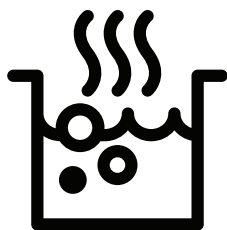




Vitroc ceramic Hob

User Manual



HIC 64404 BTO

EN - EL - DE - SQ - BS - BG - HR - MK - RO - SR - SL

CONTENTS

ENGLISH	3-24
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	25-50
DEUTSCH	51-77
SHQIPTARE	78-101
BOSANSKI	102-124
БЪЛГАРСКИ	125-149
HRVATSKI	150-171
МАКЕДОНСКИ	172-196
ROMÂNĂ	197-220
СРПСКИ	221-244
SLOVENŠČINA	245-257

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Beko appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:



Important information and useful hints about usage.



WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Beko products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.

1.2 Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out

any work or maintenance on it.

- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1 Important safety and environmental instructions

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.6 Cut hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.7 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified

1 Important safety and environmental instructions

person.

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the wiring rules.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

1 Important safety and environmental instructions

- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch

1 Important safety and environmental instructions

off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Store the product in its original packaging according to the instructions on the packaging.

1.8 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.



The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1.9 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

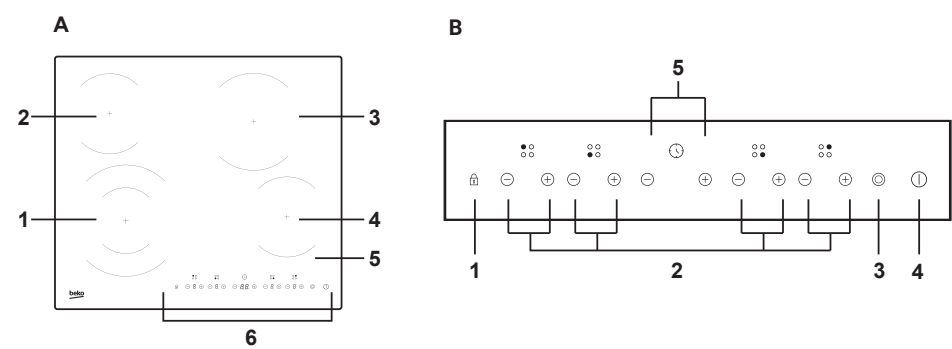
1.10 Package Information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General overview

2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

- 1. Max. 1000/2200 W zone
- 2. Max. 1200 W zone
- 3. Max. 1800 W zone
- 4. Max. 1200 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

B. Control panel

- 1. Key lock button
- 2. Power regulating control/ Heating zone selection button
- 3. Dual zone control
- 4. ON/OFF button
- 5. Timer button

2.2 Technical data

Electrical type	CLASS I
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	5800-7000W
Product size (L*W*H)	590*520*51 mm
Building-in Dimensions (A*B)	560*480 mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

2 General overview

Technical data sheet

	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit
Model identification		HIC 64404 BTO	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		4 zones	
Heating technology (Cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 23.0 Zone 2: 16.5 Zone 3: 20.0 Zone 4: 16.5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	E _{Electric cooking}	Zone 1: 183.1 Zone 2: 183.2 Zone 3: 176.0 Zone 4: 198.3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	E _{Electric hob}	185.2	Wh/kg

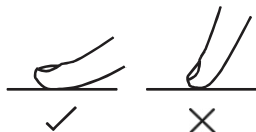
If there is no any operation after switch on the appliance, the appliance will reach automatically the off mode after 1 minutes and the power is 0.3 W in off mode.

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

3 Before first use

3.1 Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

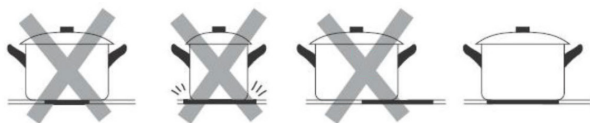


3.2 Choosing the right cookware

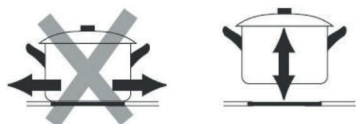
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



4 Operation of the appliance

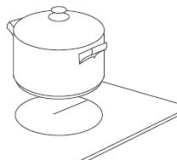
4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show “-” or “+”.

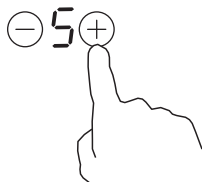


2. Place a suitable pan on the selected cooking zone.



Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



4.2 Finish cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.



2. To switch off cooking zones by touching ON/OFF control.



3. Beware of hot surfaces “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



4.3 Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control, the timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the lock control for a while.



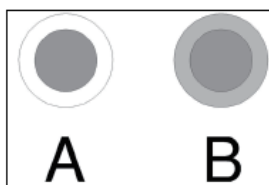
4 Operation of the appliance



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

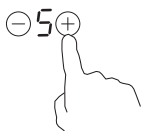
4.4 Using the dual zone function

- The function only work in 1# cooking zone.
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once.



Activate the Double zone

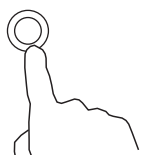
1. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.



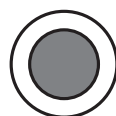
2. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9. (e.g. 6)



3. Central section of the dual cooking zone will switch on.



4. Touching the dual zone control “”, you can activate the outer section as well.



5. A neon above the dual cooking zone control will light.



6. The cooking zone indicator show “-” and “6” alternately.



Deactivate the Double zone

Touching dual zone control “” again, the dual zone function is deactivated. The cooking zone indicator show “6”.



The double loop is available only in 1# cooking zone.

You can select the function from level 1 to level 9.

You can active the Dual zone only when the 1# cooking zone is select-ed.

4.5 Using the timer

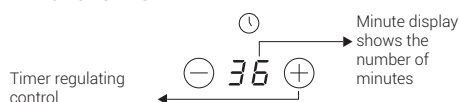
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.

4 Operation of the appliance

- You can set the timer up to 99 minutes.

Timer overview



Using the timer as a minute minder

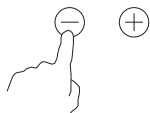
If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

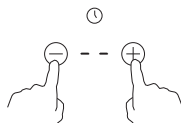


You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



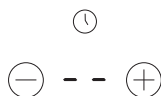
3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.



Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

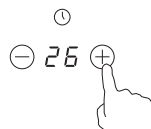
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

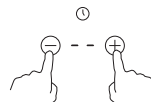
1. Touch the or of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the or control of the timer.



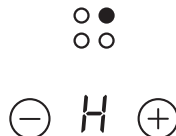
3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



4 Operation of the appliance



- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.
- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)



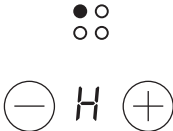
The red dot next to power level indicator will flash.



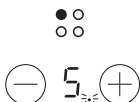
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



1. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.6 Over-temperature protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

4.7 Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you to keep away from it.

4.8 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Heat	Suitabilit
1 - 2	• warming small quantities of food • melting chocolate and butter • gentle simmering • slow warming

4 Operation of the appliance

3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes

7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

5 Cooking guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then

lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an hob compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the cooker is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

6.2 After Installing the Hob, make sure that:

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

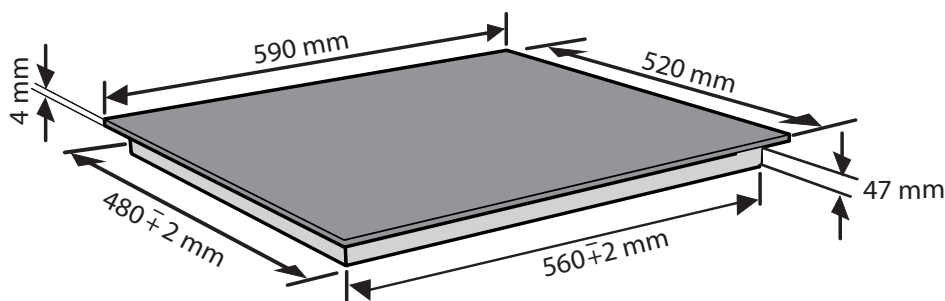
6.3 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below.



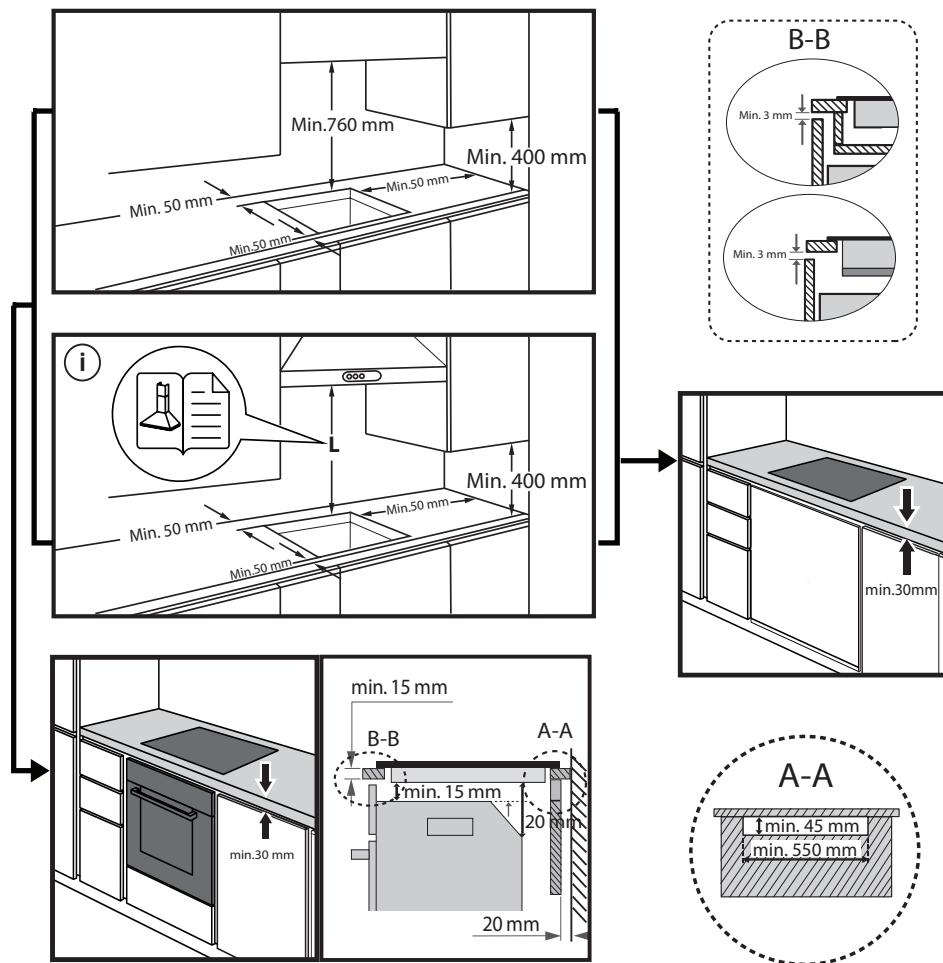
The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



