

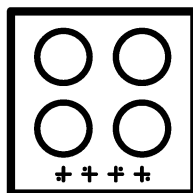
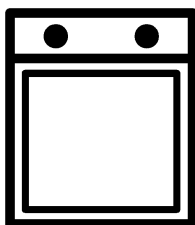


## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

## Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



HII64400MT

**DE / BS**

185.9287.79/R.AD/4.02.2021/3-1

7768287815

# 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:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Altgeräte entsorgen.....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9
Transport.....	9

## **2 Allgemeine Informationen 10**

Geräteübersicht.....	10
Technische Daten.....	10

## **3 Vorbereitungen 11**

Tipps zum Energiesparen.....	11
Erste Inbetriebnahme.....	11
Erstreinigung des Gerätes.....	11

## **4 Bedienung Kochfeld 12**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	12
Kochfeld verwenden.....	14
Bedienfeld.....	14

## **5 Reinigung und Wartung 21**

Allgemeine Hinweise.....	21
Kochfeld reinigen.....	21

## **6 Problemlösungen 23**

## **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.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben 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, sollte 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 Bauvorschriften 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 entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** 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.
- **WARNUNG:** 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.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen  
aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten 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 Kochfeldoberfläche 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 12*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.

- **WARNUNG:** 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 die elektrische Verbindung 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 an der elektrischen Verbindung befindet.

## **Bestimmungsgemäße**

### **Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch

entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT:** 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**

- **WARNUNG:** 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.

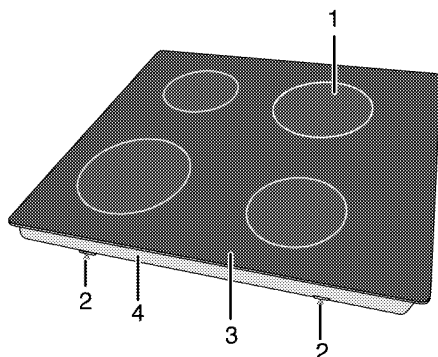
## Transport

- 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.

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

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



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

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~380-415 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	52 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Kochzonen

Hinten links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	145 mm
Leistung	1600/1800W
Hinten rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/2300 W

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

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

**i** 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 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

- **i** 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.

## 4 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



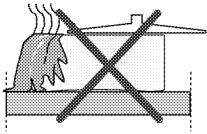
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken 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.
- Platzen 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 platzen, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

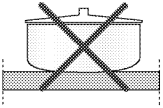
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie 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, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Kochgeschirr wählen

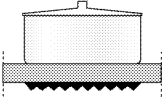
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



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.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

**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 Induktionskochfeld 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 das Kochfeld einschalten.

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

#### **Kochgeschirrerkennungssystem**

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die 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.

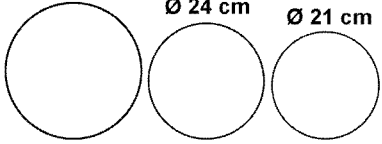
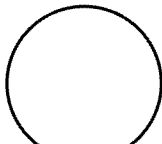
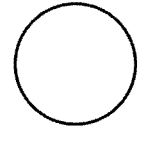
#### **Sichere Benutzung**

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. 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 das Kochfeld ausschalten.

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

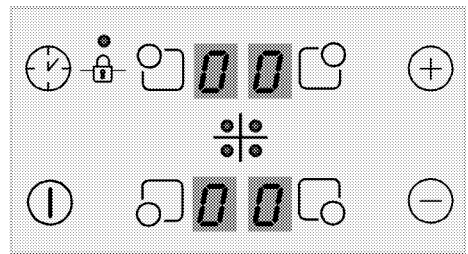
### Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

<p><b>Große Kochzone</b> Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm    Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normale Kochzone</b> Ø 18 cm</p> 	<p><b>Kleine Kochzone</b> Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Große Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.</li> </ul>	<p><b>Normale Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.</li> </ul>	<p><b>Kleine Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen)</li> <li>• Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.</li> </ul>

### Kochfeld verwenden




**!** 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

- ① Ein-/Austaste
- + Temperaturstufe/Timer (steigend)
- Temperaturstufe/Timer (fallend)
- 🔒 Tastensperre
- 🕒 Timer de-/aktivieren
- 👉 Kochzonenauswahl taste: Vorne links

-  Kochzonenauswahl taste: Hinten links
-  Kochzonenauswahl taste: Hinten rechts
-  Kochzonenauswahl taste: Vorne rechts

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

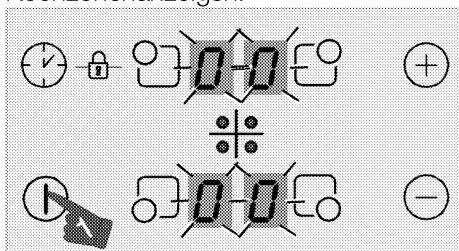
**i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

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

### Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "ⓘ" am Bedienfeld.

