

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Vgrajena kuhalna plošča

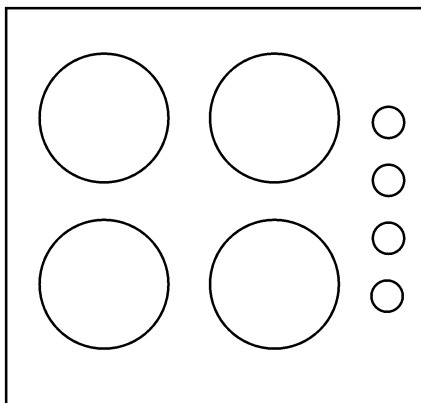
Navodila za uporabo

Вбудована

варильна панель

Посібник користувача

HII 64500 FT



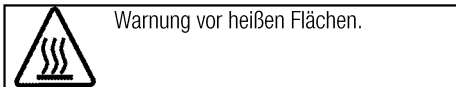
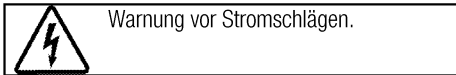
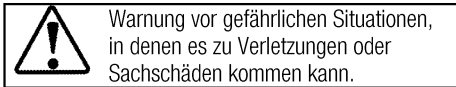
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

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

2 Allgemeine Informationen **8**

Geräteübersicht	8
Technische Daten	8

3 Installation **9**

Vor der Installation	9
Einbauen und Anschließen	10
Transport	12

4 Vorbereitungen **13**

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

5 Bedienung Kochfeld **14**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	14
Kochfeld verwenden	16
Bedienfeld	16

6 Reinigung und Wartung **23**

Allgemeine Hinweise	23
Kochfeld reinigen	23

7 Problemlösungen **24**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

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

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

Produktsicherheit

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

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

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

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

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

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose

eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

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

sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

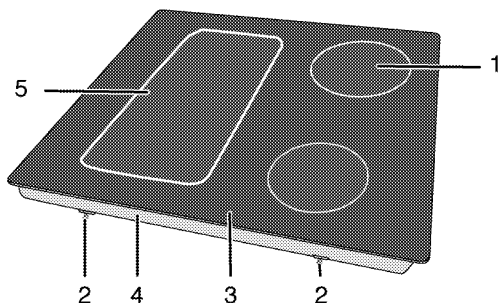
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



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

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Sicherung	Minimum 16 A x 2
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1400/1800 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2200/3200 W



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

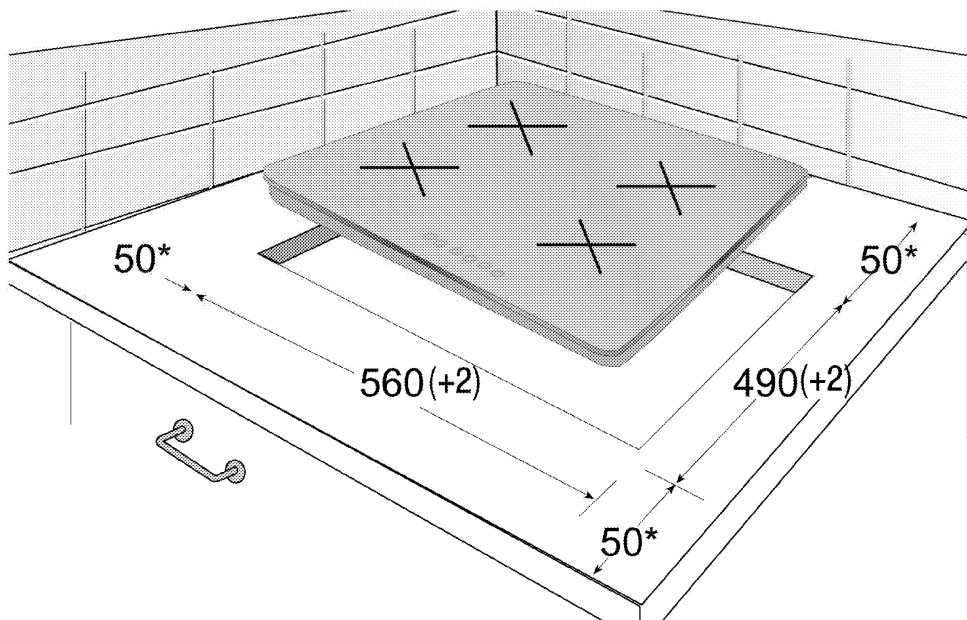
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

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

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



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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



Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

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



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

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

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



GEFAHR:

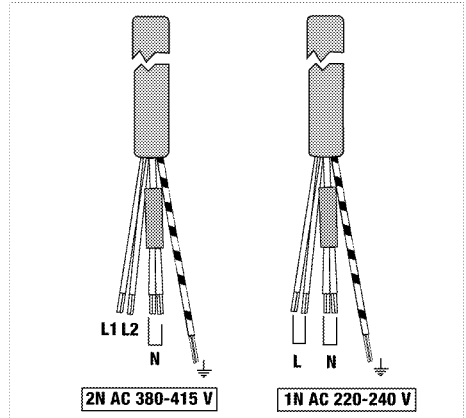
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!


Netzkabel anschließen

- Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

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

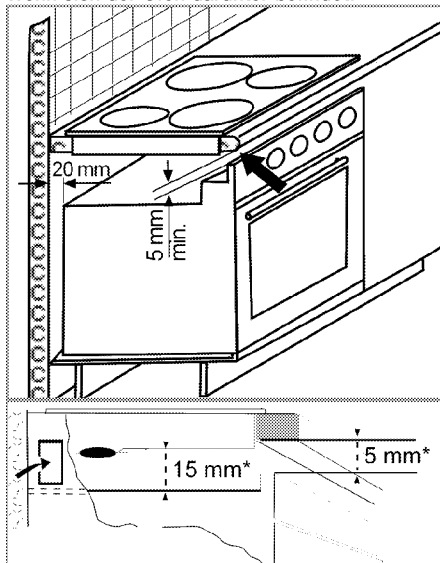
Netzanschluss am Gerät :



- Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)
 - Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)
- » oder
- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Graues Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren

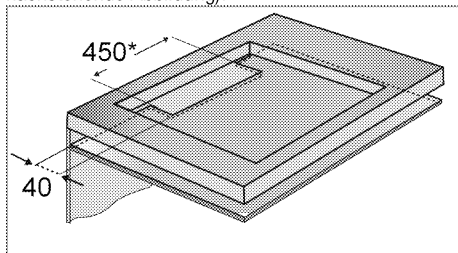
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



* Minimum

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

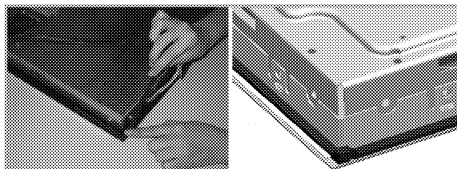
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



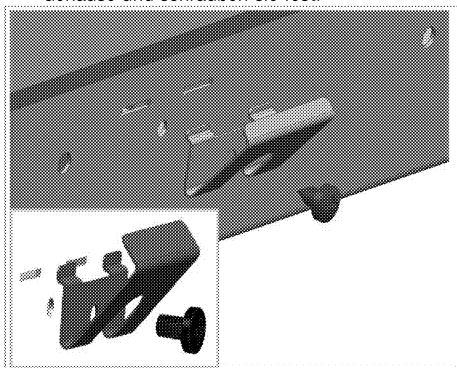
* Minimum

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

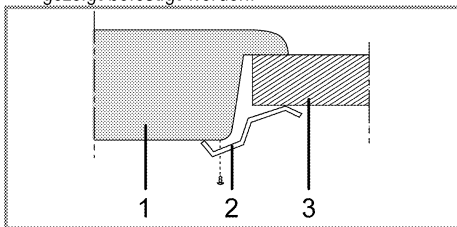
1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



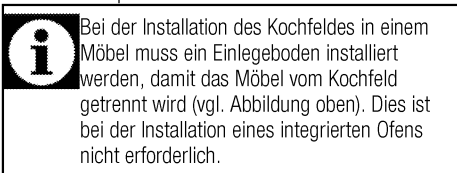
4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



