaalseid varuosi ja tarvikuid.
- ⚠ Ärge üritage parandada või vahetada välja toote osasid, kui seda pole kasutusjuhendis välja toodud.
- ⚠ Ärge tehke tootes tehnilisi muudatusi.



Kasutuse eesmärk

- Toode on mõeldud kodus kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
 - Ärge kasutage toodet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamise ja personali köögipindades kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades.
 - **HOIATUS:** Seda toodet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.
- ⚠ **Laste, haavatavate inimeste ja koduloomade turvalisus**
- Seda toodet saavad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on füüsilised, sensoorsed või vaimsed oskused vähe arenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid juhendatakse või koolitatakse

toote ohutu kasutamise ja ohtude kohta.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastus- ja hooldustöid ei tohi lapsed ilma järelevalveta teostada.
- Piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed) ei tohi seda toodet kasutada, kui neid ei jälgita või need ei saa vajalikke juhiseid.
- Lastele tuleb teha selgeks, et nad ei tohi antud tootega mängida.
- Elektriseadmed on lastele ja koduloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- Keerake pottide ja pannide käepidemed töölaua poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- (Kui teie tootel on pistik) Laste turvalisuse huvides ühendage enne toote utiliseerimist pistik lahti pistikupesast ja tehke see toode kasutamiskõlbmatuks.



Elektriline turvalisus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektrikü poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või toote elektriühendus peaks asuma kergesti ligipääsetavas kohas (kus pliidi leek ei mõjuta seda). Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, lüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.
- Paigaldamise, remondi ja transportimise ajal ei tohi toodet pistikupesaga ühendada.

- Ühendage toode maandatud pistikupesassa, mis vastab pinge ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - (Kui teie tootel pole toitekaablit) Kasutage ainult jaotises "Tehnilised kirjeldused" täpsustatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel toote alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud juhtmeid või pikenduskaableid.
 - Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importijaettevõtte määratud isiku poolt.
- (Kui teie tootel on pistik)
- Ärge ühendage toodet pistikupesaga, mis on lahtine, seinast väljas, purunenud, määrdunud, õline või võiks veega kokku puutuda (näiteks veega, mis võib letilt lekkida).
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Pistikupesast lahti ühendamiseks ärge haarake juhtmest, haarake alati pistikust.
 - Kaarumise vältimiseks veenduge, et toote pistik oleks korralikult pistikupesassa ühendatud.
-  **Transpordiohutus**
- Enne toote transportimist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Kui Teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega pakkematerjaliga või paksu papiga ja kleepige see tihedalt kinni. Kinnitage toode tihedalt pakkelindiga, et toote eemaldatavad või liikuvad osad ei saaks kahjustada.
 - Kontrollige toote üldilmet veendumaks, et transportimisel ei ole tekkinud kahjustusi.
-  **Paigaldusohutus**
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Kui toode on kahjustatud, siis ärge seda paigaldage.

- Ärge paigaldage toodet soojusallikate (radiaatorite, ahjude jne) lähedusse.
- Hoidke kõiki ventilatsiooniasju toote ümber avatuna.



Kasutusohutus

- Veenduge, et toode oleks pärast iga kasutamist välja lülitatud.
- Kui Te ei kasuta seadet pikka aega, eemaldage see vooluvõrgust või lülitage kaitse kaitsmekilbis välja.
- Ärge kasutage defektset või kahjustatud toodet. Kui see on olemas, ühendage lahti toote elektri-/gaasiühendused ja helistage volitatud teenindusse.
- **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Ärge ronige tootele millelegi juurdepääsemiseks või muul põhjusel.
- Ärge kasutage toodet olukorras, mis võib Teie otsust mõjutada, näiteks uimastite ja/või alkoholi tarvitamisel.
- Toiduvalmistamise kohas hoitavad tuleohtlikud esemed

võivad süttida. Ärge kunagi hoidke tuleohtlike esemeid toiduvalmistamise kohas.

- Malm, alumiinium või kahjustatud/karedate põhjaosadega köögitarbed võivad klaasipinna kriimustada. Kööginõude vahetamisel tõstke konteinerid alati üles, ärge libistage neid üle pinna.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seetõttu veenduge, et pliidiplaadi pind ja pottide põhi on alati kuivad.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.



Temperatuuri hoiatused

- **HOIATUS:** Toote töötamise ajal on katmata osad kuumad. Ärge puudutage toodet ja kuumutuselemente. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi lasta toote ligedale ilma täiskasvanuta.
- Ärge pange toote lähedale tuleohtlike / plahvatusohtlike materjale,

kuna selle servad on töö ajal kuumad.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.



Tarvikute kasutus

- **HOIATUS:** Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.



Toiduvalmistamise

ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidiile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
- Olge ettevaatlik oma toidus alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib kuumade pindadega

kokkupuutel süttida, põhjustades tulekahju.



Induktsioon

- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest "Pottide valimine".
- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi kuumutusplaadile panna, kuna need kuumenevad.
- Pliidiplaadi all sahtlites hoitud metalltooted võivad pika ja intensiivse kasutamise ajal väga kuumaks minna. Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all sahtlites.

- Ärge asetage induktsioonpliidile elektroonikaseadmeid, näiteks mobiiltelefone, tahvelarvuteid ega arvuteid. Teie toode võib olla kahjustatud.



Hoolduse ja puhastamise turvalisus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele

vett! Võib tekkida elektrilöögi oht!

- Ärge puhastage toodet aurupuhastitega, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.
- Kköögitarvete põhjas olevad soola- või suhkrujäägid või sellised klaasipinnal olevad osakesed võivad klaasi kriimustada ja purustada. Enne köögitarvete asetamist veenduge, et põhi oleks puhas. Hoidke klaaskeraamiline pind puhtana.

2 Keskkonnajuhised

Jäätmehoolduseeskirjad WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

RoHS-direktiivi täitmine:

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

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas,

kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

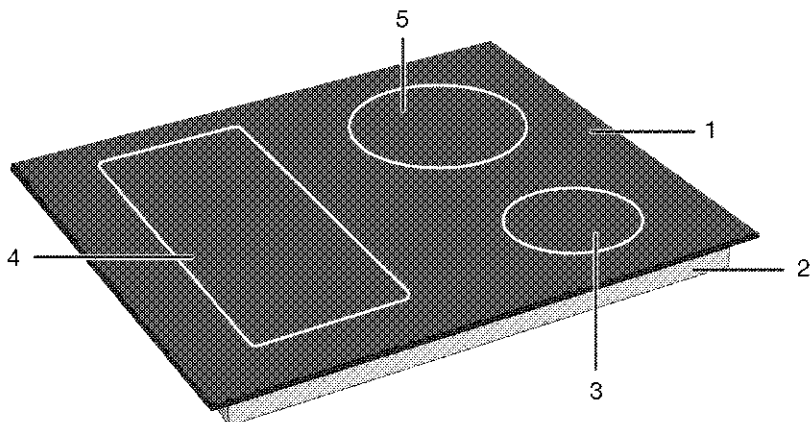
Soovitused energiasäästuks

Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiате tootega kaasasolevast tootekirjeldusest. Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästvamal viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne valmistamist.
- Pikaajalisel toiduvalmistamisel lülitage toode välja 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppaega. Nüüd saate soojust kasutades säästa kuni 20% elektrienergiast.
- Kasutage kuumutusplaadile sobiva suuruse ja kaanega potte/panne. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidi keedupinnad ja pottide alused puhtad. Mustus vähendab soojusülekannet keeduala ja poti aluse vahel.

3 Teie toode

Toote tutvustus

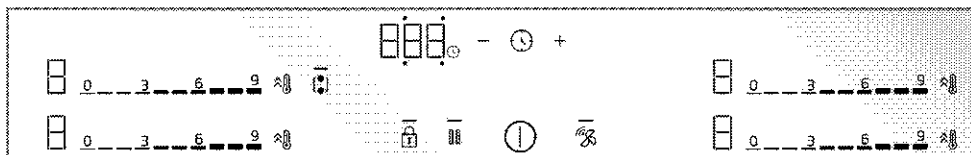


- 1 Klaasist kuumutuspind
- 2 Madalam korpus
- 3 Induktsiooniga kuumutusala
- 4 Induktsiooniga kuumutusala
- 5 Induktsiooniga kuumutusala

Toote juhtpaneeli tutvustus ja kasutus

Sellest jaotisest leiab teie juhtpaneeli ülevaate ja peamised kasutusala. Sõltuvalt toote tüübist võivad pildid ja mõned funktsioonid erineda.

Pliidiplaadi juhtnupp

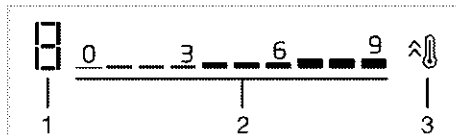


Klahvid ja sümbolid

- : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutusel
- ⓘ : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- 🔥 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- ⚡ : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- ⏸ : Puhastusluku klahv
- ⌚ : Taimeri klahv
- ⊕ : Taimeri suurendamise klahv
- ⊖ : Taimeri vähendamise klahv

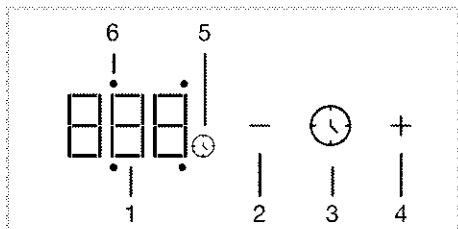
⚡ : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.



