

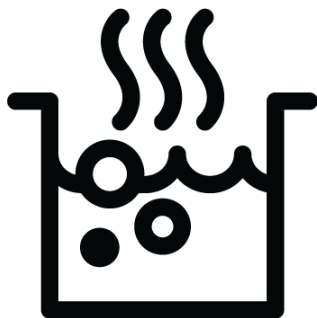


Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation

Gropë e integruar / Manuali i Përdoruesit

Ugrađena ploča za kuvanje / Uputstvo za upotrebu

Плоча за вградување / Упатство за употреба



HII 64200 MT

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-
MARQUE**

Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1	Consignes de sécurité.....	4
1.1	Utilisation prévue.....	4
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	4
1.3	Sécurité électrique.....	5
1.4	Sécurité des transports.....	7
1.5	Sûreté des installations	7
1.6	Sécurité d'utilisation.....	8
1.7	Alertes de température	9
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	9
1.9	Induction	9
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	10
2	Instructions relatives à l'environnement.....	10
2.1	Directive sur les déchets.....	10
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	10
2.2	Informations sur l'emballage.....	11
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	11
3	Votre appareil.....	11
3.1	Présentation de l'appareil	11
3.2	Spécifications techniques	12
4	Première utilisation.....	13
4.1	Premier nettoyage	13
5	Utilisation de la table de cuisson	13
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	13
5.2	Panneau de commande.....	16
6	Informations générales sur la cuisine.....	23
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	23
7	Entretien et nettoyage.....	25
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	25
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	26
7.3	Nettoyage du panneau de commande	26

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

• **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

• Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

• Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez l'exportateur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :
Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

1.9 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du

temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».

- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- Fermez la zone à partir de son panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de pot.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En

cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.

- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels

sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

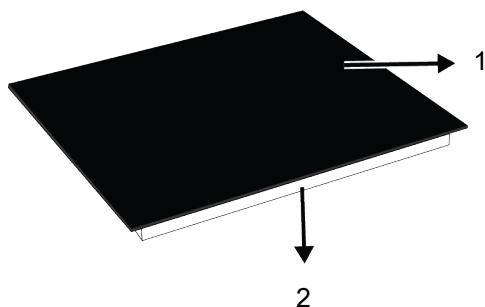
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

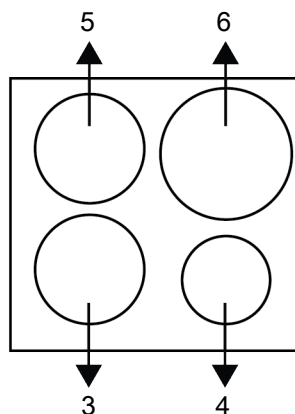
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Foyer en verre
- 3 Foyer à induction
- 5 Foyer à induction



- 2 Boîtier inférieur
- 4 Foyer à induction
- 6 Foyer à induction

3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales de la table de cuisson	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	52 /590 /520 *
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,2 kW

Foyers

Avant gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W

Avant droite	Foyer à induction
Dimension	145 mm
Alimentation	1600 W / Booster 1800 W

Arrière gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W

Arrière droite	Foyer à induction
Dimension	210 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W

* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation de la table de cuisson

5.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurées. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur

la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.

- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles

est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

Avantages de la cuisson par induction

Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles ne sont compatibles avec votre table de cuisson à induction que pour la cuisson par induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

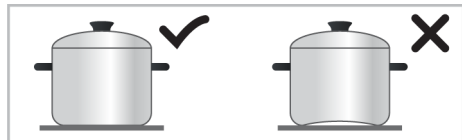
Casseroles/poêles inappropriées :

- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre

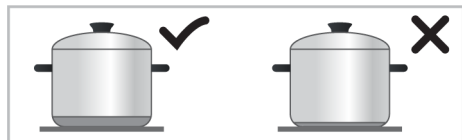
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

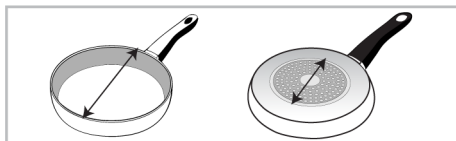
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



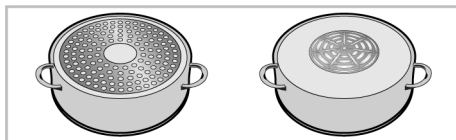
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson à induction peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson droites, gauches et centrales pour la sélection des tables de cuisson affecte positivement la performance de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs repas sur les plaques à induction.

Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si ne cliquette pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

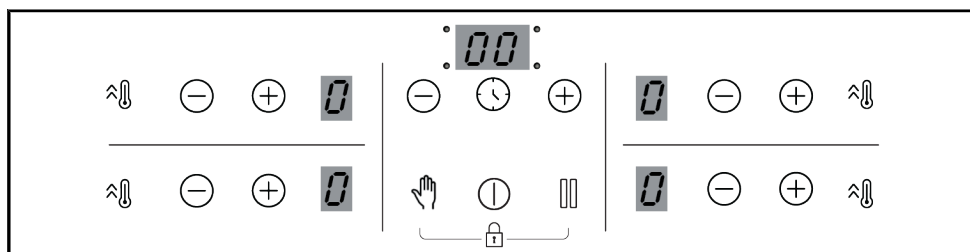
Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Foyer à large surface (flexi)	largeur 230 - longueur 390

La détection des casseroles par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des casseroles/poêles et de permettre une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

5.2 Panneau de commande



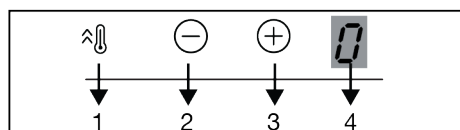
Touches

-  : Touche Marche / Arrêt
-  : Touche de minuterie
-  : Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)
-  : Touche de nettoyage des touches
-  : Touche d'arrêt
-  : Touche d'augmentation de la valeur
-  : Touche de diminution de la valeur

Symboles

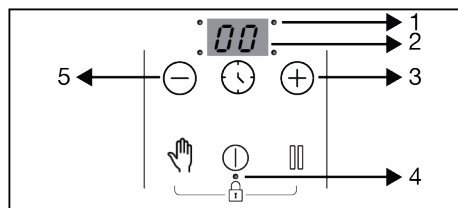
-  : Symbole de combinaison des foyers à grande surface *
 -  : Le symbole de verrouillage des commandes
- * Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Écran du foyer



- 1 Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)
- 2 Touche de diminution de la température
- 3 Touche d'augmentation de la température
- 4 Indicateur de température de la plaque de cuisson concernée

Affichage de la minuterie



- 1 LED du point de fonctionnement pour la minuterie
- 2 Indicateur de minuterie

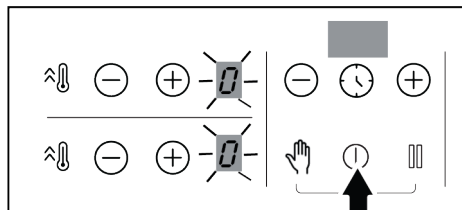
- 3 Touche d'augmentation du minuteur
- 4 LED du point de fonctionnement pour le Verrouillage des commandes/Verrouillage enfant
- 5 Touche de diminution du minuteur

Avertissements généraux pour le panneau de commande

- Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.
- Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.
- La table de cuisson retourne automatiquement en mode veille si vous n'effectuez aucune opération pendant 10 secondes.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant longtemps, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Mise en marche de table de cuisson:

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
- ⇒ "0" s'affiche à l'écran de tous les foyers.



Arrêt du foyer:

- ✓ Vous pouvez arrêter un foyer de 4 manières différentes:
 - ✓ **En appuyant sur la touche ①**; Appuyez sur la touche ①.
1. **En ramenant le niveau de température à « 0 »**; Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à « 0 ».

2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité ;

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. « 0 » ou « 00 » s'affichent sur l'écran concerné. Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore

3. **En appuyant simultanément sur les touches (+)/(-) du foyer souhaité**; Vous pouvez éteindre le foyer souhaité en appuyant simultanément sur ses touches (+)/(-).



Le symbole ou qui s'affiche à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indique que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

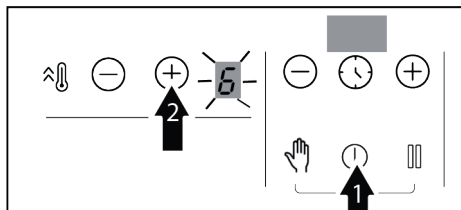
Le symbole qui apparaît sur l'écran du foyer indique que la table de cuisson est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à pour indiquer une chaleur moindre.



Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Réglage du niveau de température

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches du (+)/(-) foyer.



⇒ Le foyer concerné fonctionne alors au niveau de température défini.



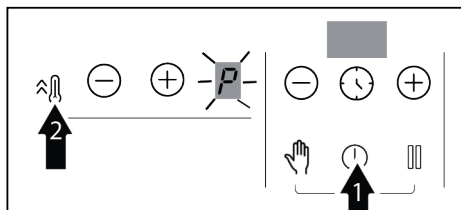
La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

Fonction BOOSTER (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers.

Pour sélectionner la fonction BOOSTER (intensité élevée):

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la touche du foyer concerné.



⇒ Le foyer sélectionné fonctionne à la puissance maximale et le symbole "P" s'affiche sur son écran. La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance:

Vous pouvez désactiver la fonction d'intensité élevée en appuyant sur la touche ou . La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

Principe de fonctionnement de 2 zones situées sur le même plan vertical:

Si la première zone est définie sur l'amplificateur de niveau par rapport à la seconde zone, située sur le même plan vertical, définissez à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9), la première zone descend au niveau 9 et la seconde zone peut être définie à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9). Si la seconde zone est définie sur l'amplificateur de niveau, la première zone descend à 6.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système est désactivé pendant cette phase.

Activation du verrou de nettoyage

1. Lorsqu'un foyer est allumé, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

⇒ Un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. En dehors de la touche ①, aucune touche du bandeau de commande ne fonctionne.

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal audio après 20 secondes et le verrou de nettoyage est automatiquement désactivé.



Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage plus tôt, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée **jusqu'à l'écoute** de deux signaux sonores.

Verrouillage enfants Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Lorsque les foyers sont à l'arrêt, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants à l'aide du verrouillage enfants. Vous pouvez activer ou désactiver le verrouillage enfants uniquement lorsque les foyers sont à l'arrêt (en mode Veille).

Activation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'écoute **d'un signal sonore** lorsque la table de cuisson est en mode veille.

⇒ Le Verrouillage enfants s'active. s'affiche à l'écran de tous les foyers pendant un moment et le point décimal de la touche  s'active.



Si vous appuyez sur n'importe quelle touche lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée, deux signaux sonores retentissent et "L" clignote à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée.
2. Le Verrouillage enfants se désactive. "L" clignote à l'écran de tous les foyers et la lumière de la touche  s'éteint.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le Verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.



Le verrouillage des touches sera annulé en cas de panne de courant.

Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'écoute **d'un signal** sonore.
2. Le Verrouillage des touches s'active et le point décimal de la touche  clignote, puis s'allume.



Vous pouvez activer le Verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le Verrouillage des touches est activé, seule la touche ① fonctionne. Lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton, lorsque vous appuyez sur n'importe quelle autre touche, le point décimal de la touche  clignote pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Si vous souhaitez arrêter la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le Verrouillage des touches afin d'être capable de rallumer la table de cuisson. Si vous appuyez sur n'importe quelle touche sans désactiver le Verrouillage des touches, "L" clignote à l'écran de tous les foyers pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Désactivez le Verrouillage des touches pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du Verrouillage des touches

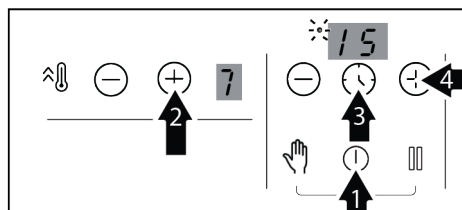
1. Appuyez simultanément les touches  et  jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée.
2. Le voyant de la touche  s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Elle vous évite de contrôler la table pendant tout le temps de cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

Activation de la minuterie

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches / du foyer.



3. Activez la minuterie en appuyant sur la touche . Le symbole "00" point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
4. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches / de la minuterie.
5. Après 10 secondes, le réglage est affiché. Le point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
6. Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.



Si vous définissez plus d'une valeur de minuterie pour différentes foyers, la minuterie du foyer disposant de la valeur la plus faible est affichée sur l'écran de la minuterie et le point décimal de ce foyer clignote. Les points décimaux des autres foyers s'illuminent de manière continue.



Vous pouvez voir le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche  de chaque foyer. Pour chaque appui, une valeur de minuterie de foyer différente est affichée. Enfin, la valeur de minuterie la plus faible est à nouveau affichée.



Vous ne pouvez régler la minuterie sans au préalable sélectionner un foyer et la valeur de sa température.



La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche, le signal sonore s'arrête après quelques minutes.

Arrêt anticipé de la minuterie

- ✓ Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtiez. Vous pouvez arrêter la minuterie avant son terme de deux manières:

1. **En désactivant la minuterie pour le foyer concerné en réduisant sa valeur à « 00 »:** Appuyez sur les touches

“00” de la minuterie jusqu’à l’apparition de $\oplus/\ominus$ à l’écran du foyer dont la minuterie est activée.

- ⇒ Le point décimal du foyer s’éteint définitivement et la minuterie est annulée.
- ⇒ **En Désactivant la minuterie du foyer concerné en appuyant simultanément sur les touches $\oplus/\ominus$ du foyer concerné:** Appuyez simultanément sur les touches $\oplus/\ominus$ du foyer concerné.
- ⇒ Le point décimal du foyer s’éteint définitivement et la minuterie est annulée.



Après cette étape, le niveau de température du foyer concerné revient à “0” de même que le délai de la minuterie.

Fonction Arrêt

- ✓ Vous pouvez réduire le niveau de la température de fonctionnement des zones de cuisson au niveau minimum (niveau 1) à l’aide de cette fonction.



Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l’arrêt.

1. Appuyez sur la touche $\square$ lors de l’utilisation de l’un des foyers.
2. Tous les foyers fonctionnent au niveau minimum (niveau 1). $\blacksquare$ Le symbole s’affiche à l’écran des foyers actifs.
3. Appuyez sur la touche $\square$ pour faire fonctionner les foyers à nouveau avec leurs réglages antérieurs.

Fonction de gestion de l’alimentation

Votre appareil est équipé d’une fonction de gestion de l’énergie. Vous pouvez modifier la puissance totale pouvant être consommée par la cuisinière avec cette fonction. Il y a 8 niveaux disponibles pour la fonction de gestion de l’énergie.

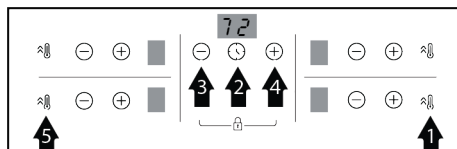
Fonction de gestion de l’alimentation - Niveaux de puissance totale pouvant être définis

Indicateur d’affichage de la gestion de l’énergie Puissance totale

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pour changer le pouvoir total;

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d’une simple pression sur la touche. ① Allumez la plaque de cuisson en la touchant ① à nouveau.
2. Ensuite, appuyez respectivement sur $\wedge$ la touche de la zone frontale droite, $\odot$ la touche, $\ominus$ la touche de la minuterie, $\oplus$ la touche de la minuterie et enfin $\wedge$ la touche de la zone frontale gauche.



3. Le niveau de gestion de l’énergie défini est affiché sur l’écran de la minuterie.
4. Appuyez sur la $\square$ touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.
5. Confirmez le réglage en appuyant sur la ① touche et éteignez la plaque de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez fixée doit être activée.



Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température fourni à la plaque de cuisson est automatiquement réduit en fonction du réglage de la puissance à effectuer par la cuisinière. Ce n'est pas une erreur.



En cas de modification du niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué si l'on touche une touche différente de la séquence spécifiée. Vous devez répéter les étapes depuis le début pour effectuer l'ajustement.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact de l'ustensile avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.



Le produit peut démarrer-arrêter lorsqu'il fonctionne aux niveaux de 1 à 7, en particulier avec des ustensiles de cuisson de petit diamètre et lorsque l'eau-huile est faible. Ce n'est pas une faute.

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

Principes de fonctionnement: En principe, la table de cuisson à induction chauffe directement l'ustensile de cuisson. Par conséquent, elle présente un grand nombre d'avantages comparativement aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson est moins chaude.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.

Système d'extinction automatique

La commande de la cuisinière dispose d'un système d'arrêt automatique. Dans le cas où une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps (voir tableau 1). Dans le cas d'une minuterie attribuée à la table de cuisson, l'écran de la minuterie s'éteint également.

La limite de temps pour l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée maximale de fonctionnement est appliquée pour ce niveau de température.

La zone de cuisson peut être à nouveau actionnée par l'utilisateur après avoir été mise hors tension automatiquement comme décrit ci-dessus.

Niveau de température	Heures des périodes d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Niveau de température	Heures des périodes d'arrêt automatique
9	30 mn
P (Booster)	10 mn (*)
(*)La table de cuisson descend au niveau 9 après 10 minutes.	

