

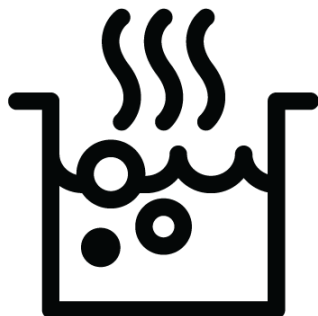


Plită încorporabilă / Manual de utilizare

Gropë e integruar / Manuali i Përdoruesit

Ugradna ploča za kuvanje / Korisnički priručnik

Плоча за вградување / Упатство за употреба



HII64401SMTX

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

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

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

**NOTIFICA
RE**

Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată	4
1.2 Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	4
1.3 Siguranță electrică	5
1.4 Siguranța transportului	7
1.5 Siguranța instalării	7
1.6 Siguranța utilizării.....	8
1.7 Avertismente privind temperatura	9
1.8 Siguranța gătitului	9
1.9 Inducția	9
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare	10
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	10
2.1 Directiva deșeurilor	10
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	10
2.2 Informațiile de pe ambalaj	11
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei.....	11
3 Produsul dumneavoastră	11
3.1 Prezentarea produsului	11
3.2 Specificații tehnice	12
4 Prima utilizare	13
4.1 Curățarea inițială	13
5 Utilizarea plitei	13
5.1 Informații generale despre utilizarea plitei	13
5.2 Panoul de comandă	16
6 Informații generale privind coacerea	21
6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	21
7 Întreținerea și curățarea.....	22
7.1 Informații generale privind curățarea	22
7.2 Curățarea plitei	23
7.3 Curățarea panoului de control	24
8 Depanare	24



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.



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

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

privind riscurile și utilizarea în condiții de siguranță a produsului.

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

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsați copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- Înainte de a elimina produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați fișa de alimentare și scoateți-o din priză.
 2. Întrerupeți cablul de alimentare și deconectați-l cu fișa de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în interiorul produsului.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta se află în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.

- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depanării, întreținerii și curățării.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
- Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
- Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
- Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
- Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
- Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:

- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.
- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

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

Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.

- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.

- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țeavă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:
Opriti toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.



1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.

- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu

durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.

- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

1.9 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătitul cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".

- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți zona de la panoul de comandă după utilizare, nu vă bazați pe senzorul de oală.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.

- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și

alte deșuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultat din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

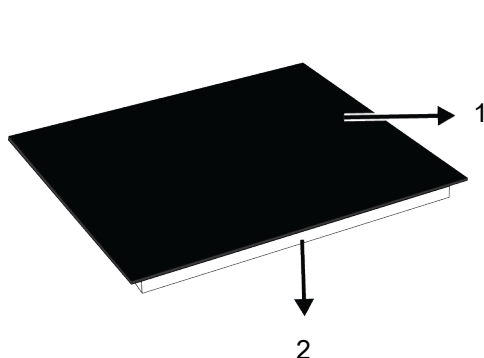
În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

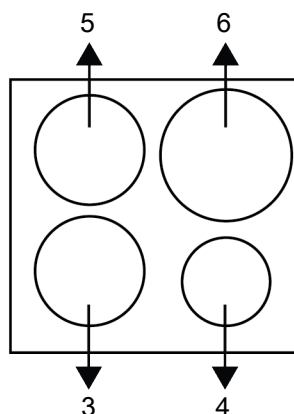
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție



- 2 Carcasă inferioară
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale ale plitei	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	52 / 590 / 520 *
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,2 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster 1800 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W

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

 Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.

 Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.

 Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

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

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

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

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonelor de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

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

Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.

- Gătutul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătutul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătutului.

Pentru o funcționare sigură:

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

Oale/tigăi de gătit

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

Oale/tigăi potrivite:

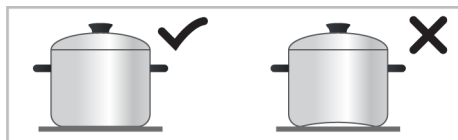
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

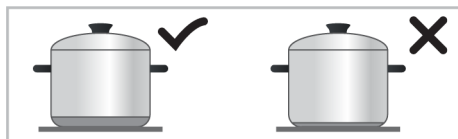
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

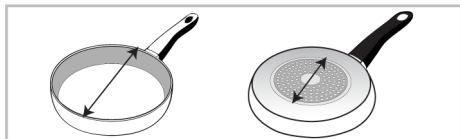
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



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



- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.

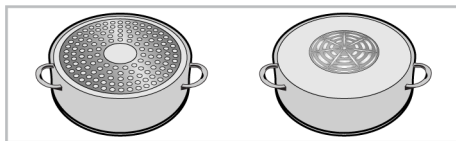


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre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

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

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



Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.

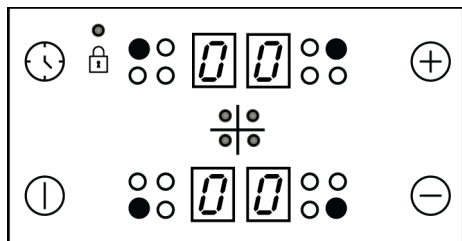
Testarea oalelor/tigăilor

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

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

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

5.2 Panoul de comandă



Taste :

- ⓘ tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🕒 Tastă temporizator
- ⊕ Tastă de reducere valoare
- ⊖ Tastă de creștere valoare

Simboluri :

- 🔒 Simbolul de blocare a tastelor

Taste de selectare a zonelor de gătit :

- Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-spate
- Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-față
- Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-față
- Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-spate

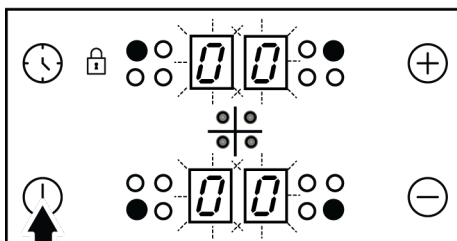
Avertismente generale pentru panoul de comandă

- Graficele și figurile sunt orientative. Afișajele și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.
- Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.
- Păstrați panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta ⓘ de pe panoul de comandă.

⇒ Simbolul “0” apare pe toate afișajele zonelor de gătit.



ⓘ Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta ⓘ de pe panoul de comandă.

⇒ Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

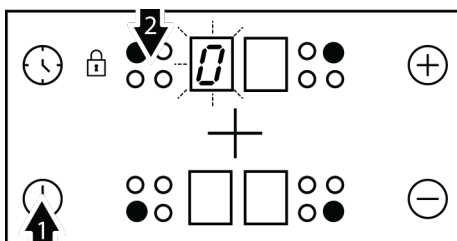
ⓘ Simbolul “H” sau “h” afișat pe zona de gătit indică faptul că zona este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

Indicator Căldură reziduală

Pe afișajul zonelor de gătit apare simbolul “H” pentru a indica faptul că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp la “h”, indicând faptul că plita nu mai este atât de fierbinte.

ⓘ În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat asupra zonelor de gătit fierbinți.

Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta ① pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite.
 - ⇒ Pe afișajul zonei de gătit apare "0", iar indicatorul acesteia devine mai luminos.



Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Alegerea nivelului temperaturii

Atingeți tastele ⊕ sau ⊖ pentru a regla temperatura între nivelul "1" și "9" sau între "9" și "1".



De la nivelul 1 la nivelul 7, apa sau uleiul din recipient poate fierbe sau se poate opri din fierbere. Acest lucru îl poate face pe utilizator să creadă că produsul pornește și se oprește intermitent. Acest caz, care este observat în mod special când apa sau uleiul sunt în cantitate mică, nu reprezintă un eșec, acesta este doar modul în care funcționează produsul.



Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm.) este activată în momentul când o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare de valoarea 8.

Oprirea zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0":**
Zonele pentru gătit pot fi oprite scăzând nivelul temperaturii la nivelul "0".

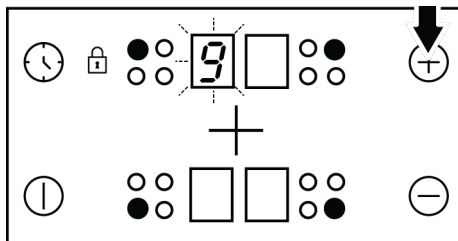
2. **Atingând lung simbolul al zonei de gătit:** Porniți zona de gătit apăsând lung simbolul pentru a reduce temperatura la "0".
3. **Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit:** Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul va indica "0" sau "00". După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Putere mărită (Intensificare) Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția de intensificare "P". Această funcție nu este însă recomandată pentru gătitul pe perioade lungi de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Activarea funcției Putere mărită (Intensificare):

1. Atingeți tasta ① pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Atingeți ⊕ sau ⊖ și creșteți până la nivelul "9".