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

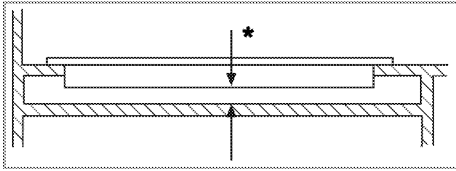


- 1 Kochfeld
- 2 Montageklammer
- 3 Arbeitsplatte



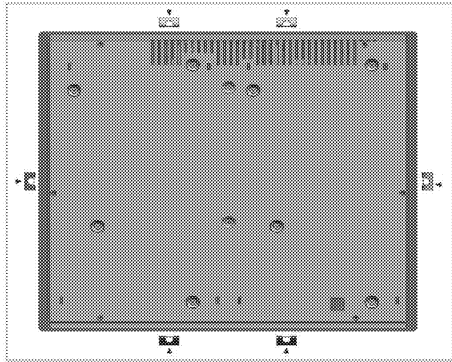
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

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



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



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

Endkontrolle

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

Transport

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



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



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

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

Erstaufheizung



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



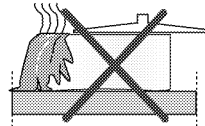
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, vorher mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie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

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

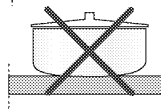
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirr wählen

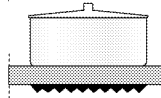
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



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

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

Kochgeschirr testen

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

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

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

Kochgeschirrererkennungssystem

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

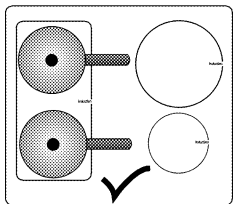
Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

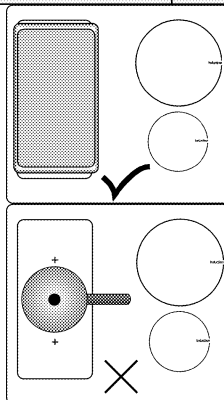
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

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

Kochgeschirr auf der Breitkochzone verwenden



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



Sie können die Breitkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.

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

Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

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

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

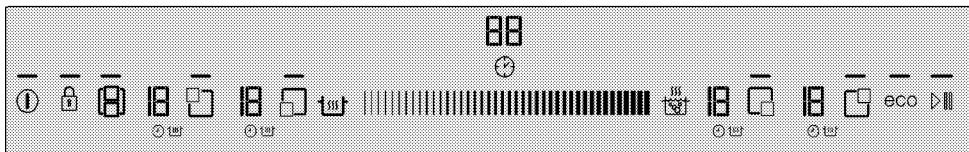
Kochfeld verwenden



GEFAHR:

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




Bedienfeld



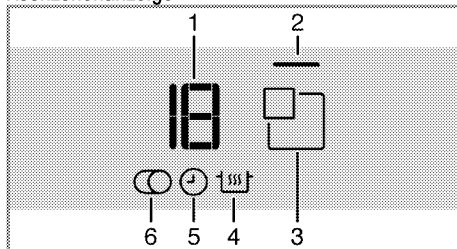
Spezifikationen



Einstellbereich (Temperaturstufe und Zeit)

- Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.
-  Ein-/Austaste
-  Tastensperre
-  Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)
-  Schnellheizen/Turboheizen-Taste
-  Warmhalten-Taste
-  Stoptaste
-  Energiesparmodus-Taste
-  Kochzonenauswahl-taste: Vorne links
-  Kochzonenauswahl-taste: Hinten links
-  Kochzonenauswahl-taste: Hinten rechts
-  Kochzonenauswahl-taste: Vorne rechts

Kochzonenanzeige



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



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



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



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

Kochfeld einschalten

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

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



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



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

Kochfeld abschalten

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

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.



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

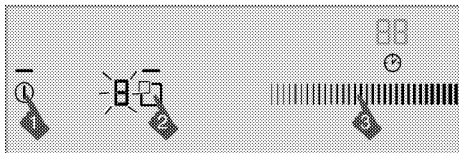
Restwärmeanzeige

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



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

Kochzonen einschalten



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

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



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

Temperaturstufe einstellen

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

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. 0 oder 00 erscheinen auf allen Anzeigen. Das Symbol "i" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols**
Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Turboheizen-Funktion

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

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "i" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.

3. Berühren Sie die Taste "t".

Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

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



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

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

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

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

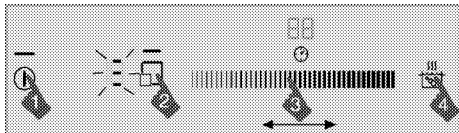
Schnellheizen

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



Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach dem Einschalten der Kochzone auswählen.

Schnellheizen-Funktion auswählen:



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "🔥". Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung. In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Tabelle: Schnellheizen-Betriebszeiten

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

18	10
19	10

Schnellheizen-Funktion abschalten:

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

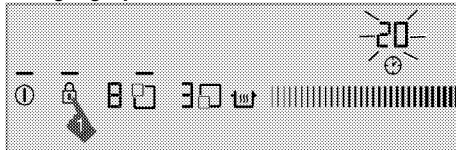


Sofern die Schnellheizen-Funktion durch Auswahl der Temperaturstufe eingeschaltet wurde, arbeitet die Kochzone mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, wenn Sie die Taste "🔥" betätigen.

Reinigungssperre

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

Reinigungssperre einschalten



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

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

Reinigungssperre aufheben

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



Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste "🔒" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.



Kindersicherung

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


Kindersicherung einschalten

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

Anzeigeleuchte der Taste "🔒" leuchtet auf.

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

Kindersicherung abschalten


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

Anzeigeleuchte der Taste "" erlischt

Tastensperre

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

Tastensperre einschalten

1. Zum Sperren des Bedienfeldes halten Sie die Taste "" längere Zeit gedrückt. Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. **Halten Sie die Taste weiter berührt, bis Sie zwei Signaltöne hintereinander hören.**

Die Anzeigeleuchte der Taste "" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.

 Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Halten Sie die Taste "" 2 Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die


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

Timerfunktionen

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



Timer einschalten


1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahlstasten.


3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "".


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


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

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

 Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

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

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

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

Timer ausschalten


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


Timer vorzeitig beenden

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

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

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

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

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

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

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

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

Warmhalten (je nach Modell)

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

Warmhalten-Funktion ohne Timereinstellung einschalten

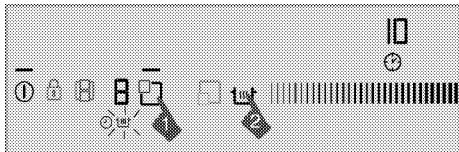
1. Wählen Sie eine aktive Kochzone, die Sie zum Warmhalten nutzen möchten.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "⌚".



Die Kochzone wird nun auf eine niedrige Temperaturstufe geschaltet.

Die Symbole "⌚" und U erscheinen auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion mit Timer einschalten



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

Nun erscheint das Symbol "⌚" auf der Kochzonenanzeige.

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

Warmhalten. Das Symbol U erscheint auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion abschalten

1. Bei eingeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Nun können Sie die Warmhalten-Funktion durch Berühren der Taste "⌚" abschalten.

Die Kochzone arbeitet mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperaturstufeneinstellungen weiter.

2. Bei abgeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Zum Abschalten der Warmhalten-Funktion stellen Sie nun die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

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



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

Stoppfunktion

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



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



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "⏸". Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.
2. Durch erneutes Berühren der Taste "⏸" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Eco-Modus

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



Der Energiesparmodus kann nur bei aktiven Kochzonen aktiviert werden.