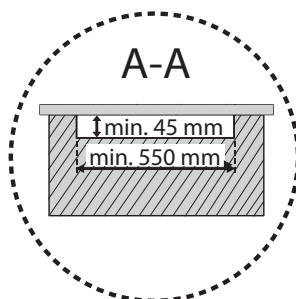
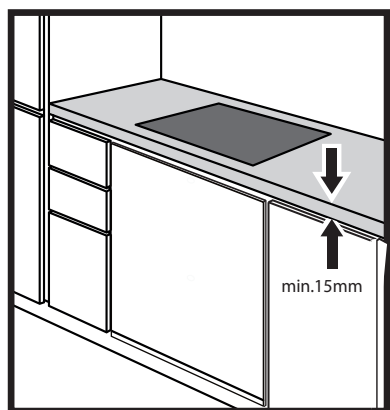
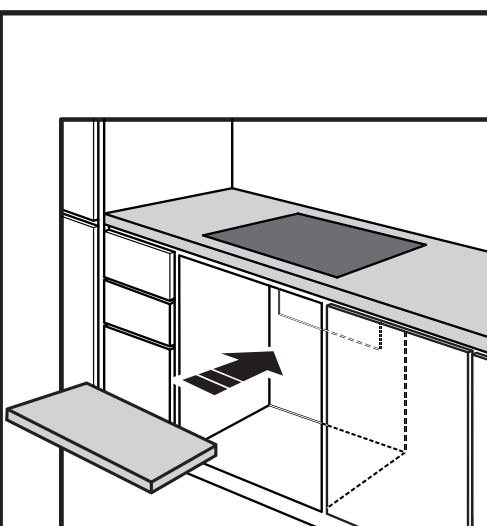
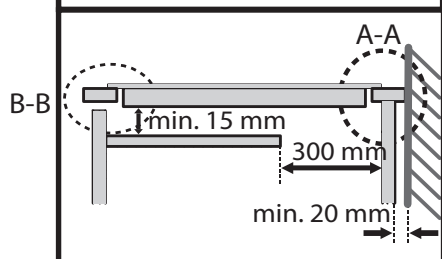
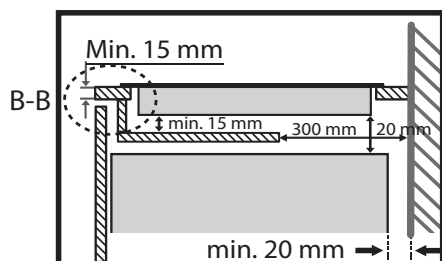
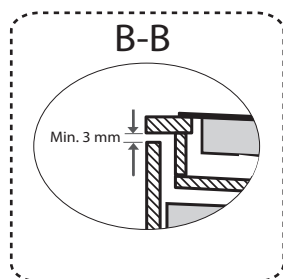
6 Installation of appliance



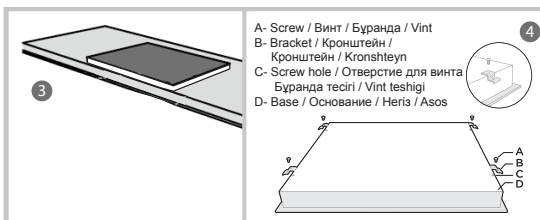
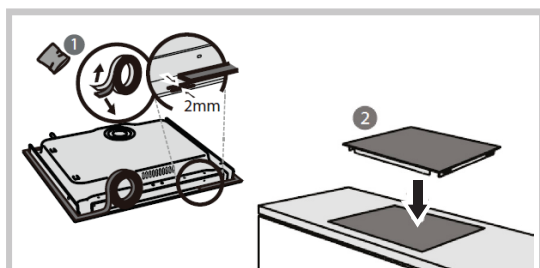
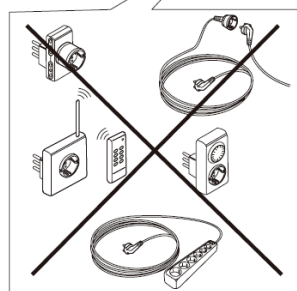
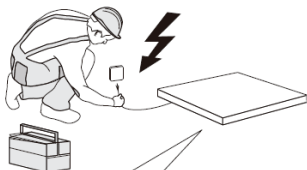
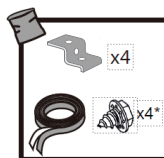
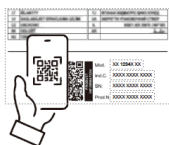
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



CAUTIONS



- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- The control panel is only to be connected to the heating units specified in order to avoid a possible hazard.

6.4 Connecting the cooker to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

6 Installation of appliance

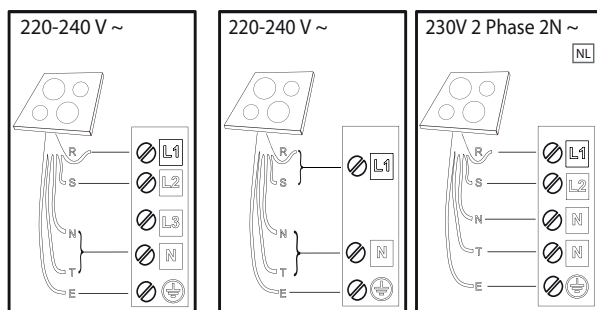


The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maroka-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow-green-giallo-verde-amarillo-verde-amarelo-verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben-verde-жълто/зелено-жута/зелена-ruņeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.

6 Installation of appliance

5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Operation of the appliance' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.

Failure display and inspection for cooking zone. If an abnormality comes up, the cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes.

Troubleshooting	Root Cause	Help
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure.	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure--open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure--short circuit.	

8 Troubleshooting

EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.
EF	Overflow error	Inspect whether water exists on the operation area. When water exists on the operation area clean and dry it.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the cooker.

Διαβάστε πρώτα αυτό το εγχειρίδιο χρήσης!

Αξιότιμε Πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που προτιμάτε αυτή τη συσκευή ΒΕΚΟ. Ελπίζουμε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη συσκευή σας, η οποία έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία αιχμής. Για το λόγο αυτό, διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και όλα τα άλλα συνοδευτικά έγγραφα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Εάν παραδώσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε και το εγχειρίδιο χρήσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες δίνοντας προσοχή σε όλες τις πληροφορίες και τις προειδοποιήσεις στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι αυτό το εγχειρίδιο χρήσης μπορεί να ισχύει και για άλλα μοντέλα. Οι διαφορές μεταξύ των μοντέλων περιγράφονται ρητά στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται σε διάφορες ενότητες αυτού του εγχειριδίου χρήστη:



Σημαντικές πληροφορίες και χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προειδοποιήσεις για επικίνδυνες καταστάσεις που αφορούν την ασφάλεια της ζωής και της περιουσίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε τις για το μέλλον

1.1 Γενική ασφάλεια

Παραπομπή Αυτή η ενότητα περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας, έκθεσης σε διαρροή ενέργειας μικροκυμάτων, τραυματισμού ή υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών ακυρώνει οποιαδήποτε εγγύηση.

- Τα προϊόντα BEKO συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας. Επομένως, σε περίπτωση βλάβης της συσκευής ή του καλωδίου τροφοδοσίας, θα πρέπει να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί από τον αντιπρόσωπο, το κέντρο σέρβις ή από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο σέρβις για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος. Οι ελαττωματικές ή μη εξειδικευμένες εργασίες

επισκευής μπορεί να είναι επικίνδυνες και να προκαλέσουν κίνδυνο για τον χρήστη.

1.2 Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Οι αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.3 Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη επιφάνεια εστιών. Εάν η επιφάνεια της εστίας

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή στην παροχή ρεύματος (διακόπτης τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

- Απενεργοποιήστε την επιφάνεια εστιών στον τοίχο πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

1.4 Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

1.5 Κίνδυνος θερμής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν αρκετά ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα, τα ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγει-

ρικά σκεύη να έρχονται σε επαφή με το γυαλί μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.

- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της κουζίνας, καθώς μπορούν να ζεσταθούν.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Τα χερούλια της κατσαρόλας μπορεί να είναι ζεστά στην αφή. Ελέγξτε ότι οι λαβές της κατσαρόλας δεν προεξέχουν από άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής θα μπορούσε να οδηγήσει σε εγκαύματα και εγκαύματα.

1.6 Κίνδυνος κοπής

- Η κοφτερή λεπίδα μιας ξύστρας εστιών εκτίθεται όταν αποσύρεται το κάλυμμα ασφαλείας. Να χρησιμοποιείται με εξαιρετική

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

προσοχή και να φυλάσσεται πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

- Εάν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

1.7 Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- ΔΙΑΒΑΣΤΕ προσεκτικά τις ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ πριν την ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ Ή ΤΗ ΧΡΗΣΗ αυτής της ΣΥΣΚΕΥΗΣ.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ανά πάσα στιγμή εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα σε αυτήν τη συσκευή.
- Παρακαλείσθε να θέσετε αυτές τις πληροφορίες στη διάθεση του υπεύθυνου για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασής σας.
- Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει

να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.

- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα κύκλωμα που ενσωματώνει έναν διακόπτη απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Ο βρασμός προκαλεί κάπνισμα και λιπαρές διαρροές που μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για τη θέρ-

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

μανση ή τη θέρμανση του δωματίου.

- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (π.χ. χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής).
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν σε αυτήν.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που σκαρφαλώνουν στην εστία θα μπορούσαν να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο για να τους δώσει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της. Ο εκπαιδευτής θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι μπορεί να χρησιμοποιήσει τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό του ή το περιβάλλον του.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ειδικά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες σέρβις θα πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα στην επιφάνεια εστιών σας.
- Μην στέκεστε στην επιφάνεια εστιών σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με οδοντωτές άκρες ή τηγάνια έλξης κατά μήκος της κεραμικής γυάλινης επιφάνειας, καθώς αυτό μπορεί να γρατσουνίσει το γυαλί.