4. Când zona de gătit este la nivelul "9", atingeți o dată tasta ⊕ pentru a alege temperatura "P".

Dezactivarea funcției Putere mărită (Intensificare):

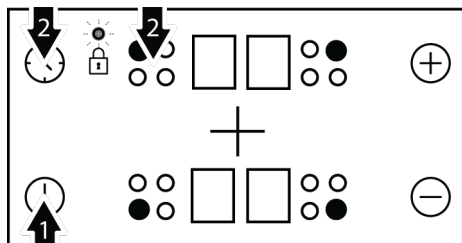
- Pentru a dezactiva funcția Intensificare, atingeți tasta $\ominus$ pentru a alege nivelul "9". Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul "9".
- Puteți reduce temperatura atingând $\ominus$ sau puteți opri complet zona de gătit reducând nivelul temperaturii la "0".

Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea blocajului tastelor

1. Atingeți tasta $\textcircled{1}$ pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele $\textcircled{2}$ și $\textcircled{0}$ pentru a activa blocajul tastelor.



⇒ Blocajul tastelor va fi activat, iar punctul de pe simbolul $\textcircled{1}$ se va aprinde.



Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.

Dezactivarea blocajului tastelor

1. Când blocajul tastelor este activ, atingeți simultan tastele $\textcircled{2}$ și $\textcircled{0}$.
- ⇒ Blocajul tastelor va fi dezactivat, iar punctul de pe simbolul $\textcircled{1}$ se va stinge.

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

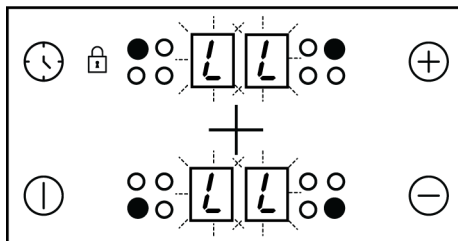
Puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.



Blocarea pentru copii este anulată în caz de pană de curent..

Activarea blocajului pentru copii

1. Atingeți tasta $\textcircled{1}$ pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele $\ominus$ și $\oplus$. După semnalul "bip", atingeți $\oplus$ pentru a activa blocajul pentru copii.



⇒ Blocajul pentru copii va fi activat și va fi afișat simbolul "L" pe toate afișajele zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Când blocajul este activ, atingeți tasta $\textcircled{1}$ pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele $\ominus$ și $\oplus$ tușla. După semnalul "bip", atingeți $\ominus$ pentru a dezactiva blocajul pentru copii.

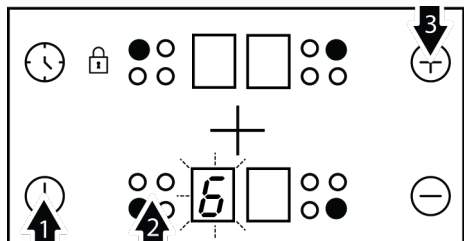
⇒ Blocajul pentru copii va fi dezactivat și simbolul "L" dispare de pe toate afișajele zonelor de gătit.

Funcția Cronometru

Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va fi nevoie să supravegheați cuptorul pe întreaga perioadă de gătit. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

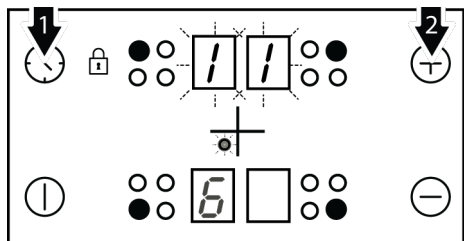
Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta ① pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.



3. Atingeți tastele ⊕ sau ⊖ pentru a regla temperatura la nivelul dorit.
4. Atingeți tasta ⌚ pentru a porni cronometrul.

⇒ Pe afișajul cronometrului apare "00", iar pe afișajul zonei de gătit selectate apare un punct.



① Afișajele zonelor de gătit dreapta spate și stânga spate afișează cronometrul când acesta este activ.

5. Apăsăți tastele ⊕ sau ⊖ pentru a alege durata.

① Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

① Dacă este cazul, repetați procedura de mai sus pentru alte zone de gătit.

① Cronometrul poate fi activat numai dacă se selectează zona de gătit și nivelul de temperatură al acesteia.

① Când selectați o zonă de gătit pentru care a fost reglat un cronometru, durata rămasă poate fi afișată atingând din nou tasta ⌚.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsăți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

- ✓ Dacă dezactivați anticipat cronometrele, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta ⌚ pentru a porni cronometrul.
3. Până la afișarea valorii "00", atingeți ⊖ pentru a alege valoarea "00".

⇒ Punctul luminos al zonei de gătit alese se stinge **complet** după ce clipește o perioadă, iar cronometrul este anulat.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se înfierbântă. Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.



Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit prin inducție cu diametrul de 145, 180, 210-280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze recipientul amplasat pe aceasta. Energia se acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (vezi Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior. Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Fiecare nivel are asociată o durată maximă de funcționare. Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minute
P (Intensificare)	5-10 minute*
(*)Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

Tabel 1: Tabelul-1: Limitele timpului de funcționare

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest timp, se va afișa avertismentul "F".

Reglarea precisă a temperaturii

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Temperatura este schimbată foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă era pe punctul de a se revărsa.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

Tabel pentru gătit

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 6
Fierbere, încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	3 ... 5
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	6	4 ... 6
Lapte 1 L (Menținere la cald)	1-2	18 ... 22
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	8	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	12 ... 14
Somon file	8	10 ... 15
Cârnați	9	2 .. 4
Paste (150 g)	8	8 ... 12
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Budınca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budınca lui Noe (Ashure)	9	5 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătit - pentru Budınca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	2 ... 5
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	8	20 ... 25
Gambe cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Coacere	4-5	120 ... 150
Supe (De exemplu supă de linte)	6-7	17 ... 20
Prăjire ușoară		
File de biban de mare	8	3 ... 7
Friptură de vrăbioară de vită ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Cârnați	8	2 ... 5
Ou prăjit	7	4 ... 8
Cartofi pai		
Gogoși	8	13 ... 16
Șnițel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.

- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.

- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscată cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconectați-o și așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verificați cratițele.

Pictograma  este întotdeauna aprinsă pe afișajul ochiului plitei.

- Cratițele nu sunt așezate pe plită. >>> Verificați dacă vasul este poziționat pe ochiul de plită.

- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscată cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

- Este posibil ca cratițele să nu fie adecvate pentru inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de mare pentru ochiul de plită selectat. >>> Centrați ochiul plitei alegând o cratiță suficient de mare pentru zona plitei.
- Cratița sau ochiul plitei pot fi prea calde. >>> Așteptați să se răcească.

Ochiul de plită selectat se oprește brusc în timpul funcționării.

- Este posibil ca timpul de preparare al compartimentului selectat să fi expirat. >>> Puteți seta un timp nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil ca un obiect să acopere panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Cu toate ce ochiul plitei este pornit, cratița nu se încălzește.

- Este posibil ca cratița să nu fie adecvată pentru plita cu inducție. >>> Verificați dacă cratițele dumneavoastră sunt compatibile cu plita cu inducție.
- Este posibil ca cratița să nu fie centrată corect pe ochiul de plită sau suprafața inferioară a tigăii să nu fie suficient de

mare pentru ochiul de plită selectat. >>>
Centrați ochiul plitei alegând o cratiță
suficient de mare pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din plită scade la temperatura corespunzătoare.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

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

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de

temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.