Das Symbol „0“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



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

### Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Austaste "ⓘ" am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

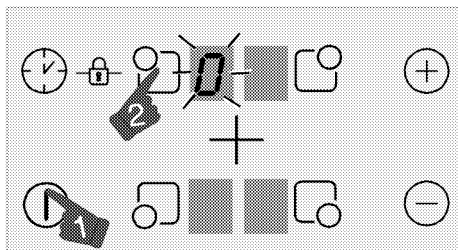
**i** Wenn das Symbol „H“ oder „h“ in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

### Restwärmearzeige

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“.

**i** Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmearzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

### Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.

2. Berühren Sie die Auswahl taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol „0“ erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.

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

## Temperaturstufe einstellen

**i** Bei den Stufen 1 bis 7 könnte das Kochen von Wasser oder Öl im Topf starten oder stoppen. Dies könnte dazu führen, dass der Nutzer denkt, dass sich das Produkt abwechselnd ein- und ausschaltet. Dies tritt vor allem bei einer geringen Menge Wasser oder Öl auf und ist kein Fehler, sondern lediglich durch die Betriebsweise des Produktes bedingt.

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ / „-“ auf „1“ bis „9“ bzw. „9“ bis „1“ ein.

**i** Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

## 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 längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols „□“

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol „□“ gedrückt halten, bis der Temperaturwert auf „0“ fällt.

### 3. 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 in den entsprechenden Anzeigen. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

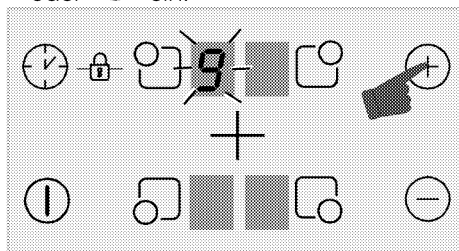
## Hochleistung (Turbo)

**(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Die Schnellheizen-Funktion (**P**) 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.

## Hochleistung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „ⓘ“ ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie zunächst die Leistungsstufe **9** mit den Tasten „+“ oder „-“ ein.



4. Sobald die Kochzone bei Stufe „9“ ist, stellen Sie die Temperatur der Kochzone durch einmaliges Berühren von „+“ auf „P“ ein.

## Hochleistung abschalten:

- Zum Abschalten der Hochleistungsfunktion berühren Sie „-“ und stellen die Leistung auf Stufe **9** ein.



Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe 9 weiter.

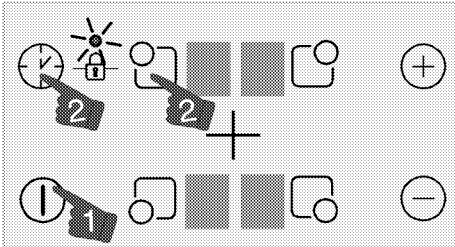
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von "⊖" vermindern oder die Kochzone komplett abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf 0 einstellen.

### Tastensperre

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

#### Tastensperre einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre gleichzeitig „⌚“ und „⊞“.



» Die Tastensperre wird aktiviert, der Punkt im Symbol „⌚“ leuchtet auf.

- Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

#### Tastensperre ausschalten

1. Wenn die Tastensperre aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „⌚“ und „⊞“.
- » Die Tastensperre wird deaktiviert, der Punkt im Symbol „⌚“ verschwindet.

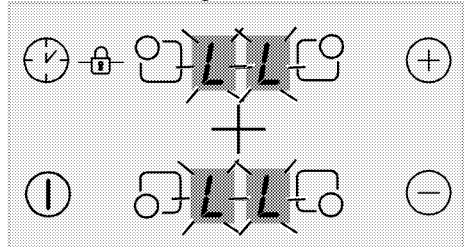
### Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

- Die Kindersicherung wird bei Stromausfall aufgehoben.

#### Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
  2. Berühren Sie gleichzeitig „⌚“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung "⊕".
- » Die Kindersicherung wird aktiviert und das Symbol „L“ erscheint in allen Kochzonenanzeigen.