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

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

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

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



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 240 mm ausgestattet. Durch das Induktionsmerkmal erkennt jede Kochzone den Durchmesser des darauf platzierten Kochgeschirrs. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

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

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

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung

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

Überhitzungsschutz

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

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

Überlaufsicherheitssystem

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

Präzise Leistungseinstellungen

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

Betriebsgeräusche

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

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

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Mehrere Tasten auf einmal berührt	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
PTC-Kurzschluss	F0-Symbol leuchtet	Timeranzeige
PTC-Unterbrechung	F1-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler	F3-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	„EX“-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige



Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

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

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

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



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

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

7 Problemlösungen

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

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

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol "L" auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

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



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

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

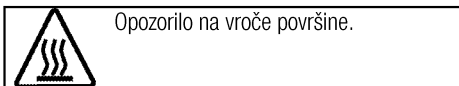
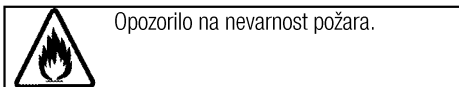
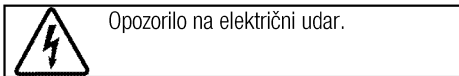
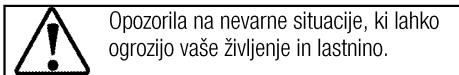
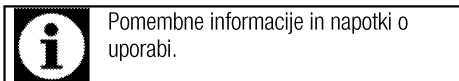
Spoštovani kupec,

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

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

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	6
Varnost otrok	6
Ostranjevanje stare naprave	6
Odstranjevanje embalaže	6

2 Splošne informacije 7

Pregled	7
Tehnične specifikacije	7

3 Inštalacija 8

Pred namestitvijo	8
Namestitev in priključitev	9
Odstranjevanje stare naprave	11

4 Priprave 12

Nasveti za varčevanje z električno energijo	12
Prva uporaba	12
Prvo čiščenje izdelka	12
Prvo segrevanje	12

5 Uporaba plošče 13

Splošne informacije o kuhanju	13
Uporaba plošč	14
Nadzorna plošča	15

6 Vzdrževanje in čiščenje 21

Splošne informacije	21
Čiščenje plošče	21

7 Odpravljanje težav 22

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

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

Splošna varnost

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

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno

električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.

- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

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

- Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne*

informacije o kuhanju, stran 13,
izbiranje loncev.

- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

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

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

Varnost otrok

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

Ostranjanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

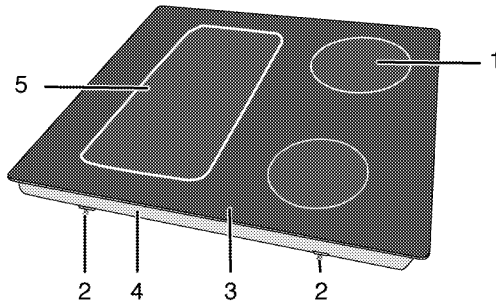
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

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

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Indukcijska kuhalna plošča | 4 | Pokrov osnove |
| 2 | Montažna sponka | 5 | Indukcijska kuhalna plošča |
| 3 | Vitrokeramična površina | | |

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 7200 W
Varovalka	min. 16 A x 2
Tip kabla / prerez	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Dolžina kabla	maks. 2 m
Zunanje mere (višina/širina/globina)	55 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Goriiniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/2500 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/2500 W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145mm
Moč	1400/1800 W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2200/3200 W



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



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



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

3 Inštalacija

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



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

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



NEVARNOST:

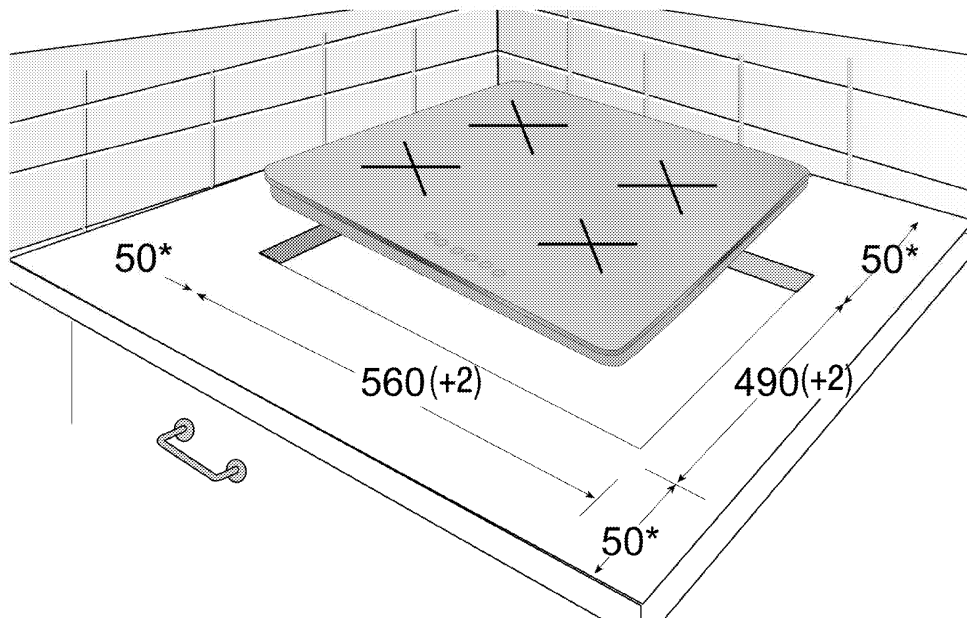
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

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

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



* min.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.



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

Električna povezava

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



NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



NEVARNOST:

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

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

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



NEVARNOST:

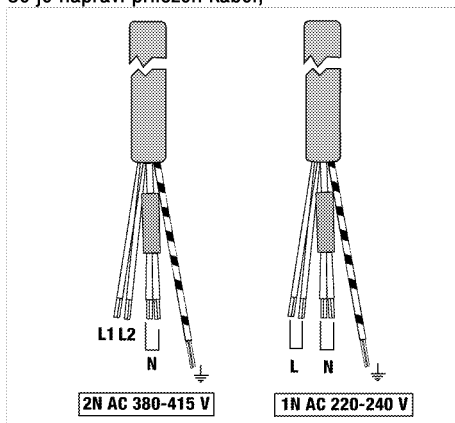
Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

Priključitev napajalnega kabla

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

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

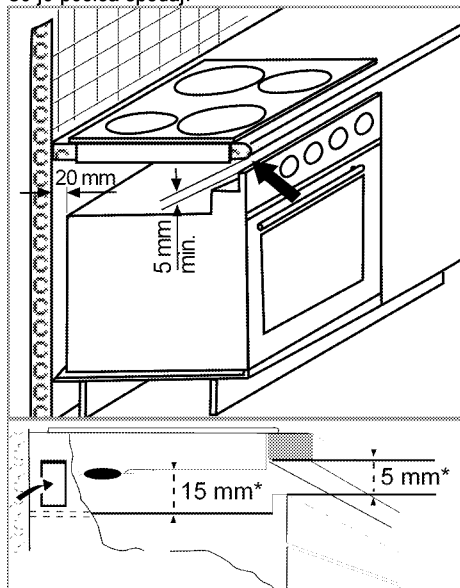
Če je napravi priložen kabel:



2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj:
 - Rjavi/Črni kabel = L (faza)
 - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E) \equiv (ozemljitev)
 3. **Za dvofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj:
 - Rjavi kabel = L1 (faza 1)
 - Črni kabel = L2 (faza 2)
 - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E) \equiv (ozemljitev)
- » ali tipko
- Črni kabel = L1 (faza 1)
 - Siva kabel = L2 (faza 2)
 - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E) \equiv (ozemljitev)

Namestitev naprave

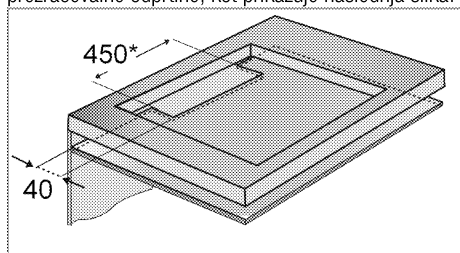
Če je pečica spodaj:



* min.

Če je deska spodaj:

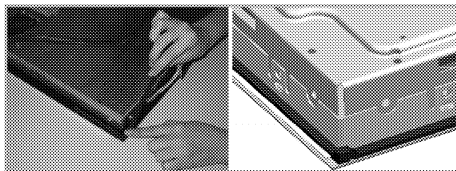
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti vsaj 180 cm² prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



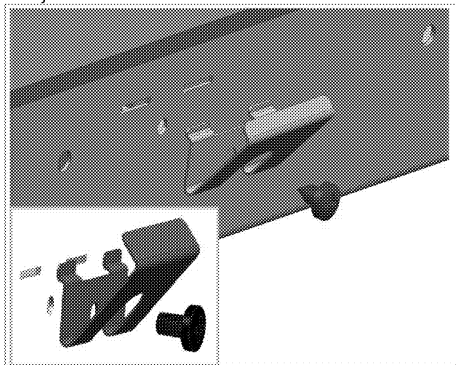
* min.