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

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriti aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 – E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 – E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 31 – E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Oprii plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 – E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Oprii aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

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

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

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

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

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 mbron 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	49
6.1	General warnings about cooking with hob	49
7	Mirëmbajtja dhe pastrimi	50
7.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin	50
7.2	Pastrimi i pianurës	52
7.3	Pastrimi i panelit të kontrollit.....	52
8	Zgjidhja e problemeve.....	52



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 lejonit 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 prishet 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 shkëputni 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

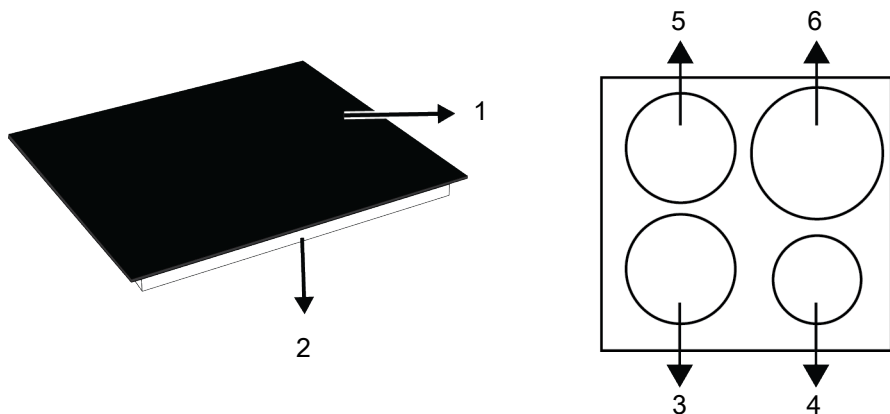
Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

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:

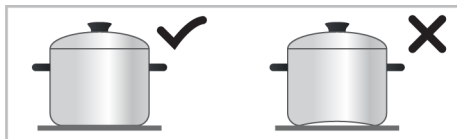
- Tenxhere/tepsa prej gize
- Tenxhere/Tavanë prej çeliku të emaluar
- Tenxhere/Tavanë çeliku dhe inox (me etiketë ose paralajmërim që tregon se është i pajtueshëm me induksion)

Tenxheret/Taganët e papërshtatshëm:

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

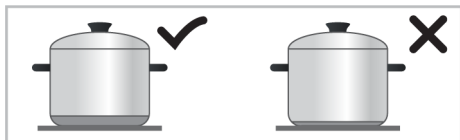
Rekomandime:

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

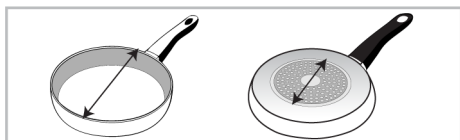


- Përdorni vetëm tenxhere/tava gatimi me baza të trasha e të përpunuara. Nëse përdorni tenxhere me bazë të hollë, këto tenxhere do të nxehen shumë shpejt dhe fundi i tiganit mund të shkrihet dhe të dëmtojë sipërfaqen e gatimit dhe pajisjen

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

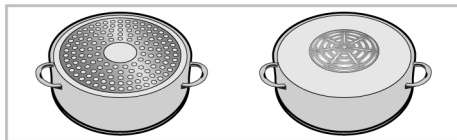


- Bazat e disa tenxhereve/teganëve kanë një fushë ferromagnetike më të vogël se diametri i saj i vërtetë. Vetëm kjo zonë ngrohet nga pianura. Prandaj, nxehtësia nuk shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe rendimenti i gatimit zvogëlohet. Për më tepër, tenxheret/tava të tilla gatimi mund të mos zbulohen 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 (flekxi).	gjerësia 230 - gjatësia 390

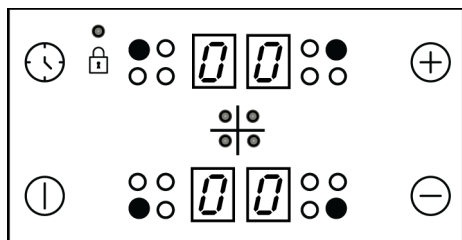
Zbulimi i tenxhereve/teganëve të gatimit nga pianurat e induksionit varet nga diametri dhe materiali i ferromagnetikës në bazën e tenxhereve/tavave. Për të siguruar zbulimin e tenxhereve/teganëve të gatimit dhe për të arritur një gatim efikas, tenxheret/tavat e gatimit duhet të zgjidhen sipas madhësisë 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
- ⊕ Butoni i rritjes
- ⊖ Butoni i zvogëlimit

Simbolet :

- 🔒 Simboli i bllokimit të butonave

Tastet e zgjedhjes së zonës së gatimit:

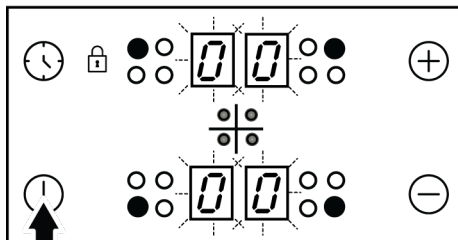
- Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit në anën e majtë të pasme
- Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit përpara majtas
- Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit përpara djathtas
- Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit të pasme djathtas

Paralajmërime të përgjithshme për panelin e kontrollit

- Grafikat dhe figurat janë vetëm për qëllime informative. Ekranet dhe funksionet aktuale mund të ndryshojnë sipas modelit të pianurës suaj.
- 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.

Duke ndezur pianurën

1. Prekni butonin ⓘ në panelin e kontrollit.
⇒ "0" ikona shfaqet në të gjitha ekranet e zonës së gatimit.



ⓘ Nëse nuk kryhet asnjë veprim brenda 20 sekondave, pianura do të kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

Fikja e pianurës

1. Prekni butonin ⓘ në panelin e kontrollit.
⇒ Pianura do të fiket dhe do të kthehet në modalitetin e gatishmërisë.

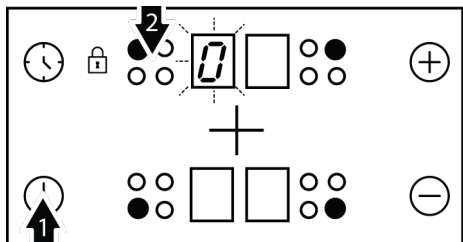
ⓘ "H" ose "h" simboli që shfaqet në ekranin e zonës së gatimit tregon që zona e gatimit është ende e nxehtë. Mos prekni zonat e gatimit.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

"H" simboli që shfaqet në ekranin e zonës së gatimit tregon se pianura është ende e nxehtë dhe mund të përdoret për të mbajtur të ngrohtë një sasi të vogël ushqimi. Ky simbol së shpejti do të kthehet në "h" simbol që do të thotë më pak i nxehtë.

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

Aktivizimi i zonave të gatimit



1. Prekni çelësi për të ndezur pianurën.
2. Prekni tastin e përzgjedhjes së zonës së gatimit që dëshironi të aktivizoni.
⇒ "0" simboli shfaqet në ekranin e zonës së gatimit dhe ekrani përkatës ndizet më fort.



Nëse nuk kryhet asnjë veprim brenda 20 sekondave, pianura do të kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

Vendosja e nivelit të temperaturës

Prekni ose çelësat për të vendosur nivelin e temperaturës ndërmjet "1" dhe "9" ose "9" dhe "1".



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.



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.

Fikja e zonave të gatimit:

Një zonë gatimi mund të fiket në 3 mënyra të ndryshme:

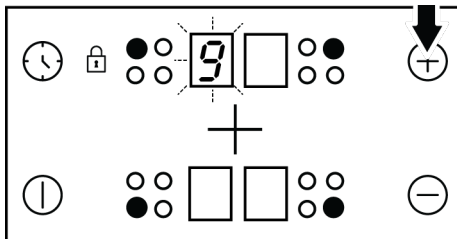
1. **Duke ulur nivelin e temperaturës në "0":** Mund ta çaktivizoni zonën e gatimit duke vendosur rregullimin e temperaturës në "0" nivel.
2. **Duke prekur simbolin përkatës të zonës së gatimit për një kohë të caktuar:** Ndizni zonën e gatimit duke shtypur simbolin përkatës për një kohë të caktuar për të ulur vlerën e temperaturës "0".
3. **Duke përdorur opsionin e fikjes së kohëmatësit për zonën e dëshiruar të gatimit:** Kur të mbarojë koha, kohëmatësi do të fikur zonën e gatimit që i është caktuar. "0" ose "00" do të shfaqet në ekranin përkatës. Kur të mbarojë koha, do të bjerë një alarm zanor. Prekni çdo buton në panelin e kontrollit për të heshtur alarmin zanor.

Fuqia e lartë (përforcues) Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Për ngrohje të shpejtë, mund të përdorni funksionin përforcues "P". 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.

Aktivizimi i fuqisë së lartë (përforcuesi):

1. Prekni çelësi për të ndezur pianurën.
2. Zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit duke prekur tastet e zgjedhjes së zonës së gatimit.
3. Prekni ose kyç së pari për të arritur nivelin "9".