Tableau 1: Périodes d'extinction automatique

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez:

- Les foyers en cours d'utilisation arrêtent de fonctionner.
- Le niveau sélectionné peut descendre à 7 à partir d'un niveau supérieur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message d'avertissement "E" s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

L'un des principes de fonctionnement de la table de cuisson consiste à déclencher immédiatement l'activation des commandes. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	
Fonte			
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	20 ... 30	
Beurre (200 g)	6	5 ... 6	
Bouillir, chauffer, garder chaud			
Eau 1 L (Ébullition)	P	3 ... 5	
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10	
Lait 1 L (Ébullition)	6	4 ... 6	
Lait 1 L (Garder chaud)	1-2	18 ... 22	
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	8	3 ... 5	
Ébullition			
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)	9	12 ... 14	
Filet de saumon	8	10 ... 15	
Saucisse	9	2 .. 4	
Pâtes (150 g)	8	8 ... 12	
Faire cuire, faire sauter			
plat à base de riz (200 g riz)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Pudding de Noé **			
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	5 ... 6
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	3	10 ... 30
	Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	9	2 ... 5
	Blé cuisson - pour le pudding de Noé	3	10 ... 30
	Pudding de Noé -Tous les ingrédients	8	20 ... 25
Jarrets aux légumes **			
	Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
	Cuisson au four	4-5	120 ... 150
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	6-7	17 ... 20	
Friture superficielle			
Filet de bar	8	3 ... 7	
Bifteck de surlonge ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Saucisse	8	2 ... 5	
Œuf au plat	7	4 ... 8	
Frites			
Boortsog	8	13 ... 16	

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Escalope panée	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide

d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la cuisinière.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.

- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

L'icône est toujours allumée sur l'affichage de la zone de cuisson.

- Les casseroles ne doivent pas être placées sur la table de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Votre casserole n'est peut-être pas adaptée à l'induction. >>> Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la plaque à induction.
- La casserole n'est peut-être pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou la surface inférieure de la casserole n'est peut-être pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la

zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

- La zone de la casserole ou de la table de cuisson est peut-être trop chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement pendant son fonctionnement.

- Le temps de cuisson du compartiment sélectionné peut avoir expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Un objet a peut-être recouvert le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet sur le panneau.

Bien que la zone de cuisson soit allumée, la casserole ne chauffe pas.

- La casserole peut ne pas être compatible avec la plaque à induction. >>> Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la plaque à induction.
- La casserole n'est peut-être pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou la surface inférieure de la casserole n'est peut-être pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.

- Ce n'est pas une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique de la table de cuisson atteigne la température appropriée.

Bruit de la cuisinière pendant la cuisson

- Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont causés par la composition du récipient de cuisson. Les

bruits sont normaux, ils ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur** : La cuisinière est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux selon la température.
- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur** : Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. Étant donné que la chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, de tels bourdonnements peuvent être entendus selon le matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement** : Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Un bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de pleurnicher** : Il est possible d'entendre un gémissement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour cuisiner avec des niveaux de cuisson différents.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.
E 47	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 – E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 – E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 31 – E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 52 – E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.



Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko. Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbronin veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

NJOFTIM Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1	Udhëzimet e sigurisë.....	32
1.1	Përdorimi i planifikuar	32
1.2	Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake.....	32
1.3	Siguria elektrike	33
1.4	Siguria gjatë transportit	35
1.5	Siguria e instalimit.....	35
1.6	Siguria gjatë përdorimit.....	36
1.7	Paralajmërimet për temperaturën	37
1.8	Siguria gjatë gatimit	37
1.9	Induksioni.....	37
1.10	Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	38
2	Udhëzimet për ambientin.....	38
2.1	Direktiva për mbetjet	38
2.1.1	Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit.....	38
2.2	Informacionet për paketimin	38
2.3	Rekomandime për kursimin e energjisë.....	39
3	Produkti juaj	39
3.1	Prezantimi i produktit.....	39
3.2	Specifikimet teknike.....	40
4	Përdorimi i parë	41
4.1	Pastrimi fillestar	41
5	Si të përdorni pianurën.....	41
5.1	Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit	41
5.2	Njësia e kontrollit të pianurës	44
6	Informacione të përgjithshme rreth pjekjes	50
6.1	General warnings about cooking with hob	50
7	Mirëmbajtja dhe pastrimi.....	52
7.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin	52
7.2	Pastrimi i pianurës	53
7.3	Pastrimi i panelit të kontrollit.....	53
8	Zgjidhja e problemeve.....	54



1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzim.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.



1.2 Siguria e fëmijëve, personave të pambrojtur dhe kafshëve shtëpiake

- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më shumë, si dhe nga personat me aftësi fizike, sensore ose mendore jo plotësisht të zhvilluara ose personat që kanë mungesë eksperience dhe njohurish, për sa kohë që janë nën

mbikëqyrje ose janë trajnuar për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët nëse nuk ka dikë që i mbikëqyr.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore (duke përfshirë fëmijët), përveçse nëse mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të futen në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund t'i arrijnë mbi produkt.
- Kthejeni dorezën e tenxhereve dhe tiganëve në anën e banakut në mënyrë që fëmijët të mos arrijnë ta kapin dhe të digjen.

- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e aksesueshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbani materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Përpara se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Higjeni spinën nga priza dhe higjeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur ai është në gjendje boshe.



1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.

- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kablloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Përdorni vetëm kablo origjinale. Mos përdorni kablo të prera ose të dëmtuara.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.
- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të

specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziket e mundshme.

Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.

1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me filluska ose karton të trashë dhe

ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.

- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.

- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Ekziston rreziku që flaka e pllakës të ndezë perdet dhe materialet e ndezshme rreth pllakës së gatimit. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.
- Nuk duhet të ketë zorrë gazi, tub plastik uji dhe prizë në pjesën e pasme ose në murin anësor të vendit ku do të instalohet produkti.
Përndryshe, ato mund të deformohen nga efekti i nxehtësisë kur pianura është në punë dhe mund të krijojë një rrezik sigurie.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fiken energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse priset ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e pllakës është plasaritur, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e xhamit të pianurës është thyer:
Fikni të gjitha vatrat e gazit dhe (nëse ka) elektrike. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
 - Mos e prekni sipërfaqen e pajisjes.
 - Mos e përdorni pajisjen.
 - Mos e shkëlpi pajisjen për asnjë arsye.
 - Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.



1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.

- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Ky produkt nuk është i përshtatshëm për përdorim me telekomandë ose orë të jashtme.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.
- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyes pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- **PARALAJMËRIM:** Rreziku nga zjarri: Mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

1.8 Siguria gjatë gatimit

- **PARALAJMËRIM:** Procesi i gatimit duhet të respektohet. Proceset e gatimit afatshkurtër duhet të respektohen vazhdimisht.

- **PARALAJMËRIM:** Në gatimin me vaj të ngurtë ose të lëngshëm, është e rrezikshme të lini pianurën pa mbikëqyrje, gjë që mund të shkaktojë zjarr. KURRË mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë; shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe më pas mbuloni flakët me një mbulesë ose leckë zjarri (etj.).
- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.

1.9 Induksioni

- Zonat me funksionim elektrik të pllakës suaj janë të pajisura me teknologjinë e avancuar "Induction". Në zonat e pllakës me induksion, të cilat kursejnë kohë dhe energji, duhet të përdoren enë gatimi të përshtatshme për gatim me induksion; përndryshe zona e gatimit nuk do të funksionojë. Për informacion të detajuar, shihni seksionin "Zgjedhja e tenxhereve".
- Meqenëse pianura me induksion krijon një fushë magnetike, ajo mund të ketë efekte të dëmshme për njerëzit

që përdorin pajisje të tilla si stimulues kardiak ose pompa insuline.

- Mbyllni zonën nga paneli i tij i kontrollit pas përdorimit, mos u mbështetni te sensori i tenxhere.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen në sipërfaqen e pllakës pasi ato do të nxehen.
- Mos ruani objekte metalike në sirtarë nën pllakë. Gjatë përdorimit të gjatë dhe intensiv, materialet këtu mund të mbinxehen.

- Mos vendosni produkte elektronike si telefonat celularë, tabletët, kompjuterët në pllakën me induksion. Pajisja juaj mund të dëmtohet.

1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit

bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë

së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për

mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

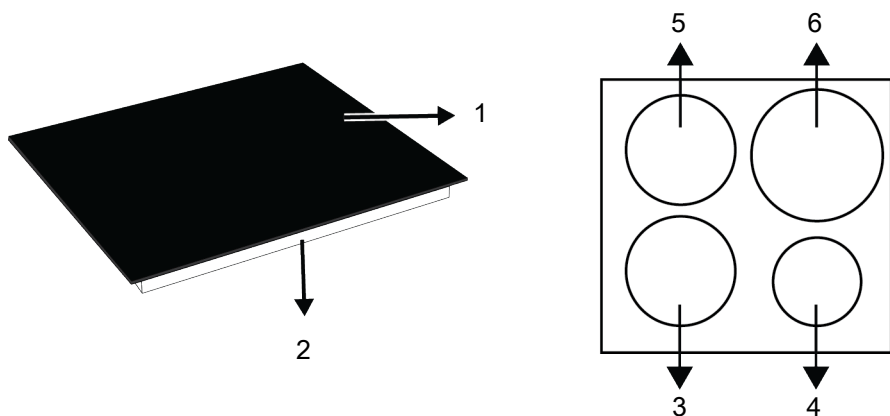
Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Përdorni tiganë/tenxhere me madhësi dhe kapak të përshtatshëm për zonën e sobës. Zgjidhni gjithmonë madhësinë e duhur për vaktet tuaja. Për enët me madhësi të gabuar do të nevojitet më shumë energji se ç'duhet.
- Mbajini të pastra zonat e pjekjes së sobës dhe bazat e tenxhereve. Papastërtitë zvogëlojnë transferimin e nxehtësisë mes zonës së pjekjes dhe bazës së tenxheres.

3 Produkti juaj

3.1 Prezantimi i produktit



- 1 Sipërfaqja e gatimit prej xhami
- 3 Zona e gatimit me induksion
- 5 Zona e gatimit me induksion

- 2 Strehimi i ulët
- 4 Zona e gatimit me induksion
- 6 Zona e gatimit me induksion

3.2 Specifikimet teknike

Specifikimet e përgjithshme të pianurës	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	52 /590 /520 *
Dimensionet e instalimit të pllakës (gjerësia / thellësia) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltazhi/frekuenca	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	maks. 7,2 kW

Zonat e gatimit

Përpara majtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2000 NË / Përforcuesi 2300 NË

Përpara djathtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	145 mm
Fuqia	1600 NË / Përforcuesi 1800 NË

Mbrapa majtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	180 mm
Fuqia	2000 NË / Përforcuesi 2300 NË

Pas djathtas	Zona e gatimit me induksion
Dimensioni	210 mm
Fuqia	2000 NË / Përforcuesi 2300 NË

* Lartësia e pianurës së specifikuar në tabelën teknike është lartësia e shtresës së poshtme të produktit.



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.



Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.



Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqërues janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

4 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

4.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

5 Si të përdorni pianurën

5.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit

Paralajmërime të përgjithshme

- Mos lejoni që asnjë send të bjerë mbi pianurë. Edhe objektet e vogla si kriprat mund të dëmtojnë pianurën. Mos përdorni pianura të plasaritura. Uji mund të depërtojë nëpër këto çarje dhe të shkaktojë një qark të shkurtër. Nëse sipërfaqja është dëmtuar në ndonjë mënyrë (p.sh. çarje të dukshme), fillimisht fikni siguresën dhe më pas telefononi shërbimin e autorizuar për të shkëputur produktin nga priza për të zvogëluar rrezikun e goditjes elektrike.
- Mos përdorni tenxhere/tegane të çekuilibruara dhe që anojnë lehtësisht në pllakë.
- Mos i ngrohni tenxheret/tiganët dhe tenxheret bosh. Tenxheret dhe pajisja mund të dëmtohen.
- Fikni gjithmonë ndezësit e pianurës pas çdo përdorimi.
- Ju do ta dëmtoni pajisjen nëse i përdorni pianurat pa tenxhere ose tenxhere/tepsi. Gjithmonë fikni pianurat pas çdo operacioni.
- Pas çdo përdorimi sipërfaqja e gatimit do të jetë e nxehtë, ndaj mos i vendosni tenxheret/teganët plastike në sipërfaqen e gatimit. Pastrojeni menjëherë këtë material në sipërfaqe.

- Ndryshimet e papritura të temperaturës në sipërfaqen e gatimit të xhamit mund të shkaktojnë dëme, kini kujdes që të mos derdhni lëngje të ftohta gjatë gatimit.
- Vendosni një sasi të mjaftueshme ushqimi në tenxhere dhe tiganë. Kështu, ju mund të parandaloni derdhjen e ushqimit nga tenxheret/tiganët dhe nuk do të keni nevojë të pastroni pa nevojë.
- Mos i vendosni kapakët e tenxhereve dhe tiganëve mbi djegës/zona.
- Vendosni tenxheret duke i përqendruar në djegëset/zonat. Nëse dëshironi të vendosni një tenxhere në një djegës/zonë tjetër, mos e rrëshqitni drejt djegësit të dëshiruar; përkundrazi, ngrijeni fillimisht dhe më pas vendoseni në djegësin tjetër.

Parimi i funksionimit të pllakës së induksionit

Pianura me induksion është si një qark i hapur. Qarku përfundon kur mbi të vendosen një tenxhere/tepsi gatimi të përshtatshme për gatim me induksion dhe një sistem elektronik nën sipërfaqen e qelqit krijon një fushë magnetike. Baza metalike e tenxhereve/teganëve nxehtet duke marrë energji nga kjo fushë magnetike. Kështu, nxehtësia nuk krijohet në sipërfaqen e pllakës së gatimit, por direkt në tenxheret/teganët sipër saj. Sipërfaqja e qelqit nxehtet me nxehtësinë e tenxhereve/teganëve të gatimit.

Përparësitë e gatimit me induksion

Pjanurat me induksion ofrojnë disa avantazhe pasi nxehtësia transferohet drejtpërdrejt në tenxheret/teganët e gatimit.

- Ushqimet që vërshojnë gjatë gatimit nuk digjen shpejt pasi sipërfaqja e gatimit e xhamit nuk nxehtet drejtpërdrejt. Pastrohet më lehtë.
- Gatimi duhet të jetë më i shpejtë pasi nxehtësia krijohet direkt në tenxhere/tava. Kështu, kursen kohë dhe energji në lidhje me llojet e tjera të pllakës.
- Duke qenë se nxehtësia u jepet drejtpërdrejt tenxhereve/teganëve të gatimit, nuk ka humbje nxehtësie dhe siguron një gatim më efikas.
- Fakti që transferimi i nxehtësisë ndalon dhe sipërfaqja e gatimit nuk nxehtet drejtpërdrejt kur tenxheret/tavat e gatimit hiqen nga sipërfaqja e gatimit ofron një përdorim më të sigurt kundër aksidenteve të mundshme gjatë gatimit.

Për një operacion të sigurt:

- Mos zgjidhni nivele të larta ngrohjeje kur përdorni tenxhere/tivarë gatimi që nuk ngjiten të lyera me pak vaj ose të përdorura pa vaj (lloji teflon).
- Mos përdorni sipërfaqe gatimi prej xhami si sipërfaqe ku mund të vendosni diçka mbi të ose si sipërfaqe prerëse.
- Mos vendosni objekte metalike si takëm ose kapakë tenxhere mbi pjanurën tuaj pasi ato mund të nxehen.
- Asnjëherë mos përdorni letër alumini për gatim. Asnjëherë mos vendosni ushqime të mbështjella me letër alumini në zonën e induksionit.
- Mbani objekte magnetike si kartat e kreditit ose shiritat larg pjanurës gjatë kohës që ajo është në punë.
- Nëse ka një furrë poshtë pjanurës suaj dhe ajo është duke u përdorur, sensorët në pllakë mund të ulin nivelin e gatimit ose ta fikin pjanurën.
- Pianura juaj ka një sistem mbylljeje automatike. Informacioni i detajuar rreth këtij sistemi jepet në seksionet e mëposhtme. Megjithatë, nëse përdorni

tenxhere me bazë të hollë për gatimin tuaj, këto tenxhere do të nxehen shumë shpejt dhe fundi i tiganit mund të shkrihet dhe të dëmtojë sipërfaqen e gatimit dhe pajisjen përpara se të aktivizohet sistemi i fikjes automatike.

Tenxheret/Taganët e gatimit

Ju duhet të përdorni tenxhere/Tavanë gatimi me cilësi feromagnetike, të cilat mbajnë një etiketë ose paralajmërim se është i përputhshëm për gatim me induksion vetëm me pjanurën tuaj induksioni. Në përgjithësi, sa më e lartë të jetë përmbajtja e hekurit, aq më mirë do të funksionojnë tenxheret/tiganët e gatimit. Diametri i bazës së tenxhereve/tavave të gatimit duhet të përputhet me zonën e induksionit. Dimensionet e sugjeruara janë renditur më poshtë.

Tenxheret/Taganët e përshtatshëm:

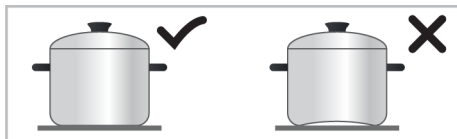
- Tenxhere/tepsa prej gize
- Tenxhere/Tavanë prej çeliku të emaluar
- Tenxhere/Tavanë çeliku dhe inox (me etiketë ose paralajmërim që tregon se është i pajtueshëm me induksion)

Tenxheret/Taganët e papërshtatshëm:

- Tenxhere/tepsa alumini
- Tenxhere/tepsa prej bakri
- Tenxhere/tepsi prej tunxhi
- Tenxhere/Tagane qelqi
- Qeramikë
- Qeramike dhe porcelani

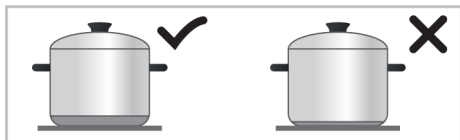
Rekomandime:

- Përdorni vetëm tenxhere/tava gatimi me fund të sheshtë. Mos përdorni tenxhere/tava me baza konvekse ose konkave.