Kuumutusala ekraan

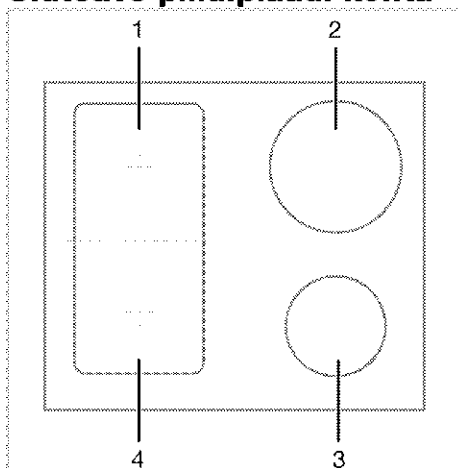
- 1 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik
- 2 Temperatuuritaseme sätete ala
- 3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv



Taimeri ekraan

- 1 Taimerinäidik
- 2 Taimeri vähendamise klahv
- 3 Taimeri klahv
- 4 Taimeri suurendamise klahv
- 5 Taimeri sümbol
- 6 Asjakohase toiduvalmistamise ala taimeri toimingu LED-märgutuli

Üldteave pliidiplaadi kohta



- 1 Tagumine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

- 2 Tagumine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 3 Eesmine parempoolne - Induktsiooniga kuumutusala
- 4 Eesmine vasakpoolne - Induktsiooniga kuumutusala

Teie pliidiplaat on varustatud laia pinnaga pliidiplaatidega (Flexi pinnad). Võite seda keeduala kasutada eraldi keeduplaatidena, mis on üksteisest sõltumatud. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte. Nende keedualade jaoks sobivate keedupottide kasutamist ja ühendamise funktsiooni kirjeldatakse jaotises „Kuidas pliidiplaati kasutada“.

Tehnilised kirjeldused

Üldised kirjeldused

| | |
|--|--|
| Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 45,2 mm*/590 mm/520 mm |
| Pliidiplaadi paigaldusmõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) | 560 (+2) mm /490 (+2) mm |
| Pinge/sagedus | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz |
| Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks | vähemalt H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Kogu energiatarve | kuni 7,4 kW |

Põletid

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| Tagumine vasakpoolne | Induktsiooniga kuumutusala |
| Mõõtmed | 180 mm |
| Võimsus | 2200 W / Kiirendaja: 3100 W |
| Eesmine vasakpoolne | Induktsiooniga kuumutusala |
| Mõõtmed | 180 mm |
| Võimsus | 2200 W / Kiirendaja: 3100 W |
| Eesmine parempoolne | Induktsiooniga kuumutusala |
| Mõõtmed | 145 mm |
| Võimsus | 1500 W / Kiirendaja: 2200 W |
| Tagumine parempoolne | Induktsiooniga kuumutusala |
| Mõõtmed | 210 mm |
| Võimsus | 2400 W / Kiirendaja: 3700 W |

* Tehnilises tabelis määratletud pliidiplaadi kõrgus on toote aluse katte kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võivad tehnilised kirjeldused ilma eelneva teavitusega muutuda.



Selles kasutusjuhendis esitatud joonised on skemaatilised ja ei pruugi Teie tootega täpselt kokku tulla.



Toote etiketil või sellega kaasnevas dokumentatsioonis esitatud väärtusi saadakse laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Sõltuvalt toote töö- ja keskkonningimustest, võivad need väärtused erineda.

4 Esmakordne kasutamine

Enne toote kasutamise alustamist on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

Esmane puhastus

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

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

MÄRKUS 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

Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igat kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igat kasutuskorda .
- Pärast igat kasutamist on küpsetuspind kuum, nii et ärge pange plastpote / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.
- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupottidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest

väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.

- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

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

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

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

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist küpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.

- Asjaolu, et keedupotide/pannide eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumutuspinna ei kuumutata otse, tagab see ohutumalt kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumustaset, kui kasutate vähesel kogusel õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumataid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinna toetus- ega löikepinnana.
- Ärge asetage metallesemeid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsioonilale alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või linnid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.
- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiate järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad

sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks. Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupottide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

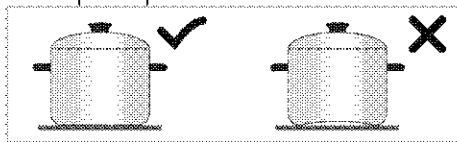
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

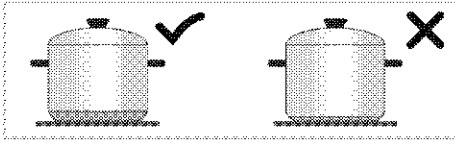
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

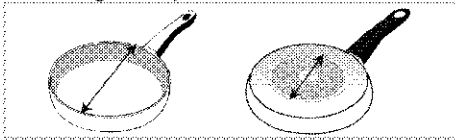
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



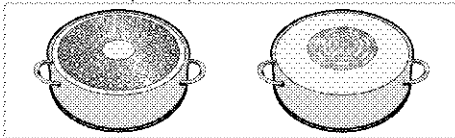
- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet. Teravad servad võivad pinna kriimustada.



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



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi induktsioonpliidiplaat neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halva keedupotil/pannil hoiatus.



Keedupottide/pannade proovilepanek

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

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

Soovitavad keedupottide/pannade suurused

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

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

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

Keedupottide/pannade automaatne tuvastamine

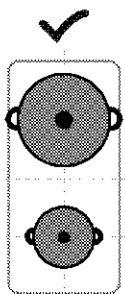
Kui asetate pliidiplaadile induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivad keedupotid/pannid, tuvastab Teie pliidiplaat automaatselt, milliste keedualadele neid asetatakse, ja kuvab juhised juhtpaneelil.

Laiendatud (flexi) kuumutusala

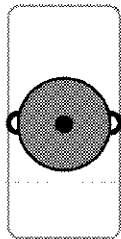
Teie pliidiplaat on varustatud kuumutusladega (flexi-pinnad), millel on laiendatud pind. Saate seda kuumutusala kasutada üksteisest sõltumatu keedualadena väiksemate keedupottide/pannade jaoks. Nende keedualade puhul saate aktiveerida ühendamise funktsiooni ja muuta need üheks keedualaks, kasutamaks suuri keedupotte.

Kahe sõltumatu keedualana

Laiendatud pinnaga keedualadel on kaks keeduala, nii ees kui taga. Võite kasutada neid alasid kahe sõltumatu keedualana erineva temperatuuritaseme ja kahe erineva keedupotiga. Asetage keedupotid/pannid vastavate keedualade keskele.

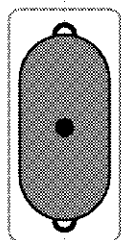


Kahe sõltumatu keedualana



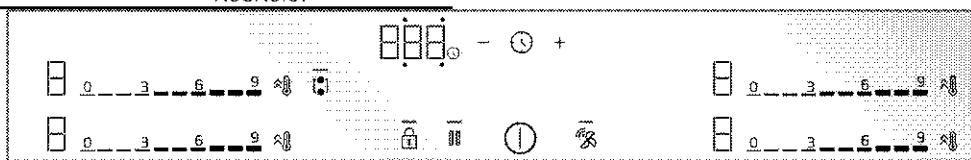
Ühe keedupoti/panni puhul asetage see eesmise või tagumise keeduala keskele. Ärge asetage keedupotte/panne keeduala keskele.

Ühe keedualana



Suurtes keedupottides/pannides toiduvalmistamiseks asetage need nii, et nad kataksid mõlema keeduala keskpunktid ja asuksid keeduala keskel.

Juhtpaneel

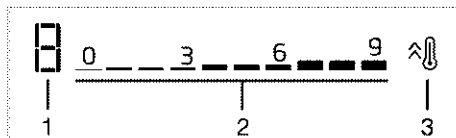


Klahvid ja sümbolid

- : Tuli, mis näitab, et vastav klahv on kasutuses
- ⓘ : Toitenupp
- 🔒 : Klahviluku klahv
- 🔥 : Laiendatud kuumutusala kombinatsiooniklahv
- 🔥 : Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv
- 🔥 : Puhastusluku klahv
- 🕒 : Taimeri klahv

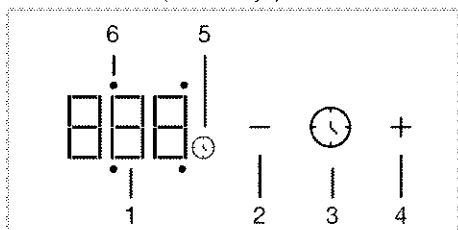
- + : Taimeri suurendamise klahv
- : Taimeri vähendamise klahv
- 🔥 : Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühenduse klahv *

* Varieerub sõltuvalt toote mudelist. Ei pruugi Teie tootes saadaval olla.