4. Kur zona e gatimit është në nivelin "9", prekni ⊕ shtypni një herë për të vendosur temperaturën e zonës së gatimit në "P".

Fikja e fuqisë së lartë (përforcuesi):

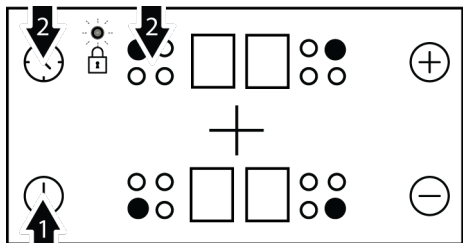
- Për të çaktivizuar funksionin Booster, prekni ⊖ dhe vendosni temperaturën në nivel "9". Zona e gatimit del jashtë përforcuesit dhe vazhdon të funksionojë në nivel "9".
- Mund ta ulni nivelin e temperaturës duke prekur ⊖ ose mund ta fikni plotësisht zonën e gatimit duke ulur nivelin e temperaturës në "0".

Kyçja e tastit

Mund të aktivizoni kyçin e tastierës për të shmangur ndryshimin gabimisht të funksioneve kur pianurja është në punë.

Aktivizimi i kyçjes së tastierës

1. Prekni ⌚ çelësi për të ndezur pianurën.
2. Prekni ⌚ dhe 🔑 tastet njëkohësisht për të aktivizuar kyçjen e tastierës.



⇒ Kyçja e tastierës do të aktivizohet dhe pika në simbol 🔑 do të ndizet.



Nëse e fikni pianurën kur çelësat janë të kyçur, kyçja e tastave do të aktivizohet herën tjetër që ta ndizni përsëri pllakën. Kyçja e tastit duhet të çaktivizohet në mënyrë që të mund të përdorni pianurën.

Çaktivizimi i kyçjes së tastierës

1. Kur kyçja e tastaturës është aktive, prekni ⌚ dhe 🔑 çelësat në të njëjtën kohë.

⇒ Kyçja e tastierës do të çaktivizohet dhe pika në simbol 🔑 do të zhduket.

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

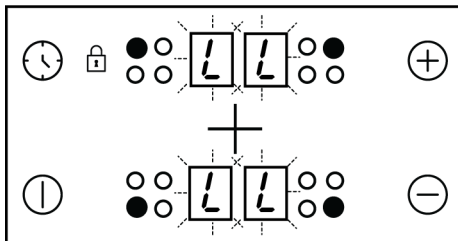
Ju mund ta mbron pianurën kundër përdorimit të paqëllimshëm për të parandaluar që fëmijët të ndezin zonën e gatimit. Child Lock mund të aktivizohet dhe çaktivizohet vetëm në modalitetin e gatishmërisë.



Blllokimi për fëmijët do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.

Aktivizimi i bllokimit të fëmijëve

1. Prekni ⌚ çelësi për të ndezur pianurën.
2. Prekni ⊖ dhe ⊕ tastet njëkohësisht Pas prekjes së sinjalit "bip". ⊕ për të aktivizuar bllokimin e fëmijëve.



⇒ Fëmija do të aktivizohet dhe "L" simboli shfaqet në të gjitha ekranet e zonave të gatimit.

Çaktivizimi i bllokimit të fëmijëve

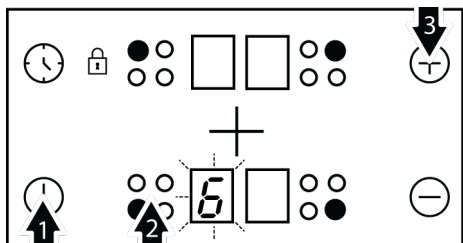
1. Kur kyçja e tastaturës është aktive, prekni ⌚ çelësi për të ndezur pianurën.
 2. Prekni ⊖ dhe ⊕ tastet njëkohësisht Pas prekjes së sinjalit "bip". ⊖ për të çaktivizuar bllokimin e fëmijëve.
- ⇒ Fëmija do të çaktivizohet dhe "L" simboli zhduket në të gjithë ekranin e zonës së gatimit.

Funksioni i kohëmatësit

Ky funksion lehtëson gatimin për ju. Nuk do të jetë e nevojshme të shkoni në furrë gjatë gjithë periudhës së gatimit. Zona e gatimit do të fiket automatikisht në fund të kohës që keni zgjedhur.

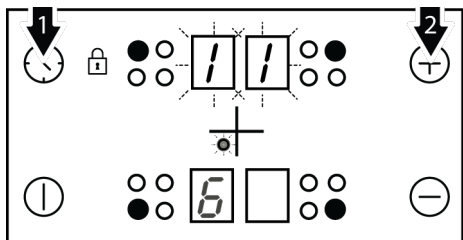
Aktivizimi i kohëmatësit

1. Prekni  çelësi për të ndezur pianurën.
2. Zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit duke prekur tastet e zgjedhjes së zonës së gatimit.



3. Prekni  ose  çelësat për të vendosur nivelin e dëshiruar të temperaturës.
4. Prekni  çelësi për të ndezur kohëmatësin.

⇒ "00" simboli do të ndizet në ekranin e kohëmatësit dhe pika dhjetore do të shfaqet në ekranin e zonës së zgjedhur të gatimit.



 Ekranet e zonës së gatimit të pasme djathtas dhe të majtë të pasme shërbejnë si ekran i kohëmatësit kur kohëmatësi është aktiv.

5. Prekni  ose  çelësat për të vendosur kohën e dëshiruar.

 Kohëmatësi mund të vendoset vetëm për zonat e gatimit tashmë në përdorim.

 Përsëritni procedurat e mësipërme për zonat e tjera të gatimit për të cilat dëshironi të vendosni kohëmatësin.

 Kohëmatësi nuk mund të rregullohet nëse nuk zgjidhet zona e gatimit dhe vlera e temperaturës për zonën e gatimit.

 Kur zgjidhet zona e gatimit për të cilën është vendosur një kohëmatës, mund të shihni kohën e mbetur duke prekur  çelës përsëri.

Çaktivizimi i kohëmatësit

Pasi të përfundojë koha e caktuar, pianura do të fiket automatikisht dhe do të japë një paralajmërim zanor. Shtypni çdo tast për të heshtur paralajmërimin audio.

Fikja e kohëmatësve më herët

- ✓ Nëse e fikni kohëmatësin më herët, pianura do të vazhdojë të funksionojë në temperaturën e caktuar derisa të fiket.

1. Zgjidhni zonën e gatimit që dëshironi të çaktivizoni.
2. Prekni  çelësi për të ndezur kohëmatësin.
3. Derisa të shfaqet "00" në ekranin e kohëmatësit, prekni  për të vendosur vlerën në "00".

⇒ Drita në formë pikë në ekranin përkatës të zonës së gatimit fiket vetë **plotësisht** pasi të ketë ndezur për një periudhë të caktuar kohe dhe kohëmatësi është anuluar.

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

Parimet e funksionimit: Pllaka me induksion ngroh direkt enën e gatimit si një veçori e parimeve të saj të funksionimit. Prandaj, ka avantazhe të ndryshme kur krahasohet me llojet e tjera të pllakës. Funksionon në mënyrë më efikase dhe sipërfaqja e pianurës nuk nxehtet. Pianura me induksion është e pajisur me sisteme sigurie superiore që do t'ju ofrojnë siguri maksimale gjatë përdorimit.



Pianura juaj mund të pajiset me zona gatimi me induksion me diametër 145, 180, 210-280 mm në varësi të modelit. Me veçorinë e induksionit, çdo zonë gatimi zbulon çdo enë të vendosur mbi to. Energjia grumbullohet vetëm aty ku ena bie në kontakt me zonën e gatimit dhe kështu arrihet konsumi minimal i energjisë.

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 ekrani i 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	20-30 minuta
P (Përforcues)	5-10 minuta*
(*) Pianura do të bjerë në nivelin 9 pas 5 minutash	

Tabela 1: Tabelat 1: Periudhat automatike të fikjes

Mbrojtje nga mbinxehja

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

- Zona aktive e gatimit mund të fiket.
- Niveli i zgjedhur mund të bjerë. Sidoqoftë, kjo gjendje nuk mund të shihet në tregues.

Sistemi i sigurisë së tejmbushjes

Pianura juaj është e pajisur me 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. "F" paralajmërimi shfaqet në ekran gjatë kësaj periudhe.