#### Kindersicherung ausschalten

1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes „ⓘ“.
  2. Berühren Sie gleichzeitig „⌚“ und „⊕“; nach dem Signalton berühren Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung "⊖".
- » Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol „L“ verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

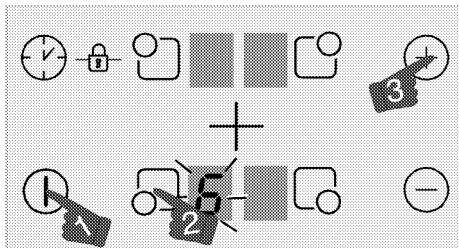
### Timerfunktionen

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.

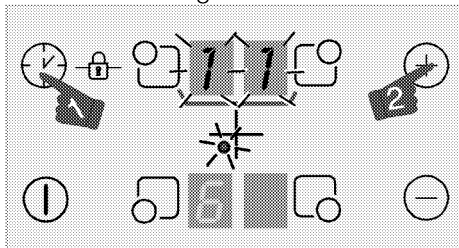
### Timer einschalten

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



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten "⊕" / "⊖" ein.
4. Schalten Sie den Timer mit der Taste "⌚" ein.

Das Symbol „00“ leuchtet in der Timeranzeige, der Dezimalpunkt erscheint in der ausgewählten Kochzonenanzeige.



**i** Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "⊕" / "⊖" ein.

**i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

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

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

**i** Bei Auswahl der Kochzone, deren Timer eingestellt ist, können Sie durch erneutes Berühren der Taste „⌚“ die Restzeit anzeigen.

### 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.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Schalten Sie den Timer mit der Taste "⌚" ein.
3. Stellen Sie den auf „00“ ein, indem Sie die Taste „⊖“ drücken; die Timeranzeige zeigt schließlich „00“ an. Das punktförmige Licht in der entsprechenden Kochzonenanzeige erlischt **vollständig**, nachdem es eine bestimmte Zeit geblinkt hat; der Timer wird abgebrochen.

## 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.

**i** Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180 und 210-280 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. 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:** Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 Minuten
P (Schnellheizen)	5-10 Minuten (*)

(\*) Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.

### 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. Währenddessen erscheint die Warnung **F** auf dem 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 in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

## **Geräusche**

### **Der Benutzer kann beim Kochen**

#### **Geräusche hören**

Während der Benutzung des Kochfeldes können je nach Basismaterial der Töpfe Geräusche auftreten. Diese Geräusche sind ein normaler Bestandteil der Induktionstechnik. Es ist kein Mangel.

#### **Mögliche Geräuschursachen und -typen:**

##### **Lüftergeräusche**

Das Kochfeld verfügt über einen Lüfter, der sich je nach Temperatur des Produkts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Fahrstufen und wird je nach Temperatur in verschiedenen Stufen aktiviert.

##### **Geringe Brummgeräusche wie beim Betrieb von Transformatoren**

Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Kochgeschirrboden übertragen wird, kann es je nach Material des Kochgeschirrs zu einem solchen Brummen kommen. Dadurch kann der

Benutzer mit verschiedenen Kochgeschirren verschiedene Geräusche hören.

##### **Knistern**


Beim Kochen kann es zu knisternden Geräuschen kommen. Dies liegt an dem Material und der Konstruktion des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht, kann es zu knisternden Geräuschen kommen.


##### **Pfeifgeräusche**

Beim Kochen von zwei Kochplatten auf der gleichen Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann es zu Pfeifgeräuschen kommen.

##### **Leerer Topf**

Bei der Erwärmung eines leeren Topfes sind Geräusche zu hören. Wenn Sie Wasser oder Essen hineinlegen, wird dieses Geräusch verschwinden.


 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.

## 5 Reinigung und Wartung


### Allgemeine Hinweise


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

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

 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 beim nächsten Einsatz des Gerätes 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 Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. 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 Glaskeramikoberfläche zu entfernen.  
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.  
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.

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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik

und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## 6 Problemlösungen

### 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 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.*



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.