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

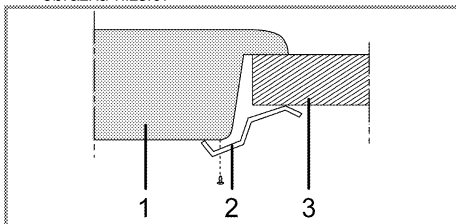
1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Med namestitvijo plošče nanesite priloženo tesnilo na spodnje ohišje okrog plošče, kot je prikazano na sliki.



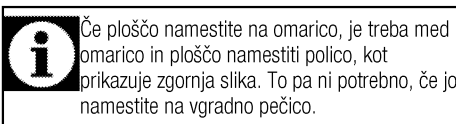
4. Upevnite montažne pružinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.



5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montažne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.

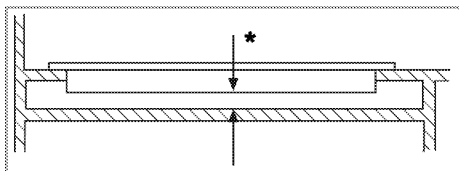


- 1 Plošča
- 2 Spojka za namestitev
- 3 Delovni pult



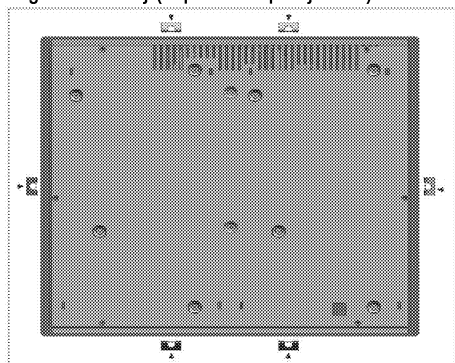
Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

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



* min. 15 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



Sponke za ploščo so priložene.
Povezovanje z različnimi odprtini ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.

Zadnji preizkus

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

Odstranjevanje stare naprave

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



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

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

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

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

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka



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

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

Prvo segrevanje



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

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju

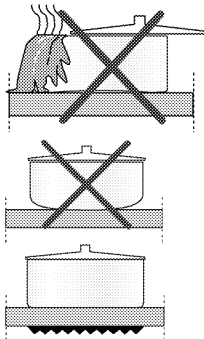


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijite z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite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

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

Izbira posode

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



Razliki ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom.

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

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

Preverjanje posode

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

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

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

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhalno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

Varna uporaba

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

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

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

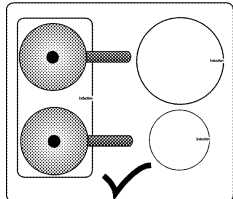
i Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzori na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

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

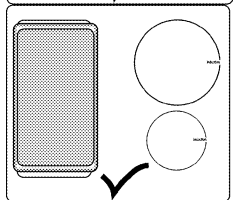
Izberite ustrezno kahalno mesto glede na posodo

Veliko kahalno mesto Ø 24 cm	Običajno kahalno mesto Ø 18 cm	Majhno kahalno mesto Ø 14,5 cm
<p>Veliko kahalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. <p>Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene.</p>	<p>Običajno kahalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Samodejno se prilaga posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. <p>Primerno za vse vrste kuhanja.</p>	<p>Majhno kahalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane) • Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

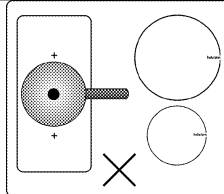
Uporaba loncev na široko površinskem kahalnem mestu



Široko površinsko kahalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kahalno mesto.



Široko površinsko kahalno mesto lahko uporabite za velike lonce.



Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kahalnega mesta. Kuhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

Uporaba plošč



NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo.

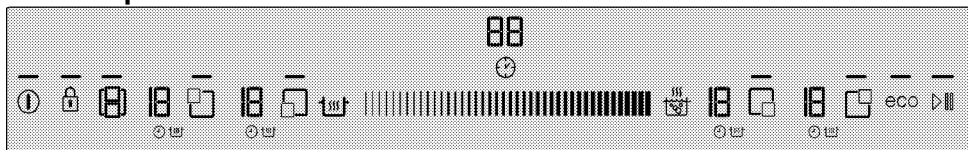
Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte.

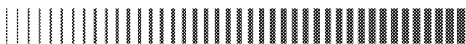
Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča



Specifikacije



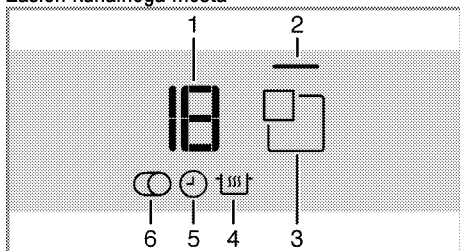
Mesto za nastavitvev (za stopnjo temperature in nastavitvev časa)

- Lučke označujejo delovanje ustrezne tipke
- Gumb vklop/izklop
- Tipka za zaklep tipkovnice
- Tipka za vklop/izklop časovnika
- Tipka za hitro segrevanje / tipka za ojačevalnik
- Tipka za ohranjanje toplote
- Tipka za zaustavitev
- Tipka za varčen način
- Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta
- Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta
- Tipka za izbiro zadnjega desnega kuhalnega mesta
- Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta

- 5 Simbol časovnika
- 6 Simbol za večdelno kuhavno mesto (*)
- * Se razlikuje glede na model.

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

Zaslon kuhalnega mesta



- 1 Kazalec temperature (nastavitve temperature 0 ... 19)
- 2 Lučka kuhalnih mest
- 3 Tipka za izbiro kuhalnega mesta
- 4 Simbol funkcije za ohranjanje toplote (*)

- Naprava upravlja ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke na nadzorni plošči.

Lučka tipke se vklopi. Plošča je pripravljena za uporabo.

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

Če katerokoli tipko (tipka) pritisnete predolgo, se naprava iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

Izklop plošče

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

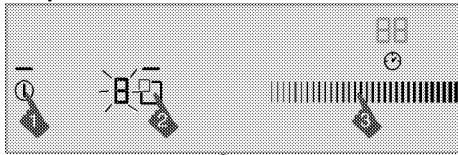
Simboli "H" ali "h", ki se pojavijo na zaslonu kuhalnega mesta, ko je plošča izklopljena, opozarjajo, da je kuhavno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

Kazalec preostale toplote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslonu kuhalnega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol "h", ki pomeni manj vroče.

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

Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke "⓪", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

"0" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta in svetitvi začne lučka ustreznega kuhalnega mesta.



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

Nastavitev stopnje temperature

Z dotikom na mesto nastavitve ali da s prstom zdrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med "0" in "19".

Izklop kuhalnih mest

Kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načina.

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0"**
Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za zeleno kuhalno mesto**
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Na vseh zaslonih se prikaže "0" ali "00". Simbol "⌚" na zaslonu plošče, bo ugasnil.
Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.
3. **Z dotikom ustreznega kuhalnega mesta za 3 sekunde.**
Dotaknite se simbola kuhalnega mesta, ki ga želite izklopiti za 3 sekunde.

Funkcija največje moči (ojačevalnik)

Za hitro segrevanje uporabite funkcijo ojačevalnika. Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.

Neposredna izbira ojačevalnika:

1. Dotaknite se tipke "⓪", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhalno mesto.
3. Dotaknite se tipke "⚡".
Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se čas ojačevalnika konča, se kuhalno mesto izklopi.

Izbira ojačevalnika med delovanjem kuhalnega mesta:

1. Dotaknite se "⚡", potem ko je kuhalno mesto delovalo najmanj 20 sekund na določeni stopnji.



Kuhalno mesto mora delovati vsaj 20 sekund na izbrani stopnji.

2. Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se delovanje ojačevalnika konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljenе temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

Predčasen izklop ojačevalnika:

Za izklop ojačevalnika lahko kadarkoli pritisnete "⓪".

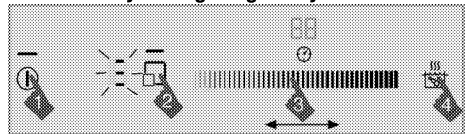
Hitro segrevanje

Hitro segrevanje je funkcija, ki pospeši kuhanje. Vsa kuhalna mesta imajo funkcijo hitrega segrevanja. To funkcijo lahko upravljate, tako da vnaprej nastavite stopnjo temperature.



Funkcijo hitrega segrevanja lahko nastavite 20 sekund po vklopu kuhalnega mesta.