Vendosja e saktë e fuqisë

Pianura me induksion reagon menjëherë ndaj komandave si një veçori e parimeve të saj të funksionimit. 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

Paralajmërime 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.

tavolinë gatimi

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

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

ushqimi	niveli i temperaturës	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
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
sallam	8	2 ... 5
veze te rrahura	7	4 ... 8
skuqje 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 agentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agentë 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 agentë 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 agentë 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 automatin e siguresave. Ndërrojni 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, kyçin e 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 20 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 nxehet.

- 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 fukur.

- 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 zhurmës 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.

Kodet e gabimit	Arsyet e gabimit	Zgjidhjet e mundshme
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.
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 korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. 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 upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva.....	58
1.1 Namjena.....	58
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	58
1.3 Električna sigurnost.....	59
1.4 Siguran transport.....	60
1.5 Sigurna instalacija	61
1.6 Sigurna upotreba	61
1.7 Temperaturna upozorenja	62
1.8 Sigurnost kuhanja.....	62
1.9 Indukcija.....	63
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	63
2 Uputstva za zaštitu okoliša.....	64
2.1 Direktiva o otpadu	64
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	64
2.2 Informacija o ambalaži	64
2.3 Preporuke za štednju energije	64
3 Vaš proizvod.....	65
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	65
3.2 Tehničke specifikacije.....	66
4 Prva upotreba.....	67
4.1 Početno čišćenje	67
5 Kako koristiti ploču za kuhanje ...	67
5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	67
5.2 Kontrolna tabla	70
6 Opće informacije o pečenju.....	75
6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	75
7 Održavanje i čišćenje	76
7.1 Opće informacije o čišćenju	76
7.2 Čišćenje ploče za kuhanje	77
7.3 Čišćenje kontrolne table	78
8 Rješavanje problema.....	78



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

(uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.

- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.

4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

BS

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.

- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštene servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštene servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti. Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
 - Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim

kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



1.8 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Budite oprezni kada koristite alkohol 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

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite zonu na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.

- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

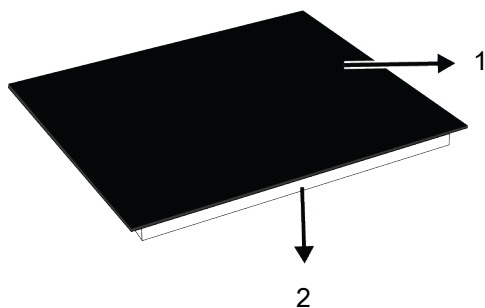
Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

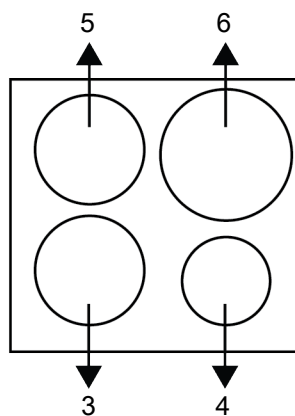
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

BS

3.2 Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje – opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik/prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,2 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač 1800 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Ovisno o uslovima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima 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 kuhanje

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijeate hladne tekućine tokom kuhanja.

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

BILJESKA: 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. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča je poput otvorenog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sistem ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava se zagrijava uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Dakle, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje, već izravno na loncima/posudama iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplotom lonaca/tava.

Prednosti kuhanja s indukcijom

Indukcijske ploče za kuhanje nude izvjesne prednosti jer se toplota prenosi izravno na posude za kuhanje.

- Hrana koja se prelijeva tijekom kuhanja ne gori brzo, jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava direktno. Lakše se čisti.

- Kuhanje će biti brže jer se toplina stvara direktno na posudama za kuhanje. Tako štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje.
- Kako se toplina prenosi izravno na lonce/posude za kuhanje, nema gubitka topline, a pruža se učinkovitije kuhanje.
- Činjenica da se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje ne zagrijava izravno kada se posude za kuhanje uklone s površine za kuhanje, osigurava sigurniju upotrebu u odnosu na moguće nezgode tijekom kuhanja.

Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).
- Ne koristite staklenu površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Ne postavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopce lonaca na ploču za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nikada nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na indukcijsku zonu.
- Držite magnetske predmete poput kreditnih kartica ili traka podalje od ploče za kuhanje dok ista radi.
- Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ista radi, senzori na ploči mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sistem automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sistemu nalaze se u sljedećim odjeljcima. Međutim, ako za kuhanje koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja.

Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno

za indukcijsko kuhanje samo s vašom indukcijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

Prikladni lonci / tave:

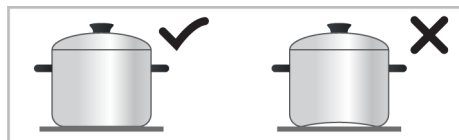
- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

Neprikladni lonci:

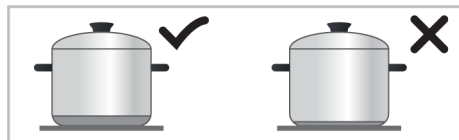
- Aluminijski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

Preporuke:

- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.

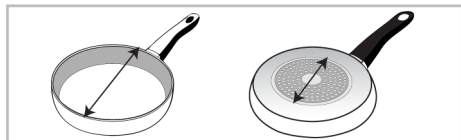


- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.

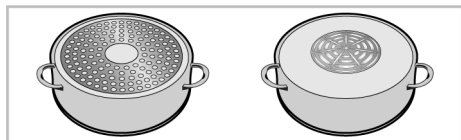


- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće

otkriti velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neke posude za kuhanje imaju posudu koja sadrži neferomagnetske materijale poput aluminijuma. Ove vrste lonaca / tava za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - 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

Otkrivanje lonaca / tava za kuhanje pomoću indukcijskih ploča ovisi o promjeru i materijalu feromagneta u dnu lonaca / tava. Kako bi se osiguralo otkrivanje lonaca / tava za kuhanje i postiglo učinkovito kuhanje, lonci / tave za kuhanje biraju se prema veličini vaše ploče za kuhanje. Veličine lonaca / šerpi za kuhanje preporučene za veličine ploče za kuhanje date su gore.

i Jednaka distribucija posuđa na desnoj i lijevoj i središnjoj ploči za kuhanje za odabir ploča za kuhanje pozitivno utječe na performanse kuhanja više obroka na indukcijskim pločama za kuhanje.

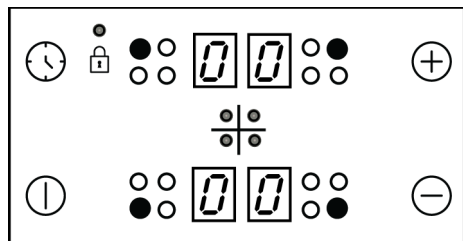
Test lonaca / šerpi

Ispitajte je li vaš lonac kompatibilan za kuhanje pomoću indukcijske ploče koristeći dolje navedene metode.

1. Kompatibilno je ako osnova vašeg lonca sadrži magnet.
2. Kompatibilno je ako  ne trepće kada lonac postavite na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuhanje.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće zone za kuhanje ne dovodi do gubitka energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

5.2 Kontrolna tabla



Tasteri :

- ⌚ Taster za uključivanje/isključivanje
- ⌚ Taster tajmera
- ⊕ Taster za povećanje
- ⊖ Taster za smanjenje

Simboli :

- 🔒 Simbol zaključavanja tastera

Taster za odabir zone kuhanja :

- Taster za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
- Taster za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
- Taster za odabir prednje desne zone za kuhanje
- Taster za odabir stražnje desne zone za kuhanje

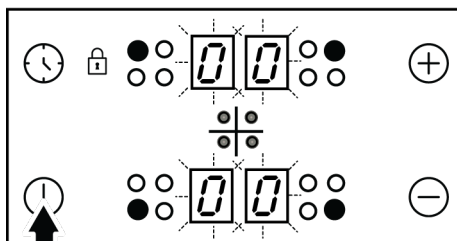
Opšta upozorenja za kontrolnu ploču

- Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.
- Ovaj proizvod je kontrolisan pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj jedinici osjetljivoj na dodir biti će potvrđena zvučnim signalom.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite ⌚ tipku na upravljačkoj ploči.

⇒ “0” ikonica se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



i Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u „Standby“ (čekanje) mod.

Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite ⌚ tipku na upravljačkoj ploči.

⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u „Standby“ mod.