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

- Μην χρησιμοποιείτε τρίφτες ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την επιφάνεια μαγειρέματος, καθώς αυτά μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - αγροτόσπιτα.
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου,
 - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφεύγεται η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

μια κουζίνα με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά. Προσπαθήστε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρκαγιάς.

• **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

• **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες κουζίνας από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύουν τα ενεργά μέρη

• Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

• Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

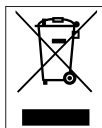
• **ΠΡΟΣΟΧΗ:**Η διαδικασία

μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

• Φυλάσσετε το προϊόν στην αρχική του συσκευασία σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.

1.8 Συμμόρφωση με την οδηγία για τα ΑΗΗΕ και διάθεση των αποβλήτων:

Αυτή η συσκευή έχει επισημανθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή έχει απορριφθεί σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη τυχόν ζημιών στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν εάν απορριφθεί με λάθος τρόπο.



Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι μπορεί να μην αντιμετωπίζεται ως κανονικά οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να μεταφέρεται σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση και ηλεκτρονικών ειδών.

Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδική απόρριψη απορριμμάτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας δήμο, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου το αγοράσατε.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

1 Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια και το περιβάλλον

1.9 Συμμόρφωση με την οδηγία

RoHS

Το προϊόν που αγοράσατε συμμορφώνεται με την οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβείς και απαγορευμένες ουσίες που καθορίζονται στην οδηγία.

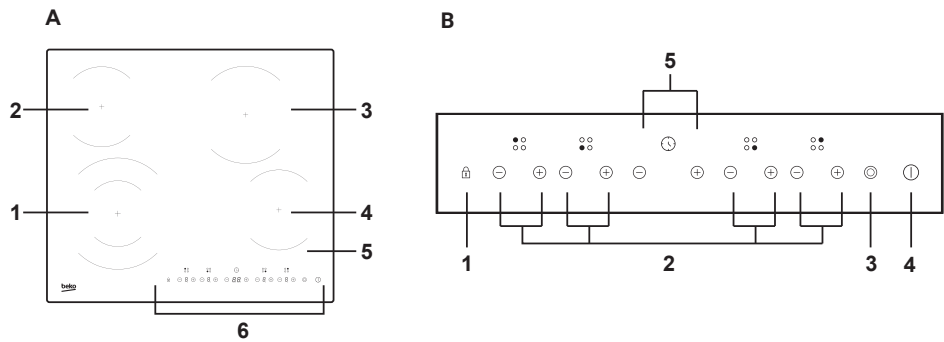
1.10 Πληροφορίες πακέτου



Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Κανονισμούς Περιβάλλοντος. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα. Μεταφέρετέ τους στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

2 Γενική επισκόπηση

2.1 Επισκόπηση



Έλεγχος και εξαρτήματα

A. Επισκόπηση

- 1. Μέγ. 1000/2200 Ζώνη W
- 2. Μέγ. 1200 Ζώνη W
- 3. Μέγ. Ζώνη 1800 W
- 4. Μέγ. 1200 Ζώνη W
- 5. Γυάλινη πλάκα
- 6. Πίνακας ελέγχου

B. Πίνακας ελέγχου

- 1. Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρου
- 2. Κουμπί ελέγχου ρύθμισης ισχύος/επιλογής ζώνης θέρμανσης
- 3. Έλεγχος διπλής ζώνης
- 4. Κουμπί ON/OFF
- 5. Κουμπί χρονοδιακόπτη

2.2 Τεχνικά στοιχεία

Ηλεκτρικός τύπος	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Ι
Ζώνες μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~, 50-60Hz
Εγκατεστημένο ηλεκτρικό ρεύμα	5800-7000W
Μέγεθος προϊόντος (L*W*H)	590*520*51 mm
Διαστάσεις κτιρίου (A*B)	560*480 mm

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώσουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

2 Γενική επισκόπηση

Τεχνικό δελτίο δεδομένων

	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου		HIC 64404 BTO	
Τύπος εστίας		Εντοιχιζόμενη εστία	
Αριθμός ζωνών ή/και περιοχών μαγειρέματος		4 ζώνες	
Τεχνολογία θέρμανσης (ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες ακτινοβολίας, συμπαιγείς πλάκες)		Ζώνες ακτινοβολίας	
Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm	Ø	Ζώνη 1: 23.0 Ζώνη 2: 16.5 Ζώνη 3: 20.0 Ζώνη 4: 16.5	cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm	L W	M/Δ	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, υπολογισμένη ανά kg	EElectric cooking	Ζώνη 1: 183.1 Ζώνη 2: 183.2 Ζώνη 3: 176.0 Ζώνη 4: 198.3	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία, υπολογισμένη ανά kg	EElectric cooking	185.2	Wh/kg

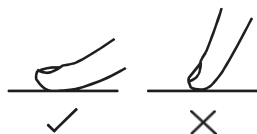
Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, η συσκευή θα μεταβεί αυτόματα σε κατάσταση απενεργοποίησης μετά από 1 λεπτό και η κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,3 W.

Τα δεδομένα έχουν καθοριστεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και τους Κανονισμούς της Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 66/2014.

3 Πριν από την πρώτη χρήση

3.1 Χρήση των χειριστηρίων αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε την μπάλα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει αντικείμενο (π.χ. σκεύος ή πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των χειριστηρίων.

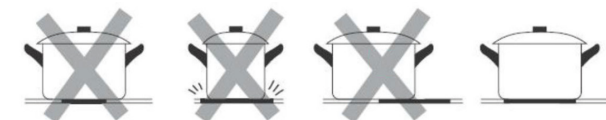


3.2 Επιλέγοντας τα σωστά μαγειρικά σκεύη

- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του τηγανιού σας είναι λεία, κάθετα επίπεδη στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε σκεύη των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας μια κατσαρόλα θα χρησιμοποιηθεί μια ελαφρώς ευρύτερη ενέργεια στη μέγιστη απόδοσή της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερο δοχείο, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Κεντράρετε πάντα το τηγάνι σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Πάντα να ανασηκώνετε τα σκεύη από την εστία – μην ολισθαίνετε ή μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί.



4 Λειτουργία της συσκευής

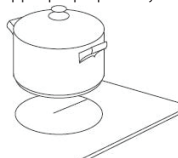
4.1 Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

- Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η κουζίνα έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

- Αγγίξτε το κουμπί ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ, όλες οι ενδείξεις δείχνουν «-» ή «--».

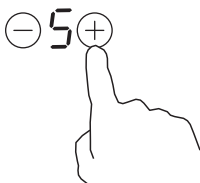


- Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.



Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρά και στεγνά.

- Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+".
- Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η κεραμική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά στο βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Κρατώντας πατημένο οποιοδήποτε από αυτά τα κουμπιά, η τιμή θα προσαρμοστεί προς τα πάνω ή προς τα κάτω.

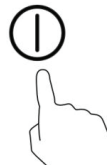


4.2 Ολοκλήρωση μαγειρέματος

- Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος κάνοντας κύλιση προς τα κάτω στο «0» ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα ελέγχου «-» και «+».



- Για να απενεργοποιήσετε τις ζώνες μαγειρέματος αγγίζοντας τον έλεγχο ON/OFF.



- Προσοχή στις θερμές επιφάνειες "H" θα δείξει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή για να αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει σε μια ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω τηγάνια, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



4.3 Κλείδωμα των χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

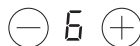
Αγγίξτε το πλήκτρο ελέγχου κλειδώματος, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει «Lo».

Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια

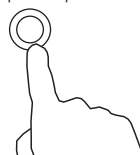
- Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα είναι ενεργοποιημένη.

4 Λειτουργία της συσκευής

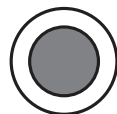
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το κουμπι κλειδώματος για λίγο.



3. Το κεντρικό τμήμα της διπλής ζώνης μαγειρέματος θα ενεργοποιηθεί.



4. Αγγίζοντας το χειριστήριο διπλής ζώνης "◎", μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε την εξωτερική ενότητα.

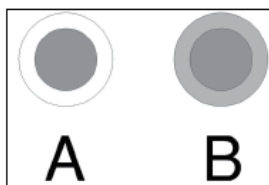




Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF, μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την κεραμική εστία με το χειριστήριο ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει πρώτα να ξεκλειδώσετε την εστία στην επόμενη λειτουργία.

4.4 Χρήση της λειτουργίας διπλής ζώνης

- Η λειτουργία λειτουργεί μόνο στη ζώνη μαγειρέματος 1#.
- Η διπλή ζώνη μαγειρέματος έχει δύο περιοχές μαγειρέματος που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κεντρικό τμήμα και ένα εξωτερικό τμήμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κεντρικό τμήμα (A) ανεξάρτητα ή και τα δύο τμήματα (B) ταυτόχρονα.



Ενεργοποίηση της διπλής ζώνης

1. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμοκρασίας αγγίζοντας το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+".



2. Ρυθμίστε τη ρύθμιση θέρμανσης μεταξύ των επιπέδων ισχύος 1 και 9. (π.χ. 6)

5. Θα ανάψει ένα νέον πάνω από το χειριστήριο της διπλής ζώνης μαγειρέματος.

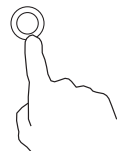


6. Η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος δείχνει «-» και «6» εναλλάξ.



Απενεργοποίηση της διπλής ζώνης

Αγγιγμα ελέγχου διπλής ζώνης "◎" ξανά, η λειτουργία διπλής ζώνης απενεργοποιείται. Η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος δείχνει «6».



4 Λειτουργία της συσκευής



Ο διπλός βρόχος είναι διαθέσιμος μόνο στη ζώνη μαγειρέματος 1#.

Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία από το επίπεδο 1 έως το επίπεδο 9.

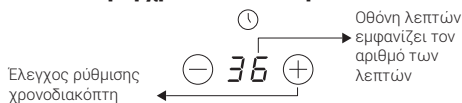
Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη διπλή ζώνη μόνο όταν είναι επιλεγμένη η ζώνη μαγειρέματος 1#.

4.5 Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως παρατηρητή λεπτών. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο στα 99 λεπτά.