## **GARANTIEURKUNDE** **Österreich**



Für unsere Geräte übernehmen wir die Garantie zu den nachfolgend angeführten Bedingungen:

1. **beko** gewährt eine Garantie von 24 Monaten, gerechnet vom Tag der Lieferung an den Endverbraucher. Der Kaufbeleg dient als Nachweis. Diese Garantiezusage gilt nur gegenüber Endabnehmern, die Erstkäufer des Produktes vom Händler sind.
2. Durch diese Garantie ist die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.
3. Innerhalb der Garantiezeit werden Mängel am Gerät, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, nach Überprüfung der Verhältnismängel behoben. Die Entscheidung welcher Art der Nachbesserung erfolgt, liegt ausschließlich bei **beko**. Die Garantie deckt die für die Beseitigung des Mangels anfallenden Kosten für Arbeitszeit und Material.
4. Im Fall von unsachgemäßer Handhabung und / oder Missachtung der Auf- und Einbauvorschriften, bei Transportschäden, Bruchschäden und Sprüngen speziell an Teilen aus Glas oder Kunststoff, sowie für Verbrauchs- und Verschleißteile, wie z.B. Filter, Lampen, Riemen, Kohlebürsten etc., sowie Schäden, die durch abnorme Bedingungen in der Strom- und Wasserzufuhr oder durch höhere Gewalt verursacht werden, kann keine Garantieleistung erfolgen. Schäden außerhalb des Gerätes, sowie Schäden durch Eingriffe bzw. Reparaturen von Personen, die nicht durch **beko** ermächtigt wurden, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.
5. Garantiepflichtige Mängel sind unverzüglich dem **beko** Kundendienst unter Vorlage des Kaufbelegs zu melden.
6. Erweiterte Garantieverprechen, die sich auf spezifische Teile des Produktes wie Motoren, Kompressoren, Pumpen etc. beziehen, beinhalten ausschließlich die Kosten des beschriebenen Bauteils. Eventuelle Anfahrts- und/oder Arbeitszeitkosten die für den Austausch eines solchen Teiles anfallen können, sind in dieser Garantie nicht gedeckt.
7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiefrist des Gerätes nicht verlängert. Bitte überprüfen Sie das Gerät sofort nach Übernahme und melden Sie eventuelle Mängel innerhalb von 14 Tagen.

Wir danken Ihnen, dass Sie ein Qualitätsprodukt von **beko** erworben haben und wünschen Ihnen viel Freude!

Servicehotline: +43 126 76 002  
Email: [support@elektrabregenz.com](mailto:support@elektrabregenz.com)

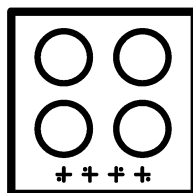
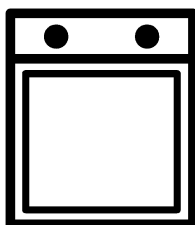
<http://at.beko.com/>  
Elektra Bregenz AG  
Pfarrgasse 77  
1230 Wien





## Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



# Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,

Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upotrebu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.

Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

## Pojašnjenje simbola

Slijedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.



Upozorenje u vezi elektro šoka.



Upozorenje u vezi rizika od požara.



Upozorenje na vruće površine.



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

**1 Važna uputstva i upozorenja  
za sigurnost i okoliš 4**

Opće mjere sigurnosti.....	4
Električna sigurnost .....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena upotreba .....	7
Sigurnost za djecu.....	7
Odlaganje starog proizvoda.....	8
Odlaganje materijala za pakovanje .....	8
Odlaganje starog proizvoda.....	8

**2 Opće informacije 9**

Pregled.....	9
Tehničke specifikacije .....	9

**3 Priprema 10**

Savjeti za uštedu energije.....	10
Prva upotreba .....	10
Prvo čišćenje uređaja.....	10

**4 Kako koristiti ploču za  
kuhanje 11**

Opšte informacije o kuhanju .....	11
Upotreba ploče za kuhanje.....	13
Upravljačka ploča .....	13

**5 Održavanje i njega 19**

Opšte informacije.....	19
Čišćenje ploče za kuhanje. ....	19

**6 Rješavanje problema 20**

## **1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš**

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

### **Opće mjere sigurnosti**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbjedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene. Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.

Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.

- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
  - Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlaštteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
  - Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
  - Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.
- ### **Električna sigurnost**
- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz

ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!

- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštitu kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.
- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u

potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.

- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

### **Sigurnost proizvoda**

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrela za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijanih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- **OPREZ:** Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemojte dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuhanje pomoću njenih kontrolnih tipki i ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Metalni predmeti poput noževa, viljuški, kašika i poklopaca se ne bi trebali ostavljati na površini ploče za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može

prouzrokovati pomjerenje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.

- Ploče za kuhanje (kola) su opremljene sa "indukcionom" tehnologijom. Vaša indukcijska ploča za kuhanje koja obezbjeđuje uštedu vremena i novca mora koristiti odgovarajuće posuđe za indukcijsko kuhanje; u suprotnom ploča za kuhanje (kola) neće raditi. Pogledajte.