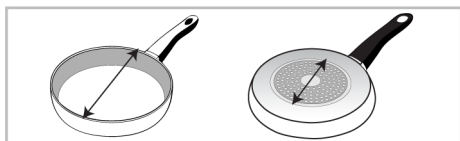


- Përdorni vetëm tenxhere/tava gatimi me baza të trasha e të përpunuara. Nëse përdorni tenxhere me bazë të hollë, këto tenxhere do të nxehen shumë shpejt dhe fundi i tiganit mund të shkrihet dhe të dëmtojë sipërfaqen e gatimit dhe pajisjen

përpara se të aktivizohet sistemi i fikjes automatike. Skajet e mprehta mund të shkaktojnë gërvishtje në sipërfaqe.

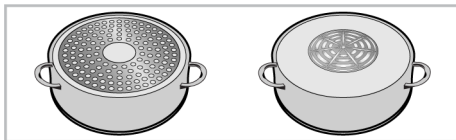


- Bazat e disa tenxhereve/teganëve kanë një fushë ferromagnetike më të vogël se diametri i saj i vërtetë. Vetëm kjo zonë ngrohet nga pianura. Prandaj, nxehtësia nuk shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe rendimenti i gatimit zvogëlohet. Për më tepër, tenxheret/tava të tilla gatimi mund të mos zbulohen nga pianurat e mëdha me induksion. Kështu, pianura e gatimit do të zgjidhet sipas madhësisë së fushës ferromagnetike.



- Disa tenxhere/tivarë gatimi kanë një bazë që përmban materiale joferromagnetike si alumini. Këto lloj tenxheresh/tiganësh gatimi mund të mos nxehen siç duhet

ose mund të mos zbulohen fare nga pianura me induksion. Në disa raste, mund të shfaqet një paralajmërim i keq për tenxhere/tiva.



Shpërndarja e barabartë e enëve të gatimit dhatas dhe majtas dhe pianurat qendrore për zgjedhjen e pianurave ndikon pozitivisht në performancën e gatimit gjatë gatimit të shumë vakteve në pianurat me induksion.

Testi i tenxhereve/tavave për gatim

Provoni nëse tenxherja juaj është e përputhshme me gatimin me një pllakë induksioni duke përdorur metodat e mëposhtme.

- Është i pajtueshëm nëse baza e tenxhere tuaj mban një magnet.
- Është i pajtueshëm nëse nuk pulson kur e vendosni tenxheren në pllakën me induksion dhe e ndizni pllakën.

Madhësitë e rekomanduara të tenxhereve/tavave për gatim

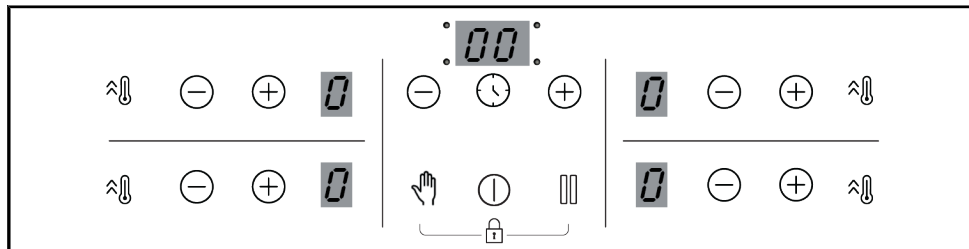
Diametri i zonës së gatimit - mm	Diametri i tenxhere - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zonë gatimi me sipërfaqe të gjerë (flekse).	gjërësia 230 - gjatësia 390

Zbulimi i tenxhereve/teganëve të gatimit nga pianurat e induksionit varet nga diametri dhe materiali i ferromagnetikës në bazën e tenxhereve/tavave. Për të siguruar zbulimin e tenxhereve/teganëve të gatimit dhe për të arritur një gatim efikas, tenxheret/tavat e gatimit duhet të zgjidhen sipas madhësisë së pllakës suaj.

Madhësitë e tenxhereve/tavave të gatimit të rekomanduara për përmasat e pllakës janë dhënë më sipër. Sjellja e zierjes mund të ndryshojë në varësi të llojeve të tenxhereve, madhësisë së tenxhere dhe madhësisë së zonës së gatimit. Për një sjellje më homogjene të vlimit, mund të përdoret një zonë gatimi një hap më e madhe. Përdorimi i një zone më të madhe gatimi nuk shkakton humbje të

energjisë në pllakërat me induksion, sepse nxehtësia krijohet vetëm në zonën përkatëse të tenxheres.

5.2 Njësia e kontrollit të pianurës



Butonat

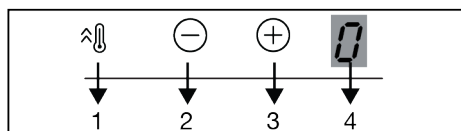
- : Tasti i ndezjes/fikjes
- : Butoni i kohëmatësit
- : Tasti i ngrohjes së shpejtë/Testi i cilësimit të fuqisë së lartë (Përforcues).
- : Pastrimi i çelësit të kyçjes
- : Tasti i ndalimit
- : Butoni i rritjes
- : Butoni i zvogëlimit

Simbolet

- : Simboli i kombinimit të zonës së gatimit me sipërfaqe të gjerë *
- : Simboli i bllokimit të butonave

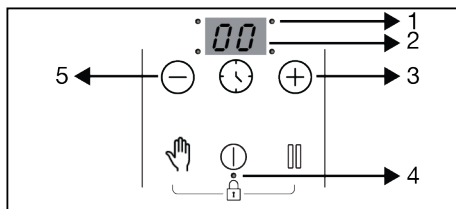
* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Ekrani i zonës së gatimit



- 1 Tasti i ngrohjes së shpejtë/Testi i cilësimit të fuqisë së lartë (Përforcues).
- 2 Çelësi i uljes së temperaturës
- 3 Çelësi i rritjes së temperaturës
- 4 Treguesi i temperaturës së pllakës përkatëse

Shfaqja e kohëmatësit



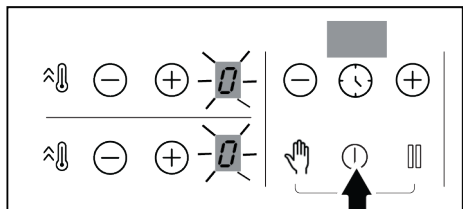
- 1 LED i pikës së funksionimit për kohëmatësin
- 2 Treguesi i kohëmatësit
- 3 Çelësi i rritjes së kohëmatësit
- 4 LED i pikës së funksionimit për kyçin e çelësit/kyçin për fëmijë
- 5 Tasti i uljes së kohëmatësit

Paralajmërimet të përgjithshme për panelin e kontrollit

- Ky produkt kontrollohet me një panel kontrolli me prekje. Çdo veprim që bëni në panelin tuaj të kontrollit me prekje do të konfirmohet nga një sinjal zanor.
- Mbajeni gjithmonë të pastër dhe të thatë panelin e kontrollit. Sipërfaqja e lagur dhe e ndotur mund të shkaktojë probleme në funksione.
- Pianura do të kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë nëse nuk kryhet asnjë veprim brenda 10 sekondave.
- Produkti do të fiket vetë për arsye sigurie nëse asnjë çelës nuk preket për një kohë të gjatë.

Ndezja e pianurës:

1. Ndizni pianurën duke prekur ①.
- ⇒ "0" shfaqet në ekranin e të gjitha zonave të gatimit.



Fikja e zonës së gatimit:

- ✓ Një zonë gatimi aktive mund të fiket në 4 mënyra të ndryshme:
 - ✓ Duke prekur ①; prekni ①.
1. **Duke ulur temperaturën në nivelin "0";** Mund ta fikni zonën e gatimit duke rregulluar cilësimin e temperaturës në "0" nivel.
 2. **Duke përdorur funksionin e fikjes në kohëmatësin për zonën e dëshiruar të gatimit;** Kur koha të mbarojë, kohëmatësi do të fikë zonën e gatimit që i është caktuar "0" ose "00" do të shfaqet në ekranin përkatës.
 3. **Duke prekur zonën (+)/(-) çelësat njëkohësisht për zonën e dëshiruar të gatimit;** Mund ta fikni zonën përkatëse të gatimit duke e prekur atë (+)/(-) çelësat në të njëjtën kohë.



Nëse ose është ndezur pasi zona e gatimit është fikur, do të thotë se zona e gatimit është ende e nxehtë. Mos prekni zonat e gatimit.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

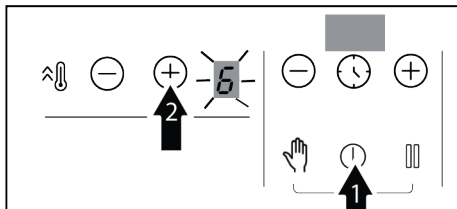
Nëse simboli po pulson në ekranin e zonës së gatimit, kjo do të thotë se pianura është ende e nxehtë dhe mund të përdoret për të mbajtur të ngrohtë një sasi të vogël ushqimi. Simboli së shpejti do të kthehet në simbol, që do të thotë se është më pak e nxehtë.



Kur ndërpritet energjia elektrike, treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk do të ndizet dhe nuk e paralajmëron përdoruesin për zonat e nxehta të gatimit.

Rregullimi i nivelit të temperaturës

1. Ndizni pianurën duke prekur ①.
2. Rregulloni nivelin e dëshiruar të temperaturës duke prekur zonën (+)/(-).



⇒ Zona përkatëse e gatimit do të fillojë të funksionojë në nivelin e caktuar të temperaturës.



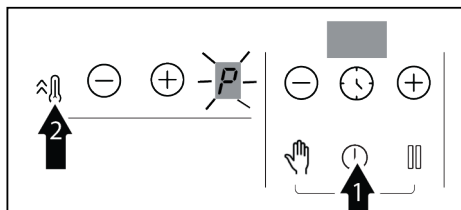
Seksioni i jashtëm i zonës së gatimit me induksion 280 mm (nëse produkti juaj është i pajisur me një zonë gatimi me pllakë induksioni 280 mm) aktivizohet vetëm kur një tenxhere mjaft e madhe për të mbuluar zonën e gatimit vendoset në zonën e gatimit dhe temperatura është vendosur në një nivel më të lartë se 8.

Cilësimi i fuqisë së lartë (BOOSTER)

Ju mund të përdorni funksionin përforcues për ngrohje të shpejtë. Megjithatë, ky funksion nuk rekomandohet për gatim për një kohë të gjatë. Funksioni përforcues mund të mos jetë i disponueshëm në të gjitha zonat e gatimit.

Zgjedhja e cilësimit të fuqisë së lartë (BOOSTER):

1. Ndizni pianurën duke prekur ①.
2. Prekni i zonës përkatëse.



⇒ Zona e zgjedhur e gatimit do të funksionojë me fuqinë maksimale dhe "P" simboli do të shfaqet në ekranin e zonës së gatimit. Zona e gatimit del jashtë përforcuesit dhe vazhdon të funksionojë në nivel.

Fikja e parakohshme e cilësimit të fuqisë së lartë (BOOSTER):

Mund ta fikni cilësimin e fuqisë së lartë kurdo që dëshironi duke prekur ⊖ ose 🔊. Zona e gatimit del jashtë përforcuesit dhe vazhdon të funksionojë në nivel "9".

Prensë e punës me 2 zona të cilat janë të vendosura në të njëjtin drejtim vertikal:

Nëse njëra zonë është vendosur në përforcues niveli dhe se zona tjetër, e cila ndodhet në të njëjtin drejtim vertikal, e vendosur në më të madhe se niveli 6 (7, 8 dhe 9), zona e parë bie në nivelin 9 dhe zona tjetër mund të vendoset më e madhe se niveli 6 (7, 8 dhe 9). Nëse zona e dytë është vendosur në përforcues niveli, zona e parë bie në nivelin 6.

Bloku pastrimi

Blokimi i pastrimit parandalon funksionimin e të gjithë çelësave në panelin e kontrollit për 20 sekonda ndërsa pianura është e ndezur për të lejuar përdoruesin të bëjë një pastrim të shkurtër. Produkti nuk do të marrë asnjë fuqi gjatë gjithë kësaj kohe.

Aktivizimi i bllokimit të pastrimit

1. Prekni dhe mbani shtypur 🔊 kyç deri në një tingull i vetëm sinjal dëgjohe kur çdo zonë gatimi është e ndezur.

2. Një numërim mbrapsht fillon nga 20 në ekranin e kohëmatësit të pianurës. Asnjë nga çelësat në panel nuk do të funksionojë përveç ① gjatë gjithë kësaj periudhe.

Çaktivizimi i bllokimit të pastrimit

Nuk duhet të shtypni asnjë çelës për të çaktivizuar bllokimin e pastrimit. Pianura do të japë një sinjal audio sinjal pas 20 sekondash dhe bllokimi i pastrimit do të çaktivizohet automatikisht.



Nëse dëshironi të çaktivizoni bllokimin e pastrimit më herët, prekni dhe mbani të shtypur 🔊 deri në tinguj me dy sinjale dëgjohe.

Kyçja për fëmijë Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Kur zonat e gatimit janë të fikura, mund ta mbron pianurën me kyçin e fëmijëve për të parandaluar që fëmijët të ndezin zonat e gatimit. Mund ta aktivizoni ose çaktivizoni bllokimin për fëmijë vetëm kur zonat e gatimit janë të fikura (në modalitetin e gatishmërisë).

Aktivizimi i bllokimit të fëmijëve

1. Prekni dhe mbani të dyja 🔊 dhe 🔊 në të njëjtën kohë derisa një tingull i vetëm sinjal dëgjohe kur pianura është në modalitetin e gatishmërisë.

⇒ Kyçja për fëmijë do të aktivizohet. "L" do të shfaqet në ekranin e të gjitha zonave të gatimit për një kohë dhe presja dhjetore e 🔊 çelësi do të ndizet.



Nëse shtypet ndonjë tast kur funksioni i kyçjes për fëmijët është aktiv, do të dëgjohe dy tinguj sinjalesh dhe "L" do të pulsojë në ekranin e të gjitha zonave të gatimit.

Çaktivizimi i bllokimit të fëmijëve

1. Prekni dhe mbani të dyja  dhe  çelësat në të njëjtën kohë derisa **tinguj me dy sinjale** dëgjohet kur kyçi për fëmijë është aktiv.
2. Funkzioni i kyçjes për fëmijët do të çaktivizohet. "**L**" do të pulsojë në ekranin e të gjitha zonave të gatimit dhe dritën e  çelësi fiket.

Kyçja e tastit

Mund të aktivizoni kyçin e tastit për të parandaluar ndryshimin e gabuar të funksioneve gjatë kohës që pianurja është në punë.



Kyçja e çelësit do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

Aktivizimi i kyçit të butonave

1. Prekni dhe mbani të dyja  dhe  në të njëjtën kohë derisa **një tingull i vetëm sinjal** dëgjohet.
2. Kyçja e tastit do të aktivizohet dhe pika dhjetore e  çelësi do të ndizet pasi të pulsojë.



Mund ta aktivizoni kyçjen e tastit vetëm në modalitetin e funksionimit. Vetëm të  çelësi do të jetë funksional kur kyçja e tastit është aktive. Kur prekni ndonjë buton tjetër, pika dhjetore e  tasti do të pulsojë për të treguar që kyçja e tastit është aktive. Nëse e fikni pianurën kur çelësat janë të kyçur, duhet të çaktivizoni kyçin e tastit në mënyrë që të mund të ndizni përsëri pianurën. Nëse prekni ndonjë buton pa çaktivizuar kyçjen e tastit, "**L**" do të pulsojë në ekranin e të gjitha zonave të gatimit për të treguar që kyçja e tastit është aktive. Çaktivizoni kyçin e çelësit për të ndezur sërish pianurën.

Çaktivizimi i kyçit të butonave

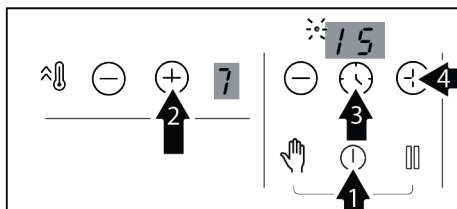
1. Prekni të dyja  dhe  çelësat në të njëjtën kohë derisa **tinguj me dy sinjale** dëgjohet kur kyçi i tastit është aktiv.
2. Drita e  çelësi do të fiket dhe paneli i kontrollit do të zhblokohet.

Funksioni i kohëmatësit

Ky funksion jua bën më të lehtë gatimin. Nuk do t'ju duhet ta shikoni pianurën gjatë gjithë periudhës së gatimit. Zona e gatimit do të fiket automatikisht në fund të periudhës kohore që keni vendosur.