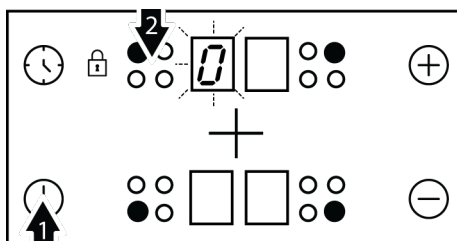
i “H” ili “h” simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja označavaju da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

Indikator preostale toplote

“H” simbol koji se pojavljuje na prikazu zone kuhanja označava da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u “h” simbol što će značiti manje vruće.

i Kada se napon isključi, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Uključivanje zona kuhanja



1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.
⇒ “0” simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja a odgovarajući ekran svijetli jače.



Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u „Standby“ (čekanje) mod.

Podešavanje nivoa temperature

Dodirnite  ili  tipke da podesite nivo temperature na vrijednost između “1” i “9” ili “9” i “1”.



Na nivoima od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu ključati ili prestati s ključanjem. To može navesti korisnika da pomisli da se proizvod naizmjenično uključuje i isključuje. Ovaj slučaj, koji se primjećuje naročito kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; radi se jednostavno o načinu na koji proizvod funkcioniše.



Vanjski dio zone za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena na nivo koji je viši od 8.

Isključivanje zona kuhanja:

Zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Smanjivanjem nivoa temperature do “0”:** Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do “0”.
2. **Dodirom na odgovarajući simbol zone kuhanja tokom određenog vremena:** Uključite zonu kuhanja

pritiskom na odgovarajući simbol tokom određenog vremena da smanjite vrijednost temperature do “0”.

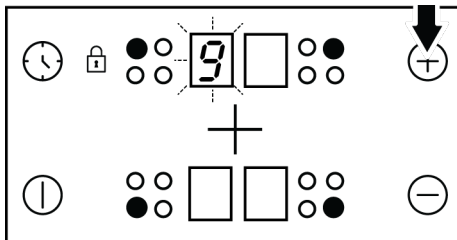
3. **Koristeći opciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja:** Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. “0” ili “00” će se pojaviti na odgovarajućim prikazima. Kada vrijeme istekne, oglasiti će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

Velika snaga (Booster) Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Za brzo grijanje, možete koristiti booster funkciju “P”. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje tokom dužeg vremena. Booster funkcija možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.

Uključivanje velike snage (Booster):

1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Dodirnite  ili  tipku prvo da dostignete nivo “9”.



4. Kada je zona kuhanja na nivou “9”, dodirnite  tipku jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na “P”.

Isključivanje velike snage (Booster):

- Da biste onemogućili Booster funkciju, dodirnite  i podesite temperaturu na nivo “9”. Zona kuhanja napušta booster i nastavlja raditi na nivou “9”.

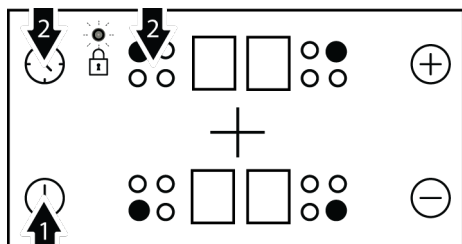
- Možete smanjiti nivo temperature dodirnom na ili možete isključiti zonu kuhanja u potpunosti smanjujući nivo temperature do "0".

Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste izbjegli promjenu funkcija greškom kada ploča za kuhanje radi.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite i tipke istovremeno da aktivirate zaključavanje tipki.



⇒ Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu će zasvijetliti.



Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, funkcija zaključanih tipki će biti aktivirana kada slijedeći put ponovo uključite ploču za kuhanje. Funkcija zaključanih tipki se mora deaktivirati da bi se moglo rukovati pločom za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite i tipku istovremeno.

⇒ Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu će nestati.

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

Ploču za kuhanje možete zaštititi od mogućnosti da se njom rukuje nenamjerno kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Brava za djecu se može aktivirati i deaktivirati samo u „Standby“ modu.

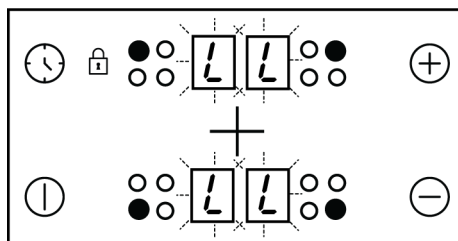
BS



Dječja brava se poništava u slučaju nestanka struje.

Aktiviranje zaštite od djece

1. Dodirnite tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite i tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala „bip“ dodirnite da aktivirate zaštitu od djece.



⇒ Zaštita od djece će biti aktivirana i „L“ simbol se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.

Deaktiviranje zaštite od djece

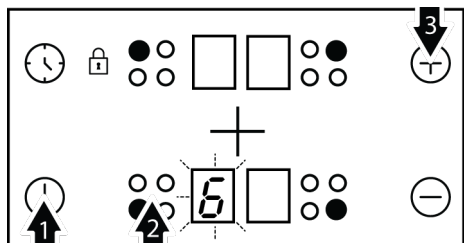
1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite tipku da uključite ploču za kuhanje.
 2. Dodirnite i tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala „bip“ dodirnite da deaktivirate zaštitu od djece.
- ⇒ Zaštita od djece će biti deaktivirana i „L“ simbol nestaje na svim prikazima zona kuhanja.

Funkcija programatora

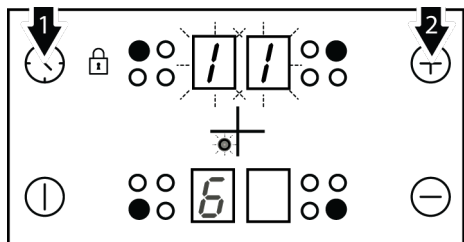
Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

Aktiviranje programatora

1. Dodirnite ① tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.



3. Dodirnite ⊕ ili ⊖ tipku da podesite željeni nivo temperature.
 4. Dodirnite ⌚ tipku da uključite programator.
- ⇒ "00" simbol će svijetliti na ekranu programatora i decimalne tačke će se pojaviti na prikazu odabrane zone kuhanja.



① Stražnji desni i stražnji lijevi prikaz zone kuhanja služi kao prikaz programatora kada je programator aktivan.

5. Dodirnite ⊕ ili ⊖ tipke da podesite željeno vrijeme.

① Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje su već u upotrebi.

① Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podesite programator.

① Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.

① Kada je odabrana zona kuhanja za koju je programator podešen, možete vidjeti preostalo vrijeme dodirom na ⌚ tipku ponovo.

Deaktiviranje programatora

Jednom kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se automatski isključiti i odaslati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.

Isključivanje programatora ranije

- ✓ Ako ranije isključite programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
 2. Dodirnite ⌚ tipku da uključite programator.
 3. Kada se "00" pojavi na ekranu programatora, dodirnite ⊖ da podesite vrijednost na "00".
- ⇒ Svjetlo u obliku tačkica na prikazu odgovarajuće zone kuhanja se isključuje **potpuno** nakon treperanja tokom određenog perioda i programator je otkazan.

Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava. Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.



Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena sa indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210-280 mm što zavisi od modela. Sa indukcijskim svojstvom, svaka zona kuhanja otkriva prečnik svake posude koja se stavi na nju. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te stoga je postignut minimalan utrošak energije.

Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Kada jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidi Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti. Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature. Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature. Zona kuhanja može biti ponovo pokrenuta od strane korisnika nakon automatskog isključivanja kao što je gore opisano.

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuta
P (Booster)	5-10 minuta *

(*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 5 minuta

Tabela 1: Tabela-1: Ograničeno vrijeme rada

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. Slijedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.
- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.

Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti

dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za kuhanje. “F” upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, možete spriječiti posudu za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd.) da se prelijeva čak i kada do toga samo što nije došlo.



Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati signal greške.



Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Pogrešan rad može biti opažen.