*Opšte informacije o kuhanju, Stranica 11*, odabir posuđa.

- Kako indukcijska ploča za kuhanje stvara magnetno polje, ona može prouzrokovati štetan uticaj za ljude koji koriste uređaje poput pumpice za inzulin ili pejsmejкера.
- Ne stavljajte elektronske proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računara na indukcijski štednjak. Vaši proizvodi mogu biti oštećeni.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u

uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

### **Predviđena upotreba**

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.

### **Sigurnost za djecu**

- **UPOZORENJE:** Pristupačni dijelovi mogu postati vrući

tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.

- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

### **Odlaganje starog proizvoda**

**Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:**



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni

proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

### **Usklađenost sa RoHS Direktivom:**

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

### **Odlaganje materijala za pakovanje**

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

### **Odlaganje starog proizvoda.**

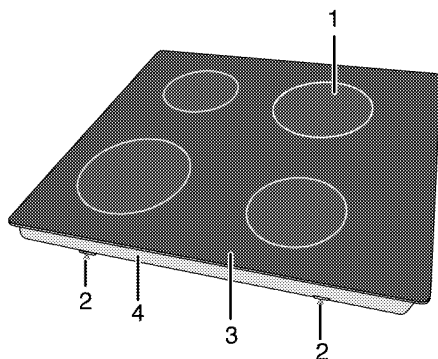
- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.

- i** Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.



## 2 Opće informacije

### Pregled



- 1 Indukcijska ploča za kuhanje  
2 Spojnica za sklapanje  
3 Vitrokeramička površina  
4 Poklopac dna

### Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N~ 220-240 V/2N~380-415 V; 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7200 W
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za ugradnju (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Gorionici</b>	
Stražnji lijevi	<b>Indukcijska ploča za kuhanje</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300 W
Prednji lijevi	<b>Indukcijska ploča za kuhanje</b>
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300 W
Prednji desni	<b>Indukcijska ploča za kuhanje</b>
Dimenzije	145 mm
Snaga	1600/1800W
Stražnji desni	<b>Indukcijska ploča za kuhanje</b>
Dimenzije	210 mm
Snaga	2000/2300 W

**i** Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

**i** Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

**i** vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

## 3 Priprema

### Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje. Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.

- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.

### Prva upotreba

#### Prvo čišćenje uređaja

- ❗ Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

## 4 Kako koristiti ploču za kuhanje

### Opšte informacije o kuhanju



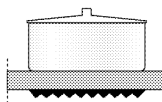
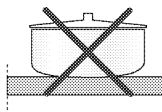
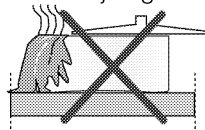
Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada se zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako nagnju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih. Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine. Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga

nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time spriječiti da jela kipe van. Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja. Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

### Odabir duboke tave

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.



Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.

Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom. Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote.

„Način kuhanja može varirati ovisno o vrstama lonca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje, a za homogen način kuhanja može se upotrijebiti za jedan korak veće zone kuhanja. Korištenje veće zone za kuhanje nema negativnog utjecaja na potrošnju energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.“

## Za indukcijske ploče za kuhanje, koristite samo posuđe pogodno za indukcijsko kuhanje.

### Testiranje duboke tave

Koristite slijedeće metode da testirate da li je vaša duboka tava kompatibilna sa indukcijskom pločom ili nije.

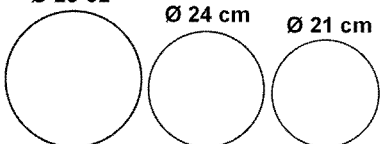
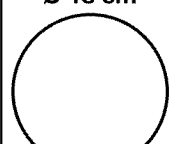
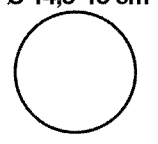
1. Vaša duboka tava je kompatibilna ako njeno dno sadrži magnet.
2. Vaša duboka tava je kompatibilna ako "L" ne treperi kada stavite vašu duboku tavu na zonu kuhanja i uključite ploču za kuhanje.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijske duboke tave sa specijalnim magnetnim dnom koje sadrže naljepnicu ili upozorenje koje ukazuje na to da je duboka tava kompatibilna za indukcijsko kuhanje. Staklene i keramičke posude, vrčevi i posude od nerđajućeg čelika sa ne-magnetnim aluminijskim dnom se ne bi trebale koristiti.