Izbira funkcije hitrega segrevanja:






1. Dotaknite se tipke "⓪", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhalno mesto.
3. Nastavite zeleno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavev ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke "⚡".
Kuhalno mesto, ki ste ga izbrali, bo ob največji moči delovalo določen čas. Na zaslonu kuhalnega mesta se prikažejo 3 lučke in nastavljen vrednost temperature.
5. Ko se delovanje hitrega segrevanja konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljenе temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

Seznam: Čas delovanja funkcije hitrega segrevanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja - ura
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Izklop funkcije hitrega segrevanja:

Z dotikom na tipko  lahko kadarkoli izklopite funkcijo hitrega segrevanja.

 Če ste vklopili funkcijo hitrega segrevanja z izbiro stopnje temperature, bo kuhalna plošča nadaljevala z delovanjem pri nastavljeni stopnji temperature, ko boste pritisnili tipko .


Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo med delovanjem na kratko očistite.

Vklop zaklepa za čiščenje





1. Ko je plošča vklopljena, pritisnite in držite tipko , dokler ne zaslišite **zvočnega signala**.

Zasvetila bo lučka zaklepa za čiščenje in ura na zaslonu plošče bo začela odštevati od 20. V tem času ne bo delovala nobena tipka na nadzorni plošči, razen tipke .

Izklop zaklepa za čiščenje

Za izklop zaklepa za čiščenje ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal,


lučka zaklepa tipkovnice bo ugasnila in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.


 Če želite predčasno izklopiti zaklep za čiščenje, pritisnite in držite tipko , dokler ne boste v presledkih zaslišali **dveh zvočnih signalov**.



Varnostni zaklep

Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, jo lahko zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.


Vklop varnostnega zaklepa


1. Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, pritisnite in držite tipko , dokler ne zaslišite **dveh zvočnih signalov**.

Varnostni zaklep se vklopi in lučka tipke  bo ugasnila.

 Če med varnostnim zaklepom pritisnete katero koli tipko, začne utripati lučka tipke .

Izklop varnostnega zaklepa


1. Ko je vklopljen varnostni zaklep, pritisnite in držite tipko , dokler ne zaslišite **zvočnega signala**.

» Varnostni zaklep se izklopi in lučka tipke  bo ugasnila.

Zaklep



Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij med delovanjem naprave.


Vklop zaklepa

1. Pritisnite in držite tipko  dlje časa, da zaklenete nadzorno ploščo.

Najprej boste zaslišali le en zvočni signal. V tem primeru ste vklopili **zaklep za čiščenje**. **Nato še naprej pritiskajte, brez da umaknete prst, dokler ne zaslišite dveh zaporednih zvočnih signalov**.

Utripala bo lučka tipke  in vsa kuhalna mesta bodo zaklenjena.

 Zaklep lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko vklopite zaklep, bo delovala le tipka . Ob dotiku katere koli druge tipke, bo zasvetila

lučka tipke , ki označuje, da je vklopljen zaklep.

Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep, da lahko ponovno vklopite ploščo.

Izklop zaklepa

1. Pritiskajte tipko "🔒" 2 sekundi.
Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka tipke "🔒" ugasne in nadzorna plošča je odklenjena.

Funkcija časovnika

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

Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke "🕒", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhhalnega mesta izberite želeno kuhhalno mesto.
3. Nastavite želeno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavitev ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke "🕒", da vklopite časovnik. Na zaslonu časovnika se prikaže "00" in na zaslonu kuhhalnega mesta prične svetiti simbol "🕒".
5. Nastavite želen čas, tako da se dotaknete mesta za nastavitev ali da s prstom zdrsnete po njem.

Po določenem času utripanja simbol "🕒" prične trajno svetiti. Ko simbol "🕒" prične neprekinjeno svetiti, je funkcija vklopljena.



Časovnik lahko nastavite samo za kuhhalna mesta, ki se že uporabljajo.



Zgornji postopek ponovite za ostala kuhhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.



Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhhalnega mesta.



Ko vklopite časovnik, se na zaslonu časovnika prikaže samo nastavljen čas za izbrano kuhhalno mesto.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo ploščo samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

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

Časovnik lahko izklopite na dva načina.

1-Izklopite časovnik, tako da znižate njegovo vrednost na "00" .

1. Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "🕒", da izberete časovnik za ustrezno kuhhalno mesto.
3. Dotaknite se mesta za nastavitev ali s prstom zdrsnete po njem ter zmanjšajte vrednost, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00".

Simbol "🕒" določen čas utripa na zaslonu kuhhalne plošče ter nato ugasne, časovnik je izklopljen .

2-Izklopite časovnik, tako da 3 sekunde pritisnete na tipko časovnika.

1. Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "🕒", da izberete časovnik za ustrezno kuhhalno mesto.
3. Dotaknite se tipke "🕒" za približno 3 sekunde.

Simbol "🕒" določen čas utripa na zaslonu kuhhalne plošče ter nato ugasne, časovnik je izklopljen .

Funkcija za ohranjanje toplote (če je na voljo)

S to funkcijo bodo vaše jedi ostale tople, ko je kuhanje končano. Funkcijo ohranjanja toplote lahko uporabljate na dva načina: z ali brez nastavitve časovnika.

Vklop funkcije ohranjanja toplote brez nastavitve časovnika

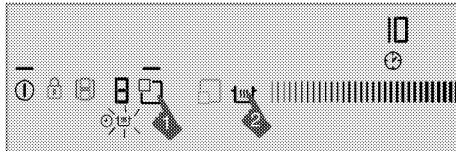
1. Izberite kuhhalno mesto, za katerega ste nastavili določeno temperaturo in ga želite uporabiti za ohranjanje toplote.
2. Dotaknite se tipke "🔥", da aktivirate funkcijo ohranjanja toplote za ustrezno kuhhalno mesto.



Kuhhalno mesto bo delovalo ob nizki temperaturi.

Na zaslonu kuhhalnega mesta se prikažeta simbola "🔥" in "u".

Vklop funkcije ohranjanja toplote z nastavitvijo časovnika



1. Izberite zeleno kuhhalno mesto, za katerega ste nastavili temperaturo in časovnik in želite vklopiti funkcijo ohranjanja toplote.
2. Dotaknite se tipke "🔥", da aktivirate funkcijo ohranjanja toplote za ustrezno kuhhalno mesto.

Simbol "🔥" se prikaže na zaslonu kuhhalnega mesta. Kuhhalno mesto bo ob nastavljeni temperaturi nadaljevalo z delovanjem v nastavljenem času. Ko čas poteče, preklopi na funkcijo ohranjanja toplote in prične z delovanjem ob nizki temperaturi. Simbol "u" se prikaže na zaslonu kuhhalnega mesta.

Izklop funkcije za ohranjanje toplote

1. Če je časovnik vklopljen, izberite kuhhalno mesto za funkcijo ohranjanja toplote.

Za izklop funkcije ohranjanja toplote se dotaknite tipke "⏸".

Kuhhalno mesto bo nadaljevalo z delovanjem ob predhodnih nastavitvah časa in temperature.

2. Če je časovnik izklopljen, izberite kuhhalno mesto za funkcijo ohranjanja toplote. Nastavite želeno temperaturo, tako da se dotaknete mesta za nastavev ali da s prstom zdrsnete po njem, da izklopite funkcijo ohranjanja toplote.

Kuhhalno mesto bo preklopilo na delovanje ob novo nastavljeni temperaturi.



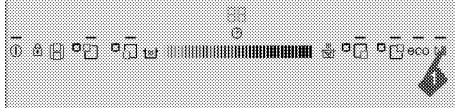
Funkcijo ohranjanja toplote lahko preključete, če se dotaknete tipke "⏸" in popolnoma izklopite ploščo.

Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko za določen čas zaustavite vse funkcije na plošči, **(razen časovnika)**.



Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhhalno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.



1. Dotaknite se tipke "⏸", ko ploščo deluje.

Vsa aktivna kuhhalna mesta bodo zaustavljena.

2. Ponovno se dotaknite tipke "⏸", da ponovno zaženete vsa zaustavljena kuhhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Varčen način

Če uporabite to funkcijo, lahko vsa kuhhalna mesta preklopite na nižjo stopnjo.



Varčen način lahko vklopite samo za vklopljena kuhhalna mesta.