6 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..
- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

Radni sto u kuhinji

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Topljenje		
Topljenje čokolade (npr. marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60% kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 6
Ključanje, Podgrijavanje, Održavanje topline		
Voda 1 L (Ključanje)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Ključanje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Ključanje)	6	4 ... 6
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Podgrijavanje) (Ulje sjemenki suncokreta 0,5 L)	8	3 ... 5
Ključanje		
Krumpir bez ljuske rezan na krupne komade (2 Komad krupan)	9	12 ... 14
File lososa	8	10 ... 15
Kobasica	9	2 .. 4
Tjestenina (150 g)	8	8 ... 12
Kuhanje, pirjanje		
Jelo od riže (200 g riža)	6	8 ... 14
Paelja *	9	15 ... 20
Noin puding **		
Grah-slanutak ključanje Ključanje - za Noin puding	9	5 ... 6

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Grah-slanutak ključanje piširme - za Noin puding	3	10 ... 30
kuhanje Ključanje - za Noin puding	9	2 ... 5
kuhanje piširme - za Noin puding	3	10 ... 30
Noin puding -Svi sastojci	8	20 ... 25
Koljenice s povrćem **		
Sotiranje povrća	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Supe (npr. Juha od sočiva)	6-7	17 ... 20
Pirjanje		
File brancina	8	3 ... 7
Biftek ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kobasica	8	2 ... 5
Pohovano jaje	7	4 ... 8
Pomfrit		
Hrana od prženog tijesta	8	13 ... 16
Šnicla	8	5 ... 7
Kroketi	8	4 ... 6
* Preporučuje se Wok tava.		
** Preporučuje se livena tava/Ionac.		

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije 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 izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek 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. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, 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, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju 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 tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

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

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću 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 bijelih 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 ostatak deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.

- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti 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, nanosite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Očistite plastične dijelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

- Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.
- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
 - Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati 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 tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu 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 osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smijete koristiti odgovarajuće lonce. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na displeju zone za kuvanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.

- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati posudu koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevruće. >>> Sačekajte da se ohlade.

Odabrana zona ploče za kuhanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog odjeljka je možda isteklo. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrivao kontrolnu ploču na dodir. >>> Uklonite predmet na ploči.

Iako je zona za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče za kuhanje.

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

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronska oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Zvuk koji ispušta štednjak tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja iz štednjaka se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- Buka ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira sukladno temperaturi uređaja. Ventilator ima različite radne razine i radi na različitim razinama sukladno temperaturi

- Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcijske tehnologije. Kako se toplina prenosi direktno na dno posude za kuhanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti ovisno od materijala posude za kuhanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.
- Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuhanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuhanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.
- Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje sa različitim razinama kuhanja.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 22 E 26	Indukcijski štednjak je pregrejan.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se riješiti kada temperatura štednjaka padne ispod granica.
E 46	Jedna ili više tipki drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti riješen kada sklonite ruku sa štednjaka. Problem će biti riješen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukcijsko grijanje.	Greška će biti riješena kada se koristi lonac pogodan za indukcijsko grijanje.
E 1 – E 15	Greška u komunikaciji na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 – E 21	Greška senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 31 – E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 – E 57	Greška visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti riješena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlaštenog 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	84
1.1	Наменета употреба	84
1.2	Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	84
1.3	Електрична безбедност.....	85
1.4	Безбедност при транспорт	87
1.5	Безбедност при инсталација	87
1.6	Безбедност при употреба	88
1.7	Предупредувања за температура	89
1.8	Безбедност при готвење	89
1.9	Индукција.....	90
1.10	Безбедност при одржување и чистење	90
2	Упатства за заштита на животната средина	91
2.1	Директива за отпадот	91
2.1.1	Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	91
2.2	Информации за пакувањето.....	91
2.3	Препораки за заштеда на енергија	91
3	Вашиот производ.....	92
3.1	Вовед во производот	92
3.2	Технички спецификации.....	93
4	Прва употреба	94
4.1	Прво чистење.....	94
5	Како Се Користи Плочата	94
5.1	Општи информации за употребата на плотната	94
5.2	Контролна табла.....	97
6	Општи информации за печењето	102
6.1	Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	102
7	Одржување и чистење	104
7.1	Општи информации за чистење	104
7.2	Чистење на плотната	105
7.3	Чистење на контролната табла	105
8	Решавање проблеми	105



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 задушвање.
- 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

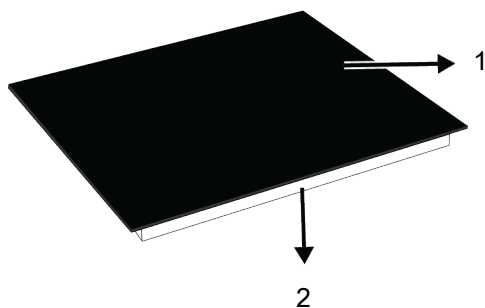
Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот. Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- 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.

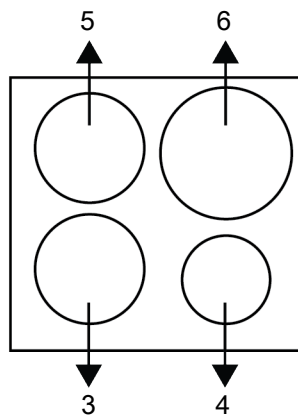
МК

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 индуциско готвење
Димензии	180 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W
Напред десно	Зона за индуциско готвење
Димензии	145 mm
Напојување	1600 W / Брзо загревање 1800 W
Позади лево	Зона за индуциско готвење
Димензии	180 mm
Напојување	2000 W / Брзо загревање 2300 W
Позади десно	Зона за индуциско 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 наведеноото 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:

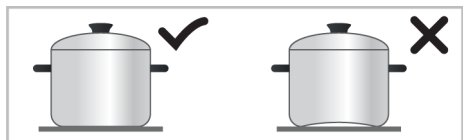
- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

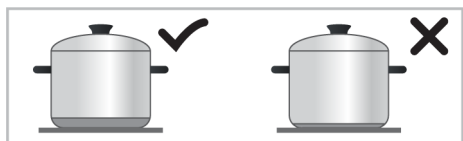
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

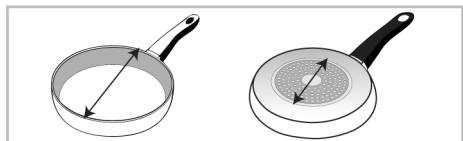
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



- 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.

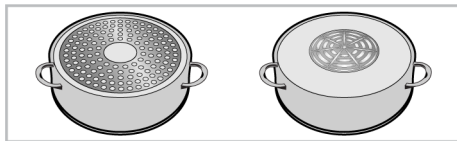


Препорачана големина на садовите за готвење

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.

МК



- 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.

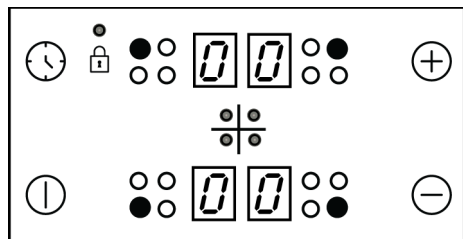
Проверка на садовите за готвење

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  не трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

Детектирањето на садовите за готвење од страна на индуциските 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.

5.2 Контролна табла



Копчиња :

- ① Копче за вклучување/исклучување
- ⌚ Копче за тајмерот
- ⊕ Копче за покачување
- ⊖ Копче за намалување

Симболи :

- 🔒 Симбол за заклучување со клуч

Копчиња за избирање на зона за готвење :

- Копче за избирање на задната лева зона за готвење
- Копче за избирање на предната лева зона за готвење
- Копче за избирање на предната десна зона за готвење
- Копче за избирање на задната десна зона за готвење

Општи предупредувања за контролната табла

- Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.

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

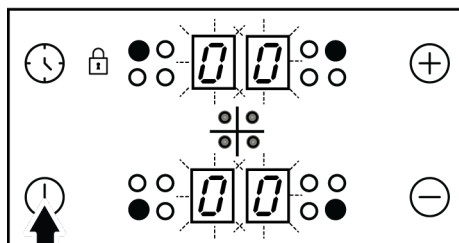
Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индуциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

- 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 панелот на контролата чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.

Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето ① на контролниот панел.

⇒ Иконата “0” се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



ⓘ Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Исклучување на плочата

1. Допрете го копчето ① на контролниот панел.

⇒ Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.



Симболите “Н” или “h” што ќе се појават на приказот за зоната за готвење посочуваат дека зоната за готвење е уште врела. Не допирајте ги зоните за готвење.

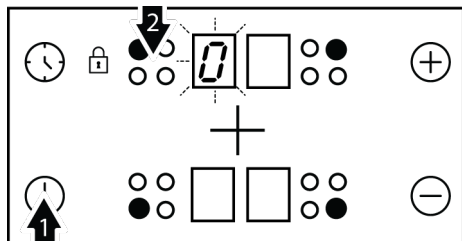
Индикатор за преостаната топлина

Симболот “Н” што ќе се појави на приказот за зоната за готвење посочува дека плочата е уште врела и може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во “h” и значи помалку врелина.