### Sistem prepoznavanja-fokusiranja duboke tave

Kod indukcijskog kuhanja, samo područje koje je pokriveno posudom na odgovarajućoj zoni kuhanja je pobuđeno. Dno posude je prepoznato od sistema i

### Odabir zone za kuhanje pogodne za posudu

<p><b>Velika zona kuhanja</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normalna zona kuhanja</b></p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p><b>Mala zona kuhanja</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Velika zona kuhanja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automatski odgovara dubokoj tavi.</li><li>• Idealno distribuira energiju.</li><li>• Obezbeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za kuhanje jela kao ští su velike "crepes" (mali vrlo tanki palačinci) ili velike ribe razrijeđene ili veoma razrijeđene.</li></ul>	<p><b>Normalna zona kuhanja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automatski odgovara dubokoj tavi.</li><li>• Idealno distribuira energiju.</li><li>• Obezbeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za sve vrste kuhanja.</li></ul>	<p><b>Mala zona kuhanja</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Koristi se za sporo kuhanje (umaci, kreme)</li><li>• Koristi se za pripremanje malih porcija ili porcija baziranih na broju osoba.</li></ul>

samo ovo područje se zagrijava automatski. Kuhanje prestaje ako se posuda u kojoj se kuha podigne sa zone kuhanja tokom kuhanja. Odabrana zona kuhanja i "L" simbol trepere naizmjenično.

### Sigurna upotreba

Nemojte odabrati jake nivoe zagrijavanja kada koristite ne prijanjajuću (teflon) tavu bez ulja ili s vrlo malo ulja.

Ne stavljajte metalne stvari kao što su viljuške, noževi ili poklopci tava na vašu ploču za kuhanje jer se oni mogu zagrijati. Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte prehrambene artikle upakovane u aluminijsku foliju na zonu kuhanja.

**i** Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona je uključena, senzori na ploči za kuhanje mogu umanjiti nivo kuhanja ili isključiti pećnicu.

**i** Kada ploča za kuhanje radi, držite stvari sa magnetnim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuhanje.

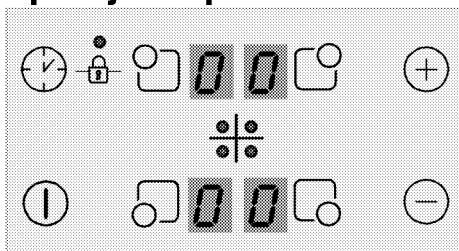
## Upotreba ploče za kuhanje

**!** Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje.










Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj.

U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

## Upravljačka ploča



### Specifikacije

-  Tipka za Uklj./isklj.
-  Podešavanje temperature/programator za povećavanje
-  Podešavanje temperature/programator za smanjenje
-  Zaključavanje tipki
-  Aktivacija/deaktivacija programatora
-  Tipka za odabir prednje lijeve zone kuhanja
-  Tipka za odabir stražnje lijeve zone kuhanja
-  Tipka za odabir stražnje desne zone kuhanja
-  Tipka za odabir prednje desne zone kuhanja

**i** Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.

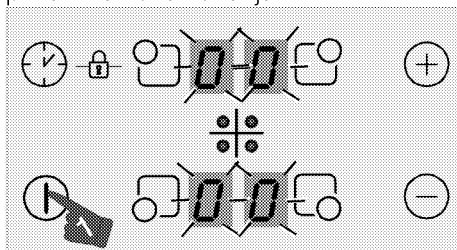
**i** Ovaj proizvod je kontrolisan pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj jedinici osjetljivoj na dodir biti će potvrđena zvučnim signalom.

**i** Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

## Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite "0" tipku na upravljačkoj ploči.

"0" ikonica se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



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

## Isključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite "0" tipku na upravljačkoj ploči.

Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u "Standby" mod.

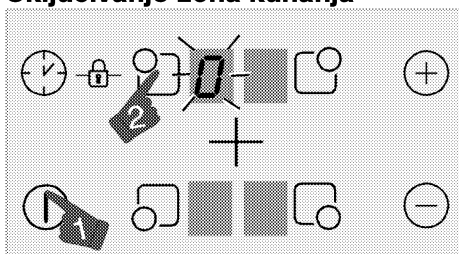
**i** "H" ili "h" simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja označavaju da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

## Indikator preostale toplote

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

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

## Uključivanje zona kuhanja



1. Dodirnite "⏻" tipku da uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite tupku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.

"0" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja a odgovarajući ekran svijetli jače.