Επισκόπηση χρονοδιακόπτη



Χρήση του χρονοδιακόπτη ως μετρητή λεπτών

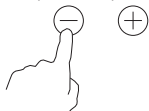
Εάν δεν επιλέγετε ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.



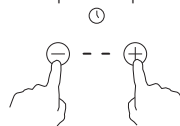
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον μετρητή λεπτών ακόμη και αν δεν επιλέγετε ζώνες μαγειρέματος.

2. Ρυθμίστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη αγγίζοντας το πλήκτρο "-" ή "+". Η ένδειξη υπενθύμισης λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



3. Ρυθμίστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη αγγίζοντας το πλήκτρο "-" ή "+". Η ένδειξη υπενθύ-

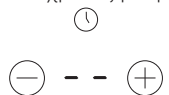
μισης λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



4. Όταν οριστεί η ώρα, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



5. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.



Αγγίξτε το πλήκτρο "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το στοιχείο ελέγχου "-" ή "+" του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στα 0 λεπτά.



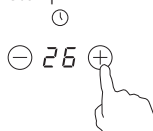
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το ή την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.

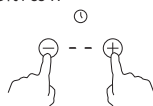


4 Λειτουργία της συσκευής

2. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το ή τον έλεγχο του χρονοδιακόπτη.



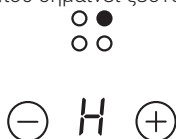
3. Αγγίζοντας τα "-" και "+" μαζί, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και το "---" θα εμφανιστεί στην οθόνη λεπτών.



4. Όταν οριστεί η ώρα, θα αρχίσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5.



5. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "H", που σημαίνει ζεστό.



- Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.
- Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1.

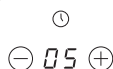
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ώστε να απενεργοποιεί περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος

1. Εάν περισσότερες από μία ζώνες θέρμανσης χρησιμοποιούν αυτήν τη λειτουργία, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει τον χαμηλότερο χρόνο. (π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 5

λεπτών, ζώνη 2# χρόνος ρύθμισης 15 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει «5».)



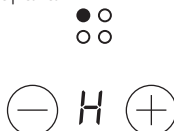
Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα αναβοσβήνει.



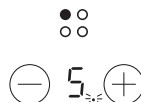
2. Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Στη συνέχεια, θα εμφανιστεί ο νέος ελάχιστος χρονοδιακόπτης και θα αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης.



3. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



1. Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1.

4 Λειτουργία της συσκευής

4.6 Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας εξοπλισμένος αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της κεραμικής εστίας. Όταν παρακολουθείται η υπερβολική θερμοκρασία, η κεραμική εστία θα σταματήσει αυτόματα τη λειτουργία της.

4.7 Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν η εστία λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα, θα υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Το γράμμα " H " φαίνεται να σας προειδοποιεί να μείνετε μακριά από αυτό.

4.8 Προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας

Ένα άλλο χαρακτηριστικό ασφαλείας της εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Αυτό συμβαίνει κάθε φορά που ξεχνάτε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι τερματισμού λειτουργίας εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρα)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Ρυθμίσεις θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο οδηγίες. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, συμπεριλαμβανομένων των μαγειρικών σκευών σας και της ποσότητας που μαγειρεύετε.

Θέρμανση	Suitabilit
1 - 2	• θέρμανση μικρών ποσοτήτων τροφίμων • τήξη σοκολάτας και βουτύρου • απαλό σιγοβράσιμο • αργή θέρμανση
3 - 4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • ρύζι για μαγείρεμα
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα με ανάδευση • ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ • φέρνοντας τη σούπα σε σημείο βρασμού • βραστό νερό

5 Οδηγίες μαγειρέματος



Προσέξτε όταν τηγανίζετε καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος θα αναφλεγούν αυθόρμητα και αυτό παρουσιάζει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

5.1 Συμβουλές μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό φτάσει σε σημείο βρασμού, μειώστε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το βράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν οι φυσαλίδες ανεβαίνουν περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά, επειδή οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς να υπερβούν το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε σάλτσες με βάση το αυγό και σάλτσες με αλεύρι κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος του ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, μπορεί να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από τη χαμηλότερη ρύθμιση για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

Searing steak

Για να μαγειρέψετε ζουμερές γευστικές μπριζόλες:

1. Κρατήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγειρέψετε.
2. Ζεστάνετε ένα βαρύ τηγάνι.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο καυτό τηγάνι και στη συνέχεια χαμηλώστε το κρέας πάνω στο καυτό τηγάνι.

4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθεί από το πάχος της μπριζόλας και τον τρόπο μαγειρέματος που θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από περίπου 2 – 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να μετρήσετε πόσο μαγειρεμένη είναι – όσο πιο σφιχτή είναι τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.

5. Αφήστε τη μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να χαλαρώσει και να μαλακώσει πριν σερβίρετε.

Για τηγάνισμα με ανάδευση

1. Επιλέξτε ένα wok με επίπεδη βάση που είναι συμβατό με τις εστίες ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Να έχετε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό έτοιμα. Το τηγάνισμα με ανάδευση πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε αρκετές μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε το τηγάνι για λίγο και προσθέστε δύο κουταλιές λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα οποιοδήποτε κρέας, βάλτε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Ανακατέψτε τα λαχανικά. Όταν είναι ζεστά αλλά ακόμα τραγανά, γυρίστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επιστρέψτε το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα.
6. Ανακατέψτε απαλά τα συστατικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν θερμανθεί.
7. Σερβίρετε αμέσως.

6 Εγκατάσταση συσκευής

6.1 Πριν εγκαταστήσετε την κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι

- Η επιφάνεια εργασίας είναι τετράγωνη και επίπεδη και κανένα δομικό στοιχείο δεν παρεμβαίνει στις απαιτήσεις χώρου.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.
- Εάν η κουζίνα είναι εγκατεστημένη πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση θα συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις εκκαθάρισης και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- Ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος είναι ενσωματωμένος στη μόνιμη καλωδίωση, τοποθετημένος και τοποθετημένος ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης. Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής με το διάκενο αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσης] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων).
- Ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εγκατεστημένη εστία.
- Συμβουλευστε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακάκια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

6.2 Μετά την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε ότι:

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω θυρών ή συρταριών
- Υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό του ντουλαπιού προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από ένα συρτάρι ή ντουλάπι, τοποθετείται ένα φράγμα θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

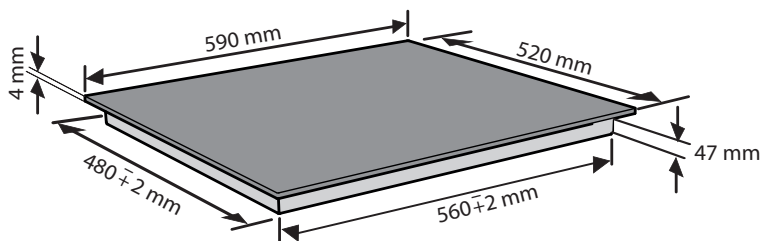
6.3 Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο.

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένες. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω.



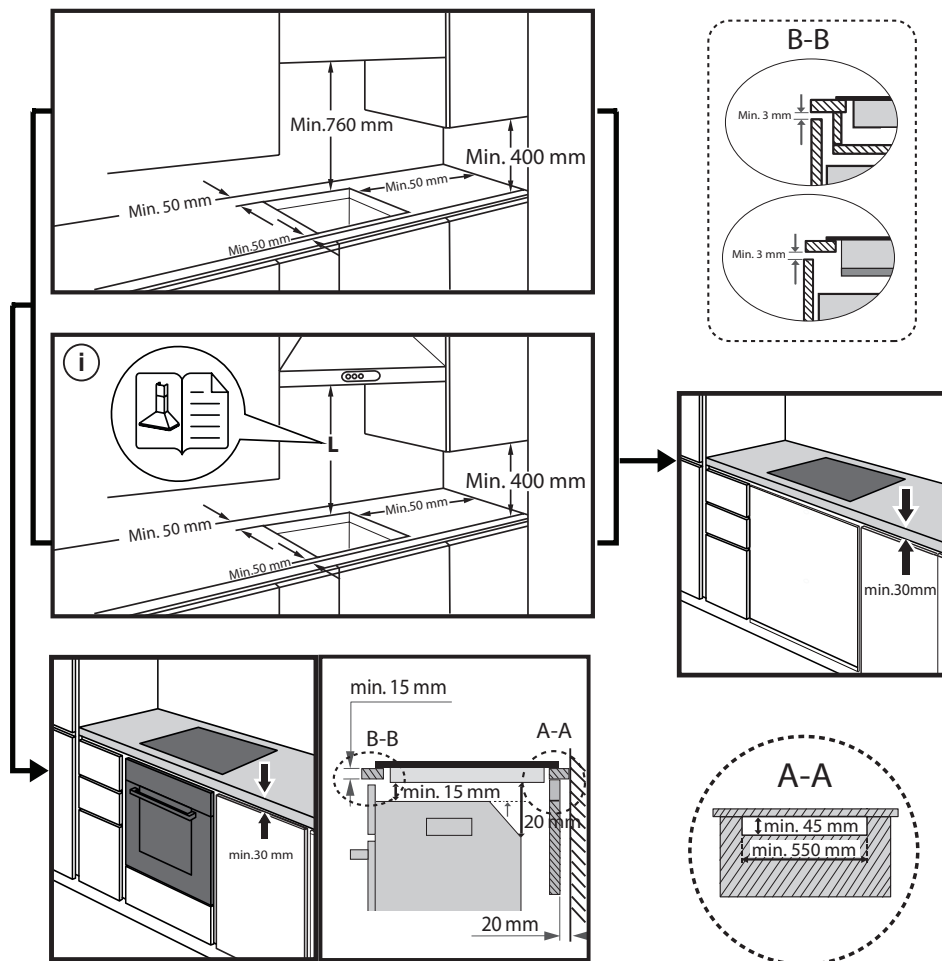
Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.