Aktivizimi i kohëmatësit

1. Ndizni pianurën duke prekur .
2. Rregulloni nivelin e dëshiruar të temperaturës duke prekur zonën .



3. Aktivizoni kohëmatësin duke prekur butonin . "**00**" simboli dhe pika dhjetore e zonës së zgjedhur do të pulsojnë në ekranin e kohëmatësit.
4. Vendosni kohëzgjatjen e dëshiruar duke prekur kohëmatësin  çelësat.
5. Pas 10 sekondash, cilësimi do të aktivizohet. Pika dhjetore e zonës së zgjedhur do të pulsojë në ekranin e kohëmatësit.
6. Për të vendosur kohëmatësit e zonave të tjera të gatimit, përsëritni procesin e shpjeguar më sipër.

i Nëse më shumë se një vlerë kohëmatësi janë vendosur në zona të ndryshme, kohëmatësi i zonës që ka vlerën minimale të kohëmatësit shfaqet në ekranin e kohëmatësit dhe pika dhjetore për atë zonë pulson. Pikat dhjetore të zonave të tjera ndriçojnë vazhdimisht.

i Ju mund të shihni kohën e mbetur të gatimit duke prekur butonin  çelësi i të gjithë zonës së gatimit. Për çdo prekje, shfaqet vlera e ndryshme e kohëmatësit të zonës. Më në fund, vlera minimale e kohëmatësit shfaqet përsëri.

i Kohëmatësi nuk mund të vendoset pa zgjedhur zonën e gatimit dhe vlerën e temperaturës së saj.

i Kohëmatësi mund të vendoset vetëm për zonat e gatimit që funksionojnë.

Çaktivizimi i kohëmatësit

Pasi të përfundojë koha e caktuar, pianura do të fiket automatikisht dhe do të japë një tingull sinjal zanor. Shtypni çdo tast për të heshtur tingullin e sinjalit zanor. Nëse nuk shtypni asnjë buton, tingulli i sinjalit do të anulohet pas disa minutash.

Çaktivizimi i kohëmatësve më herët

- ✓ Nëse e çaktivizoni kohëmatësin më herët, pianura do të vazhdojë të punojë në temperaturën e caktuar derisa të fiket. Mund ta çaktivizoni kohëmatësin më herët në dy mënyra të ndryshme:

1. **Çaktivizimi i kohëmatësit për zonën përkatëse duke e ulur vlerën e tij në "00":** Prek kohëmatësin $\oplus/\ominus$ çelësat deri në "00" shfaqet në ekranin e zonës së gatimit kohëmatësi i së cilës është aktiv.

- ⇒ Simboli i pikës dhjetore i zonës përkatëse do të fiket përgjithmonë dhe kohëmatësi do të anulohet.

⇒ **Çaktivizimi i kohëmatësit për zonën përkatëse duke prekur zonën përkatëse $\oplus/\ominus$ çelësat në të njëjtën kohë:** Prekni zonën përkatëse $\oplus/\ominus$ çelësat në të njëjtën kohë.

⇒ Simboli i pikës dhjetore i zonës përkatëse do të fiket përgjithmonë dhe kohëmatësi do të anulohet.

i Pas këtij hapi, niveli i temperaturës së zonës përkatëse do të jetë "0" edhe me nivelin e kohëmatësit.

Funksioni i ndalimit

- ✓ Me anë të këtij funksioni mund ta ulni nivelin e temperaturës së funksionimit të zonave të gatimit në nivelin minimal (niveli 1).

i Nëse kohëmatësi është vendosur për çdo zonë gatimi, ai do të vazhdojë të funksionojë gjatë ndalimit.

1. Prekni  kur ndonjë nga zonat e gatimit është në funksion.
2. Të gjitha zonat e gatimit që funksionojnë do të funksionojnë në nivelin minimal (niveli 1)  simboli do të shfaqet në ekranin e zonave aktive të gatimit.
3. Prekni  shtypni sërish për të rioperuar të gjitha zonat e gatimit me cilësimet e tyre të mëparshme.

Funksioni i menaxhimit të energjisë

Pajisja juaj është e pajisur me një funksion të menaxhimit të energjisë. Ju mund të ndryshoni fuqinë totale që mund të merret nga pianura me këtë funksion. Ekzistojnë 8 nivele të disponueshme për funksionin e menaxhimit të energjisë.

Funksioni i menaxhimit të energjisë - Nivelet totale të fuqisë që mund të vendosen

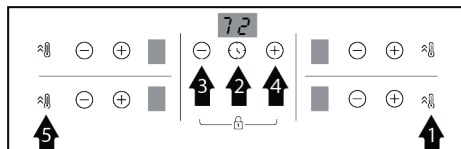
Treguesi i ekranit të menaxhimit të energjisë Fuqia totale

25 2,5 kW

30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Për të ndryshuar fuqinë totale;

1. Ndizni pianurën duke prekur ①. Fikni pianurën duke prekur ① përsëri.
2. Më pas prekni përkatësisht i zonës së përparme të djathtë, të , kohëmatësi $\ominus$, kohëmatësi $\oplus$, dhe në fund zonën e përparme të majtë .



3. Vendosja e nivelit të menaxhimit të energjisë shfaqet në ekranin e kohëmatësit.
4. Prekni tasti për të kaluar ndërmjet niveleve dhe për të vendosur vlerën totale të fuqisë që dëshironi të vendosni.
5. Konfirmoni cilësimin duke prekur ① tasti dhe fikni pianurën. Vlera totale e fuqisë që keni vendosur do të aktivizohet.

Nivelet e temperaturës që mund t'u caktoni pianurave mund të ndryshojnë sipas nivelit të caktuar të fuqisë totale. Niveli i temperaturës që i jepet pianurës zvogëlohet automatikisht sipas cilësimit të fuqisë që do të kryhet nga pianura. Ky nuk është një gabim.



Nëse gjatë ndryshimit të nivelit të fuqisë preket një çelës i ndryshëm nga sekuenca e specifikuar, cilësimi nuk mund të bëhet. Duhet të përsërisni hapat nga fillimi për të bërë vendosjen.

Përdorimi i zonave të gatimit me induksion në mënyrë të sigurt dhe efikase

Parimet e funksionimit: Pianura me induksion e ngroh direkt enën e gatimit si një çështje parimore. Prandaj, ka shumë përparësi në krahasim me llojet e tjera të pllakës. Funksionon në mënyrë më efikase dhe sipërfaqja e pianurës është më e ftohtë.

Pianura juaj me induksion është e pajisur me sisteme sigurie superiore që do t'ju ofrojnë përdorim maksimal të sigurt.



Pianura juaj mund të pajiset me zona gatimi me induksion me diametër 145, 180, 210 dhe 280 mm në varësi të modelit. Çdo zonë gatimi zbulon automatikisht enën e vendosur në të falë veçorisë së induksionit. Energjia gjenerohet vetëm aty ku ena bie në kontakt me zonën e gatimit dhe kështu arrihet konsumi minimal i energjisë.



Produkti mund të fillojë-ndalojë kur funksionon në nivelet nga 1 në 7, veçanërisht me enë gatimi me diametër të vogël dhe kur vaji i ujit është i pakët. Ky nuk është faj.

Sistemi i fikjes automatike

Kontrolli i pianurës ka një sistem fikjeje automatike. Nëse një ose më shumë zona të pianurës mbeten të ndezura, zona e pianurës fiket automatikisht pas një kohe (Shih tabelën-1). Në rast të një kohëmatësi të caktuar për pllakën e gatimit, atëherë edhe ekranin e kohëmatësit fiket.

Afati kohor për fikjen automatike varet nga niveli i zgjedhur i temperaturës. Periudha maksimale e funksionimit zbatohet për këtë nivel të temperaturës.

Zona e pianurës mund të përdoret përsëri nga përdoruesi pasi të fiket automatikisht siç përshkruhet më sipër.

Niveli i temperaturës	Periudhat automatike të fikjes - orë
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Përforcues)	10 min. (*)
(*) Pianura do të bjerë në nivelin 9 pas 10 minutash	

Tabela 1: Periudhat automatike të fikjes

Mbrojtje nga mbinxehja

Pianura juaj është e pajisur me disa sensorë të cilët ofrojnë mbrojtje kundër mbinxehjes. Në rast të mbinxehjes mund të vërehen sa vijon:

- Zona funksionale e gatimit mund të fiket.
- Niveli i zgjedhur mund të bjerë në nivelin 7 nga niveli më i lartë.

Sistemi i sigurisë së tejmbushjes

Pianura juaj është e pajisur me një sistem sigurie nga tejmbushja. Nëse ka ndonjë tejmbushje që derdhet në panelin e kontrollit, sistemi do të ndërpresë menjëherë lidhjen e energjisë dhe do të fikë pianurën tuaj. **"E"** paralajmërimi shfaqet në tregues gjatë kësaj periudhe.

Vendosja e saktë e fuqisë

Pianura me induksion reagon menjëherë ndaj komandave si një parim funksionimi. Ai ndryshon cilësimet e energjisë shumë shpejt. Kështu, ju mund të parandaloni që një tenxhere gatimi (që përmban ujë, qumësht etj.) të tejmbushet edhe nëse do të ishte gati të tejmbushet.



Nëse sipërfaqja e panelit të kontrollit me prekje është e ekspozuar ndaj avujve intensivë, i gjithë sistemi i kontrollit mund të çaktivizohet dhe të japë sinjal gabimi.



Mbajeni të pastër sipërfaqen e panelit të kontrollit me prekje. Mund të vërehet një funksionim i gabuar.

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

6.1 General warnings about cooking with hob

Paralajmërimi të përgjithshme për gatimin me pllakë

- Asnjëherë mos e mbushni tiganin me vaj më shumë se një të tretën e tij. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje kur ngrohni vajin. Vajrat e mbinxehur sjellin rrezik zjarri. Asnjëherë mos u përpiqni të shuani një

zjarr të mundshëm me ujë! Kur vaji merr flakë, mbulojeni me një batanije zjarri ose leckë të lagur. Fikeni pianurën nëse është e sigurt për ta bërë këtë dhe telefononi zjarrfikësin.

- Para se t'i skuqni ushqimet, hiqeni gjithmonë ujin e tepërt dhe futini ngadalë në vajin e ndezur. Sigurohuni që ushqimet e ngrira të jenë shkrire përpara se t'i skuqni.

- Kur ngrohni vajin, sigurohuni që tenxherja që përdorni të jetë e thatë dhe ta mbani të hapur kapakun.
- Për rekomandime mbi gatimin me kursim të energjisë, referojuni seksionit "Udhëzime mjedisore"..
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si vargje.

tavolinë gatimi

ushqimi	niveli i temperaturës	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Shkrirja		
shkrirja e çokollatës (p.sh. marka Dr.Oetker, çokollatë e zezë 55%-60% kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Gjalpë (200 g)	6	5 ... 6
Zierje, Ngrohje dhe Mbajtje e Ngrohte		
Kjo 1 L (Zierje)	P	3 ... 5
Kjo 3 L (Zierje)	P	8 ... 10
Qumështi 1 L (Zierje)	6	4 ... 6
Qumështi 1 L (mbaje ngrohtë)	1-2	18 ... 22
Vaj perimesh (Ngrohje) (Vaj luledielli 0,5 L)	8	3 ... 5
E zier		
patate e qëruar të prera trashë (2 copë madhësi të madhe)	9	12 ... 14
fileto salmon	8	10 ... 15
sallam	9	2 .. 4
Makarona (150 g)	8	8 ... 12
Gatim, skuqje		
Oriz (200 g oriz)	6	8 ... 14
paella *	9	15 ... 20
Ashura **		
Fasule-Qelike zierje - për ashurën	9	5 ... 6
Fasule-Qelike Gatim - për ashurën	3	10 ... 30
Gruri zierje - për ashurën	9	2 ... 5
Gruri Gatim - për ashurën	3	10 ... 30
Ashura -Të gjithë përbërësit	8	20 ... 25
fyell me perime **		
skuqja e perimeve	9	3 ... 8
Gatim	4-5	120 ... 150
supave (p.sh. Supë me thjerrëza)	6-7	17 ... 20
Skuqja në vaj të ulët		
Fileto purtekë	8	3 ... 7
Fileto ** (3-5 cm)	8	5 ... 9

ushqimi	niveli i temperaturës	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
sallam	8	2 ... 5
veze te rrahura	7	4 ... 8
skuqe të thellë		
Kotele	8	13 ... 16
Shnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Rekomandohet tava Wok.		
** Rekomandohet tigan/tenxhere prej gize.		

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.
- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrimin.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë

të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Për pianurat:

- Papastërtitë acidike si qumështi, salca e domates dhe vaji mund të shkaktojnë njolla të përhershme në pianura dhe komponentët e zonave të pianurës, pastroni lëngjet e tejmbushura menjëherë pasi të jetë ftohur pianura pas fikjes së saj.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.

- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.
- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryes të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryes. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

7.2 Pastrimi i pianurës

Sipërfaqja e gatimit prej xhami

Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruara për sipërfaqet e qelqit në seksionin "Informacionet e përgjithshme të pastrimit" për pastrimin e sipërfaqes së gatimit të xhamit. Ju mund të përfundoni pastrimin tuaj sipas informacionit të mëposhtëm për raste të veçanta.

- Ushqimet me bazë sheqeri si kremi i errët, niseshteja dhe shurupi duhet të pastrohen menjëherë, pa pritur që sipërfaqja të ftohet. Përndryshe, sipërfaqja e gatimit e xhamit mund të dëmtohet përgjithmonë.
- Mos përdorni agjentë pastrimi për operacionet e pastrimit që kryeni kur pianura është e nxehtë, përndryshe mund të shfaqen njolla të përhershme.

7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.

- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave,

vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

8 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.
- Nëse pianura nuk ndizet kur shtypet tasti i ndezjes/fikjes >>> Hiqeni nga priza dhe prisni të paktën 30 sekonda përpara se ta lidhni.
- Ka mbrojtje nga mbinxehja. >>> Prisni që pianura juaj të ftohet.
- Mund të mos përdoren tenxhere të përshtatshme. >>> Kontrolloni enët tuaja.

Uikona është gjithmonë e ndezur në ekranin e zonës së gatimit.

- Enxhere mund të mos vendosen në pllakën e gatimit. >>> Kontrolloni nëse ka një tenxhere në zonën e gatimit.
- Enxherja juaj mund të mos jetë e përshtatshme për induksion. >>> Kontrolloni nëse tenxherja juaj është e përshtatshme për pianurën me induksion.
- Tenxherja mund të mos jetë e përqendruar saktë në zonën e gatimit ose sipërfaqja e poshtme e tiganit mund të mos jetë mjaft e gjerë për zona e pllakës së zgjedhur. >>> Përqendroni zonën e pianurës duke zgjedhur një tenxhere mjaft të gjerë për zonën e pianurës.

- Zona e tenxheres ose e pllakës mund të jetë shumë e nxehtë. >>> Prisni që të ftohen.

Zona e zgjedhur e pllakës së gatimit fiket papritur ndërsa është në punë.

- Koha e gatimit të ndarjes së zgjedhur mund të ketë skaduar. >>> Mund të caktoni një kohë të re gatimi ose të përfundoni gatimin.
- Ka mbrojtje nga mbinxehja. >>> Prisni që pianura juaj të ftohet.
- Një objekt mund të ketë mbuluar panelin e kontrollit me prekje. >>> Hiqni objektin në panel.

Edhe pse zona e gatimit është e ndezur, tenxherja nuk nxehtet.

- Enxherja mund të mos jetë e përshtatshme me pianurën me induksion. >>> Kontrolloni nëse tenxherja juaj është e përshtatshme për pianurën me induksion.
- Tenxherja mund të mos jetë e përqendruar saktë në zonën e gatimit ose sipërfaqja e poshtme e tiganit mund të mos jetë mjaft e gjerë për zona e pllakës së zgjedhur. >>> Përqendroni zonën e pianurës duke zgjedhur një tenxhere mjaft të gjerë për zonën e pianurës.

Ventilatori ftohës vazhdon të punojë edhe pse pianura është e fikur.

- Ky nuk është një gabim. Ventilatori ftohës vazhdon të funksionojë derisa pajisja elektronike në pllakë të bjerë në temperaturën e duhur.

Zhurmat dhe arsyet e mundshme

- **Zhurma e ventilatorit:** tenxherja është e pajisur me një ventilator që aktivizohet automatikisht sipas temperaturës së pajisjes. Ventilatori ka nivele të ndryshme funksionimi dhe funksionon në nivele të ndryshme sipas temperaturës.

- **Ulje e zhurms si zhurma e funksionimit të një transformatori:** Kjo është për shkak të natyrës së teknologjisë së induksionit. Meqenëse nxehtësia transmetohet drejtpërdrejt në bazën e enës së gatimit, tinguj të tillë gumëzhitjesh mund të dëgjohen sipas materialit të enës së gatimit. Kështu, zhurma të ndryshme mund të dëgjohen me enë gatimi të ndryshme.
- **Zhurma e plasaritjes:** Arsyeja për këtë është struktura dhe materiali i bazës së enës së gatimit. Një zhurmë kërcitjeje mund të dëgjohet nëse ena e gatimit është e përbërë nga shtresa të ndryshme me materiale të ndryshme.
- **Zhurma e rënkimit:** Mund të dëgjohet një rënkim kur dy zona gatimi në të njëjtën anë të tenxhere përdoren për të gatuar me nivele të ndryshme gatimi.

Kodet/arsyet e gabimit dhe zgjidhjet e mundshme

Kodet e gabimit	Arsyet e gabimit	Zgjidhjet e mundshme
E 2	Gabim komunikimi midis ekranit dhe tabelës së ndërfaqes së çelësit	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon
E 22 E 26	Pianura me induksion është mbinxehur.	Fikni tenxheren me induksion dhe prisni derisa të ftohet. Gabimi do të zgjidhet kur temperatura e pianurës të bjerë nën kufijtë.
E 46	Një ose më shumë çelësa mbahen të shtypur për më shumë se 10 sekonda. Një objekt lihet në panelin e kontrollit ose kontrolli është i ekspozuar ndaj avujve.	Problemi do të zgjidhet kur të hiqni dorën nga pianura. Problemi do të zgjidhet kur të pastrohet paneli i kontrollit.
E 47	Një tenxhere e përshtatshme për ngrohje me induksion nuk përdoret.	Gabimi do të zgjidhet kur përdoret një tenxhere e përshtatshme për ngrohje me induksion.
E 1 – E 15	Gabim komunikimi në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 16 – E 21	Gabim i sensorit të temperaturës në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 23 E 24	Gabim softuerik në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 25	Gabim i funksionimit të ventilatorit në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.