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

## Podešavanje nivoa temperature

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

Dodirnite "+" ili "-" tipke da podesite nivo temperature na vrijednost između "1" i "9" ili "9" i "1".

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

## Isključivanje zona kuhanja:

Zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem nivoa temperature do "0"

Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".

2. Dodirom na odgovarajući simbol zone kuhanja "0" tokom određenog vremena

Uključite zonu kuhanja pritiskom na odgovarajući simbol "0" tokom određenog vremena da smanjite vrijednost temperature do "0".

3. Koristeći opciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućim prikazima.

Kada vrijeme istekne, oglasiti će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

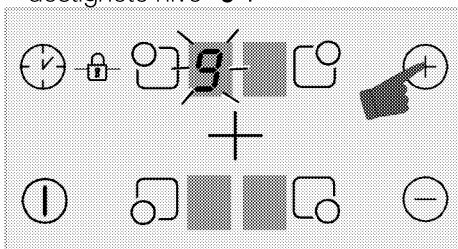
## Velika snaga (Booster)

(Ova funkcija je opcionalna. Ona se možda neće nalaziti na vašem proizvodu.)

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

### Uključivanje velike snage (Booster):

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



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

### Isključivanje velike snage (Booster):

- Da biste onemogućili Booster funkciju, dodirnite "⊖" i podesite temperaturu na nivo "9".  
Zona kuhanja napušta booster i nastavlja raditi na nivou "9".
- Možete smanjiti nivo temperature dodirom na "⊖" ili možete isključiti zonu kuhanja u potpunosti smanjujući nivo temperature do "0".

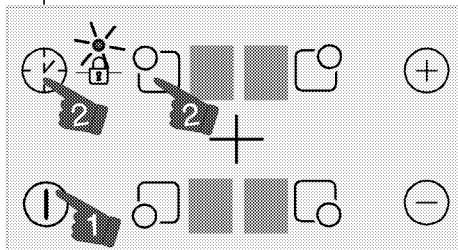
### Zaključavanje tipki

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

#### Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite "ⓘ" tipku da uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite "⊖" i "⊕" tipke istovremeno da aktivirate zaključavanje tipki.



» Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu "⊕" će zasvijetliti.

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

### Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite "⊖" i "⊕" tipku istovremeno.  
» Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu "⊕" će nestati.

### Zaštita od djece

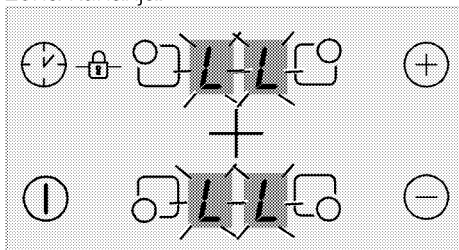
Ploču za kuhanje možete zaštititi od mogućnosti da se njom rukuje nenamjerno kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Brava za djecu se može aktivirati i deaktivirati samo u "Standby" modu.

- i** Zaključavanje deteta će se otkazati u slučaju nestanka struje.

### Aktiviranje zaštite od djece

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

» Zaštita od djece će biti aktivirana i "L" simbol se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



### Deaktiviranje zaštite od djece

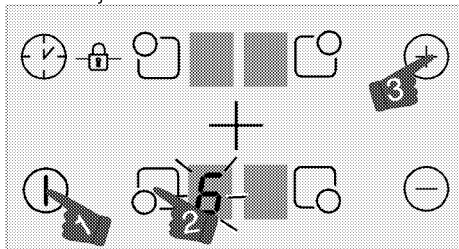
1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite "−" i "+" tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala "bip" dodirnite "−" da deaktivirate zaštitu od djece.  
» Zaštita od djece će biti deaktivirana i "L" simbol nestaje na svim prikazima zona kuhanja.

### Funkcija programatora

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

### Aktiviranje programatora

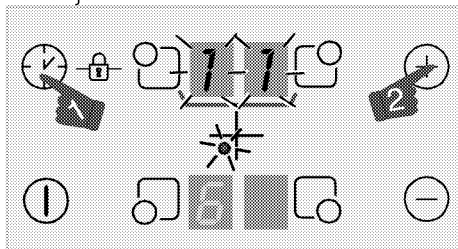
1. Dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.



3. Dodirnite "+" ili "−" tipku da podesite željeni nivo temperature.

4. Dodirnite "v" tipku da uključite programator.

"00" simbol će svijetliti na ekranu programatora i decimalne tačke će se pojaviti na prikazu odabrane zone kuhanja.