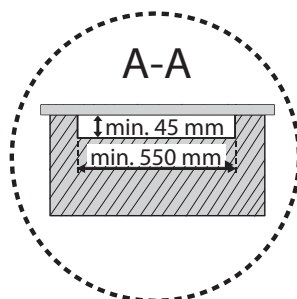
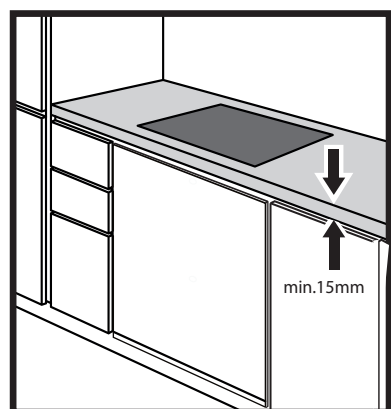
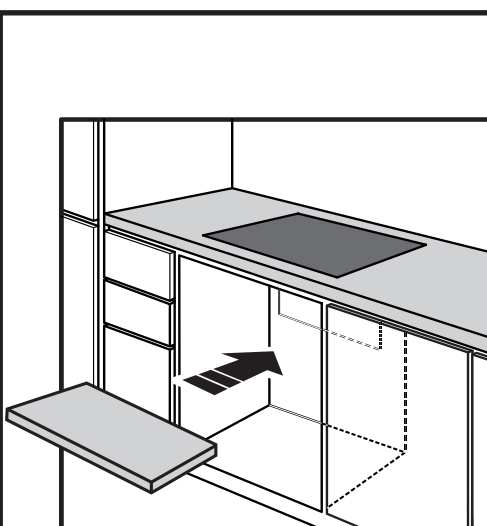
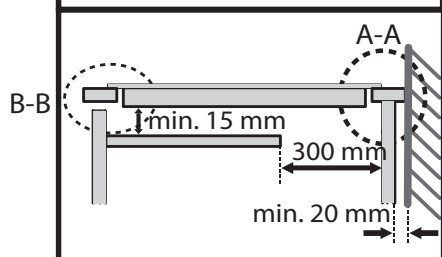
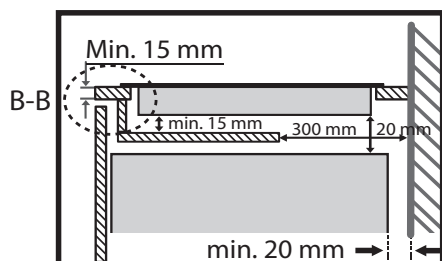
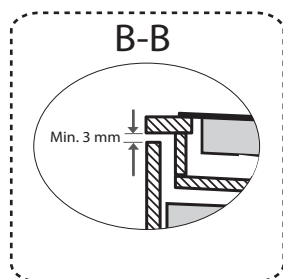
6 Εγκατάσταση συσκευής



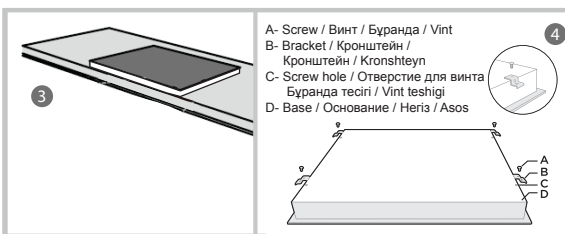
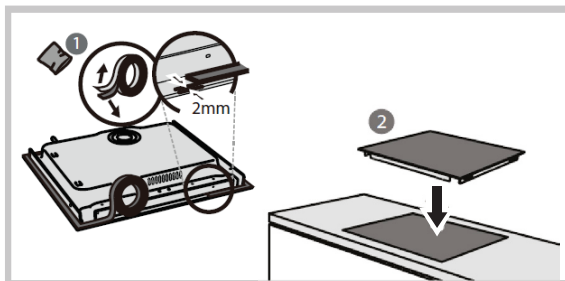
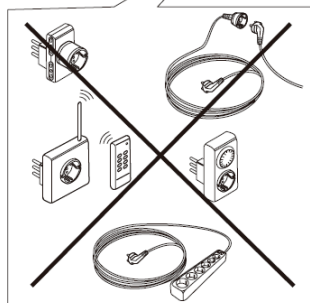
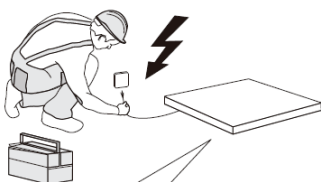
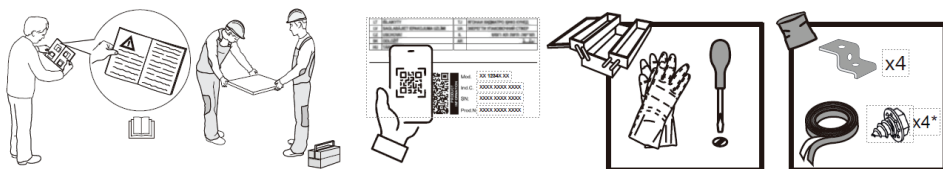
Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



6 Εγκατάσταση συσκευής



6 Εγκατάσταση συσκευής



ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Η κεραμική εστία κουζίνας πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στη διάθεσή σας. Ποτέ μην διεξάγετε τη λειτουργία μόνοι σας.
- Η κεραμική εστία δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων και περιστροφικά στεγνωτήρια.
- Η κεραμική εστία μαγειρέματος πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μπορεί να διασφαλιστεί καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για να ενισχυθεί η αξιοπιστία της.
- Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, η στρώση σάντουιτς και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να συνδέεται μόνο με τις καθορισμένες μονάδες θέρμανσης για την αποφυγή πιθανού κινδύνου.

6 Εγκατάσταση συσκευής

6.4 Σύνδεση της κουζίνας στην παροχή ρεύματος

Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος μόνο από κατάλληλα ειδικευμένο άτομο. Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

1. Το σύστημα οικιακής καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που τραβάει η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα

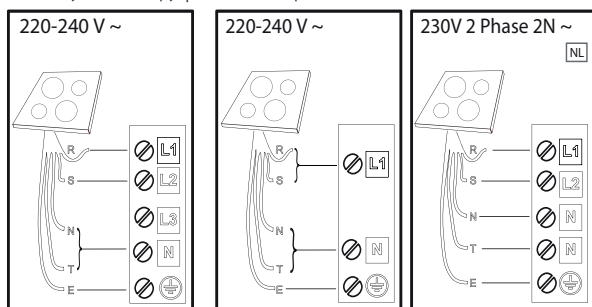


Τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών. Για να συνδέσετε την κουζίνα στην παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει θερμά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.

Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το σύστημα οικιακής καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς αλλοιώσεις. Οι αλλοιώσεις πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολικό διακόπτη κυκλώματος. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-чрн-črna-crno-черный-чорний-čapa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синь (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blât (grât)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⚡E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτιρivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zajšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gular/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синь-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blât-mavi-gorm- blár

6 Εγκατάσταση συσκευής

1. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό θα πρέπει να γίνει από έναν τεχνικό μετά την πώληση χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
2. Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας με την παροχή ρεύματος, πρέπει να εγκατασταθεί ένας πολυπολικός διακόπτης κυκλώματος με ελάχιστο κενό 3 mm μεταξύ των επαφών.
3. Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
4. Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
5. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.



Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

7 Καθαρισμός και φροντίδα

Τι	Πως	Σημαντικό
Καθημερινή βρωμιά στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τα τρόφιμα ή μη σακχαρώδεις διαρροές στο γυαλί)	1. Απενεργοποιήστε την τροφοδοσία στην επιφάνεια εστιών. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό εστίας ενώ το ποτήρι είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την τροφοδοσία της βάσης εστιών.	• Όταν η τροφοδοσία της βάσης εστιών είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει ένδειξη «θερμής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να εξακολουθεί να είναι ζεστή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Οι σφουγγαρίστρες βαρέως τύπου, ορισμένοι σφουγγαρίστρες από νάilon και σκληρά/λειαντικά καθαριστικά μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί. Να διαβάσετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην επιφάνεια μαγειρέματος: το γυαλί μπορεί να λερωθεί.
Βραστήρες, τήγματα και καυτές χυμένες ζάχαρες στο ποτήρι	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια φέτα ψαριού, ένα μαχαίρι παλέτας ή μια ξυριστική μηχανή κατάλληλη για γυάλινες εστίες, αλλά προσέξτε τις θερμές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε την εστία στον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή τη διαρροή σε μια δροσερή περιοχή της επιφάνειας εστιών. 3. Καθαρίστε τους λεκέδες ή τα υγρά με ένα πανί πιάτων ή χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για το "Καθημερινό λέρωμα σε γυαλί" παραπάνω.	• Αφαιρέστε τους λεκέδες που αφήνουν τα τήγματα και τα ζαχαρούχα τρόφιμα ή τις διαρροές το συντομότερο δυνατό. Εάν αφεθούν να κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την επιφάνεια του γυαλιού. • Κίνδυνος κοπής: όταν το κάλυμμα ασφαλείας αποσύρεται, η λεπίδα σε μια ξύστρα είναι κοφτερή. Να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να φυλάσσεται πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Διαρροές στα χειριστήρια αφής	1. Απενεργοποιήστε την τροφοδοσία στην επιφάνεια εστιών. 2. Απορροφήστε τη διαρροή 3. Σκουπίστε την περιοχή ελέγχου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε την περιοχή εντελώς με μια χαρτοπετσέτα. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την εστία.	• Η βάση εστιών μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής μπορεί να μην λειτουργούν ενώ υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει την περιοχή ελέγχου αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αντιμετώπιση προβλημάτων	Βασική αιτία	Βοήθεια
Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν έχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή την περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία της συσκευής» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να λειτουργήσουν.	Μπορεί να υπάρχει μια ελαφριά μεμβράνη νερού πάνω από τα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε την μπάλα του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Το ποτήρι είναι γδαρμένο.	Τραχιά μαγειρικά σκεύη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και λείες βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών».
	Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα λειαντικά ή προϊόντα καθαρισμού.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα».

Οθόνη αστοχίας και επιθεώρηση για ζώνη μαγειρέματος. Εάν προκύψει κάποια ανωμαλία, η κουζίνα θα εισέλθει αυτόματα στην προστατευτική κατάσταση και θα εμφανίσει τους αντίστοιχους προστατευτικούς κωδικούς.

Αντιμετώπιση προβλημάτων	Βασική αιτία	Βοήθεια
E0	Μηδενικό σφάλμα.	Επανατοποθετήστε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
E1	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας--ανοικτό κύκλωμα.	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.
E2	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας- βραχυκύκλωμα.	
E7	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.	