Kodet e gabimit	Arsyet e gabimit	Zgjidhjet e mundshme
E 31 – E 45	Gabim harduerik i bordit elektronik në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe vini në punë sërish pas 30 sekondash. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 48 E 49 E 51	Gabim sensori në pllakën me induksion.	Pajisjet e sensorëve duhet të bëhen të pajtueshme për kushtet e funksionimit. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.
E 52 – E 57	Gabim i temperaturës së lartë në pllakën me induksion.	Fikni pllakën me induksion dhe prisni derisa të ftohet. Gabimi do të zgjidhet kur temperatura e sensorit të bjerë nën kufijtë. Kontaktoni shitësin e autorizuar nëse problemi rifillon.

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Bekeo proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva.....	60
1.1 Predviđena namena	60
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	60
1.3 Električna bezbednost.....	61
1.4 Bezbednost u transportu	63
1.5 Bezbednost pri ugradnji	63
1.6 Bezbednost upotrebe	64
1.7 Upozorenja o temperaturi	64
1.8 Bezbednost kuvanja	65
1.9 Indukcija.....	65
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	65
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	66
2.1 Direktiva o otpadu	66
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	66
2.2 Informacije o ambalaži	66
2.3 Preporuke za uštedu energije	66
3 Vaš proizvod.....	67
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	67
3.2 Tehničke specifikacije.....	68
4 Prva upotreba.....	69
4.1 Početno čišćenje	69
5 Kako koristiti ploču za kuvanje ...	69
5.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje.....	69
5.2 Kontrolna tabla	72
6 Opšte informacije o pečenju	78
6.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči.....	78
7 Održavanje i čišćenje	80
7.1 Opšte informacije o čišćenju	80
7.2 Čišćenje ringle	81
7.3 Čišćenje kontrolne table	81
8 Rešavanje problema.....	82



1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.



1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

SR

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da deca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Pre nego što odbacite istrošene i beskorisne proizvode:

1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
2. Odrežite kabl za napajanje i iskopčajte ga sa utikačem iz proizvoda.
3. Preduzmite mere predostrožnosti da sprečite decu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u režimu mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima kabl za napajanje i utikač:
- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
 - Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!

- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.



1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.



1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.

- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji rizik da će plamen ploče za kuvanje zapaliti zavese i zapaljive materijale oko ploče za kuvanje. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.
- Na zadnjem ili bočnom zidu mesta ugradnje proizvoda ne bi trebalo da bude crevo za plin, plastična cev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati usled toplotnog

efekta tokom rada ploče za kuvanje i to može izazvati bezbednosni rizik.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuvanje napukla, isključite proizvod sa mreže na napajanje električnom energijom da biste izbegli rizik od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuvanje slomljena:
Isključite sve plinske i (ako postoji) električne ploče za kuhanje. isključite uređaj iz struje.
 - Ne dodirujte površinu uređaja.
 - Ne koristite uređaj.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.

- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.



1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/ eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

1.8 Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane s mašću ili uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električne zone vaše ploče za kuvanje opremljene su naprednom „indukcionom“ tehnologijom. Na zonama indukcijonih ploča, koje štede vreme i energiju, mora se koristiti pribor za pripremu hrane pogodan za indukcijsko spremanje; inače zona ploče za spremanje hrane neće

raditi. Detaljne informacije pogledajte u odeljku „Izbor posuđa“.

- Budući da indukciona ploča stvara magnetno polje, isto može imati štetne efekte po osobe koje koriste uređaje a imaju pejsmejkere ili insulinske pumpe.
- Nakon upotrebe isključite zonu na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne čuvajte metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuvanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, ovde se materijali mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektronske proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računara na indukcionu ploču za kuvanje. Vaš uređaj može se oštetiti.

1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

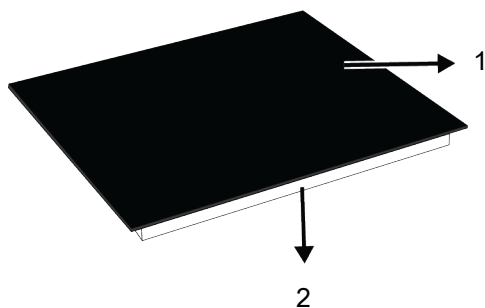
Prema EU 66/2014, informacije o energetske efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

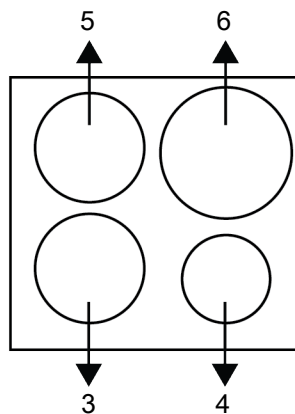
- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za područje grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikaldne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površinu za spremanje hrane na grejnoj ploči i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za spremanje hrane
- 3 Područje za indukciono kuvanje
- 5 Područje za indukciono kuvanje



- 2 Donje kućište
- 4 Područje za indukciono kuvanje
- 6 Područje za indukciono kuvanje

3.2 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije ploče za kuvanje	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Dimenzije za ugradnju ploče za kuvanje (širina / dubina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon / Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	mak. 7,2 kW

Područje za kuvanje

Prednje levo	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač 2300 W

Prednja desna	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600 W / Pojačivač 1800 W

Zadnje levo	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač 2300 W

Zadnje desno	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	210 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač 2300 W

* Висина плоче за кување наведена у техничкој табели је висина доњег кућишта производа.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

5.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuvanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorioncima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

Princip rada indukcijske ploče

Indukcijska ploča radi na principu otvorenog kruga. Kolo se završava kada se na njega postave posude za kuvanje pogodne za indukciono kuvanje, a elektronski sistem ispod staklene površine generiše magnetno polje. Metalna osnovna lonaca / šerpi se zagreva uzimajući energiju iz ovog magnetnog polja. Zbog toga se toplota ne proizvodi na površini ploče za kuvanje, nego direktno na šerpama/tiganjima iznad. Staklena površina se zagreva toplotom šerpi/tiganja za kuvanje.

Prednosti kuvanja sa indukcijom

Indukcijske ploče imaju neke prednosti jer se toplota direktno prenosi na šerpe/tiganje za kuvanje.

- Hrana koja se preliva tokom kuvanja ne gori brzo jer se staklena površina za kuvanje ne zagreva direktno. Zbog toga se lakše čisti.

- Kuvanje treba biti brže jer se toplota direktno proizvodi na šerpama/tiganjima za kuvanje. Tako šteti vreme i energiju u odnosu na druge tipove ploče za kuvanje.
- Budući da se toplota prenosi direktno na šerpe/tiganje za kuvanje, ne dolazi do gubitka toplote i omogućeno je efikasnije kuvanje.
- Činjenica da se zaustavlja prenos toplote i da se površina za kuvanje ne zagreva direktno kada se šerpe/tiganji za kuvanje uklone sa površine za kuvanje omogućava bezbednije korišćenje i zaštitu od mogućih nezgoda tokom kuvanja.

Uputstvo za bezbedan rad:

- Nemojte da odabirete visoke nivoe grejanja kada koristite nelepljive šerpe/tiganje za kuvanje obložene malom količinom ulja ili kada se koriste bez ulja (teflonske).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuvanje za odlaganje stvari ili rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete, kao što su pribor za jelo ili poklopci šerpi, na ploču za kuvanje jer mogu postati vrući.
- Nikada nemojte za kuvanje da koristite alu foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu alu folijom na indukcijsku zonu.
- Magnetne predmete kao što su kreditne kartice ili trake držite dalje od ploče za kuvanje kada je uključena.
- Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi pećnica i ona radi, senzori ploče mogu da smanje nivo kuvanja ili isključe ploču za kuvanje.
- Vaša ploča za kuvanje ima sistem automatskog isključivanja. Sledeća poglavlja navode detaljne informacije o ovom sistemu. Međutim, ako za kuvanje koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za kuvanje i uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja.

Šerpe/tiganji za kuvanje

Trebate da koristite feromagnetske, kvalitetne šerpe/tiganje za kuvanje koji imaju oznaku ili upozorenje da su prikladni

za indukcijsko kuvanje samo sa vašom indukcijskom pločom. Uopšteno govoreći, veći sadržaj gvožđa utiče na bolje performanse šerpi/tiganja za kuvanje. Osnovni prečnik lonaca / šerpi mora odgovarati indukcionoj zoni. U nastavku se navode predložene dimenzije.

Prikladne šerpe/tiganji:

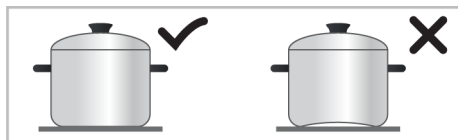
- Šerpe/tiganji od livenog gvožđa
- Šerpe/tiganji od emajliranog čelika
- Šerpe/tiganji od običnog i nerđajućeg čelika (sa oznakom ili upozorenjem na prikladnost za indukciju)

Neprikladne šerpe/tiganji:

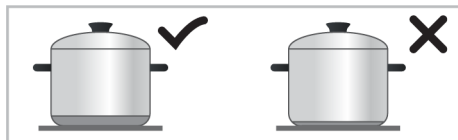
- Šerpe/tiganji od aluminijuma
- Šerpe/tiganji od bakra
- Šerpe/tiganji od mesinga
- Staklene šerpe/tiganji
- Grnčarija
- Keramika i porcelan

Preporuke:

- Koristite samo šerpe/tiganje sa ravnim dnom. Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.

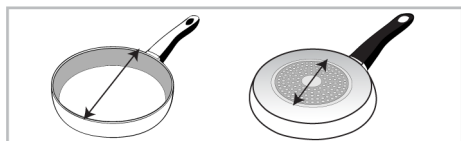


- Koristite samo šerpe/tiganje za kuvanje sa debelim, obrađenim dnom. Ako koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.

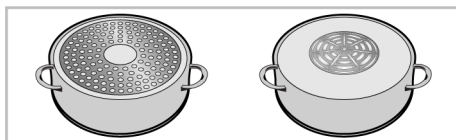


- Dna nekih šerpi/tiganja za kuvanje imaju manje feromagnetno polje od njihovog stvarnog prečnika. Ploča za kuvanje zagreva samo ovo područje. Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno i smanjene su performanse kuvanja. Osim toga, velike indukcijske ploče možda

neće moći prepoznati takve šerpe/tiganje za kuvanje. Zato se ploču za kuvanje treba odabrati u skladu sa veličinom feromagnetnog polja.



- Neke šerpe/tiganji za kuvanje imaju dno koje sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminijum. Ovi tipovi šerpi/tiganja za kuvanje možda se neće zagrevati ravnomerno ili ih indukcijska ploča uopšte neće prepoznati. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



SR



Podjednaka raspodela posuđa na desnoj i levoj i centralnoj ploči za kuvanje za izbor ploča za kuvanje pozitivno utiče na performanse kuvanja tokom pripreme više obroka na indukcionim pločama za kuvanje.

Testiranje šerpi/tiganja za kuvanje

Na dole opisane načine proverite da li je vaša šerpa prikladna za indukcijsku ploču.

1. Prikladni su ako dno vaše šerpe može da drži magnet.
2. Prikladna je ako ne trepće kada stavite šerpu na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuvanje.

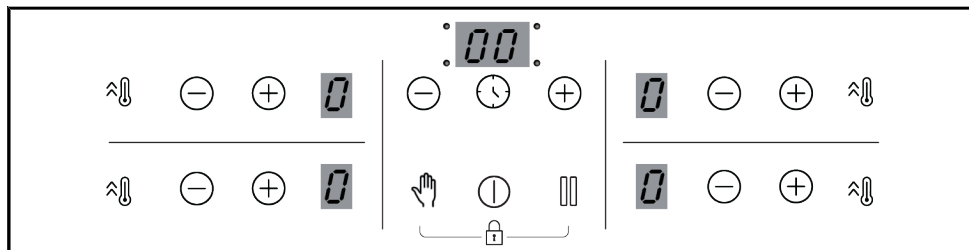
Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

Dijametar područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - dužina 390

Detekcija šerpi/tiganja za kuvanje od strane indukcijskih ploča zavisi od prečnika i materijala feromagnetske komponente u dnu šerpi/tiganja. Da bi se omogućila detekcija šerpi/tiganja za kuvanje i postiglo efikasno kuvanje, treba odabrati šerpe/tiganje za kuvanje u skladu sa dimenzijom vaše ploče. Gore se navode preporučene dimenzije šerpi/tiganja za određene dimenzije ploče za kuvanje.

Ponašanje ključanja može se razlikovati u zavisnosti od vrste lonca, veličine posude i veličine zone za kuvanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuvanja. Upotreba veće zone za kuvanje ne dovodi do gubitka energije na indukcionim pločama za kuvanje, jer se toplota stvara samo u odgovarajućem delu posude.

5.2 Kontrolna tabla



SR

Tasteri

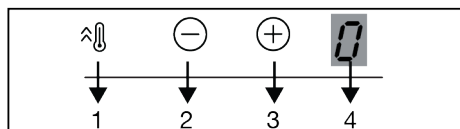
- ⏻ : Taster ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE);
- 🕒 : Taster tajmera
- 🔥 : Taster za brzo grejanje/Taster za podešavanje velike snage (Booster)
- 👉 : Taster za zaključavanje tokom čišćenja
- 🔒 : Taster za zaustavljanje
- ⊕ : Taster za povećanje
- ⊖ : Taster za smanjenje

Simboli

- 👉 : Simbol za kombinaciju područja široke površine kuvanja *
- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera

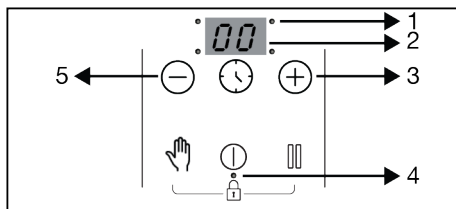
* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Ekran područja za kuvanje



- 1 Taster za brzo grejanje/Taster za podešavanje velike snage (Booster)
- 2 Taster za smanjenje temperature
- 3 Taster za povećanje temperature
- 4 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuvanje

Prikaz tajmera



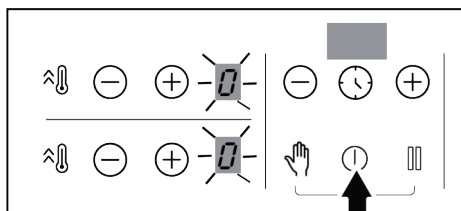
- 1 LED svetlo radne tačke za tajmer
- 2 Indikator tajmera
- 3 Taster za povećanje vrednosti na tajmeru
- 4 LED svetlo za zaključavanje tastera / blokadu za decu
- 5 Taster za smanjenje vrednosti na tajmeru

Opšta upozorenja za kontrolnu tablu

- Ovim proizvodom se upravlja putem senzorske komandne table. Svaka operacija koju izvršite na senzorskoj komandnoj tabli biće potvrđena zvučnim signalom.
- Komandnu tablu uvek održavajte čistu i suhu. Vlažne i zaprljane površine mogu izazvati probleme u radu ovih funkcija.
- Ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 10 sekundi.
- Proizvod se zbog bezbednosti automatski isključuje ako se nijedan taster ne pritisne duže vreme.

Uključivanje ploče za kuvanje:

- 1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster ⏻.
- ⇒ "0" se prikazuje na svim displejima zona za kuvanje.



Isključivanje zone za kuvanje:

- ✓ Pokrenuta zona za kuvanje može biti isključena na 4 različita načina:
- ✓ **Dodirivanjem tastera ①;** Dodirnite taster ①.
- 1. **Smanjenjem temperature na nivo "0";** Možete isključiti zonu za kuvanje podešavanjem temperature na nivo "0".
- 2. **Korišćenjem funkcije za isključivanje vremenskog programatora za željenu zonu za kuvanje;** Kada vreme istekne, vremenski programator će isključiti zonu za kuvanje koja mu je određena. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućem displeju. Kada vreme istekne, začuće se alarm. Dodirnite bilo koji taster na komandnoj tabli da biste utišali zvučni alarm.
- 3. **Dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje +/− za izbor željene zone za kuvanje istovremeno;** Možete isključiti odgovarajuću zonu za kuvanje dodirivanjem njenih tastera +/− istovremeno.

i Ako je ili pokrenuto nakon što se zona za kuvanje isključila, to znači da je zona za kuvanje još uvek vruća. Ne dodirujte zone za kuvanje.

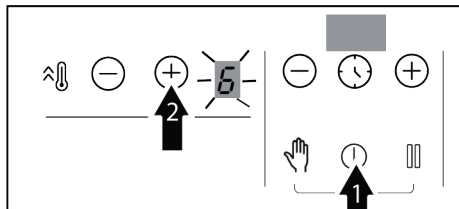
Lampica preostale toplote

Ako simbol svetli na displeju zone za kuvanje, to ukazuje na to da je zona za kuvanje još uvek vruća i da se može koristiti za održavanje toplote male količine hrane. Ovaj simbol će se ubrzo promeniti u simbol koji označava manju toplinu.

i Kada nestane struja, lampica preostale toplote se neće uključiti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuvanje.