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

5. Dodirnite "+" ili "−" tipke da podesite željeno vrijeme.

- i** Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje su već u upotrebi.
- i** Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podesite programator.
- i** Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.
- i** Kada je odabrana zona kuhanja za koju je programator podešen, možete vidjeti preostalo vrijeme dodirom na "v" tipku ponovo.

### Deaktiviranje programatora

Jednom kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se automatski isključiti i odaslati zvučno upozorenje.

Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.



## Isključivanje programatora ranije

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

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite "⏸" tipku da uključite programator.
3. Kada se "00" pojavi na ekranu programatora, dodirnite "⏸" da podesite vrijednost na "00".

Svjetlo u obliku tačkica na prikazu odgovarajuće zone kuhanja se isključuje **potpuno** nakon treperanja tokom određenog perioda i programator je otkazan.

## Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

**Principi rada:** Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.

Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

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

## Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Kada jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidi Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti.

Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature.

Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature.

Zona kuhanja može biti ponovo pokrenuta od strane korisnika nakon automatskog isključivanja kao što je gore opisano.

**Tabela-1:** Ograničeno vrijeme rada

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

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

## Zaštita od pregrijavanja

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

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.

- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.

### **Sigurnosni sistem kod prelijevanja**

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za kuhanje. "F" upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

### **Precizno podešavanje energije**

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

### **Šumovi**

#### **Korisnik može čuti šumove tijekom kuhanja**

Prilikom korištenja ploče za kuhanje mogu se čuti određeni šumovi ovisno o osnovnom materijalu lonaca. Ovi šumovi su normalni dio indukcijske tehnologije. To nije nedostatak.

#### **Mogući uzroci i tipovi šumova:**

##### **Šum ventilatora**

Ploča za kuhanje ima ventilator koji se automatski uključuje prema temperaturi proizvoda. Ventilator ima različite nivoe rada i prema temperaturi se aktivira na različitim nivoima.

### **Nizak zvuk zujanja kao što je rad transformatora**

To je priroda indukcijske tehnologije. Pošto se toplota direktno prenosi na bazu posuđa, može doći do takvog zujanja u zavisnosti od materijala posude za kuhanje. Stoga korisnik može čuti različite zvukove s različitim posudama.

### **Pucketanje**

Tokom kuhanja može doći do pucketanja. To je zbog materijala i izrade baze posude za kuhanje. Ako je posude napravljeno od različitih slojeva sa različitim materijalima, može se čuti zvuk pucketanja.

### **Zviždanje**

Može doći do zvižduka pri kuhanju na dvije ringle na istoj strani ploče sa različitim nivoima kuhanja.

### **Prazna posuda**

Buka se može čuti ako se zagrijava neka prazna posuda. Kada stavite vodu ili hranu u nju, ovaj zvuk će iščeznuti.

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

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

## 5 Održavanje i njega

### Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestalost problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.



Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.

Postoji rizik od elektro šoka!



Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.

Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišete suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisano nakon čišćenja i sve što je proljevano da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.

Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.



Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

### Čišćenje ploče za kuhanje.

#### Staklo-keramička površina

Obrišite staklo-keramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate ostatke sredstva za čišćenje, a potom osušite mekanom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja.

Osušene ostatke na staklo-keramičkoj površini (vitrokeramika) ni pod kakvim okolnostima ne bi trebalo strugati ostrim predmetima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Odstranite mrlje od kalcija (žute mrlje) pomoću komercijalno dostupnih odstranjivača vapna ili manjom količinom odstranjivača vapna poput octa ili soka od limuna.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.



Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklo-keramička površina se može trajno oštetiti.

Blago blijeđenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. Ovo ne utiče na rad proizvoda. Blijeđenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

## 6 Rješavanje problema

### **Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.**

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

### **Proizvod ne radi.**

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*
- Ako ekran ne svijetli kada ponovo uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj na automatskom prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i zatim ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije odgovarajuća. >>> *Provjerite vašu posudu.*

### **||\_|| simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja.**

- Niste postavili posudu na aktivnu zonu kuhanja. >>> *Provjerite da li je posuda na zoni kuhanja.*
- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> *Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> *Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.*
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijane. >>> *Dopustite da se ohlade.*

### **Odabrana zona kuhanja se iznenada isključuje za vrijeme rada.**

- Možda je vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja završeno. >>> *Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Moguće da neki predmet prekriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> *Uklonite taj predmet sa table.*

### **Posuda se ne zagrijava čak i kada je zona kuhanja uključena.**

- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> *Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> *Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.*



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.