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων

C1	Υψηλή θερμοκρασία κεραμικής πλάκας αισθητήρα.	Περιμένετε για τη θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας επιστροφή στο φυσιολογικό. Αγγίξτε το κουμπί "ON/OFF" για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
E3	Αισθητήρας θερμοκρασίας του κυκλώματος αστοχίας NTC--ανοίγματος.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.
E4	Αισθητήρας θερμοκρασίας αστοχίας NTC - βραχυκυκλώματος.	
EL	Η τάση τροφοδοσίας είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	Επιθεωρήστε εάν η παροχή ρεύματος είναι φυσιολογικό. Ενεργοποίηση αφού η παροχή ρεύματος είναι κανονική.
EH	Η τάση τροφοδοσίας είναι πάνω από την ονομαστική τάση.	
EE	Σφάλμα επικοινωνίας.	Επανατοποθετήστε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ή την πλακέτα οθόνης.
EF	Σφάλμα υπερχείλισης	Επιθεωρήστε εάν υπάρχει νερό στην περιοχή λειτουργίας. Όταν υπάρχει νερό στην περιοχή λειτουργίας, καθαρίστε και στεγνώστε το.

Τα παραπάνω είναι η κρίση και ο έλεγχος κοινών αστοχιών.

Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στην κουζίνα.

Bitte lesen Sie zuerst dieses Handbuch!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Beko entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und modernster Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen werden. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an jemanden weitergeben, händigen Sie ihm bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung beachten.

Bitte beachten Sie, dass diese Bedienungsanleitung auch für andere Modelle gilt. Unterschiede zwischen den Modellen werden im Handbuch ausdrücklich beschrieben.

Bedeutungen der Symbole

Die folgenden Symbole werden in verschiedenen Abschnitten dieses Benutzerhandbuchs verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Benutzung.



WARNUNG: Warnungen vor gefährlichen Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.



WARNUNG: Warnung vor Brandgefahr.



WARNUNG: Warnung vor Stromschlag.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Wichtige Sicherheitshinweise – Bitte sorgfältig lesen und aufbewahren

1.1 Allgemeine Sicherheit

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise, die vor Brandgefahr, Stromschlag, Einwirkung von Mikrowellenstrahlung, Verletzungen und Sachschäden schützen sollen. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

- Beko-Produkte entsprechen den geltenden Sicherheitsstandards. Daher sollten Geräte oder Netzkabel im Schadensfall von einem Fachhändler, Servicecenter oder einem autorisierten Fachbetrieb repariert oder ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Fehlerhafte oder unsachgemäße Reparaturen können gefährlich sein und ein Risiko für den Benutzer darstellen.

1.2 Installation

Stromschlaggefahr

- Vor jeglichen Arbeiten oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.3 Betrieb und Instandhaltung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gerissenen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter (Wandschalter) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Vor der Reinigung oder Wartung schalten Sie das Kochfeld am Wandschalter aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe von Kochtöpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.4 Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.

1.5 Gefahren durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Glas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt

werden, da sie heiß werden können.

1.6 Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist freigelegt, sobald die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Gehen Sie äußerst vorsichtig damit um und bewahren Sie den Schaber stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unvorsichtiges Handeln kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

1.7 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf diesem Gerät platziert werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten reduzieren könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln gewährleistet.
- Eine fehlerhafte Installation des Geräts kann zum Verlust jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen verursacht Rauch und Fettspritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Nach Gebrauch sollten die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ausgeschaltet werden (d. h. mithilfe der Touch-Bedienelemente).
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Bedienung des Geräts einschränkt, benötigen eine verantwortliche und kompetente Person, die sie in die Bedienung einweist. Die Einweiserin/Der Einweiser muss sich vergewissern, dass die Kinder oder Personen das Gerät ohne Gefährdung für sich selbst oder ihre Umgebung bedienen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Kochfelds.
- Stellen oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie die Pfannen nicht über die Oberfläche des Keramikglases, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine Scheuerschwämme oder andere aggressive Scheuermittel, da diese das Glas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed-and-Breakfast-ähnliche Umgebungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht benutzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen anschließend z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Bei Rissen in der Oberfläche schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für Kochfelder mit Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuersystems vorgesehen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Lagern Sie das Produkt gemäß den Anweisungen auf der Verpackung in seiner Originalverpackung.

1.8 Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts:

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die korrekte Entsorgung dieses Geräts tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für detailliertere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtamt, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.9 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie aufgeführten schädlichen oder verbotenen Stoffe.

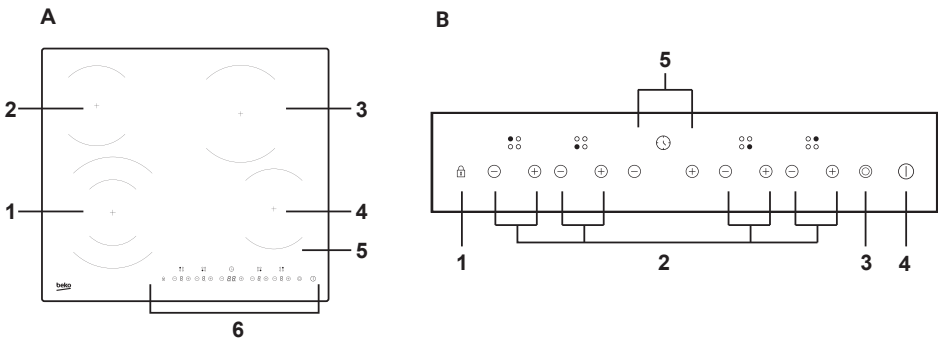
1.10 Verpackungsinformationen



Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Bitte entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht im Hausmüll. Bringen Sie die Verpackungsmaterialien zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen zu den von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen.

2 Allgemeine Übersicht

2.1 Überblick



Steuerung und Teile

A. Überblick

- 1. Max. 1000/2200 W Zone
- 2. Max. 1200 W Zone
- 3. Max. 1800 W Zone
- 4. Max. 1200 W Zone
- 5. Glasplatte
- 6. Bedienfeld

B. Bedienfeld

- 1. Schlüsselsperre
- 2. Leistungsregler/Heizzonen-Auswahl taste
- 3. Zweizonensteuerung
- 4. Ein-/Ausschalter
- 5. Timer-Taste

2.2 Technische Daten

Elektrischer Typ	KLASSE I
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220–240 V~, 50–60 Hz
Installierte elektrische Leistung	5800–7000 W
Produktgröße (L*B*H)	590 x 520 x 51 mm
Gebäudeabmessungen (A*B)	560*480 mm

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

2 Allgemeine Übersicht

Technisches Datenblatt

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		HIC 64404 BTO	
Art des Kochfelds		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochbereiche		4 Zonen	
Heiztechnologie (Kochzonen und Kochbereiche, Strahlungskochzonen, Gusskochplatten)		Strahlungskochzonen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder Bereichen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Ø	Zone 1: 23.0 Zone 2: 16.5 Zone 3: 20.0 Zone 4: 16.5	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder Bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder Bereich, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder Kochbereich, berechnet pro kg	ECElectric cooking	Zone 1: 183.1 Zone 2: 183.2 Zone 3: 176.0 Zone 4: 198.3	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	ECElectric hob	185.2	Wh/kg

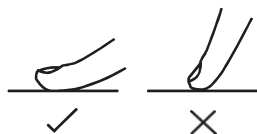
Wenn nach dem Einschalten des Geräts keine Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Aus-Modus. Die Leistungsaufnahme im Aus-Modus beträgt 0,3 W.

Die Daten wurden gemäß der Norm EN 60350-2 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission ermittelt.

3 Vor dem ersten Gebrauch

3.1 Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von Gegenständen (z. B. Utensilien oder Tüchern) bedeckt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

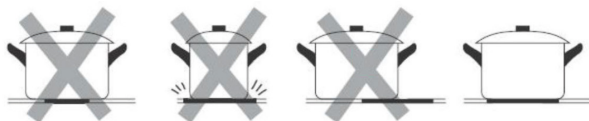


3.2 Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

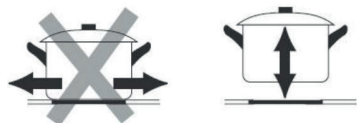
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, plan auf der Glasplatte aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser dem Symbol der gewählten Kochzone entspricht. Ein etwas größerer Topf nutzt die Energie optimal. Bei einem kleineren Topf kann die Effizienz geringer als erwartet sein. Zentrieren Sie Ihren Topf immer auf der Kochzone.



Heben Sie die Pfannen immer vom Herd – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



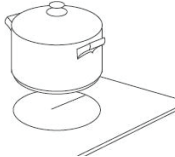
4 Bedienung des Geräts

4.1 Mit dem Kochen beginnen

- Nach dem Einschalten ertönt ein kurzer Piepton, alle Kontrollleuchten leuchten eine Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass sich der Kocher im Standby-Modus befindet.
- Berühren Sie den EIN/AUS-Knopf, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „+“ an.

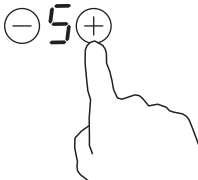


- Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die ausgewählte Kochzone.



Achten Sie darauf, dass der Pfannenboden und die Kochfläche sauber und trocken sind.

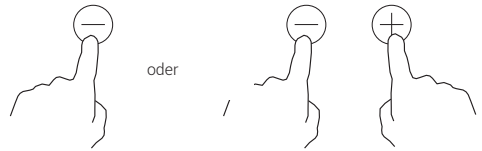
- Wählen Sie eine Heizstufe durch Berühren des „-“ oder „+“-Reglers.
- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
 - Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.
 - Durch Gedrückthalten einer dieser Tasten wird der Wert nach oben oder unten angepasst.



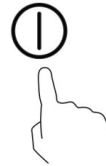
4.2 Fertig garen

- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten zu „0“ scrollen oder die Tasten „-“ und „+“

gleichzeitig berühren.



- Zum Ausschalten der Kochzonen berühren Sie den EIN/AUS-Schalter.



- Vorsicht vor heißen Oberflächen! Ein „H“ zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Es verschwindet, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Funktion kann auch zum Energiesparen genutzt werden: Wenn Sie weitere Töpfe und Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.



4.3 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (zum Beispiel, dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem Ein-/Ausschalter deaktiviert.

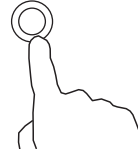
Um die Bedienelemente zu sperren

Berühren Sie den Schlüsselschalter, die Timeranzeige zeigt „Lo“ an.

Um die Steuerelemente freizuschalten

- Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
- Berühren und halten Sie den Sperrknopf eine Weile gedrückt.