Kuumutusala ekraan



- 1 Asjakohase kuumutusala temperatuurinäidik
- 2 Temperatuuritaseme sätete ala
- 3 Kiirkuumutamise klahv/Suurendatud võimsuse (kiirendaja) klahv




Taimeri ekraan

- 1 Taimerinäidik
- 2 Taimeri vähendamise klahv
- 3 Taimeri klahv
- 4 Taimeri suurendamise klahv
- 5 Taimeri sümbol
- 6 Asjakohase toiduvalmistamise ala taimeri toimingu LED-märgutuli

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta


- i** Seda seadet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli kaudu. Iga puuetundlikul juhtpaneelil tehtud toiming kinnitatakse helisignaaliga.
- i** Hoidke juhtpaneeli alati puhta ja kuivana. Niiske ja määrdunud pind võib funktsioonide kasutamisel põhjustada probleeme.
- i** Kui 20 sekundi jooksul ei teostata ühtegi toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.
- i** Seade kuvab ekraanil teatise „FF“, kui mõnda klahvi (klahvi ) pikalt vajutada.
- i** Aktiveeritud või valitud klahvide süttib märgutuli .

Pliidi sisselülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi .

» Pliit on kasutusvalmis.

Pliidi väljalülitamine

1. Vajutage juhtpaneeli klahvi .
- » Pliit lülitub välja ja naaseb ooterežiimi.

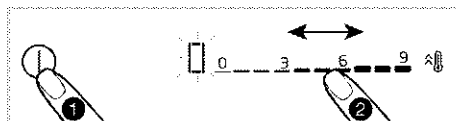
Jääkuuma näidik


Juhtpaneelil on iga keeduplaadi ala jaoks oma kuumusenäidik. Antud indikaator näitab, et pliit on väljalülitamise järel endiselt kuum. Ärge puudutage vastavaid keeduplaate enne, kui jääkuuma näidik kustub.

| Sümbol | Kirjeldus |
|--------|-------------------|
| H | Kõrge temperatuur |
| h | Madal temperatuur |

- i** Elektrikatkestuse korral jääkuuma näidik ei süti ja seega ei hoiata kasutajat kuumade keeduplaatide eest.

Pliidiplaadi (toiduvalmistamise ala) sisselülitamine ja temperatuuri taseme määramine



1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.
 - » Sümbol „0“ ilmub pliidi alade ekraanidele.
 2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus „0“ kuni „9“.
- Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2 ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.


Keeduplaadi väljalülitamine

Valitud pliidi ala saab välja lülitada 2-l erineval viisil:

1. Kui määrate temperatuuriks "0"


Saate pliidi välja lülitada, vähendades temperatuuri taset väärtusele "0".

2. Taimer väljalülitamise funktsiooni kasutamise abil soovitud pliidi ala jaoks



Soovitud ajal lülitab taimer vastava keeduplaadi välja. Kõikidel ekraanidel on näha "0" või "00". Sümbol  kaob keeduplaadi ekraanilt.

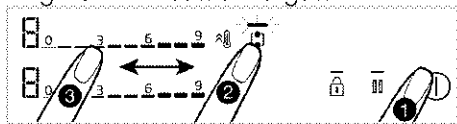
Pliidi ala taimeri seadistamist kirjeldatakse järgmistes peatükkides.

Laiendatud pinnaga (flexi) pliidiplaadi alade ühendamine (kui Teie pliidil on saadaval laiendatud pinnaga alad)

1. Lülitage pliit klahvi  vajutamisega sisse.



2. Vajutage klahv .


» Vasaku pliidi ala ekraanil kuvatakse 0 ning klahvil  süttib märgutuli .



3. Määrake temperatuuri vahemik seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades vahemikus 0 kuni 9.

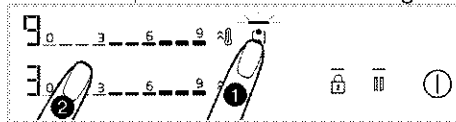
Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.


» Pliit hakkab tööle. Kui valite mõne muu keeduplaadi või ootate 10 sekundit ilma igasuguste toiminguteta, klahvi  märgutuli  kustub.



 Näitena on toodud vasakul asuvad laiendatud pinnaga keeduplaadid. Kui Teie seadme paremal asuvatel keeduplaadidel on laiendatud pinnad olemas, kehtib sama ka nende kohta.

Laiendatud pinnaga (flexi) keeduplaatide ühendamine, kui töötab üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid (kui Teie pliidil on laiendatud pinnaga keeduplaadid olemas)

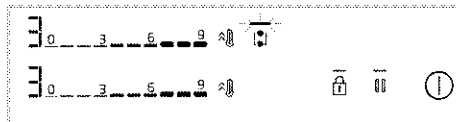
Kui üks või mõlemad vasakpoolsed keeduplaadid töötavad eraldi, võite mõlemad keeduplaadid ühendada, aktiveerides laiendatud pinnaga keeduplaati. Nii saate kasutada laiendatud pliidi ala samade sätetega.



1. Pärast ühe või mõlema vasakpoolse pliidi ala sisselülitamist vajutage klahv .


» Mõlema pliidi ala ekraanidel kuvatakse madalama astmega ala väärtus, ning süttib klahvi  märgutuli .

» Kombineeritud keeduplaadid hakkavad tööle madalama astmega pliidi ala temperatuuri juures ja (kui rakendatav) vastavalt taimeri väärtusele. Pliidi ala temperatuuri ja taimeri väärtused, millel oli enne kombineerimist kõrgem temperatuuri väärtus, tühistatakse.



» Temperatuuriväärtuse tagantjärele muutmiseks määrake soovitud temperatuuri väärtus ala seadistusala abil.



Laiendatud pinnaga toiduvalmistamise ala väljalülitamine (kui Teie pliit on varustatud laiendatud pinnaga keeduplaatidega).

Klahvi  vajutamise saate toiduvalmistamise alad eraldada ja välja lülitada.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) säte


Võite kasutada kiirendajat maksimaalse võimsusega kuumutamiseks. Kuid me ei soovita pikaajalist toiduvalmistamist selle sättega. Suurendatud võimsuse säte ei pruugi kõigil pliitidel saadaval olla. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi (vt tabelit „Tööaja piirangute tabel“), lülitatakse keeduplaat välja.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte otsevalik:


1. Lülitage pliit klahvi  vajutamise sisse.
2. Vajutage soovitud keeduplaadi klahv .

Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi (vt tabelit „Tööaja piirangute tabel“), jätkab keeduplaat tööd kõrgeima temperatuuri juures.

Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte valimine pliidiplaadi töö ajal:

1. Pärast pliidi sisselülitamist ja vastava pliidi ala aktiveerimist vajutage klahv .
2. Valitud pliidiplaadi ala hakkab tööle suurimal võimsusel ja pliidiplaadi ekraanil hakkavad vilkuma vastavalt 3 valgustit. Kui suurendatud võimsuse määratud tööaeg on läbi, jätkab keeduplaat tööd kõrgeima temperatuuri juures.

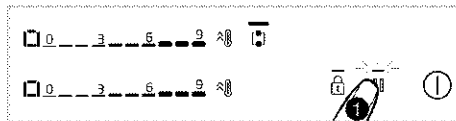
Suurendatud võimsuse (kiirendaja) sätte väljalülitamine enne tööaja lõppu:

Suurendatud võimsuse sätet saate iga hetk välja lülitada klahvi  vajutamise saaga. Antud pliidi ala jätkab tööd kõrgeima temperatuuri juures. Vähendage väärtus 0-ni, puudutades aktiivse pliidi ala seadistusala või sõrmega sellel alal libistades, et see välja lülitada.



Puhastuslukk

Puhastuslukk võimaldab puhastust lühikese aja jooksul, takistades juhtpaneeli kõigi klahvide tööd, kui pliit on sisse lülitatud. Sel perioodil ei kasuta seade voolu.



Puhastusluku aktiveerimiseks



1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage ja hoidke all klahvi .

»  Süttib märgutuli. Pliidi alade ekraanidel kuvatakse sümbol "Q". Sel ajal ei toimi ükski klahv peale klahvi .



Klahviluku desaktiveerimiseks

Puhastusluku keelamiseks vajutage ja hoidke all klahvi .  Märgutuli kustub ja puhastuslukk keelatakse.

Klahvilukk

Hoolimata sellest, kas pliit on sees või väljas, saate funktsioonide tahtmatu muutmise vältimiseks aktiveerida klahviluku.

Klahviluku aktiveerimiseks

1. Klahviluku aktiveerimiseks vajutage ja hoidke all klahvi , kuni kostub üks signaal. Hakkab vilkuma klahvi  märgutuli ning kõik toiduvalmistamise alad lukustatakse.

i Pärast klahviluku aktiveerimist toimib vaid klahv ①. Mõne klahvi vajutamisel vilgub klahvi ② märgutuli —, näitamaks aktiveeritud lapselukku. Kui lülitate pliidi välja, samas kui klahvid on lukus, lülitatakse pliidi uuesti sisselülitamiseks klahvilukk välja.

Klahviluku desaktiveerimiseks

1. Vajutage ja hoidke all klahvi ②, kuni kostub üks signaal. Toiming kinnitatakse helisignaaliga. Klahvi ② märgutuli — kustub, ja klahvilukk deaktiveeritakse.

Taimer

Antud funktsioon hõlbustab toiduvalmistamist. Te ei pea enam kogu toiduvalmistamise aja vältel pliidi juurde jääma. Pliidiplaadi ala lülitub automaatselt välja pärast valitud aja möödumist.