1. Dotaknite se tipke "eco", ko kuhhalno mesto deluje. » Delujoča kuhhalna mesta preklopijo v varčen način in njihova stopnja se zmanjša za polovico.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhhalnih mest

Načini delovanja Indukcijska ploščo neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošč se ne segreje.

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



Ploščo je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 240 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto zazna premer posode, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Omejitev časa delovanja

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

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

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

Tabela-1: Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja - ura
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Ojačevalnik	10 minut

Zaščita pred pregretjem

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

- Aktivno kuhhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža, vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. Med tem časom se na zaslonu prikaže opozorilo "E".

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite razlitje obroka (vode, mleka), čeprav je bilo tik pred tem, da se razlije.

Hrup ob delovanju

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

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

Sporočilo o napaki

Tabela-2:kode in viri napak

Vzrok napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dve ali več tipk	Utripa simbol "E"	Zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Utripa simbol "H"	Zaslon kuhalnega mesta
Kratki stik PTC	Zasveti simbol "F0"	Zaslon časovnika
Odperto vezje PTC	Zasveti simbol "F1"	Zaslon časovnika
Napaka zaradi občutljivosti tipke na dotik	Zasveti simbol "F2"	Zaslon časovnika
Napaka komunikacije enote za upravljanje na dotik	Zasveti simbol "F3"	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme	Utripa simbol "EX"	Zaslon kuhalnega mesta



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



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



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

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

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



NEVARNOST:

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



NEVARNOST:

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

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



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

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



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

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino. Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti. Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.

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



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

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

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

7 Odpravljanje težav

Med pečenjem se pojavijo kapljice vode.

- Para, ki nastane med pečenjem se lahko kondenzira in se ob dotiku s hladnimi površinami naprave oblikuje v kapljice vode. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

Naprava ne deluje.

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

Simbol "L" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

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

Izbrano kuhhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

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

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhhalno mesto vklopljeno.

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

Ventilator še naprej deluje, čeprav je plošča izklopljena.

- To ni napaka. Ventilator bo deloval, dokler se elektronika v plošči ne ohladi na ustrezno temperaturo.



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

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

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

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

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.



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

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

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

2 Загальна Інформація 8

Огляд	8
Технічні характеристики	8

3 Установка 9

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

4 Підготовка 13

Поради щодо збереження електроенергії	13
Початок використання	13
Початкове очищення виробу	13
Перше розігрівання	13

5 Правила експлуатації варильної панелі 14

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

6 Догляд і технічне обслуговування 23

Загальна інформація	23
Чистка варильної панелі	23

7 Пошук та усунення несправностей 24

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

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

Загальні правила техніки безпеки

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

гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

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

Електрична безпека

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

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

Безпека виробу

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

пожежі. Категорично

ЗАБОРОНЕНО

використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.

- Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Після використання вимкніть нагрівальний елемент за допомогою регулятора; не варто покладатися на датчик посуду.
- Не кладіть на варильні поверхні металічні предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Конструкція цього виробу не передбачає керування ним за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Перевіряйте сухість поверхні духової шафи та дна посуду.

- Конфорки оснащено індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Рекомендації щодо вибору посуду див. *Загальна інформація щодо приготування, стор. 14.*
- Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
- В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.
Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.
- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно

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

Призначення

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

Захист дітей

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

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

Утилізація старого приладу

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



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

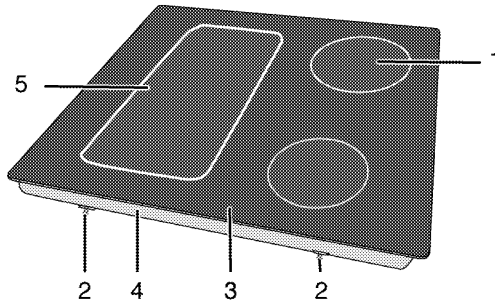
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

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

2 Загальна Інформація

Огляд



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

Технічні характеристики

Напруга/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	макс. 7200 Вт
Запобіжник	мін. 16 А x 2
Тип кабелю/переріз	H05RR-F 5 x 1,5 мм ²
Довжина кабелю	макс. 2 м
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	55 мм/580 мм/510 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	1800/2500 Вт
Передній лівий	Індукційна зона нагріву
Розмір	180 мм
Живлення	1800/2500 Вт
Передній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	145 мм
Живлення	1400/1800 Вт
Задній правий	Індукційна зона нагріву
Розмір	210 мм
Живлення	2200/3200 Вт



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



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



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

3 Установка

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



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



НЕБЕЗПЕЧНО:

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



НЕБЕЗПЕЧНО:

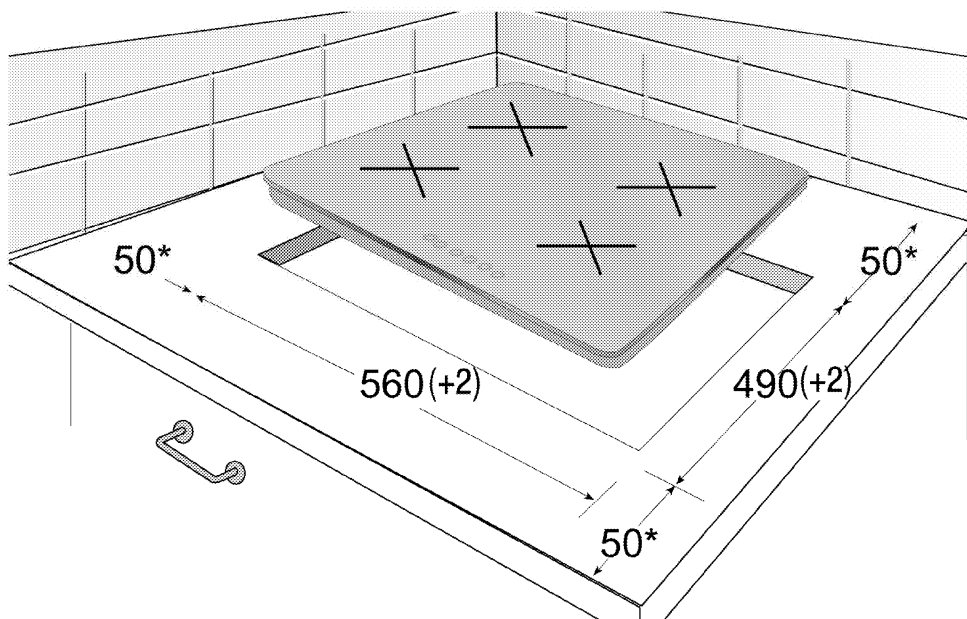
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його. Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

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

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

До початку установки

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



* мін.

Встановлення та підключення

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



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

Електричне з'єднання

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



НЕБЕЗПЕЧНО:

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



НЕБЕЗПЕЧНО:

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

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



НЕБЕЗПЕЧНО:

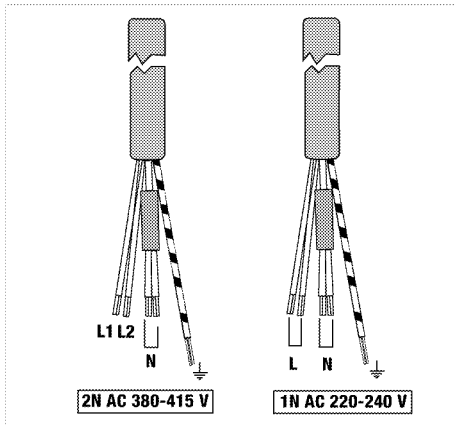
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі встановки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!

Під'єднання кабеля електроживлення

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

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

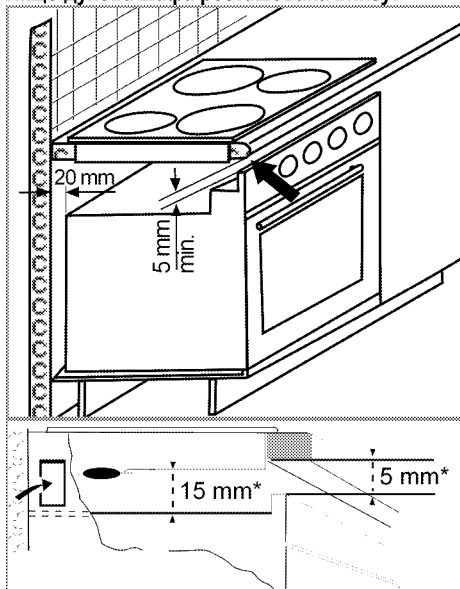
Якщо кабель входить до комплекту постачання:



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

Встановлення виробів

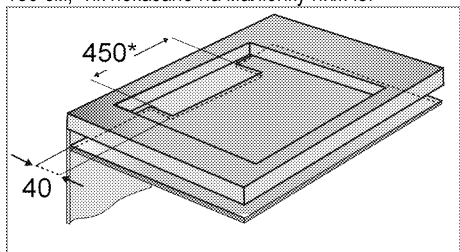
Якщо духови шафа розташована внизу:



* мін.