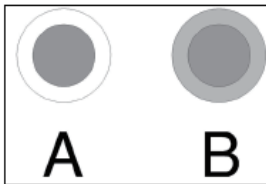
4 Bedienung des Geräts



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem Ein-/Ausschalter deaktiviert. Sie können das Cerankochfeld im Notfall jederzeit mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten, müssen es aber vor dem nächsten Betrieb wieder entriegeln.

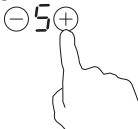
4.4 Verwendung der Dual-Zone-Funktion

- Die Funktion ist nur in Kochzone 1 verfügbar.
- Die Doppelkochzone verfügt über zwei Kochbereiche: einen mittleren und einen äußeren. Sie können den mittleren Bereich (A) allein oder beide Bereiche (B) gleichzeitig nutzen.



Doppelzone aktivieren

1. Wählen Sie eine Heizstufe durch Berühren des „-“ oder „+“-Reglers.

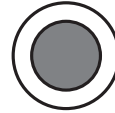


2. Stellen Sie die Heizstufe zwischen 1 und 9 ein (z. B. 6).



3. Der mittlere Bereich der Doppelkochzone schaltet sich ein.

4. Berühren der Zweizonensteuerung Sie können auch den äußeren Abschnitt aktivieren.



5. Über dem Bedienfeld für die beiden Kochzonen leuchtet eine Neonlampe auf.

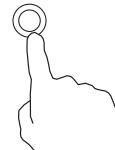


6. Die Kochzonenanzeige zeigt „-“ und „6“ abwechselnd.



Doppelzone deaktivieren

Berührungsgesteuerte Zweizonensteuerung „Die Dual-Zone-Funktion ist erneut deaktiviert. Die Kochzonenanzeige zeigt „6“ an.“



Die Doppelschleife ist nur in Kochzone Nr. 1 verfügbar.

Sie können die Funktion von Stufe 1 bis Stufe 9 auswählen.

Die Dual-Zone kann nur aktiviert werden, wenn die Kochzone Nr. 1 ausgewählt ist.



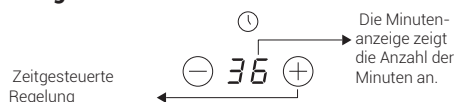
4 Bedienung des Geräts

4.5 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können einstellen, dass sich eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Zeitgeberübersicht



Den Timer als Minutenzähler verwenden

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

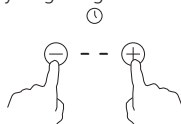


Sie können den Kurzzeitwecker auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzonen auswählen.

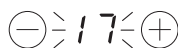
2. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie die Taste „-“ oder „+“ berühren. Die Anzeige des Minutentimers beginnt zu blinken und wird im Timer-Display angezeigt.



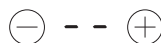
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie die Taste „-“ oder „+“ berühren. Die Anzeige des Minutentimers beginnt zu blinken und wird im Timer-Display angezeigt.



4. Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown sofort. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.



5. Der Summer piept 30 Sekunden lang und die Timeranzeige zeigt „-“ an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Berühren Sie einmal den „-“ oder „+“ Regler des Timers, um die Zeit um 1 Minute zu verringern bzw. zu erhöhen.

Berühren und halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

Wird die eingestellte Zeit von 99 Minuten überschritten, springt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

Den Timer so einstellen, dass eine Kochzone ausgeschaltet wird

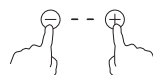
1. Berühren Sie das Symbol der entsprechenden Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den oder die Steuerung des Timers berühren.



3. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „-“ und „+“ wird der Timer abgebrochen, und im Minutendisplay erscheint „-“.

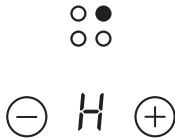


4 Bedienung des Geräts

4. Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.



5. Wenn der Garzeittimer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet; Im Display wird „H“ angezeigt, was „heiß“ bedeutet;



- Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und signalisiert damit, dass die Zone ausgewählt ist.
- Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

Den Timer so einstellen, dass mehr als eine Kochzone ausgeschaltet wird

1. Wenn diese Funktion von mehreren Heizzonen genutzt wird, zeigt die Timeranzeige die kürzeste Zeit an. (z. B. Zone 1: Einstellzeit 5 Minuten, Zone 2: Einstellzeit 15 Minuten, die Timeranzeige zeigt „5“ an.)



Der rote Punkt neben der Akkuanzeige blinkt.

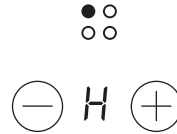


2. Sobald der Countdown-Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Zone ab. Anschließend wird der neue Minuten-Timer an-

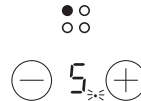
gezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



3. Wenn der Garzeittimer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.



Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und signalisiert damit, dass die Zone ausgewählt ist.



1. Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

4.6 Übertemperaturschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Cerankochfelds. Wird eine zu hohe Temperatur festgestellt, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch ab.

4.7 Restwärmewarning

Wenn das Kochfeld eine Weile in Betrieb war, bleibt noch Restwärme zurück. Der Buchstabe „H“ soll Sie davor warnen, sich davon zu entfernen.

4 Bedienung des Geräts

4.8 Standardarbeitszeiten

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Diese erfolgt, sobald Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die voreingestellten Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Standard-Arbeitszeit (Stunde)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Heizstufen

Die folgenden Einstellungen dienen lediglich als Richtlinie. Die genauen Einstellungen hängen von verschiedenen Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge des zuzubereitenden Garguts.

Hitze	Eignung
1 - 2	• Erwärmen kleiner Lebensmittelmengen • Schokolade und Butter schmelzen • sanftes Köcheln • langsame Erwärmung
3 - 4	• Wiedererwärmen • schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Anbraten • Nudeln kochen
9	• Pfannenrühren • sengend • Suppe zum Kochen bringen • kochendes Wasser

5 Kochrichtlinien



Beim Frittieren ist Vorsicht geboten, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden. Bei extrem hohen Temperaturen entzündend sie sich selbst, was eine erhebliche Brandgefahr darstellt.

5.1 Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, die Temperatur reduzieren.
- Durch die Verwendung eines Deckels verkürzt sich die Garzeit und es wird Energie gespart, da die Wärme im Inneren gehalten wird.
- Um die Garzeit zu verkürzen, sollte die Flüssigkeits- oder Fettmenge minimiert werden.
- Beginnen Sie mit dem Kochen bei hoher Stufe und reduzieren Sie die Stufe, sobald das Essen durchgeheizt ist.

Köchelnder, kochender Reis

- Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C statt, wenn nur gelegentlich Bläschen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten können, ohne dass das Essen verkocht. Auch Saucen auf Eierbasis und mit Mehl angedickte Saucen sollten unterhalb des Siedepunkts zubereitet werden.
- Bei manchen Aufgaben, wie zum Beispiel beim Reiskochen nach der Quellmethode, kann eine höhere Einstellung als die niedrigste erforderlich sein, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gar wird.

Anbratenes Steak

Für saftige und aromatische Steaks:

1. Das Fleisch vor dem Kochen etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Eine schwere Bratpfanne erhitzen.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Sie kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak leicht an, um den Garzustand zu prüfen – je fester es sich anfühlt,

desto durchgebratener ist es.

5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Zum Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen für den Herd geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit. Pfannengerichte sollten schnell zubereitet sein. Bei größeren Mengen bereiten Sie das Essen in mehreren kleinen Portionen zu.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Das Fleisch zuerst garen, beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Sobald es heiß, aber noch bissfest ist, die Hitze reduzieren, das Fleisch wieder in die Pfanne geben und die Soße hinzufügen.
6. Die Zutaten vorsichtig umrühren, damit sie gut durchgewärmt werden.
7. Sofort servieren.

6 Installation des Geräts

6.1 Bevor Sie den Herd installieren, stellen Sie sicher, dass

- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und es gibt keine baulichen Elemente, die den Platzbedarf beeinträchtigen.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn der Herd über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation wird alle Abstandsbestimmungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die fest installierte Verdrahtung integriert und gemäß den örtlichen Verdrahtungsvorschriften montiert und positioniert. Der Trennschalter muss einem zugelassenen Typ entsprechen und einen Luftspalt von 3 mm zwischen allen Polen (bzw. in allen aktiven [Phasen-]Leitern, falls die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung zulassen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Kunden auch bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Im Zweifelsfall bezüglich der Installation sollten Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die geltenden Vorschriften wenden.
- Für die Wandflächen rund um das Kochfeld verwendet man hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie zum Beispiel Keramikfliesen).

6.2 Stellen Sie nach dem Einbau des Kochfelds sicher, dass:

- Das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es ist ausreichend Frischluft von außerhalb der Schränke bis zur Unterseite des Kochfelds zirkuliert.
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert, wird unterhalb der Kochfeldbasis eine Wärmeschutzbarriere angebracht.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

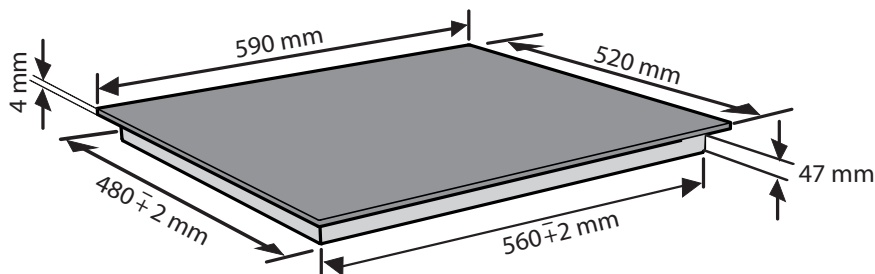
6.3 Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Achten Sie in jedem Fall auf ausreichende Belüftung des Kochfelds und darauf, dass Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld einwandfrei funktioniert. Siehe Abbildung unten.