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

Вклучување на зоните за готвење



1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите.

⇒ Се прикажува симболот “0” на приказот за зоната за готвење, а соодветниот приказ свети посилно.



Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Поставување на нивото на температурата

Допрете ги копчињата ⊕ или ⊖ за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу “1” и “9” или меѓу “9” и “1”.



Водата или маслото во тенџерето може да вријат или да престанат со вриење на нивоата меѓу 1 и 7. Тоа може да предизвика корисникот да помисли дека производот се вклучува и исклучува повремено. Ова не претставува дефект, особено кога има малку вода или масло; тоа е само начинот на кој производот работи.



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.

Исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:

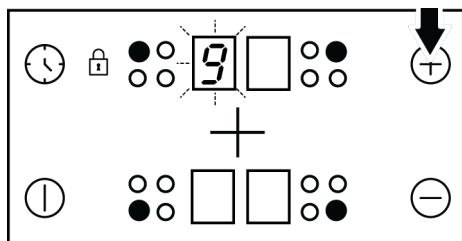
1. **Со спуштање на нивото на температурата на “0”:** Може да ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на ниво “0”.
2. **Со допирање на симболот за соодветната зона за готвење извесен период:** Исклучете ја зоната за готвење со притискање на соодветниот симбол **извесен период за да ја намалите вредноста на температурата на “0”**.
3. **Со исклучување преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење:** Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. “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.

Голема моќност (поттикнувач) Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Може да ја користите функцијата со поттикнувачот “P” за брзо загревање. Сепак, оваа функција не се препорачува за долготрајно готвење. Функцијата со поттикнувачот не е достапна за сите зони за готвење.

Вклучување голема моќност (поттикнувач):

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Допрете ⊕ или ⊖ да се достигне нивото “9” прво.



4. Кога зоната за готвење ќе достигне ниво “9”, допрете ⊕ еднаш за да ја поставите температурата на зоната за готвење на “P”.

Исклучување голема моќност (поттикнувач):

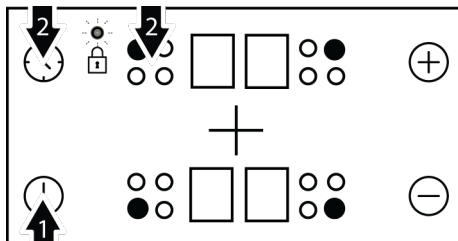
- Допрете ⊖ и поставете ја температурата на ниво “9” за да се оневозможи функцијата со поттикнувачот. Зоната за готвење продолжува да работи без поттикнувачот и ќе функционира на ниво “9”.
- Може да го намалувате нивото на температурата со допир на ⊖ или може да ја исклучите зоната за готвење целосно со намалување на нивото на температура на “0”.

Заклучување на копчињата

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

Активирање на заштитата за копчињата

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊙ и ⊙⊙ истовремено за да го активирате заклучувањето за копчињата.



⇒ Заклучувањето за копчињата ќе се активира и ќе засвети точката на симболот ⊙.

ⓘ Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата ќе се активира и следниот пат кога ќе ја вклучите плочата. Заклучувањето на копчињата мора да се дезактивира за да се овозможи работа на плочата.

Дезактивирање на заштитата за копчињата

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете ги копчињата ⊙ и ⊙⊙ истовремено.
- ⇒ Заклучувањето за копчињата ќе се дезактивира и ќе се изгасне точката на симболот ⊙.

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

Може да ја заштитите плочата од ненамерно вклучување за да спречите децата да вклучат зона за готвење.

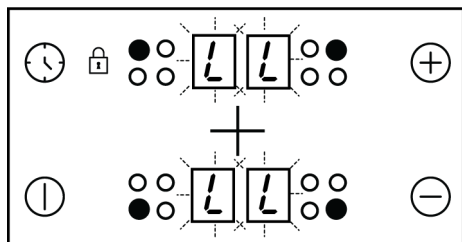
Заштитата за деца може да се активира и деактивира само во режимот на мирување.



Заклучувањето за деца се откажува во случај на прекин на струја.

Активирање на заштитата за деца

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете ⊕ за да ја активирате заштитата за деца.



⇒ Заштитата за деца ќе се активира и симболот “L” ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.

Деактивирање на заштитата за деца

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете ⊖ за да ја деактивирате заштитата за деца.

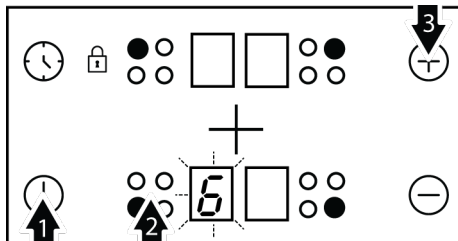
⇒ Заштитата за деца ќе се деактивира и симболот “L” ќе се исчезне од приказите за сите зони за готвење.

Функција за тајмер

Оваа функција го олеснува готвењето. Не е потребно да се надгледува рерната за време на целиот период на готвење. Зоната за готвење ќе се исклучи автоматски по истекот на избраното време.

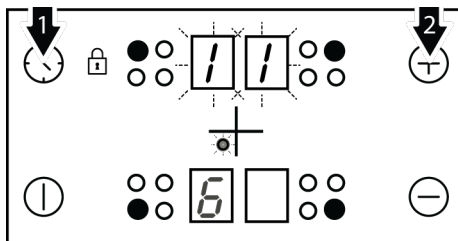
Активирање на тајмерот

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.



3. Допрете ⊕ или ⊖ за да го поставите нивото за саканата температура.
4. Допрете го копчето ① за да го вклучите тајмерот.

⇒ Симболот “00” засветува на приказот за тајмерот, а децималната точка се појавува на екранот за избраната зона за готвење.



Приказите за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

5. Допрете ги копчињата ⊕ или ⊖ за да го поставите саканото време.



Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што веќе се користат.

МК



Повторете ги горепосочените постапки за другите зони за готвење за кои сакате да поставите тајмер.



Тајмерот не може да се прилагодува ако не се избрани зоната за готвење и вредноста на температурата.



Кога ќе се избере зоната за готвење за која е поставен тајмер, може да го гледате преостанатото време со повторен допир на копчето

Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучно предупредување. Притиснете го кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Исклучување на тајмерите порано

- ✓ Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи.
 - 1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
 - 2. Допрете го копчето за да го вклучите тајмерот.
 - 3. Додека се прикажува “00” на екранот за тајмерот, допрете за да ја поставите вредноста на “00”.
- ⇒ Ќе се исклучи светилката во форма на точка за соодветната зона за готвење **целосно** откако ќе трепка извесен период при што истиот се откажува.

Употреба на индукциските зони за готвење безбедно и ефикасно

Работни принципи: Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на работните принципи. Затоа, има повеќе предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева. 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 и 210-280 мм. во зависност од моделот. Со одликата за индукција, секоја зона за готвење го регистрира дијаметарот на поставениот сад врз неа. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

Временски ограничувањата за работа

Контролата за плочата е опремена со временско ограничување на работата. Ако една или повеќе зони за готвење се оставени вклучени, зоната за готвење автоматски ќе се деактивира по одредено време (видете Табела-1). Ако има доделено тајмер за зоната за готвење и приказот на тајмерот ќе се исклучи подоцна. Ограничувањето за времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. Максималното време за работа се применува за ова ниво на температура. Корисникот може да ја рестартира зоната за готвење откако истата ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре.

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
7	1,5
8	1,5
9	20-30 минути
P (поттикнувач)	5-10 минути *
(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 5 минути	

Табела 1: Табела-1: Временски ограничувањата за работа

Заштита од прегревање

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

- Активната зона за готвење може да се исклучи.
- Избраното ниво може да се спушти. Сепак, оваа состојба не може да се види на индикаторот.

Систем за заштита при 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 прикажува предупредувањето “F” на приказот за време на овој период.

Поставување на прецизно напојување

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Ги менува поставките за напојување многу бргу. Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претечат дури и ако само што не претекле.



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



Одржувајте ја површината на контролниот панел на допир чиста. Може да се појави грешна работа.

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 полка 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	
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	
Тестенини (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.			

МК

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, остатоците 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. Исчистете 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 исчистете 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, домотната паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, исчистете 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, исчистете 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 исчистат. 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.
- Исчистете 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 миее 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

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.

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.

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

МК

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.