Podešavanje temperature

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster ①.
2. Podesite željeni nivo temperature dodirivanjem tastera zone +/−.



⇒ Odgovarajuća zona za kuvanje će početi da radi na podešenom nivou temperature.

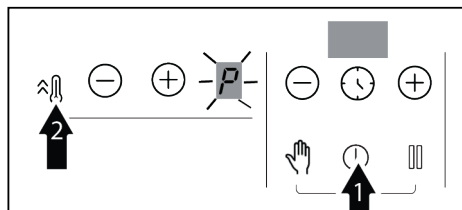
i Spoljašnji deo zone za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm (ako je vaš proizvod opremljen zonom za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm) aktivira se samo kada se postavi tiganj koji je dovoljno veliki da prekrije zonu za kuvanje na zonu za kuvanje i kada je temperatura podešena na nivo viši od 8.

Taster za podešavanje velike snage (POJAČAVAČ)

Možete da koristite funkciju pojačavača za brzo zagrevanje. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za duže kuvanje. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna za sve zone za kuvanje.

Izbor podešavanja velike snage (POJAČAVAČ):

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster ①.
2. Dodirnite taster ^⏏ odgovarajuće zone.



⇒ Izabrana zona za kuvanje će raditi maksimalnom snagom i simbol “P” će se pojaviti na displeju zone za kuvanje. Funkcija pojačavača zone za kuvanje se isključuje i nastavlja da radi na nivou “9”.

Prevremeno isključivanje podešavanja velike snage (POJAČAVAC):

Možete da isključite podešavanje velike snage u svakom trenutku dodirivanjem na taster ili . Funkcija pojačavača zone za kuvanje se isključuje i nastavlja da radi na nivou 9.

Princip rada 2 zone koje se nalaze u istom vertikalnom pravcu:

Ako je jedna zona podešena tako da bude u ravni sa pojačavačem, a druga zona, koja se nalazi u istom vertikalnom pravcu, podešena je na nivoe iznad nivoa 6 (7, 8 i 9), prva zona opada do nivoa 9, a druga zona se može podesiti na viši nivo od nivoa 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona podešena tako da bude u ravni sa pojačavačem, prva zona opada do nivoa 6.

Blokada za čišćenje

Blokada za čišćenje sprečava rad svih tastera na kontrolnoj tabli u trajanju od 20 sekundi dok je ploča za kuvanje i dalje pokrenuta kako bi se korisniku omogućilo kratko čišćenje. Proizvod neće trošiti energiju tokom ovog vremena.

Aktiviranje blokade za čišćenje

1. Dodirnite i držite taster dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal** kada je bilo koja zona za kuvanje aktivirana.

2. Odbrojavanje počinje od 20 na displeju vremenskog programatora na ploči za kuvanje. Nijedan taster na komandnoj tabli neće biti u funkciji za to vreme osim tastera .

Deaktiviranje blokade za čišćenje

Ne morate da pritisnete nijedan taster da biste deaktivirali blokadu za čišćenje. Ploča za kuvanje će dati zvučni signal nakon 20 sekundi, a blokada za čišćenje će se automatski deaktivirati.



Ako želite da deaktivirate blokadu za čišćenje ranije, dodirnite i zadržite taster dok se ne čuju dva zvučna signala.

Zaključavanje zbog dece Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Kada su zone za kuvanje isključene, možete zaštititi ploču za kuvanje funkcijom zaključavanja zbog dece kako biste sprečili decu da uključe zone za kuvanje. Možete da aktivirate i deaktivirate zaključavanje zbog dece samo kada su zone za kuvanje isključene (u režimu pripravnosti).

Aktiviranje funkcije zaključavanja zbog dece

1. Dodirnite i zadržite oba tastera i istovremeno dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal** kada je ploča za kuvanje u režimu pripravnosti.
- ⇒ Zaključavanje zbog dece će biti aktivirano. “L” će se prikazati na displejima svih zona za kuvanje tokom izvesnog vremena, a decimalna tačka tastera će se uključiti.



Ukoliko se bilo koji taster pritisne dok je funkcija zaključavanja zbog dece aktivna, začuje se dva zvučna signala i “L” simbol će se treperiti na svim displejima zona za kuvanje.

Deaktiviranje funkcije zaključavanja zbog dece

1. Dodirnite i zadržite oba tastera  i  istovremeno dok se ne začuju **dva zvučna signala** kada je zaključavanje zbog dece aktivirano.
2. Funkcija zaključavanja zbog dece biće deaktivirana. “L” će treptati na svim displejima zona za kuvanje i lampica tastera  se isključuje.

Blokada tastera

Možete aktivirati blokadu tastera kako biste izbegli promenu funkcija usled greške dok ploča za kuvanje radi.



Закључавање тастера се поништава у случају нестанка струје.

Aktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite i zadržite oba tastera  i  istovremeno dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal**.
- ⇒ Blokada tastera će se aktivirati, a decimalna tačka tastera  će se uključiti nakon treptanja.



Možete aktivirati blokadu tastera samo u režimu rada. Samo će taster  biti u funkciji kada je blokada tastera aktivirana. Kada pritisnete bilo koji drugi taster, decimalna tačka tastera  će treperiti da označi da je blokada tastera aktivna. Ako isključite ploču za kuvanje kada su tasteri blokirani, morate da deaktivirate blokadu tastera da biste mogli da ponovo uključite ploču za kuvanje. Ako pritisnete bilo koji taster bez deaktiviranja blokade tastera, “L” će treperiti na svim displejima zona za kuvanje da označi da je blokada tastera aktivna. Deaktivirajte blokadu tastera da biste ponovo uključili ploču za kuvanje.

Deaktiviranje blokade tastera

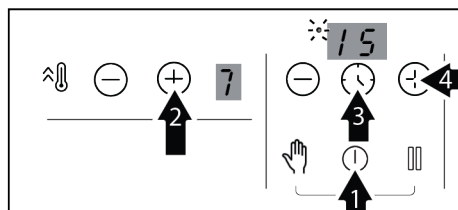
1. Dodirnite oba tastera  i  istovremeno dok se ne začuju **dva zvučna signala** kada je zaključavanje zbog dece aktivirano.
2. Lampica tastera  se isključuje i komandna tabla se otključava.

Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Nećete morati da nadzirete ploču za kuvanje tokom čitavog perioda kuvanja. Zona za kuvanje će se automatski isključiti na kraju vremenskog perioda koji ste podesili.

Aktiviranje vremenskog programatora

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster .
2. Podesite željeni nivo temperature dodirivanjem tastera zone /.



3. Aktivirajte vremenski programator dodirivanjem tastera . Simbol “00” i decimalna tačka izabrane zone treperiće na displeju vremenskog programatora.
4. Podesite željeno trajanje dodirivanjem tastera vremenskog programatora /.
5. Nakon 10 sekundi će se podešavanje aktivirati. Decimalna tačka izabrane zone treperiće na displeju vremenskog programatora.
6. Da biste podesili vremenske programatore drugih zona za kuvanje, ponovite postupak koji je prethodno objašnjen.



Ako nije samo jedna vrednost vremenskog programatora podešena za različite zone, vremenski programator zone koji poseduje najmanju vrednost vremenskog programatora prikazuje se na displeju vremenskog programatora, a decimalna tačka za datu zonu treperi. Decimalne tačke preostalih zona neprekidno svetle.



Možete videti preostalo vreme kuvanja ako dodirnete taster . Možete videti preostalo vreme kuvanja ako dodirnete taster.



Vremenski programator se ne može podesiti bez izbora zone za kuvanje i njene vrednosti temperature.



Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuvanje koje su pokrenute.

Deaktiviranje vremenskog programatora

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i ogласиće zvučni signal. Pritisnite bilo koji taster da biste utišali zvučni signal. Ako ne pritisnete bilo koji taster, zvučni signal će se poništiti nakon nekoliko minuta.

Ranije deaktiviranje vremenskih programatora

- ✓ Ako ranije isključite vremenski programator, ploča za kuvanje će nastaviti da radi sve dok je ne isključite. Vremenski programator možete isključiti ranije na dva različita načina:
1. **Isključivanje vremenskog programatora za odgovarajuću zonu smanjenjem vrednosti na "00":**
Dodirnite tastere vremenskog programatora $\oplus/\ominus$ dok se "00" ne pojavi na displeju zone za kuvanje čiji je vremenski programator aktiviran.

- ⇒ Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone trajno se isključuje, a vremenski programator se otkazuje.
- ⇒ **Isključivanje vremenskog programatora za odgovarajuću zonu dodirivanjem tastera $\oplus/\ominus$ odgovarajuće zone istovremeno:**
Dodirnite tastere $\oplus/\ominus$ odgovarajuće zone istovremeno.
- ⇒ Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone trajno se isključuje, a vremenski programator se otkazuje.



Nakon tog koraka nivo temperature odgovarajuće zone biće "0", pored nivoa vremenskog programatora.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Možete da smanjite nivo radne temperature zona za kuvanje na najmanji nivo (nivo 1) putem ove funkcije.



Ako je vremenski programator podešen za bilo koju zonu za kuvanje, nastaviće da radi za vreme perioda zaustavljanja.

1. Dodirnite taster  dok bilo koja zona za kuvanje radi.
2. Sve pokrenute zone za kuvanje radiće pri minimalnom nivou (nivo 1). Simbol  će se pojaviti na displeju pokrenutih zona za kuvanje.
3. Dodirnite ponovo taster  da biste restartovali sve zone za kuvanje prema prethodnim podešavanjima.

Funkcija upravljanja napajanjem

Vaš proizvod ima funkciju upravljanja napajanjem. Ovom funkcijom možete da promenite ukupno napajanje koje štednjak može da potroši. Za funkciju upravljanja napajanjem postoji 8 dostupnih nivoa.

Funkcija upravljanja napajanjem - Ukupni nivoi električne energije koji se mogu podesiti

Indikator prikaza upravljanja napajanjem Ukupna snaga napajanja

25 2,5 kW

30 3 kW

36 3,6 kW

44 4,4 kW

54 5,4 kW

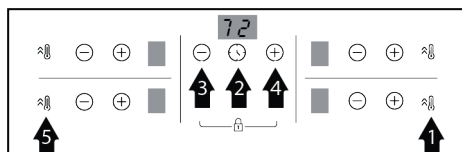
57 5,7 kW

67 6,7 kW

72 7,2 kW

Za promenu ukupnog napajanja;

1. Uključite ploču za kuvanje dodirom na taster . Isključite ploču za kuvanje ponovnim dodirom na taster .
2. Zatim dodirnite taster desne prednje zone, taster , taster tajmera , a na ivici daster leve prednje zone .



3. Postavljeni nivo upravljanja napajanjem prikazan je na ekranu tajmera.
4. Dodirnite taster za prebacivanje između nivoa i podesite ukupnu vrednost napajanja koju želite da podesite.
5. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku i isključite ploču za kuvanje. Aktivira se ukupna vrednost električne energije koju podesite.

Nivoi temperature koje možete dodeliti pločama za kuvanje mogu se razlikovati u skladu sa ukupnim podešenim nivoom napajanja. Nivo temperature na ploči za kuhanje automatski će se smanjiti u skladu sa podešavanjem napajanja koje štednjak vrši. Ovo nije greška.



Ako se tokom promene nivoa snage dodirne taster koji nije navedeni redosled, podešavanje se ne može izvršiti. Morate ponoviti korake od početka da biste izvršili podešavanje.

Bezbedno i efikasno korišćenje indukcionih zona za kuvanje

Principi rada: Indukciona ploča za kuvanje direktno zagreva posudu za kuvanje u skladu sa osnovnim principom rada. Stoga poseduje dosta prednosti u poređenju sa drugim vrstama ploča za kuvanje. Radi efikasnije i površina ploče za kuvanje je hladnija.

Vaša indukciona ploča za kuvanje je opremljena superiornim sigurnosnim sistemima koji će vam obezbediti maksimalno bezbednu upotrebu.



Vaša ploča za kuvanje može biti opremljena indukcionim zonama za kuvanje prečnika 145, 180, 210 i 280 mm u zavisnosti od modela. Svaka zona za kuvanje automatski prepoznaje posudu koja se na nju stavi zahvaljujući indukcionom svojstvu. Energija se stvara samo kada je posuda u kontaktu sa zonom za kuvanje tako da se postiže minimalna potrošnja energije.



Proizvod se može pokrenuti-zaustaviti kada radi na nivoima od 1 do 7, posebno kod posuđa malog prečnika i kada je voda-ulje malo. Ovo nije greška.

Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje šporetom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuvanje ostavljene uključene, ploča za kuvanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuvanje, ekran tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabranog nivoa temperature. Za ovaj nivo temperature primenjuje se maksimalni radni period.

Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuvanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Nivo temperature	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (pojačavač)	10 min. (*)
(*) Ploča za kuvanje će se spustiti na nivo 9 nakon 10 minuta	

Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

Zaštita od pregrevavanja

Vaša ploča za kuvanje je opremljena senzorima koji obezbeđuju zaštitu od pregrevavanja. Može se primetiti sledeće u slučaju pregrevavanja:

- Pokrenuta zona za kuvanje može da se isključi.
- Izabrani nivo može opasti sa višeg nivoa do nivoa 7.

Sigurnosni sistem za preliivanje hrane

Vaša ploča za kuvanje je opremljena sigurnosnim sistemom za preliivanje hrane. Ako dođe do preliivanja hrane na komandnu ploču, sistem će odmah prekinuti napajanje i isključiti ploču za kuvanje. "E" upozorenje je prikazano na indikatoru u toku ovog perioda.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

6.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje.

Precizno podešavanje snage

Indukciona ploča za kuvanje odmah reaguje na komande u skladu sa principom njenog rada. Ona veoma brzo menja podešavanja snage. Prema tome, možete sprečiti preliivanje jela iz lonca (sa vodom, mlekom itd.) čak i u trenutku neposrednog preliivanja.



Ako je površina senzorske komandne table izložena intenzivnim isparenjima, može se deaktivirati ceo komandni sistem i dati signal o grešci.



Održavajte površinu senzorske komandne table čistom. Mogu se primetiti greške u radu.

Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom! Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

SR

Tabela načina spremanja hrane

Hrana	Nivo temperature	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Topljenje		
Topljenje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, crna čokolada 55-60% kakao mase, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 6
Ključanje, Podgrejavanje, Održavanje toplote		
Voda 1 L (Ključanje)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Ključanje)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Ključanje)	6	4 ... 6
Mleko 1 L (Održavanje toplote)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Podgrejavanje) (Ulje semena suncokreta 0,5 L)	8	3 ... 5
Ključanje		
Neoljušteni krompir krupno sečen (2 Komad krupan)	9	12 ... 14
File lososa	8	10 ... 15
Kobasica	9	2 .. 4
Testenina (150 g)	8	8 ... 12
Kuvanje, sotiranje		
Jelo od pirinča (200 g pirinča)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Nojev puding **		
Kuvanje grah-leblebije Ključanje - za Nojev puding	9	5 ... 6
Kuvanje grah-leblebije kuvanje - za Nojev puding	3	10 ... 30
Pšenica Ključanje - za Nojev puding	9	2 ... 5
Pšenica kuvanje - za Nojev puding	3	10 ... 30
Nojev puding -Svi sastojci	8	20 ... 25
Kolenice s povrćem **		
Sotiranje povrća	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Supe (Na primer supa od sočiva)	6-7	17 ... 20
Dinstanje		
File brancina	8	3 ... 7
Biftek ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kobasica	8	2 ... 5
Prženo jaje	7	4 ... 8

Hrana	Nivo temperature	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pomfrit		
Hrana od prženog testa	8	13 ... 16
Šnicla	8	5 ... 7
Kroketi	8	4 ... 6
* Preporučuje se Wok tiganj.		
** Preporučuje se liveni tiganj/lonac.		

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Za ploče za kuvanje:

- Kisela prljavština kao što su mleko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima zona za kuvanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Čišćenje ringle

Staklena površina za spremanje hrane

Sprovodite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu „Opšte informacije o čišćenju“ predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuhanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedili upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.
- Ako se ploča za kuvanje ne uključuje kada se pritisne taster za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrevanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi.
- Ne smete da koristite odgovarajuće lonce. >>> Proverite svoje posude.

ikona uvek svetli na displeju zone za kuvanje.

- Lonci se ne smeju stavljati na radnu ploču. >>> Proverite da li u zoni ploče za kuvanje postoji lonac.
- Vaš lonac možda nije pogodan za indukciju. >>> Proverite da li je vaš šporet pogodan za indukcionu ploču za kuvanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuvanje ili donja površina tiganja nije dovoljno široka za odabrana zona za kuvanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuvanje tako što ćete izabrati posudu koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuvanje.
- Lonac ili zona ploče za kuvanje su možda prevruće. >>> Sačekajte da se ohlade.

Izabrana zona ploče za kuvanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vreme kuvanja izabranog odeljka je možda isteklo. >>> Možete podesiti novo vreme kuvanja ili završiti kuvanje.
- Poseduje zaštitu od pregrevanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrivao kontrolnu tablu na dodir. >>> Uklonite objekat na tabli.

Iako je zona za kuvanje uključena, lonac se ne zagreva.

- Lonac možda nije prikladan za indukcionu ploču. >>> Proverite da li je vaš šporet pogodan za indukcionu ploču za kuvanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuvanje ili donja površina tiganja nije dovoljno široka za odabrana zona za kuvanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuvanje tako što ćete izabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče za kuvanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja da radi iako je ploča za kuvanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja da radi sve dok elektronska oprema u ringli ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Buka od šporeta tokom kuvanja

- Tokom kuvanja iz šporeta se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuvanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i deo su indukcione tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** šporet je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu sa temperaturom uređaja. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom.
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcione tehnologije. Kako se toplota prenosi direktno na dno

posude za kuvanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti zavisno od materijala posude za kuvanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.

- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuvanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuvanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.

- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dve zone za kuvanje na istoj strani šporeta koriste za kuvanje sa različitim nivoima kuvanja.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rešenja

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 22 E 26	Indukcioni šporet je pregrejan.	Isključite indukcionu šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se rešiti kada temperatura šporeta padne ispod granica.
E 46	Jedan ili više tastera drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti rešen kada sklonite ruku sa šporeta. Problem će biti rešen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukciono grejanje.	Greška će biti rešena kada se koristi lonac pogodan za indukciono grejanje.
E 1 – E 15	Greška u komunikaciji na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 – E 21	Greška senzora temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 – E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 – E 57	Greška visoke temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti rešena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1	Упатства за безбедноста	86
1.1	Наменета употреба	86
1.2	Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	86
1.3	Електрична безбедност.....	87
1.4	Безбедност при транспорт	89
1.5	Безбедност при инсталација	89
1.6	Безбедност при употреба	90
1.7	Предупредувања за температура	91
1.8	Безбедност при готвење	91
1.9	Индукција.....	92
1.10	Безбедност при одржување и чистење	92
2	Упатства за заштита на животната средина	93
2.1	Директива за отпадот	93
2.1.1	Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	93
2.2	Информации за пакувањето.....	93
2.3	Препораки за заштеда на енергија	93
3	Вашиот производ.....	94
3.1	Вовед во производот	94
3.2	Технички спецификации.....	95
4	Прва употреба	96
4.1	Прво чистење.....	96
5	Како Се Користи Плочата	96
5.1	Општи информации за употребата на плотната	96
5.2	Контролна табла.....	99
6	Општи информации за печењето	106
6.1	Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	106
7	Одржување и чистење	107
7.1	Општи информации за чистење	107
7.2	Чистење на плотната	109
7.3	Чистење на контролната табла	109
8	Решавање проблеми	109



1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.

- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.



1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или

се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.

- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- Свртете ја рачката од тенџерињата и тавите на страна на шанкот за да не можат децата да ја фатат и да се изгорат.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушување.
- Пред да ги фрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исечете го кабелот за напојување и извадете го приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.
 4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во режим на мирување.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот

без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се

витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.

- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!
- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.



1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучување на осигурувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Постои ризик пламенот од плочата за готвење да ги запали завесите и запаливите материјали околу плочата за готвење. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не треба да има црево за гас, пластична цевка за вода и штекер на задниот или страничниот сид на местото каде што ќе се инсталира производот. Во спротивно, тие може да се деформираат од топлината кога се работи со плочата за готвење и може да создаде безбедносен ризик.



1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината на плочата е напукната, исклучете го производот од

електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако стаклената површина на плочата за готвење е скршена:

Исклучете ги сите плински и (ако има) електрични рингли. Исклучете го производот од струја.

- Не ја допирајте површината на апаратот.
- Не го користете апаратот.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или надворешен часовник.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на

производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.

1.8 Безбедност при готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се набљудува процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се набљудуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При готвење со цврсто или течено масло, опасно е да се остави ринглата без надзор, што може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода; исклучете го производот од електричната мрежа, а потоа покријте го пламенот со капак или ќебе за гаснење пожари (итн.).
- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења.

Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.

1.9 Индукција

- Електрично управуваните зони на плочата за готвење се опремени со напредна „Индукциска“ технологија. На индукциските рингли, кои заштедуваат време и енергија, мора да се користат садови погодни за индукциско готвење; инаку зоната за готвење нема да работи. За подетални информации, погледнете во делот „Избор на садови за готвење“.
- Бидејќи индукциската плоча за готвење создава магнетно поле, може да има штетни ефекти за луѓето кои користат уреди како електростимулатори на срце или инсулински пумпи.
- Исклучете ја зоната од нејзината контролна табла по употреба, не потпирајте се на сензорот за сад за готвење.

- Металните предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината за готвење бидејќи ќе се загреат.
- Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење. При долга и интензивна употреба, материјалите таму може да се прегреат.
- Не ставајте електронски производи како што се мобилни телефони, таблети, компјутери на индукциската плоча. Вашиот апарат може да се оштети.

1.10 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на

Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

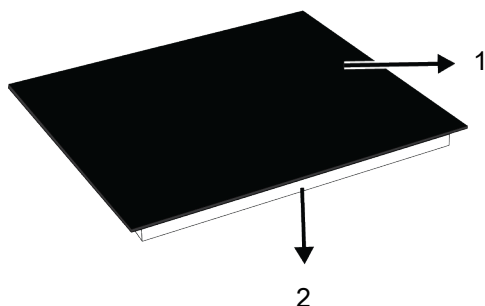
2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот. Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

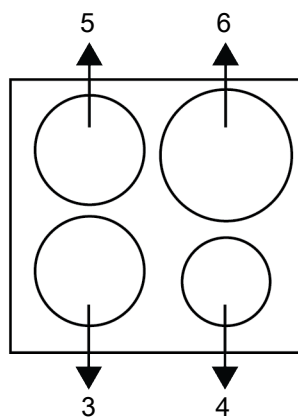
- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Користете тенџериња / тави со големина и капак погодни за зоната за готвење. Секогаш избирајте тенџере со правилна големина за Вашите оброци. Потребна е енергија повеќе од потребното за садови со погрешна големина.
- Одржувајте ги чисти местата за печење на ринглите и основата на тенџерињата. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за печење и основата на тенџерето.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



- 1 Стаклена површина за готвење
- 3 Зона за индукциско готвење
- 5 Зона за индукциско готвење



- 2 Ниско куќиште
- 4 Зона за индукциско готвење
- 6 Зона за индукциско готвење

МК

3.2 Технички спецификации

Општи спецификации за плочата за готвење	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	52 /590 /520 *
Димензии за инсталирање на плочата за готвење (ширина / длабочина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напон/Фреквенција	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	макс. 7,2 kW

МК

Зони за готвење

Напред лево	Зона за индукуциско готвење
Димензии	180 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W

Напред десно	Зона за индукуциско готвење
Димензии	145 mm
Напојување	1600 W / Брзо загревање 1800 W

Позади лево	Зона за индукуциско готвење
Димензии	180 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W

Позади десно	Зона за индукуциско готвење
Димензии	210 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W

* Висината на плочата за готвење наведена во техничката табела е висината на долната обвивка на производот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

МК

5 Како Се Користи Плочата

5.1 Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.
- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ќе го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на

површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.

- Наглите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.
- Ставајте доволно количество храна во садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капаците од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

Принцип на работа на индукциската плотна

Индукциската плотна е како отворено струјно коло. Колото завршува кога ќе се стават садови за готвење / тави погодни за индукциско готвење и електронски систем под стаклената површина генерира магнетно поле. Металната основа на садовите / садовите се загрева со земање енергија од ова магнетно поле. Така, топлината не се создава на површината на плотната туку

директно на садовите што се врз неа. Стаклената површина се загрева со топлината на садовите за готвење.

Предности на готвењето со индукција

Индукциските плотни имаат некои предности бидејќи топлината се пренесува директно на садовите за готвење.

- Храната што ќе претече за време на готвењето не гори брзо бидејќи стаклената површина за готвење не е загреана. Полесно се чисти.
- Храната ќе се зготви побрзо бидејќи топлината се создава директно на садовите за готвење. Така се заштедува време и енергија во однос на другите видови плотни.
- Бидејќи топлината им се пренесува директно на садовите за готвење, нема загуба на топлина и се постигнуваат подобри резултати од готвењето.
- Поради тоа што пренесувањето на топлината запира и површината за готвење не се загрева директно кога садовите за готвење ќе се тргнат од површината за готвење, готвењето е побезбедно бидејќи се намалува можноста за евентуални несреќи при готвењето.

За безбедно работење:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садови за готвење премачкани со сосема малку масло или ги користите без масло (тефлон).
- Не ја користете стаклената површина за готвење како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Не ставајте врз плотната метални предмети, како што е прибор за јадење или капак од тенџере, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш се ставајте врз индукциската зона храна завиткана во алуминиумска фолија.

- Магнетните предмети како што се кредитните картички или селотејпите чувајте ги подалеку од плотната додека таа работи.
- Ако под плотната има релна и таа работи, сензорите на плотната може да го намалат нивото на готвење или да ја исклучат плотната.
- Плотната има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се дадени во следните делови. Меѓутоа, ако готвите со тенџериња со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на тенџерето може да се стопи и да ја оштети површината за готвење пред да се активира системот за автоматско исклучување.

Садови за готвење

Треба да користите феромагнетни, квалитетни садови за готвење на кои стои етикета или ознака дека се погодни само за индукциско готвење со вашата индукциска плотна. Општо земено, колку повисока е содржината на железо, толку подобро ќе биде готвењето со тие садови. Основниот дијаметар на садовите за готвење треба да одговара на индуктивната зона. Подолу се наведени препорачаните димензии.

Погодни садови за готвење:

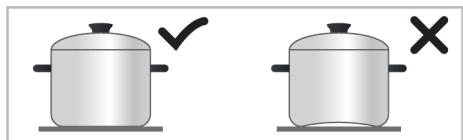
- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

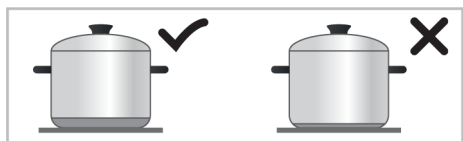
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

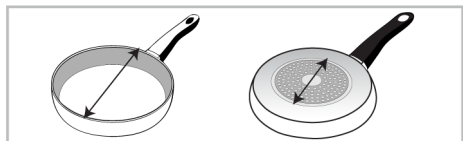
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



- Користете само садови за готвење со дебело, обработено дно. Ако користите садови за готвење со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на садот може да се стопи и да ја оштети површината за готвење и апаратот пред да се активира системот за автоматско исклучување. Острите рабови може да ја изгребат површината.



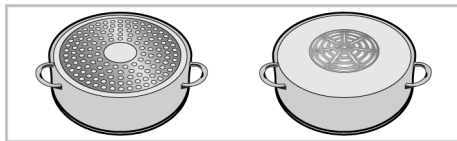
- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индукциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови за готвење. Затоа, плотната за готвење треба да се избере во склад со големината на феромагнетното поле.



Препорачана големина на садовите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенцерето - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
Зона за готвење со широка (флекси) површина	ширина 230 - должина 390

- Некои садови за готвење имаат дно што содржи неферомагнетни материјали како што е алуминиумот. Овие видови садови може да не се загреат како што треба и индукциската плотна може воопшто да не ги детектира. Во некои случаи, може да се појави лошо предупредување за саксии.



- i** Еднаквата распределба на садовите за готвење на десната и левата и централната рингла за изборот на рингли позитивно влијае на перформансите на готвењето додека готвите повеќе оброци на индукциските рингли.

Проверка на садовите за готвење

Со помош на следниве методи проверете дали садот со кој готвите е погоден за готвење на индукциска плотна.

1. Садот е погоден ако неговото дно содржи магнет.
2. Садот е погоден ако симболот на трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

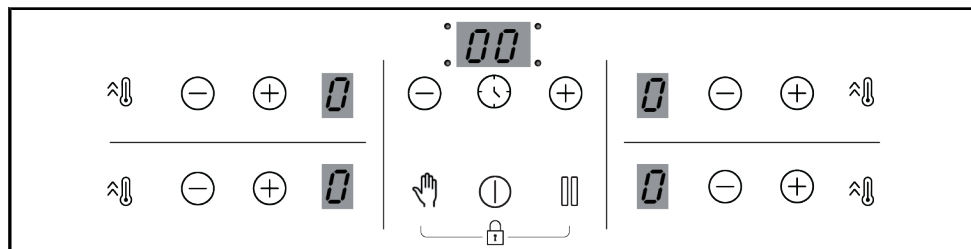
Детектирањето на садовите за готвење од страна на индукциските плотни зависи од пречникот и од материјалот на феромагнетот на дното на садот. За добро детектирање на садовите за готвење и за ефикасно готвење, тие треба да се избераат врз основа на големината на плотната. Погоре е наведено која димензија на садови за готвење се препорачува за одредена димензија на плотната.

Однесувањето на вриење може да варира во зависност од видовите на садот, големината на садот и големината на зоната за готвење. За попомогено однесување на вриење, може да се користи една чекор поголема зона за готвење.

Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индукциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

МК

5.2 Контролна табла



Копчиња

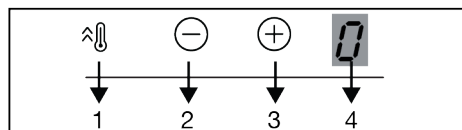
- ⓘ : Копче за вклучување/исклучување
- 🕒 : Копче за тајмерот
- 🔔 : Копче за брзо загревање/Копче за поставка со високо напојување (засилувач)
- 👉 : Копче за заклучување заради чистење
- ⏏ : Копче за исклучување
- ⊕ : Копче за покачување
- ⊖ : Копче за намалување

Симболи

- ⬢ : Симбол за комбинирање на широка површина на зоната за готвење *
- 🔒 : Симбол за заклучување со клуч

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

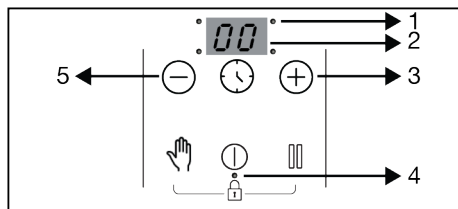
Дисплеј за зоната за готвење



- 1 Копче за брзо загревање/Копче за поставка со високо напојување (засилувач)
- 2 Копче за намалување на температурата

- 3 Копче за покачување на температурата
- 4 Индикатор на температурата на соодветната рингла

Екран за тајмерот



- 1 Оперативна LED светилка за тајмерот
- 2 Индикатор на тајмерот
- 3 Копче за покачување на тајмерот
- 4 Оперативна LED светилка за копчето за заклучување/заклучување за деца
- 5 Копче за намалување на тајмерот

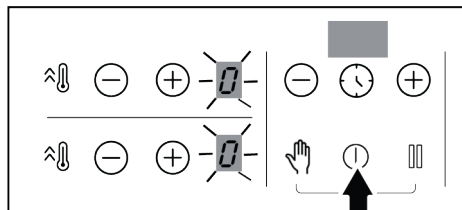
Општи предупредувања за контролната табла

- Овој производ се контролира со контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

- Секогаш одржувајте го контролниот панел чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.
- Ако ништо не притиснете во рок од 10 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.
- Производот автоматски се исклучува од безбедносни причини ако подолго време не притиснете на некое копче.

Вклучување на плочата:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
- ⇒ “0” се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



Исклучување на зоната за готвење:

- ✓ Активна зона за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:
 - ✓ **Со допирање на ① копчето;**
Допрете го копчето ①.
1. **Со спуштање на нивото на температурата на “0”;** Зоната за готвење можете да ја исклучите ако ја ставите температурата на “0”.
 2. **Преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење;** Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење за којашто е вклучен. “0” и “00” ќе се појават на соодветните прикази. Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.
 3. **Со истовремено допирање на копчињата (+)/(-) за посакуваната зона за готвење;** Зоната за готвење

можете да ја исклучите ако истовремено ги допрете копчињата (+)/(-).



Ако се појават или на приказот за зоната за готвење откако таа била исклучена, тоа значи дека зоната за готвење е уште жешка. Не допирајте ги зоните за готвење.

МК

Индикатор за преостаната топлина

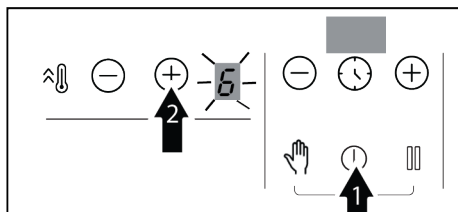
Ако трепка на приказот за зоната за готвење, тоа значи дека плочата е уште жешка и дека може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во , што значи дека зоната е помалку жешка.



Кога ќе се исклучи струјата, индикаторот за преостаната топлина нема да засвети и нема да го предупреди корисникот за врелите зони за готвење.

Приспособување на температурата

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
2. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата (+)/(-) за зоната за готвење.



- ⇒ Зоната за готвење ќе почне да работи според поставената температура.



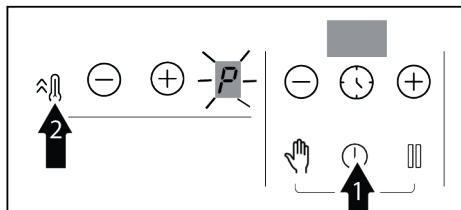
Надворешниот дел на зоната за готвење од 280 мм на индукциската плоча (ако производот е опремен со зона за готвење од 280 мм на индукциската плоча) се активира само ако тенџерето е доволно големо да ја покрие зоната за готвење кога ќе се стави врз зоната за готвење, а температурата е поставена на ниво поголемо од 8.

Поставување висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ)

Може да ја користите функцијата на засилување на зоната за брзо да загреете нешто. Сепак, оваа функција не се препорачува за подолго готвење. Функцијата на засилување може да не е достапна за сите зони за готвење.

Избирање на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
2. Допрете го копчето  за дадената зона.



⇒ Избраната зона за готвење ќе работи на максимална моќност и симболот “P” ќе се појави на приказот за зоната за готвење. Зоната за готвење продолжува да работи без засилувачот и ќе функционира на ниво “9”.