Taimer aktiveerimiseks



1. Lülitage pliid klahvi ① vajutamisega sisse.
2. Sõltuvalt alast, mida soovite sisse lülitada, määrake soovitud temperatuur seadistamisala puudutades või sõrmega sellel alal libistades.
3. Aktiveerige taimer klahvi ③ vajutamisega. Sümbol "00" süttib, ning hakkab vilkuma sümbol ④.
4. Taimer ekraanil kuvatud "00" ümber on 4 toimingu LED-märgutuld. Pliidi ala taimer seadistamiseks vajutage klahv ④ vastava pliidi ala poole valimiseks.

5. Määrake soovitud ajavahemik klahvide +/- abil. + Samuti saate taimerit kiiremini edasi kerida klahvi + või — pika vajutamisega.

Pärast vilkumist pliidiplaadi ala ekraanil teatud aja jooksul hakkab sümbol ④ püsivalt põlema. Kui sümbol ④ püsivalt põleb, tähendab see funktsiooni aktiveerimist.

- i** Taimerit saab kasutada ainult sisselülitatud keeduplaatide puhul.
- i** Teiste keeduplaatide taimerite seadistamiseks korra ülaltoodud toimingud.
- i** Ilma pliidi ala ja selle temperatuuritaset valimata ei saa taimerit seadistada.
- i** Pärast taimer aktiveerimist kuvatakse taimer ekraanil valitud pliidi ala jaoks määratud aeg.

Taimerite väljalülitamiseks

Määratud aja möödudes lülitub keeduplaat automaatselt välja ning kostub helisignaali.


Helisignaali peatamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite enneaegseks väljalülitamiseks

Kui taimer enneaegselt välja lülitatakse, jätkab keeduplaat tööd määratud temperatuuri juures seni, kuni see välja lülitatakse.


Väljalülitamine taimer sätte tasemele "00" vähendamisel:

1. Klahvi ④ vajutamisega valige vastava keeduplaadi taimer.
2. Oodake kuni taimer ekraanile ilmub sümbol "00", hoides all klahvi —, mis omakorda vähendab väärtust ekraanil. Samuti saate taimerit kiiremini edasi kerida klahvi — pika vajutamisega.

Sümbol  vilgub pliidi ala ekraanil teatud aja jooksul ja seejärel lülitub **täielikult välja**, ning taimer tühistatakse.


Seiskamine

Antud funktsiooni abil saate seiskata kõik pliidi aktiveeritud funktsioonid (**väljarvatud taimer**) temperatuuri mõneks ajaks 1. tasemele.

 Kui taimer on seatud mõnele pliidiplaadi alale, jätkab taimer tööd seiskamisfunktsiooni ajal.

1. Pärast pliidi sisselülitamist vajutage klahv .

Kõik kasutatavad keeduplaadid jätkavad tööd 1. tasemel.

2. Kõigi seisatud pliidi toiduvalmistamise alad ja nende varasemate sätete kasutamiseks vajutage uuesti klahv .

Sätted

Antud funktsiooni abil saate muuta toitehaldust, toiduvalmistamise lõpu helisignaali aega ning pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätteid.



cF1: Toitehalduse sätted

cF2: Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aeg

cF3: Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätted

1- Toitehalduse sätted (cF1)


Antud funktsiooniga saate pliidi koguvõimsuse seada nii, nagu soovite.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv , väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv .

2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid //.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile cF1 ilmub "9"

3. Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, valige võimsuse aste (vt Toitehalduse astmete tabelit) vahemikus "1" kuni "9".


4. Kinnitage valitud aste klahvi  vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle valitud koguvõimsuse astme juures.

"Toitehaldus" sisaldab 9 erinevat võimsuse astet (vt „Toitehalduse astmete tabelit“).



Toitehalduse astmete tabel



| Toitehalduse aste | Koguvõimsus |
|-------------------|-------------|
| 1 | 1,2 kW |
| 2 | 2,4 kW |
| 3 | 3 kW |
| 4 | 3,6 kW |
| 5 | 4,4 kW |
| 6 | 5,4 kW |
| 7 | 5,7 kW |
| 8 | 6,7 kW |
| 9 | 7,4 kW* |

 Seadmetes koguergiatarbega 3,6 kW on toitehalduse astme 5, 6, 7, 8, 9 koguvõimsuse väärtuseks 3,6 kW.


2- Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte (cF2)

Antud funktsiooni abil saate pliidi toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja seada nii, nagu soovite.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv , väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv .

2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid //.

» Vaikesäte cF1 kuvatakse taimeri ekraanil.

3. Toiduvalmistamise lõpu helisignaali seadistamiseks vajutage üks kord klahv .

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile cF2 ilmub "2".

4. Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, seadistage helisignaali aeg (vt Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabelit) vahemikus "0" kuni "3" .

5. Kinnitage toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja säte klahvi ① vajutamisega.

» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle vastavalt valitud helisignaali aja sättele.

i Toiduvalmistamise lõpu helisignaali tehase vaikeväärtuseks on 2.

Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aja sätete tabel

| Toiduvalmistamise lõpu helisignaali aste | Toiduvalmistamise lõpu helisignaali kestus |
|--|--|
| 0 | 15 sekundit |
| 1 | 30 sekundit |
| 2 | 1 minut |
| 3 | 2 minutit |

3- Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätted (E3)

Antud funktsiooni abil saate ühendada pliidi ja õhupuhasti, et need toimiksid automaatselt koos.

1. Pliidi sisselülitamiseks vajutage klahv ①, väljalülitamiseks vajutage uuesti klahv ①.

2. Kümne sekundi jooksul pärast seadme väljalülitamist vajutage vastavalt klahvid ①/②/③/④/⑤.

» Vaikesäte E3 kuvatakse taimeri ekraanil.

3. Pliidi ja õhupuhasti ühenduse sätte avamiseks vajutage kaks korda klahv ②.

» Vasakpoolse tagumise keeduplaadi ekraanile E3 ilmub "4"

4. Vasakpoolse tagumise keeduplaadi seadistusala puudutades või sellel alal sõrmega libistades, määrake õhupuhasti toimimise aste (vt Õhupuhasti toimimise astmete tabelit) vahemikus "0" kuni "7" .

5. Kinnitage pliidi ja õhupuhasti ühenduse säte klahvi ① vajutamisega.






» Teie pliit lülitub välja ja hakkab tööle vastavalt valitud õhupuhasti toimimise astmele.

Õhupuhasti toimimise astmete tabel

| Kõrgeim toimimise aste | Valgusti | Õhupuhasti (toiduvalmistamine ühel keeduplaadil) | Õhupuhasti (toiduvalmistamine kahel või enam keeduplaadil) | Praadimine |
|------------------------|-----------|--|--|------------|
| 0 | väljas | väljas | väljas | väljas |
| 1 | valgustus | väljas | väljas | väljas |
| 2 | valgustus | väljas | L1 | L1 |
| 3 | valgustus | L1 | L1 | L1 |
| 4 | valgustus | L1 | L1 | L2 |
| 5 | valgustus | L1 | L2 | L2 |
| 6 | valgustus | L1 | L2 | L3 |
| 7 | valgustus | L2 | L2 | L3 |

Õhupuhasti toimimise astme seadistamine otse pliidil

Antud sätte abil saate õhupuhasti toimimist seadistada otse pliidil.

1. Lülitage pliiit klahvi  vajutamisega sisse.
2. Vajutage klahvi  3-ks sekundiks.
» Klahvil  süttib märgutuli .
3. Vajutage ja hoidke all klahvi , kuni jõuate soovitud õhupuhasti toimimise astmeni.

Induktsioonplaatide ohutuks ja tõhusaks kasutamiseks

Tööpõhimõte: Tänu oma tööpõhimõttele kuumutab induktsiooniga kuumutuselement keedupotti otse. Seega on sellel teiste pliitide ees palju eeliseid. See töötab tõhusamalt ja pliidiplaadi pind on jahedam.

Teie induktsioonpliiit on varustatud kõrgetasemelise turvasüsteemiga, mis tagab maksimaalset ohutust töö käigus.

i Teie pliiit võib sõltuvalt mudelist olla varustatud induktsioonkeeduplaatidega läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Tänu induktsioonifunktsioonile tuvastab iga pliidiplaadi ala automaatselt sellele asetatud potti. Energia tekib ainult potti kontaktpinnal ja seega on võimsuse kulu minimaalne.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja. Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest.

Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku.

Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käsitseda.

Tabel-1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

| Temperatuur | Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides |
|-----------------|--|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Kiirkuumutamine | 10 minutit |

Kui mõnes mudelis näidatakse temperatuuri tasemeid nii: 1,2,3 ... 19, mõnes muus mudelis võib see välja näha järgmiselt: 1,1, 2,2. ... 9 mõningates mudelites. See erineb toote mudeli järgi.

Ülekuumenemise kaitse

Teie pliiit on varustatud mitme anduriga, mis tagavad kaitset ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võite märgata järgmist:

- Töötav pliidiplaat võib välja lülituda.
- Valitud tase langeb. Kuid see ei kajastu ekraanil.