Якщо дошка розташована нижче:

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

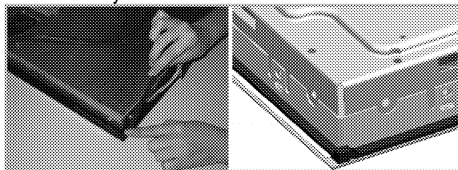


* мін.

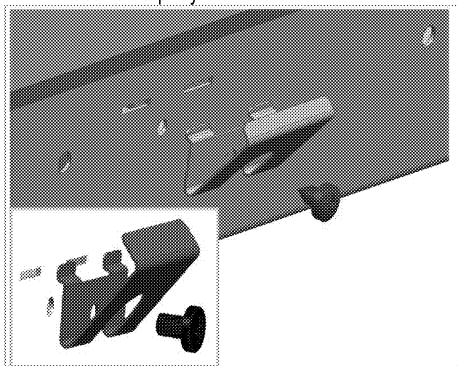
Встановлюючи індукційну варильну панель, розташуйте виріб паралельно поверхні, на яку здійснюється встановлення. Крім того, щоб запобігти затіканню рідини між виробом і стільницею, під ті частини варильної панелі, яка контактує зі стільницею, покладіть ущільнювальну прокладку, як описано нижче.

1. Підготуйте поверхню стільниці, як показано на малюнку.
2. Перевернувши варильну панель, розташуйте її на рівній поверхні.

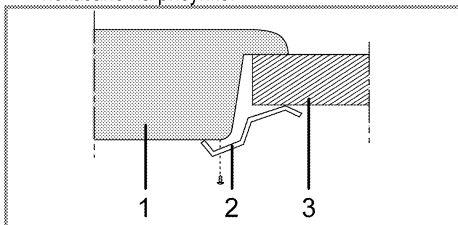
3. Під час установки варильної панелі по периметру її нижньої поверхні слід підкласти ущільнювальну прокладку, яка входить до комплексу постачання, як показано на малюнку.



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



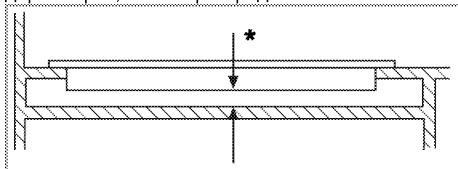
5. Поставте варильну панель на стільницю та вирівняйте її.
6. Варочная панель, размещенная на рабочей поверхности, легко крепится при помощи зажимов. Если размеры рабочей и варочной поверхностей не соответствуют друг другу, можно воспользоваться двумя монтажными зажимами с передней стороны изделия, как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



- 1 Варильна панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Стільниця

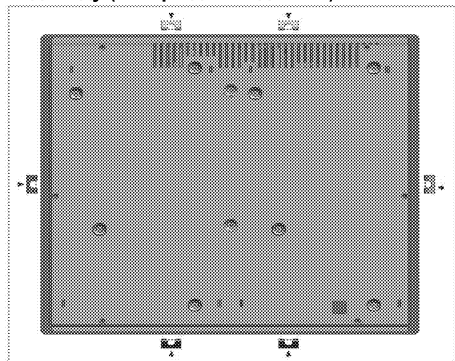
i Вставляючи варильну панель у кухонну шафу, необхідно відокремити полицею внутрішній простір кухонної шафи від варильної панелі, як показано на малюнку вище. У цьому немає потреби, якщо варильна панель встановлюється на вбудовану духову шафу.

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



* мін. 15 мм

Вид ззаду (отвори для з'єднання)



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

Остання перевірка

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

Утилізація старого приладу

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

i Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

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

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

Початок використання Початкове очищення виробу



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

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

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

Перше розігрівання



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запахи і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



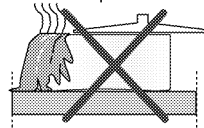
Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель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

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

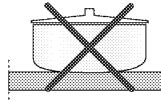
Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Вибір каструлі

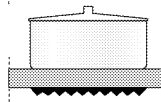
- Склокерамічна поверхня є жароміцною; на неї не впливають значні коливання температури.
- Склокерамічну поверхню заборонено використовувати для зберігання чи різання продуктів.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з обробленим дном. Гострі краї подрапають поверхню.



Проліті рідини можуть пошкодити склокерамічну поверхню й викликати пожежу.



Не використовуйте посуд з увігнутим або випуклим дном.



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

До індукційних варильних панелей застосовуйте лише придатний для них посуд.

Перевірка каструлі

Перевірте придатність каструлі для індукційної варильної панелі таким чином:

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

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

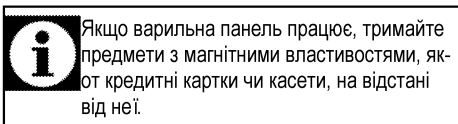
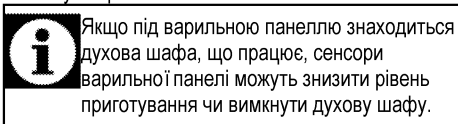
Система розпізнавання-концентрування каструлі

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

Безпека використання

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

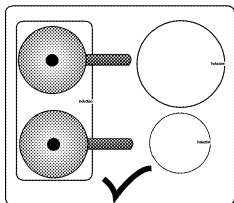
Не кладіть на варильну панель металеві предмети (виделки, ножі чи кришки кастрюль), оскільки вони можуть нагрітися. Не готуйте страви в алюмінієвій фользі. Не кладіть продукти, обгорнуті алюмінієвою фольгою, на зону нагрівання.



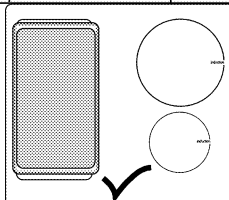
Вибір зони нагрівання, придатної для посуду

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

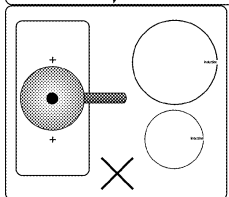
Використання посуду на великій зоні нагріву



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



Велику зону нагріву можна використати для великого посуду.



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

Використання варильних панелей



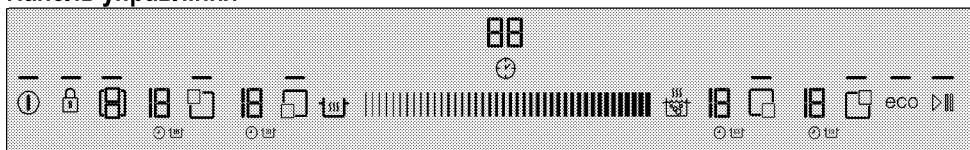
НЕБЕЗПЕЧНО:

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

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

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

Панель управління



Технічні характеристики

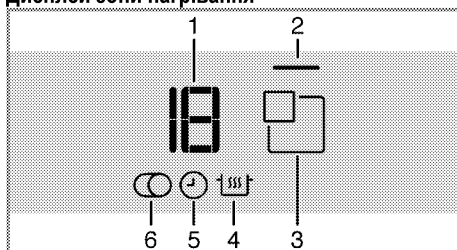


Область регулювання (рівня нагрівання та налаштування часу)

- Індикатор роботи відповідної клавіші
- Клавіша увімкнення/вимкнення
- Клавіша блокування клавіш
- Клавіша увімкнення/вимкнення таймера
- Клавіша функції швидкого нагрівання/прискореного розігріву
- Клавіша функції підтримки в нагрітому стані
- Клавіша "стоп"
- Клавіша економного режиму
- Клавіша вибору передньої лівої зони нагрівання
- Клавіша вибору задньої лівої зони нагрівання
- Клавіша вибору задньої правої зони нагрівання
- Клавіша вибору передньої правої зони нагрівання

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

Дисплей зони нагрівання



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



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



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

Вимкнення варильної панелі

1. Торкніться клавіші "1" на панелі управління.