Предвремено исклучување на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

Може да ја исклучите високата моќност во кое време сакате со допирање на копчето  или . Зоната за готвење продолжува да работи без засилувачот и ќе функционира на ниво 9.

Принципот на работа на 2 зони коишто се лоцирана во истата вертикална насока:

Ако една зона е поставена на ниво на засилувач, а потоа другата којашто е лоцирана во истата вертикална насока е поставена на ниво поголемо од 6 (7, 8 и 9), првата зона паѓа на ниво 9, а другата зона може да се постави на ниво поголемо од 6 (7, 8 и 9). Ако втората зона е поставена на зона на засилувач, првата зона паѓа на ниво 6.

Заклучување за чистење

Заклучувањето за чистење спречува вклучување на сите копчиња на контролниот панел 20 секунди додека плочата е вклучена за да може корисникот да исчисти набрзина. Производот нема да троши струја за време на тој период.

Активирање на заклучувањето за чистење

1. Допрете го и држете го копчето  додека **не се слушне единичен звучен сигнал** кога е вклучена некоја од зоните за готвење.
2. Се појавува одбројување од 20 на приказот за тајмерот. Ниедно од копчињата на контролниот панел нема да биде функционално за време на овој период освен копчето ①.

Деактивирање на заклучувањето за чистење

Нема потреба да притиснете ниедно копче за да го деактивирате заклучувањето за чистење. Плочата ќе испушти звучен сигнал по 20 секунди и заклучувањето за чистење ќе се деактивира автоматски.



Ако сакате да го деактивирате заклучувањето за чистење порано, допрете го и држете го копчето  додека **не слушнете звук** од два тона.

Заштита за деца Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Кога се исклучени зоните за готвење, може да ја заштитите плочата со заштитата за деца за да спречите деца да ги вклучуваат зоните за готвење. Можете да ја активирате или деактивирате заштитата за деца само кога се исклучени зоните за готвење (во режим на мирување).

Активирање на заштитата за деца

1. Допрете ги и држете ги копчињата  и  истовремено сè додека **не се слушне единичен звучен сигнал** кога плочата е во режим на мирување.
- ⇒ Заштитата за деца ќе се активира. Ќе се покаже “L” на приказот за сите зони за готвење на кратко и ќе се вклучи и децималната точка на копчето.

 Ако се притисне кое било копче додека е активна заштитата за деца, ќе се чујат два сигнала и ќе трепка “L” на приказот за сите зони за готвење.

Деактивирање на заштитата за деца

1. Допрете ги и држете ги копчињата  и  истовремено сè додека **не слушнете два сигнала** кога плочата е активна заштитата за деца.
2. Функцијата за заштита на деца ќе се деактивира. Ќе трепка “L” на приказот за сите зони за готвење и ќе се изгасне светилката за на копчето .

Блокада за копчиња

Може да заклучите копчињата за да избегнете менување на функциите по грешка додека работи плочата.

 Заклучувањето на клучот се откажува во случај на прекин на струја.

Активирање на блокадата за копчињата

1. Допрете ги и држете ги копчињата  и  истовремено сè додека **не се слушне единичен звучен сигнал**.
2. Ќе се активира блокада за копчињата и ќе се вклучи и децималната точка на копчето  по трепкањето.

 Може да ја активирате заштитата за копчињата само во режимот за работа. Кога е активирана заштитата за копчињата, само копчето  ќе биде функционално. Кога ќе допрете кое било копче, децималната точка за копчето  ќе трепка за да се посочи дека е активна блокадата за копчињата. Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, мора да ја деактивирате блокадата на копчињата за да можете повторно да ја вклучите плочата. Ако допрете на кое било копче без да ја деактивирате блокадата, ќе трепка “L” на сите зони за готвење за да се посочи дека е активна блокадата за копчињата. Деактивирајте ја блокадата за копчињата за повторно да ја вклучите плочата.

Деактивирање на блокадата за копчињата

1. Допрете ги и држете ги копчињата  и  истовремено сè додека **не слушнете два сигнала** кога плочата е активна.
2. Светилката на копчето  ќе се исклучи и контролниот панел ќе се отклучи.

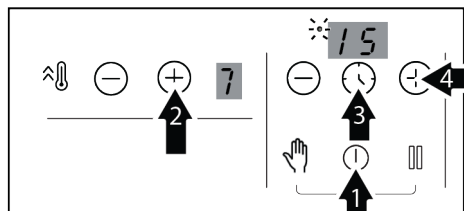
Функција за тајмер

Оваа функција го олеснува готвењето. Нема да мора да внимавате на плочата за време на целиот период на готвење.

Зоната за готвење ќе се исклучи автоматски по истекот на поставениот временски период.

Активирање на тајмерот

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
2. Поставете ја саканата температура со допирање на копчињата $\oplus/\ominus$ за зоната за готвење.



3. Активирајте го тајмерот со допирање на копчето $\odot$. Символот “00” и децималната точка на избраната зона ќе трепкаат на приказот за тајмерот.
4. Поставете го посакуваното времетраење со допирање на копчињата $\oplus/\ominus$ за тајмерот.
5. Поставката ќе се активира по 10 секунди. Децималната точка на избраната зона ќе трепка на приказот за тајмерот.
6. Повторете ги горепосочените постапки за да ги поставите тајмерите за другите зони за готвење.

i Ако повеќе од еден тајмер е поставен за различни зони, тајмерот за зоната којшто има најмало време е даден на приказот и трепка децималната точка за таа зона. Децималните точки за другите зони се осветлуваат постојано.

i Може да го гледате преостанатото време за готвење со допирање на копчето $\odot$ за сите зони за готвење. Различна вредност на тајмерот се покажува со секое допирање. На крајот, повторно се прикажува минималното време на тајмерот.

i Не можете да го поставите тајмерот без да изберете зона за готвење и температура за неа.

i Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што се вклучени.

Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучен сигнал. Притиснете на кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал. Ако не притиснете на некое копче, звучниот сигнал самиот ќе се исклучи по неколку минути.

Порано деактивирање на тајмерот

- ✓ Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи. Може да го деактивирате тајмерот на два различни начина:

1. **Деактивирање на тајмерот со спуштање на вредноста за зоната на “00”:** Допрете ги копчињата $\oplus/\ominus$ за тајмер сè додека не се појави “00” на приказот за зоната за готвење за која е активиран тајмерот.

⇒ Символот за децималната точка за зоната ќе се исклучи трајно и тајмерот ќе се откаже.

⇒ **Деактивирање на тајмерот за зоната со истовремено допирање на копчињата $\oplus/\ominus$ за зоната:** Деактивирање на тајмерот за зоната со истовремено допирање на копчињата $\oplus/\ominus$ за зоната.

- ⇒ Символот за децималната точка за зоната ќе се исклучи трајно и тајмерот ќе се откаже.



По овој чекор, температурата за зоната ќе биде "0" заедно со тајмерот.

Функција за застанување

- ✓ Со помош на оваа функција можете да ја намалите работната температура на зоните за готвење на минималното ниво (ниво 1).



Ако е поставен тајмерот за која било зона за готвење, тој ќе продолжи да работи и за време на застанувањето.

1. Допрете на копчето кога работи која било од зоните за готвење.
2. Сите зони за готвење што се вклучени ќе работат на минималното ниво (ниво 1). Ќе се појави символот на приказот за активната зона за готвење.
3. Повторно допрете го копчето за да ги рестартирате сите застанати зони за готвење со претходните поставки.

Функција за распоредување на моќноста

Вашиот уред е опремен со функција за распоредување на моќноста. Со оваа функција можете да ја промените вкупната моќност што ја влече шпоретот. Функцијата за распоредување на моќноста има 8 нивоа.

Функција за распоредување на моќноста - Нивоа на вкупната моќност што можат да се постават

Индикатор на дисплејот на распоредување на моќноста

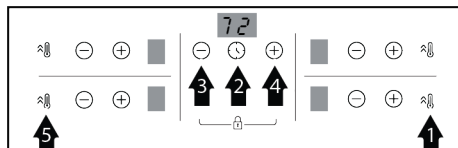
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW

Вкупна

72 7,2 kW

За да ја промените вкупната моќност;

1. Вклучете ја плотната со допирање на копчето . Исклучете ја плотната со допирање на копчето .
2. Поточно допрете го соодветно копчето од десната предна зона, копчето , копчето на тајмерот, копчето на тајмерот и на крајот копчето на левата предна зона.



3. На дисплејот на тајмерот е покажано нивото на распоредувањена моќноста што е поставено.
4. Допирајте го копчето за да префрлате од едно на друго ниво и поставете ја вредноста на вкупната моќност што сакате да ја поставите.
5. Потврдете ја поставката со допирање на копчето и исклучете ја плотната. Вредноста на вкупната моќност што сте ја поставиле ќе биде активирана.



Нивоата на температура што можеби сте ги поставиле за плотните може да се разликуваат во зависност од нивото на вкупната моќност што сте го поставиле. Нивото на температура што ѝ се обезбедува на плотната ќе биде автоматски намалено во зависност од поставката на моќноста што треба да ја изврши шпоретот. Не станува збор за грешка.

МК



Ако се допре друг клуч од наведената низа додека се менува нивото на напојувањето, поставката не може да се изврши. Треба да ги повторите чекорите од самиот почеток за да ја направите поставката.

Безбедна и ефикасна употреба на индукциските зони за готвење

Работни принципи: Индукциската плоча директно го грее садот. Според тоа, има доста предности споредено со другите типови на плочи. Работи поефикасно, а површината на плочата е ладна.

Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.



Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 мм во зависност од моделот. Секоја зона за готвење автоматски го открива дијаметарот на поставениот сад благодарение на функцијата на индукција. Се генерира енергија само каде садот доаѓа во контакт со зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.



Производот може да застане кога работи на нивоа од 1 до 7, особено со прибор за готвење со мал дијаметар и кога маслото од вода е малку. Ова не е грешка.

Систем за автоматско исклучување

Контролата на шпоретот има систем за автоматско исклучување. Ако една или повеќе грејни зони се остават вклучени, грејната зона автоматски се исклучува по кратко време (Видете Табела-1). Ако таа плотна има тајмер, тогаш се исклучува и екранот на тајмерот.

Временската граница за автоматско исклучување зависи од избраното ниво на температура. За ова температурно ниво е применето максимално времетраење.

Корисникот може повторно да работи со грејната зоната по нејзиното автоматско исклучување како што е опишано погоре.

МК

Ниво на температура	Периоди на автоматско исклучување - часови
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минути
P (засилувач)	10 минути (*)
(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 10 минути	

Табела 1: Периоди на автоматско исклучување

Заштита од прегревање

Плочата е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Следното може да се забележи во случај на прегревање:

- Зоните за готвење што работат можеби се исклучуваат.
- Избраното ниво може да се спушти на ниво 7 од повисоко ниво.

Систем за заштита од претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе го исклучи напојувањето веднаш и ќе ја исклучи плочата. Се покажува предупредувањето “E” на индикаторот за време на овој период.

Прецизно поставување на моќноста

Индукциската плоча реагира на командите веднаш. Многу брзо ја менува моќноста. Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претече дури и да е еден миг пред претекување.

МК



Ако површината на контролниот панел на допир е изложена на интензивна пареа, целиот контролен систем може да се деактивира и да даде сигнал за грешка.



Одржувајте ја чиста површината на контролниот панел на допир. Може да забележите погрешно работење.

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

6.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода! Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греете масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

Табела за готвење

Храна	Температура	Време на печење (минути) (прибл.)
Топење		
Топење чоколадо (на пр...од марката Dr.Oetker, горчливо чоколадо со 55-60% какао, 150 g)	1	20 ... 30
Путер (200 g)	6	5 ... 6
Варење, загревање, одржување топло		
Вода 1 L (Варење)	P	3 ... 5
Вода 3 L (Варење)	P	8 ... 10

Храна	Температура	Време на печење (минути) (прибл.)
Млеко 1 L (Варење)	6	4 ... 6
Млеко 1 L (Одржување топло)	1-2	18 ... 22
Зеленчуково масло (Загревање) (Сончогледово масло 0,5 L)	8	3 ... 5
Варење		
Нелупен компир крупно здробен (2 Парче голем)	9	12 ... 14
Лососов филет	8	10 ... 15
Колбас	9	2 ... 4
Тестини (150 g)	8	8 ... 12
Готвење, пропржување		
Порција ориз (200 g ориз)	6	8 ... 14
Паелџа *	9	15 ... 20
Ашуре (Ноев пудинг) **		
Варење на грав-наут Варење - за ашуре (Ноев пудинг)	9	5 ... 6
Варење на грав-наут готвење - за ашуре (Ноев пудинг)	3	10 ... 30
Пченица Варење - за ашуре (Ноев пудинг)	9	2 ... 5
Пченица готвење - за ашуре (Ноев пудинг)	3	10 ... 30
Ашуре (Ноев пудинг) -Сите состојки	8	20 ... 25
Бут со зеленчук **		
Пропржување на зеленчук	9	3 ... 8
Печење	4-5	120 ... 150
Чорби (На пр. чорба од леќа)	6-7	17 ... 20
Лесно пржење		
Филет од бранцин	8	3 ... 7
Говедски бифтек ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Колбас	8	2 ... 5
Пржено јајце	7	4 ... 8
Помфрит		
Азиски крофни	8	13 ... 16
Шницла	8	5 ... 7
Пилешки медаљони	8	4 ... 6
* Се препорачува вок тава.		
** Се препорачува тава/тенџере од леано железо.		

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоките од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното

горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.

- Не користете средства за чистење со пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Искристите го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш искристите ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миене садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

За ринглите:

- Киселата нечистотија како што се млекото, доматната паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, искристите ги прелиените течности веднаш откако ќе ја изладите ринглата со исклучување.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.

- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, искристите со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се искришат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Искристите го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго

време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.

- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

а да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани во делот “Општи информации за чистење”. За посебни случаи може да исчистите следејќи ги долунаведените информации.

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да

чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.

- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.

- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.
- Ако плочата за готвење не се вклучи кога ќе се притисне копчето за вклучување/исклучување >>> Исклучете го и почекајте најмалку 20 секунди пред да го приклучите.
- Има заштита од прегревање. >>> Почекајте вашата рингла да се излади.
- Може да не се користат соодветни тенџериња. >>> Проверете ги садовите.

иконата секогаш свети на екранот на зоната за готвење.

- Може да не се ставаат тенџериња на работната плоча за готвење. >>> Проверете дали има тенџере на зоната за готвење.
- Вашето тенџере можеби не е соодветно за индукција. >>> Проверете дали вашиот шпорет е соодветен за индукциската плоча.
- Танџерето може да не е правилно центрирано на зоната за готвење или долната површина на садот да не е доволно широка за избрана зона за готвење. >>> Центрирајте ја зоната за готвење со избирање тенџере што е доволно широко за зоната за рингла.
- Танерот или зоната за готвење може да се премногу жешки. >>> Почекајте да се изладат.

Избраната зона за готвење ненадејно се исклучува додека работи.

- Времето за готвење на избраната преграда можеби е истечено. >>> Можете да поставите ново време за готвење или да го завршите готвењето.
- Има заштита од прегревање. >>> Почекајте вашата плоча да се олади.
- Можеби некој предмет ја покривал контролната табла на допир. >>> Отстранете го објектот на панелот.

Иако зоната за готвење е вклучена, тенџерето не се загрева.

- Танџерето можеби не е соодветно со индукциската плоча. >>> Проверете дали вашиот шпорет е соодветен за индукциската плоча.
- Танџерето може да не е правилно центрирано на зоната за готвење или долната површина на садот да не е доволно широка за избрана зона за готвење. >>> Центрирајте ја зоната за готвење со избирање тенџере што е доволно широко за зоната за готвење.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако плочата за готвење е исклучена.

- Ова не е грешка. Вентилаторот за ладење продолжува да работи додека електронската опрема во плочата не падне на соодветната температура.

Звуци што доаѓаат од шпоретот за време на готвењето

- Некои звуци може да се чујат од шпоретот додека се готви. Овие звуци се поради составот на садот за готвење. Овие звуци се сосема нормална појава, не значат дека шпоретот не работи исправно и тие се дел од индукциската технологија.

Евентуални звуци и причини за нив

- **Звук од вентилатор:** Шпоретот е опремен со вентилатор што се активира автоматски во зависност од температурата на апаратот. Вентилаторот има различни оперативни нивоа и работи на различни нивоа во зависност од температурата.
- **Тивко зуење како да работи трансформатор:** Ова се должи на природата на индукциската технологија. Додека топлината се пренесува директно до дното на садот за готвење, такво зуење може да се чуе во зависност од материјалот од кој е направен садот. Затоа, од различни садови за готвење може да се чујат различни звуци.
- **Потпукнување:** Причината за ова е структурата и материјалот на дното на садот за готвење. Потпукнување може да се чуе ако садот за готвење е направен од различни слоеви со различни материјали.
- **Завивање:** Овој звук може да се чуе кога две грејни зони на истата страна на шпоретот се користат за да се готви на различни нивоа на готвење.

Кодови/причини за грешки и можни решенија

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди. На контролната табла е ставен некој предмет или контролата е изложена на пареа.	Проблемот ќе се реши кога ќе ја тргнете раката од шпоретот. Проблемот ќе се реши кога ќе се исчисти контролната табла.
E 47	Не се користи сад погоден за индукциско готвење.	Грешката треба да се поправи кога ќе се користи сад погоден за индукциско готвење.
E 1 – E 15	Грешка во комуникацијата на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 16 – E 21	Грешка на сензорот за температура на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 – E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 – E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

МК