Ülevoolukaitsetsüsteem

Teie pliiit on varustatud ülevoolukaitsetsüsteemiga. Kui mingil põhjusel tekkinud ülevool jõuab juhtpaneelile, katkestab süsteem automaatselt toiteühenduse pliidi

väljalülitamiseks. Sel hetkel ilmub ekraanile sümbol "F"

Õige võimsus

Induktsioonpliidi tööpõhimõtteks on kohene reaktsioon käskudele. Selle toitesäateid saab muuta väga kiiresti. Seega saate seadme kohese väljalülitamisega vedeliku (vesi, piim) ülevoolu ära hoida.

6 Üldteave toiduvalmistamise kohta

Selles jaotises antakse näpunäiteid toiduvalmistamiseks.

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

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

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

7 Hoidmine ja hooldus

Üldteave puhastamise kohta

⚠ Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni see jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid.
- Mõned puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise ajal abrasiivseid puhastusvahendeid, -pulbreid, -kreeme, katlakivieemaldusvahendeid ega teravaid esemeid.
- Pärast iga kasutamist pole vaja kasutada eripuhastusvahendit. Seadet tuleb puhastada nõudepesuvahendi ja sooja veega, kasutades pehmet lappi või käsna, ning pühkida kuivaks kuiva mikrokiust lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske seadme ühtegi osa nõudepesumasinas.

Pliidi jaoks:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võib pliidiplaatidele ja põletite/keeduplaatide komponentidele püsivaid plekke tekitada, puhastage ülevoolanud

vedelikud kohe pärast pliidiplaadi jahutamist, lülitades need välja.

Roostevabad pinnad

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

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaasipindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugaude, traatvilla või muude samaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaasipinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva

katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlaga.

- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

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

Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises "Üldteave puhastamise kohta" kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel

võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

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

Juhtpaneeli puhastamine

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

8 Törkeotsing

Kui Te ei suuda probleemi lahendada, kuigi olete selle jaotise juhiseid rakendanud, pöörduge volitatud hooldusesindaja või litsentsiga tehniku või edasimüüja poole, kust olete toote ostnud. Ärge püüdke katkist toodet ise remontida.

Toode ei toimi.

- Kaitselüliti on rikkis või välja lülitunud. >>> *Kontrollige kaitselüliteid kaitsmekapis. Vajadusel vahetage need välja või lähtestage need.*
- Toodet ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige elektriühendust.*
- Nupud / klahvid juhtpaneelil ei toimi. >>> *Võib-olla on klahvilukk lubatud, kui Teie toode on varustatud sellise funktsiooniga. Palun keelake see.*
- Kui pliidiplaadi uuesti sisselülitamisel ekraan ei sütti. >>> *Ühendage seade kaitselüliti abil vooluvõrgust lahti. Oodake vähemalt 20 sekundit ja ühendage see siis uuesti.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei sobi. >>> *Kontrollige oma keedu-/küpsetusnõud.*

■ ■ ja ■ ■ või ■ ■ Toiduvalmistamise ala ekraanile ilmub sümbol.

- Te ei ole potti aktiivsele toiduvalmistamise alale pannud. >>> **Kontrollige, kas pott toiduvalmistamise alal.**
- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induksiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induksiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*
- Keedu-/küpsetusnõu või toiduvalmistamise ala on ülekuumenemas. >>> *Laske neil jahtuda.*

Valitud toiduvalmistamise ala lülitub töö ajal järsku välja.

- Valitud toiduvalmistamise ala määratud toiduvalmistamise aeg võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue toiduvalmistamise aja või lõpetada toiduvalmistamise.*
- Ülekuumenemise kaitse on aktiivne. >>> *Lubage pliidiplaadil jahtuda.*
- Puuetundlik juhtpaneel võib olla millegagi kaetud. >>> *Eemaldage paneelil olev ese.*

Pott ei soojene isegi siis, kui toiduvalmistamise ala on sisse lülitatud.

- Teie pott ei sobi toiduvalmistamiseks induksiooni abil. >>> *Kontrollige, kas Teie pott sobib toiduvalmistamiseks induksiooniplaadil.*
- Keedu-/küpsetusnõu ei ole asetatud keeduplaadi keskele või nõu alumine pind ei ole toiduvalmistamise ala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisava laiusega nõu ning asetage see keeduplaadi keskele.*

Jahutusventilaator töötab edasi, kuigi keeduplaat on välja lülitatud.

- Tegemist ei ole rikkega. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonika jahtub sobiva temperatuurini.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsioonitehnoloogia eripära.

Võimalikud helid ja põhjused

- **Ventilaatori heli:** Pliidil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevaid tööastmeid ja see töötab vastavalt temperatuuri erinevatele tasemetele.
- **Madal sumin nagu trafo töö ajal:** See on induktsioonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
- **Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
- **Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuurideg juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.

Törkekoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

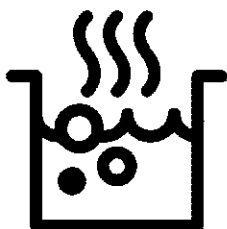
| Törkekoodid | Törke põhjused | Võimalikud lahendused |
|--------------|--|---|
| E 22 E 26 | Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud. | Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Törge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse. |
| E 46 | Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga. | Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel. |
| E 47 | Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mitesobivat potti. | Törge kaob, kui kasutatakse induktsioonkuumutuseks sobivat potti. |
| E 1 - E 15 | Induktsioonpliidiplaadi sidetörge. | Lülitage induktsioonpliidiplaadid välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Törge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga. |
| E 16 - E 21 | Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri törge. | Lülitage induktsioonpliidiplaadid välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Törge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga. |

| Tõrkekoodid | Tõrke põhjused | Võimalikud lahendused |
|----------------------|--|---|
| E 23 E 24 | Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge. | Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga. |
| E 25 | Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge. | Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga. |
| E 31 - E 45 | Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge. | Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga. |
| E 48 E 49 E 51 | Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge. | Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga. |
| E 52 - E 57 | Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu. | Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga. |
| FF | Võimalik, et mõnda klahvi on pikalt vajutatud. | On võimalik, et pärast pika vajutust |
| | teisaldati juhtpuldile keedupott. | Kui juhtpuldil olev keedupott tõsta, |
| | võib juhtpuldile jääda toitu või vedelikku. | Toidu või vedeliku puhastamisel tõrge kaob. |



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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

1 Instrucțiuni de siguranță 4

| | |
|--|---|
| Scopul utilizării | 4 |
| Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie..... | 4 |
| Siguranța electrică..... | 5 |
| Siguranța transportului..... | 6 |
| Siguranța instalării | 7 |
| Siguranța utilizării..... | 7 |
| Avertismente privind temperatura | 8 |
| Utilizarea accesoriilor | 8 |
| Siguranța preparării | 8 |
| Inducția | 8 |
| Siguranța legată de întreținere și curățare.. | 9 |

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

| | |
|---|----|
| Regulamentul privind deșeurile | 10 |
| Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat | 10 |
| Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare..... | 10 |
| Recomandări pentru economisirea energiei | 10 |

3 Produsul dumneavoastră 11

| | |
|---|----|
| Prezentarea produsului | 11 |
| Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului..... | 11 |
| Comandă plită | 11 |
| Informații generale despre plită..... | 12 |
| Specificații tehnice..... | 13 |

4 Prima utilizare 14

| | |
|---------------------|----|
| Prima curățare..... | 14 |
|---------------------|----|

5 Utilizarea plitei 15

| | |
|--|----|
| Informații generale despre utilizarea plitei . | 15 |
| Panoul de comandă..... | 18 |

6 Informații generale privind gătitul 27

| | |
|--|----|
| Avertismente generale privind gătitul la plită | 27 |
|--|----|

7 Întreținere și curățare 28

| | |
|--|----|
| Informații generale privind curățarea..... | 28 |
| Curățarea plitei | 29 |
| Curățarea panoului de comandă..... | 29 |

8 Depanare 30

1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instrucțiuni.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- ⚠️ Lucrările de instalare și reparații trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosiți exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realizați modificări tehnice ale produsului.

⚠️ Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

⚠️ Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe, sub condiția

supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condiții de siguranță și la riscurile produsului.

- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supravegheați.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsați copii sau animalele de companie să se joace, să se cațere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așezați pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarceți mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguranța copiilor, deconectați mufa de alimentare și faceți produsul nefuncțional, înainte de eliminare.



Siguranța electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un

mecanism (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.

- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de

către un producător, un serviciu autorizat sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților

detaşabile sau mobile, sau a produsului.

- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale

produsului și contactați serviciul autorizat.

- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționa limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile ținute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafață.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul

vaselor sunt întotdeauna uscate.

- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor

protecții inadecvate poate provoca accidente.

Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.

Inducția

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru

sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.

- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozitați obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu puneți produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere

pe plita cu inducție. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățare cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafața sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigurați-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstrați curată suprafața ceramică a sticlei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurile a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurile electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refozite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurile a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați

materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurile în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

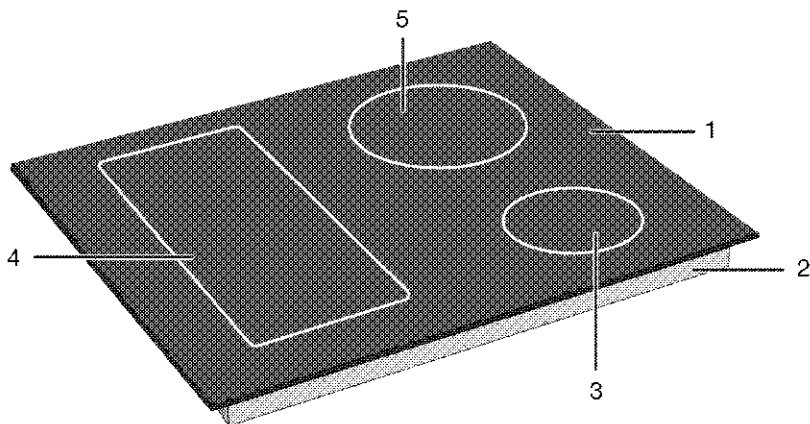
Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Opriti aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosiți oale/crațite cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați suprafețele de gătit ale plitei și bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit și baza oalei.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

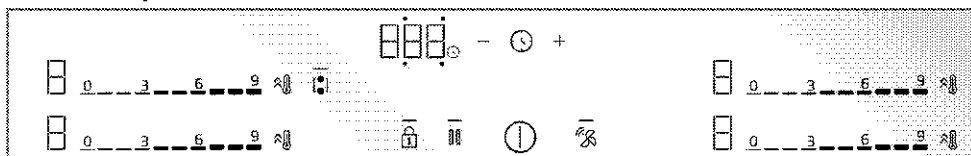


- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 2 Carcasă inferioară
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

Comandă plită

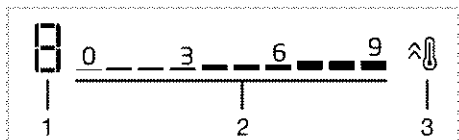


Taste și simboluri

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 🔲 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- 🔥 : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- 🔥 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)

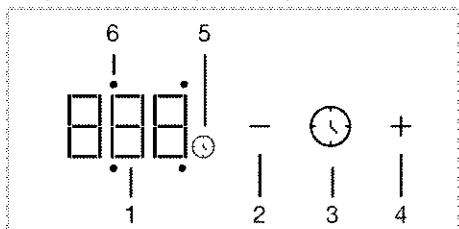
- 🕒 : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⊖ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 🔥⊕ : Tastă de conectare hotă-plită *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

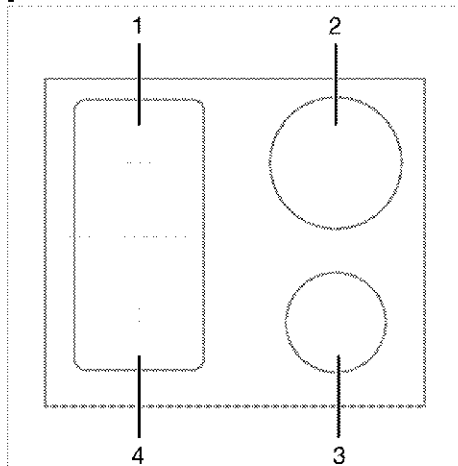
- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătit relevante

Informații generale despre plită



- 1 Stânga spate - Zonă gătit prin inducție
- 2 Dreapta spate - Zonă gătit prin inducție
- 3 Dreapta față - Zonă gătit prin inducție
- 4 Stânga față - Zonă gătit prin inducție

Plita dvs. este echipată cu suprafețe de gătit cu suprafețe largi (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit ca plite individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari. Utilizarea unor oale adecvate pentru aceste zone de gătit și funcția de combinare sunt descrise în secțiunea „Cum se utilizează plita”.

Specificații tehnice

Specificații generale

| | |
|--|--|
| Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) | 45,2 mm*/590 mm/520 mm |
| Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime) | 560 (+2) mm /490 (+2) mm |
| Tensiune/frecvență | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz |
| Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Consum total de energie | max. 7,4 kW |

Arzătoare

| | |
|---------------|---------------------------------|
| Stânga spate | Zonă gătit prin inducție |
| Dimensiune | 180 mm |
| Alimentarea | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Stânga față | Zonă gătit prin inducție |
| Dimensiune | 180 mm |
| Alimentarea | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Dreapta față | Zonă gătit prin inducție |
| Dimensiune | 145 mm |
| Alimentarea | 1500 W / Booster: 2200 W |
| Dreapta spate | Zonă gătit prin inducție |
| Dimensiune | 210 mm |
| Alimentarea | 2400 W / Booster: 3700 W |

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea de bază a produsului.

- i** Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
- i** Imaginile din acest manual sunt schematiche și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
- i** Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.
- Puneți o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonile de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să

plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.

- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să

corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

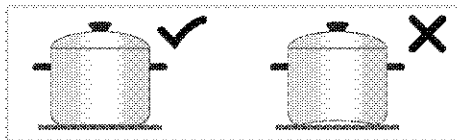
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

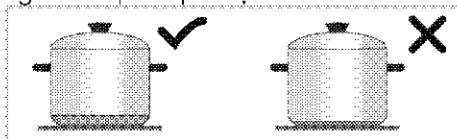
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.

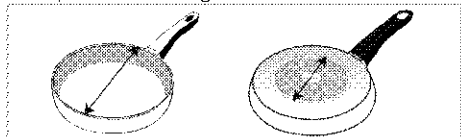


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colțurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafață.

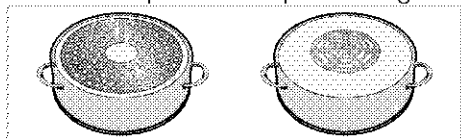


- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura

nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă "□" și "□" sau "L" nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

| Diametrul zonei de gătit - mm | Diametru oală - mm |
|-------------------------------|--------------------|
| 145 | min. 100 - max 145 |
| 180 | min. 100 - max 180 |
| 210 | min. 140 - max 210 |
| 240 | min. 140 - max 240 |
| 280 | min. 125 - max 280 |

| Diametrul zonei de gătit - mm | Diametru oală - mm |
|---|--------------------------|
| 320 | min. 125 - max 320 |
| Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi) | lățime 230 - lungime 390 |

Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătitare eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

Detectarea automată a oalelor/tigăilor

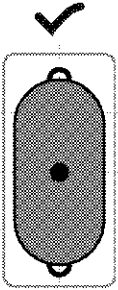
Atunci când plasați pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la inducție, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătit este plasată oala/tigaia de gătit și afișează aceste informații pe panoul de comandă.

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma

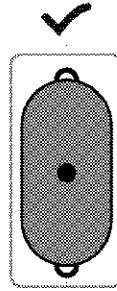
Într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari.

Como uma zona de cozedura individual



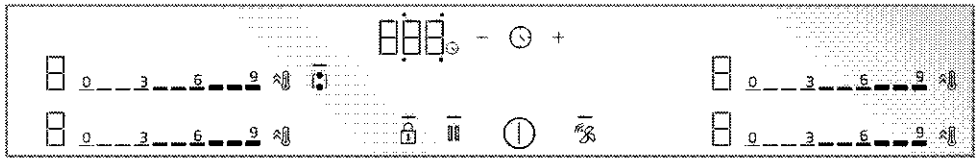
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

Ca o singură zonă de gătit



Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.

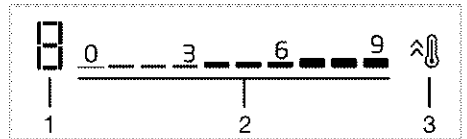
Panoul de comandă



Taste și simboluri

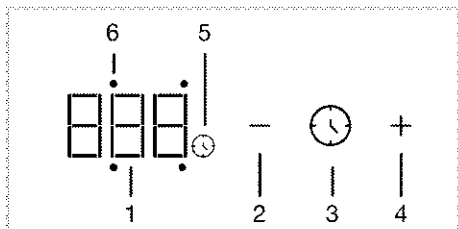
- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 👤 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- 🔥 : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- ||| : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- 🕒 : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⊖ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 🔌 : Tastă de conectare hotă-plită *

* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator


- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătire relevante


Avertismente generale pentru panoul de control

i Acest aparat este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de comandă tactil este confirmată de un semnal sonor.


i Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.

i Plita revine automat la modul de veghe dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 20 de secunde.

i Aparatul va afișa alerta „FF” din motive de siguranță dacă este atinsă o tastă (tasta ) pentru o perioadă lungă de timp.


i Lămpile  de pe tastele activate sau selectate sunt iluminate.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.

» Plita este gata de utilizare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta  de pe panoul de comandă.

» Plita se oprește și revine la modul de veghe.

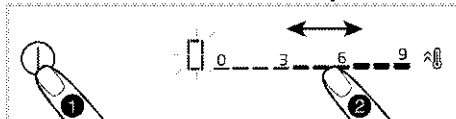
Indicator de căldură reziduală

Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare zonă a plitei. Acest indicator indică faptul că plita este încă fierbinte atunci când este oprită. Nu atingeți plita (plitele) relevantă (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală nu dispăre.

| Simbol | Descriere |
|--------|----------------------|
| H | Temperatură ridicată |
| h | Temperatură scăzută |

i În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu luminează pentru a avertiza utilizatorul cu privire la plitele fierbinți.