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



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



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

Вимикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші "Ⓢ" на панелі управління. Варильна панель вимкнеться й повернеться до режиму очікування.



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

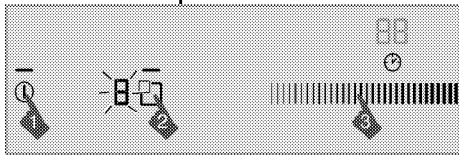
Індикатор залишкового тепла

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



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

Вмикання зон нагрівання:



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

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



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

Налаштування рівня нагрівання

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

Вимикання зон нагрівання:

Зону нагрівання можна вимкнути в три різні способи:

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

По завершенні встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На всіх дисплеях відобразиться "0" або "00". Символ "Ⓢ" зникне з дисплея варильної панелі.

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

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

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

Функція високої потужності (прискореного розігріву)

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


Прямий вибір функції прискореного розігріву:

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

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

Вибір функції прискореного розігріву, коли зона нагрівання активна:

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

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


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

Передчасне вимкнення функції прискороного розігріву:

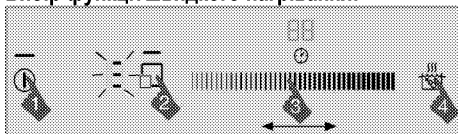
Торкніться клавіші "☺☺☺", щоб вимкнути функцію прискороного розігріву у будь-який час за бажанням.

Швидке нагрівання

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

 Функцію швидкого нагрівання можна налаштувати протягом 20 секунд після увімкнення зони нагрівання.

Вибір функції швидкого нагрівання:




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

Таблиця: Час роботи функції швидкого нагрівання

Рівень температури	Обмеження часу роботи (в годинах)
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Вимкнення функції швидкого нагрівання:

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

 Якщо функцію швидкого нагрівання було увімкнено шляхом вибору рівня температури, зона нагрівання продовжить роботу на встановленому рівні температури, якщо натиснути клавішу "☺☺☺".

Блокування для чистки

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

Вмикання блокування для чистки



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

Увімкнеться індикатор блокування для чистки, а на дисплеї з годинником варильної панелі

почнетесь зворотний відлік з 20. Протягом цього часу на панелі управління не функціонуватиме жодна клавіша, крім клавіші "⏏".

Вимкання блокування для чистки

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



При бажанні вимкнути блокування для чистки раніше натисніть й утримуйте клавішу "⏏", доки не прозвучать два переривчасті сигнали.

Блокування від дітей

Коли варильна панель перебуває в режимі очікування, ви можете запобігти вмиканню дітьми зон нагрівання. Вмикання та вимкання блокування від дітей можливе лише в режимі очікування.

Вмикання блокування від дітей

1. Коли варильна панель перебуває в режимі очікування, натисніть й утримуйте клавішу "⏏", доки не почуєте **два звукові сигнали**.

Увімкнеться блокування від дітей, а індикатор клавіші "⏏" вимкнеться.



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

Вимкання блокування від дітей

1. Коли блокування від дітей увімкнене, натисніть й утримуйте клавішу "⏏", доки не почуєте **одинарний звуковий сигнал**.

» Блокування від дітей та індикатор клавіші "⏏" вимкнуться.

Блокування клавіш

Ви можете увімкнути блокування клавіш для запобігання помилковій зміні функцій під час роботи варильної панелі.

Вмикання блокування клавіш

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

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

пальця, поки не почуєте два послідовні сигнали.

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



Увімкнення блокування клавіш можливе лише в робочому режимі. У режимі блокування клавіш функціонуватиме лише клавіша "⏏". При натисканні інших клавіш

індикатор клавіші "⏏" блиматиме на позначення того, що блокування клавіш увімкнене.

Якщо ви вимкнете варильну панель в режимі блокування клавіш, режим буде активований при наступному увімкненні варильної панелі.

Вимкання блокування клавіш

1. Натисніть й утримуйте клавішу "⏏" протягом 2 секунд.

Операцію буде підтверджено звуковим сигналом.

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

Функція таймера

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

Вмикання таймера

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

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

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

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

	Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які працюють.
	Повторіть викладені вище процедури для інших зон нагрівання, для яких хочете налаштувати таймер.
	Таймер не можна налаштувати, якщо не обрано зону нагрівання та значення температури зони нагрівання.
	Якщо таймер увімкнено, на його дисплеї з'явиться лише встановлений час для обраної зони нагрівання.

Вимкнення таймера

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

Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку клавішу.

Завчасне вимкнення таймерів

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

Ви можете вимкнути таймер у два різні способи:

1 – Вимкнення таймера шляхом зниження його налаштувань до "00" :

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

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

2 – Вимкнення таймера шляхом натискання клавіші таймера протягом 3 секунд:

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

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


Функція підтримки в нагрітому стані (за наявності)

Ця функція призначена для підтримки страв у нагрітому стані по завершенні процесу приготування.

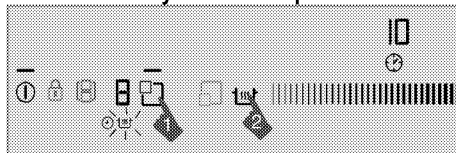
Функцію підтримки в нагрітому стані можна використовувати в два різні способи: з і без налаштування таймера.

Активізація функції підтримки в нагрітому стані без налаштування таймера

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

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

Активізація функції підтримки в нагрітому стані шляхом налаштування таймера



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

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "⌚".

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

Вимкнення функції підтримки в нагрітому стані


1. Якщо таймер увімкнено, оберіть зону нагрівання, для якої активовано функцію підтримки в нагрітому стані.

Торкніться клавіші "⌚", щоб вимкнути функцію підтримки в нагрітому стані.

Зона нагрівання продовжить працювати за попередньо встановленими налаштуваннями часу й температури.


2. Якщо таймер вимкнено, оберіть зону нагрівання, для якої активовано функцію підтримки в нагрітому стані. Встановіть потрібне значення температури, торкнувшись області налаштування чи ковзаючи по ній пальцем, аби вимкнути функцію підтримки в нагрітому стані.

Зона нагрівання продовжить працювати за новим налаштуванням температури.

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

Пауза

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

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




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

Усі робочі зони нагрівання зупиняться.

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

Економний режим

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

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


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

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

Використання індукційних зон нагрівання безпечно й ефективно

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

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

 Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180, 210 і 240 мм залежно від моделі. Завдяки індукційній технології кожна зона нагрівання визначає діаметр встановленого на ній посуду. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

Обмеження часу роботи

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

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

Таблиця 1. Обмеження часу роботи

Рівень нагрівання	Обмеження часу роботи (в годинах)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Швидке нагрівання	10 хвилин

Захист від перегріву

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

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

Система захисту від переливання

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

Точне налаштування потужності

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

Шумна робота

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

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

Повідомлення про помилки

Таблиця 2.Коди та причини помилок

Причина помилки	Індикатор	Дисплей
Натиснуто дві й більше клавіші	Блимає символ "E"	Дисплей зони нагрівання
Варильна панель перегрілася	Блимає символ "H"	Дисплей зони нагрівання
Коротке замикання РТС	Увімкнеться символ "F0"	Дисплей таймера
Розімкнуто ланцюг РТС	Увімкнеться символ "F1"	Дисплей таймера
Помилка чутливості сенсорної клавіші	Увімкнеться символ "F2"	Дисплей таймера
Помилка зв'язку в сенсорному управлінні	Увімкнеться символ "F3"	Дисплей таймера
Помилка індукційної апаратури	Блимає символ "EX"	Дисплей зони нагрівання

	Додаткову інформацію про повідомлення про помилки, які можуть відобразитися на сенсорній панелі управління, див. таблицю 2.
	Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.
	Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

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



НЕБЕЗПЕЧНО:

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



НЕБЕЗПЕЧНО:

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

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



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



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

Чистка варильної панелі

Склокерамічні поверхні

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

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

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



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

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

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

7 Пошук та усунення несправностей

Під час приготування з'являються краплі води.

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

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

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

Пристрій не працює.

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

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "L".

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

Обрана зона нагрівання несподівано вимикається під час роботи.

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

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

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

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

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



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

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

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

Термін служби десять років

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

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць.
Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