Pornirea plitelor (zonei de gătit) și setarea nivelului de temperatură



1. Porniți plita atingând tasta .

» Simbolul „0” apare pe afișajul zonei plitei.

2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între „0” și poziția „9”.

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă

aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Oprirea plitelor:

O zonă de plită selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:


1. Prin setarea temperaturii la "0"

Puteți opri plita prin coborârea setării temperaturii la „0”.

2. Folosind funcției de oprire

temporizată pentru zona plitei dorite


Când timpul este oprit, temporizatorul oprește plita conectată la acesta.



Toate afișajele indică „0” sau poziția „00”. Simbolul  de pe afișajul plitei dispăre.

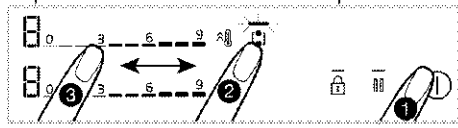
Setarea temporizatorului pentru zona plitei este descrisă în capitolele următoare.

Combinăție de zone ale plitei cu suprafață largă (flexi) (dacă pe plită sunt disponibile zone cu suprafețe late)

1. Porniți plita atingând tasta .



2. Apăsați tasta .


» Afișajul zonei plitei din stânga afișează 0 și lumina  a tastei  se aprinde.



3. Atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii între 0 și 9.

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.


» Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă așteptați 10 secunde fără nicio acțiune, lumina  a tastei  se va estompa.



 Plitele cu suprafață lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră plitele din dreapta au suprafețe late, același lucru este valabil și pentru plitele din dreapta.

Combinăție plite cu suprafață largă (flexi) cu una sau ambele plite din stânga în funcțiune (dacă pe plita dvs. sunt disponibile zone de plită cu suprafețe late)

În timp ce una sau ambele plite din stânga funcționează separat, puteți combina ambele plite prin activarea plitei cu suprafață lată. În acest fel, puteți folosi o plită cu suprafață mai lată cu aceleași valori.



1. În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează atingeți tasta .


» Pe ambele afișaje ale zonei plitei, zona plitei cu temperatura mai scăzută va fi afișată și lumina  a tastei  se va aprinde.

» Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura zonei plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului zonei plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură dorit din zona de setare.



Oprirea zonelor de gătit cu suprafață lată (dacă pe plită sunt disponibile plite de suprafețe late)

Puteți separa și dezactiva zonele de gătit atingând tasta 


Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza booster-ul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea pentru putere mare să nu fie disponibilă pe toate plitele. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), zona plitei este dezactivată.


Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Atingeți tasta  plitei pe care o doriți. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Selectarea setării pentru putere mare (BOOSTER) în timp ce zona plitei este activă:

1. Atingeți tasta  atunci când plita este pornită și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.
2. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare, plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:




Puteți opri setarea pentru putere mare oricând doriți, atingând tasta . Zona plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Aduceți-o la 0 atingând zona de setare a plitei active sau glisând degetul pe zonă pentru a o opri.

Blocare pentru curățare



Blocarea pentru curățare permite utilizatorului să curețe pentru o perioadă scurtă de timp, împiedicând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă în timp ce plita este pornită. Aparatul nu se alimentează în această perioadă.

Activarea blocării pentru curățare



1. Apăsăți și țineți apăsată tasta  când plita este în funcțiune.
»  lampa se va aprinde. Simbolul "□" va fi afișat pe afișajele zonelor plitei. În această perioadă nu poate fi acționată nicio altă tastă în afară de tasta .


Dezactivarea blocării pentru curățare

Atingeți continuu tasta  pentru a dezactiva blocarea pentru curățare.  Lampa se va estompa și blocarea pentru curățare va fi dezactivată.

Blocare taste

În timp ce plita este pornită sau oprită, puteți activa blocarea tastelor pentru a împiedica modificarea din neatenție a funcțiilor.

Activarea blocării tastelor

1. Pentru dezactivarea blocării tastelor apăsați tasta  până când auziți un semnal.

Lampa — tastei Ⓜ va lumina intermitent și toate zonele de gătit vor fi blocate.

i În timp ce blocarea tastelor este activă funcționează doar asta Ⓜ. Când atingeți orice altă tastă, lampa — tastei Ⓜ luminează intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activă. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou plita.

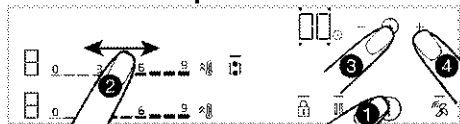
Dezactivarea blocării tastelor

1. Atingeți și țineți apăsată tasta Ⓜ până când se aude un semnal. Operațiunea se confirmă printr-un semnal sonor. Lampa — tastei Ⓜ se va estompa și blocarea tastelor va fi dezactivată.

Funcție temporizator

Această funcție facilitează gătitul pentru dvs. Nu trebuie să supravegheați plita pe tot parcursul perioadei de gătit. Zona plitei se oprește automat după perioada selectată.

Activarea temporizatorului



1. Porniți plita atingând tasta Ⓜ.
2. În funcție de cea pe care doriți să o porniți, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul temperaturii dorit.
3. Activați simbolul temporizatorului Ⓜ apăsând tasta. Simbolul poziția „00” se va ilumina și simbolul Ⓜ începe să lumineze intermitent.
4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul „00” afișate pe afișajul temporizatorului. Pentru ca zona plitei să fie setată ca temporizator, atingeți

tasta Ⓜ pentru a selecta partea relevantă a zonei plitei.

5. Setati temperatura dorita atingand tastele +/-. De asemenea, puteti avansa temporizatorul mai repede atingand tastele + sau - pentru o perioada lunga de timp.

Simbolul Ⓜ se aprinde continuu după ce luminează intermitent pe afișajul zonei plitei pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul Ⓜ luminează continuu, acest lucru arată că funcția este activată.

i Temporizatorul poate fi utilizat numai pentru plitele care sunt în funcțiune.

i Repetați procedura de mai sus pentru alte plite pentru care doriți să setați un temporizator.

i Temporizatorul nu poate fi setat fără selectarea zonei plitei și a nivelului de temperatură al zonei plitei.

i În timp ce temporizatorul este activ, timpul setat pentru zona plitei selectate este afișat pe afișajul temporizatorului.

Oprirea temporizatoarelor

Plita se oprește automat și emite un avertisment sonor la expirarea timpului setat.

Apăsați orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

Oprirea prematură a temporizatoarelor

Dacă temporizatorul este oprit prematur, plita continuă să funcționeze cu temperatura setată până când este oprită.

Dezactivați-o reducând setarea temporizatorului până la nivelul "00":

1. Selectați temporizatorul plitei relevante atingând tasta Ⓜ.

2. Așteptați până când simbolul **poziția „00”** este afișat pe afișajul temporizatorului atingând tasta **—** pentru a reduce valoarea. De asemenea, puteți avansa temporizatorul mai repede atingând tasta **—** pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul **☉** luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei plitei, apoi se stinge **complet** și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

Cu această funcție, puteți opri toate funcțiile care funcționează pe plită (**cu excepția temporizatorului**) la primul nivel pentru o perioadă de timp.

i Dacă temporizatorul este setat pentru orice zonă a plitei, temporizatorul își reia funcționarea în timpul funcției de oprire.

1. Apăsăți tasta **|||** în timp ce plita este pornită.

Toate plitele care sunt funcționale continuă să funcționeze la nivelul 1.

2. Atingeți din nou tasta **|||** pentru a opera toate zonele de gătit oprite ale plitelor cu setările lor anterioare.

Setări

Utilizând această funcție, puteți modifica gestionarea alimentării, durata semnalului sonor de expirare a perioadei de gătit și setările de conectare plită-hotă.

cF1: Setarea de gestionare a alimentării

cF2: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

cF3: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a alimentării (cF1)

Cu această funcție puteți seta puterea totală a plitei conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta **☉** și opriți-o apăsând din nou tasta **☉**.

2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste **☉/|||/☉/|||**.

» Pe afișajul temporizatorului cF1, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „9” Va fi afișat.

3. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de putere între (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii) „1” și **poziția „9”**.

4. Apăsăți tasta **☉** pentru a confirma setarea nivelului selectată.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Gestionarea puterii” include 9 niveluri diferite de putere (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

| Nivelul de gestionare a puterii | Putere totală |
|---------------------------------|---------------|
| 1 | 1,2 kW |
| 2 | 2,4 kW |
| 3 | 3 kW |
| 4 | 3,6 kW |
| 5 | 4,4 kW |
| 6 | 5,4 kW |
| 7 | 5,7 kW |
| 8 | 6,7 kW |
| 9 | 7,4 kW* |

i Valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii de 5, 6, 7, 8, 9 este de 3,6 kW la produsele care au un consum total maxim de energie de 3,6 kW.

2- Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului (cF2)

Cu această funcție puteți seta durata semnalului sonor de la sfârșitul gătitului conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta **Ⓛ** și opriți-o apăsând din nou tasta **Ⓛ**.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste **Ⓛ/|||/Ⓛ/|||**.
» Setarea implicită **ⓁF1** va fi afișată pe afișajul temporizatorului.
3. Pentru setarea semnalului sonor la sfârșitul gătitului, atingeți tasta **|||** o singură dată.
» Pe afișajul temporizatorului **ⓁF2**, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „2” Va fi afișat.
4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați setarea duratei de semnalizare (vezi Tabelul - Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului) între „0” și **poziția „3”**.
5. Atingând tasta **Ⓛ**, confirmați setarea duratei semnalului la sfârșitul gătitului.
» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea duratei de semnalizare la nivelul selectat.

i Valoarea implicită din fabrică pentru setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului este în mod standard la nivelul 2.

Tabel - Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului

| Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului | Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului |
|---|--|
| 0 | 15 secunde |

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

| Nivelul de funcționare al hotei | Lampă | Hotă (Fierbere pe o plită) | Hotă (fierbere pe oicare 2 sau mai multe plite) | Prăjire |
|---------------------------------|-------|----------------------------|---|---------|
| 0 | oprit | oprit | oprit | oprit |
| 1 | lampă | oprit | oprit | oprit |
| 2 | lampă | oprit | L1 | L1 |
| 3 | lampă | L1 | L1 | L1 |
| 4 | lampă | L1 | L1 | L2 |

| Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului | Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului |
|---|--|
| 1 | 30 secunde |
| 2 | 1 minut |
| 3 | 2 minute |

3- Setare conexiune plită-hotă (ⓁF3)





Folosind această funcție, puteți conecta plita și hota pentru a le permite să funcționeze împreună în mod automat.

1. Porniți plita apăsând tasta **Ⓛ** și opriți-o apăsând din nou tasta **Ⓛ**.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți taste **Ⓛ/|||/Ⓛ/|||**.
» Setarea implicită **ⓁF1** va fi afișată pe afișajul temporizatorului.
3. Atingeți tasta **|||** de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.
» Pe afișajul temporizatorului **ⓁF3**, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „4” Va fi afișat.
4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de funcționare a hotei (vezi Tabelul - Nivelul de funcționare a hotei) între „0” și **poziția „7”**.
5. Atingând tasta **Ⓛ**, confirmați setarea conexiunii plită-hotă.
» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea nivelului de funcționare al hotei selectat.

| Nivelul de funcționare al hotei | Lampă | Hotă (Fierbere pe o plită) | Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe plite) | Prăjire |
|---------------------------------|-------|----------------------------|--|---------|
| 5 | lampă | L1 | L2 | L2 |
| 6 | lampă | L1 | L2 | L3 |
| 7 | lampă | L2 | L2 | L3 |

Setarea nivelului de funcționare al hotei de deasupra plitei

Cu această setare, puteți seta nivelul de funcționare al hotei de deasupra plitei.

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Atingeți tasta  timp de 3 secunde.
» Lampă — tastei  se va stinge.
3. Atingeți tasta  până când ajungeți la nivelul de funcționare dorit pentru hotă.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Radiatorul cu inducție încălzește vasul de gătit direct datorită principiului său de funcționare. Astfel, are multe avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita cu inducție este echipată cu un sistem de siguranță superior, care îi asigură funcționarea cu siguranță maximă.

i Plita poate fi echipată cu plite cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm cu funcție de inducție, în funcție de model. Datorită funcției de inducție, fiecare zonă a plitei detectează automat vasul așezat pe ea. Energia apare numai în zona de contact a vasului și, prin urmare, se consumă un nivel minim de energie.

Sistem de oprire automată

Controlul plitei are un sistem de oprire automată. Dacă una sau mai multe zone ale plitei sunt lăsate în funcțiune, zona plitei se oprește automat după un timp (Vezi Tabelul-1). În cazul în care zonei plitei îi este atribuit un temporizator,

afișajul temporizatorului este oprit și acesta.

Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Se aplică perioada maximă de funcționare pentru acest nivel de temperatură.

Zona plitei poate fi operată din nou de utilizator după ce este oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Perioade de oprire automată

| Nivel de temperatură | Perioade de oprire automată - ore |
|----------------------|-----------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Încălzire rapidă | 10 minute |

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. Puteți observa următoarele în caz de supraîncălzire:

- Zona plitei care funcționează poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu se reflectă pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare

pentru a opri plita. În acest moment, simbolul "F" apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Plita cu inducție răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

⚠️ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Pentru plita:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe

componentele arzătoarelor / plitei, curățați orice lichid debordat imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.
- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sărmă sau instrumente ascuțite similare.

- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Suprafețele pot suferi deteriorări.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în

conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.
- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când curățați panourile de comandă și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul curățării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utilizați agenți de curățare pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul deținător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verificați vasul.*

și sau simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

- Nu ați așezat vasul pe zona de gătit activă. >>> **Verificați dacă vasul este poziționat pe zona de gătit.**
- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*
- Vasul de gătit sau zona de gătit se supraîncălzește. >>> *Lăsați să se răcească.*

Zona de gătit selectată se oprește brusc, în timpul funcționării.

- Timpul de preparare pentru zona de gătit selectată se poate termina. >>> *Puteți seta un interval nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> *Îndepărtați obiectul de pe panou.*

Vasul nu se încălzește, chiar dacă zona de gătit este pornită.

- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, deși plita este oprită.

- Acesta nu este un defect. Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când elementele electronice ale plitei se răcesc la o temperatură adecvată.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.
- **Zgomot de fisurare** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

Coduri de eroare/motive și soluții posibile

| Coduri de eroare | Motive ale erorilor | Soluții posibile |
|------------------|--|---|
| E 22 E 26 | Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit. | Oprii aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite. |
| E 46 | Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor. | Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat. |
| E 47 | Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție. | Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție. |
| E 1 - E 15 | Eroare de comunicare pe plita de inducție. | Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare. |
| E 16 - E 21 | Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție. | Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare. |

| Coduri de eroare | Motive ale erorii | Soluții posibile |
|----------------------|--|---|
| E 23 E 24 | Eroare de software pe plita de inducție. | Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare. |
| E 25 | Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție. | Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare. |
| E 31 - E 45 | Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție. | Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare. |
| E 48 E 49 E 51 | Eroare a senzorului pe plita cu inducție. | Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare. |
| E 52 - E 57 | Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție. | Oprii aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare. |
| FF | Oricare dintre taste poate fi atinsă pentru o perioadă lungă. | Atunci când atingerea lungă a unei taste s-a oprit, |
| | este posibil ca un vas de gătit să fi fost așezat peste unitatea de comandă. | Atunci când vasul de gătit este ridicat de deasupra unității de comandă, |
| | există posibilitatea ca alimente/lichide să se fi scurs peste unitatea de comandă. | Eroarea va dispărea atunci când resturile de alimentele/lichide sunt curățate. |

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

| Nr. Crt. | JUDET | REPREZENTANTA | ADRESA |
|-----------------|----------------------------|------------------------------|---|
| 1. | ALBA | ALBA IULIA | Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27 |
| 2. | ARAD | ARAD | Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter |
| 3. | ARGES | PITESTI | Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter |
| 4. | BACAU | BACAU | Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter |
| 5. | BIHOR | ORADEA | Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II |
| 6. | BISTRITA NASAUD | BISTRITA | Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter |
| 7. | BRASOV | BRASOV | Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8 |
| 8. | BUCURESTI | BUCURESTI Decebal | Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3 |

| | | | |
|---------|----------------------|-----------------------|---|
| 9. | BUZAU | BUZAU | Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter |
| 10. | CARAS-SEVERIN | RESITA | Str. B.A. Petculescu , bl. 1 |
| 11. | CLUJ | CLUJ-NAPOCA | Str. Constantin Brancus , nr. 2 |
| Nr. Cr. | JUDET | REPREZENTANTA | ADRESA |
| 12. | CONSTANTA | CONSTANTA | Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter |
| 13. | COVASNA | SF. GHEORGHE | Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A |
| 14. | DAMBOVITA | GAESTI | Str. 1 Decembrie , bl. 64 |
| 15. | DAMBOVITA | TARGOVISTE | Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C |
| 16. | DOLJ | CRAIOVA | Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1 |
| 17. | GALATI | GALATI | Str. Constructorilor , nr. 7 |
| 18. | GORJ | TARGU JIU | Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67 |
| 19. | HARGHITA | MIERCUREA CIUC | Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3 |
| 20. | HUNEDOARA | DEVA | Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10 |
| 21. | IALOMITA | SLOBOZIA | Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter |
| 22. | IASI | IASI | Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter |
| 23. | MARAMURES | BAIA MARE | Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1 |
| 24. | MURES | TARGU MURES | Str. Libertatii , nr 97 |
| 25. | NEAMT | PIATRA NEAMT | Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16 |
| 26. | OLT | SLATINA | Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21 |
| 27. | PRAHOVA | PLOIESTI | Str. Gheorghe Doja , nr.15 . bl. 35C, parter |
| 28. | SALAJ | ZALAU | Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113 |
| 29. | SATU MARE | SATU MARE | Str. Piata Soarelui , bl. UU18 |
| 30. | SIBIU | SIBIU | Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial |
| 31. | SUCEAVA | SUCEAVA | Str. Marasesi , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter |
| 32. | TELEORMAN | ALEXANDRIA | Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial |
| 33. | TIMIS | TIMISOARA | Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2 |
| 34. | TULCEA | TULCEA | Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN |
| 35. | VALCEA | RM. VALCEA | Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter |