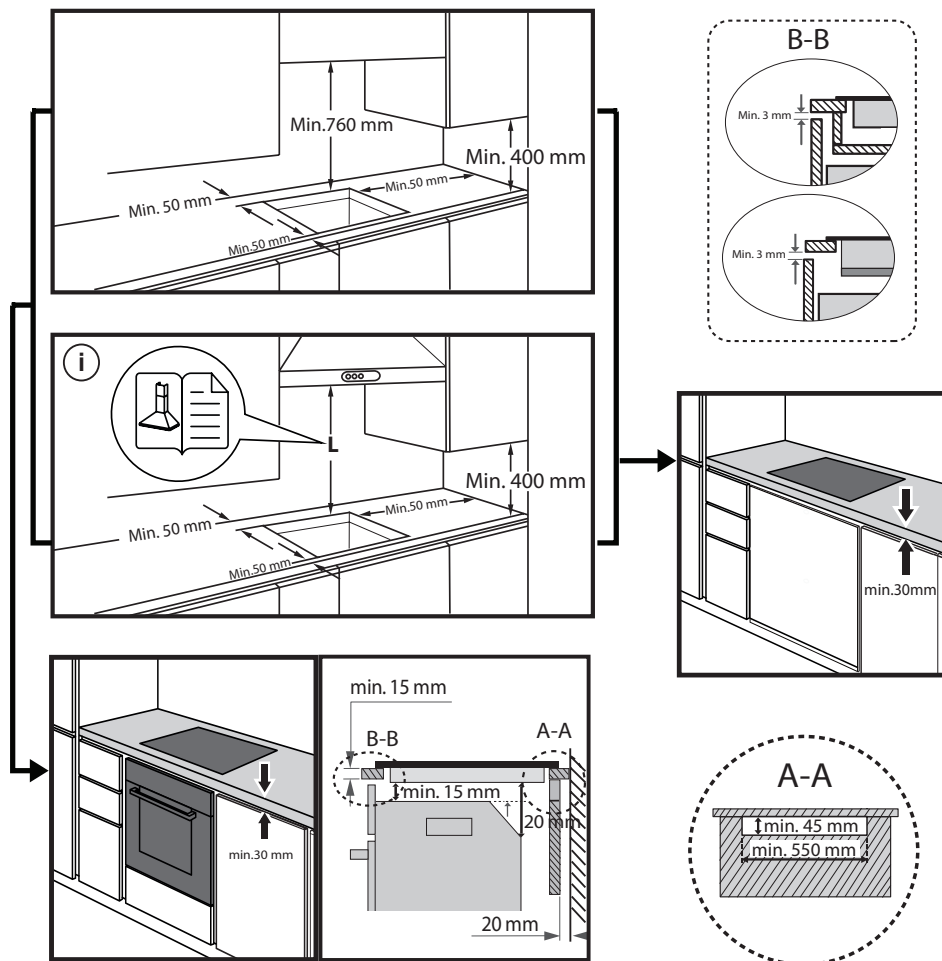
Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.



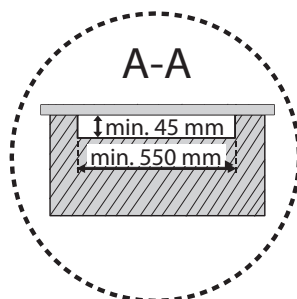
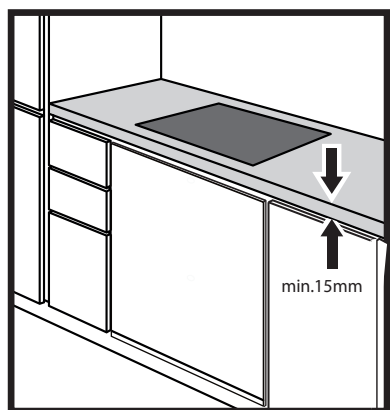
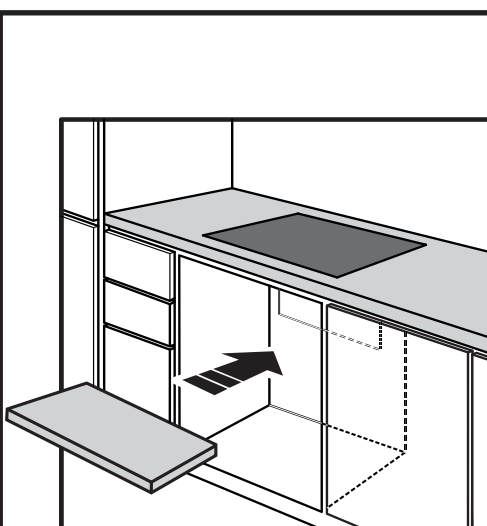
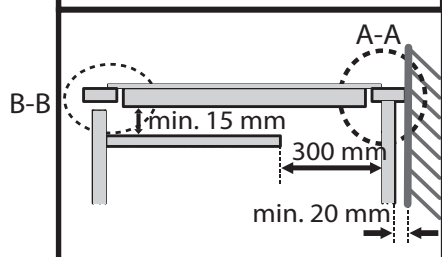
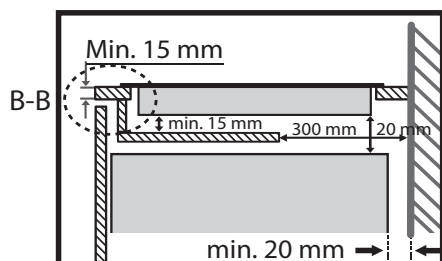
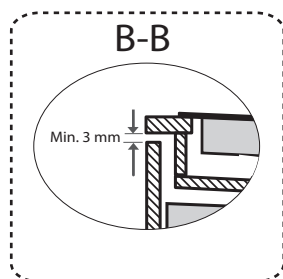
6 Installation des Geräts



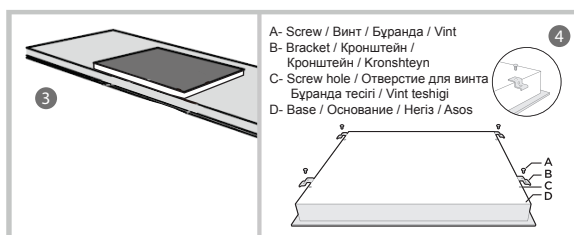
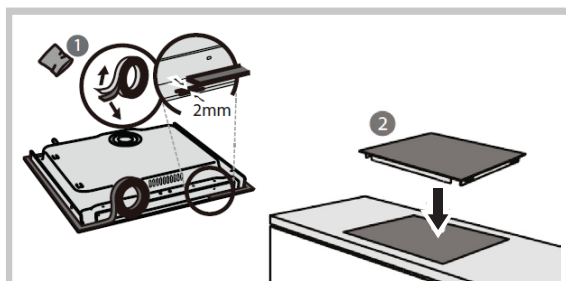
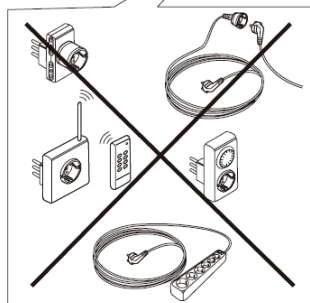
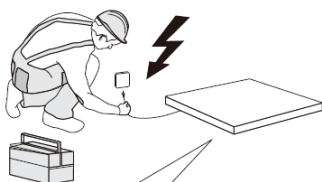
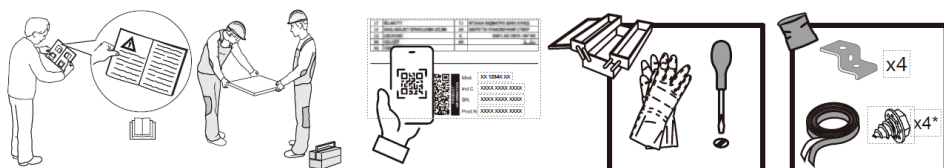
Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



6 Installation des Geräts



6 Installation des Geräts



VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Cerankochfeld muss von qualifiziertem Fachpersonal installiert werden. Wir stellen Ihnen gerne unsere Experten zur Verfügung. Bitte führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- Das Cerankochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern montiert werden.
- Das Cerankochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die darüber liegende induzierte Heizzone müssen der Hitze standhalten.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Das Bedienfeld darf nur mit den angegebenen Heizeinheiten verbunden werden, um eine mögliche Gefahr zu vermeiden.



6 Installation des Geräts

6.4 Anschließen des Herdes an die Netzstromversorgung

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Prüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz Folgendes:

1. Die Hausinstallation ist für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem Wert auf dem Typenschild.

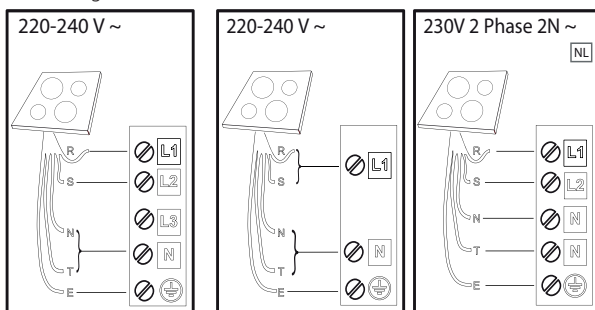


Die Netzkabelabschnitte sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt. Verwenden Sie zum Anschluss des Herdes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.

Lassen Sie sich von einem Elektriker prüfen, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Die Stromversorgung muss gemäß der entsprechenden Norm oder über einen einpoligen Leitungsschutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjavia-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelëka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⊕E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulus/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

6 Installation des Geräts

1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem entsprechenden Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein omnipolarer Leitungsschutzschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

7 Reinigung und Pflege

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Verfärbungen durch Lebensmittel oder nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Tragen Sie den Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken wischen. 4. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld wieder ein.	• Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld unterbrochen wird, erscheint keine Warnleuchte für die „heiße Oberfläche“, die Kochzone kann aber dennoch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Starke Scheuerschwämme, manche Nylon-Scheuerschwämme und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann sich verfärben.
Siedespuren, schmelzen und heiße, zucker-süße Kleckse auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Palettenmesser oder einem für Glaskeramikkochfelder geeigneten Rasierklingschaber, aber Vorsicht vor den heißen Oberflächen der Kochzone: 1. Schalten Sie den Strom für das Kochfeld am Wandschalter aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Küchengerät in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das Verschüttete auf eine kühle Stelle des Kochfelds. 3. Verschmutzungen oder Verschüttetes mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch aufnehmen. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben durch.	• Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen Getränken, zuckerhaltigen Speisen oder Verschüttetem so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich möglicherweise nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge des Schabers rasiermesserscharf. Äußerst vorsichtig verwenden und stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
Überschüsse auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Verschüttete Flüssigkeit aufsaugen. 3. Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich automatisch ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie die Touch-Bedienelemente unbedingt trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8 Fehlerbehebung

Fehlerbehebung	Grundursache	Helfen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder Ihrer Gegend einen Stromausfall gibt. Sollte das Problem nach all diesen Überprüfungen weiterhin bestehen, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt „Bedienung des Geräts“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwierig zu handhaben.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen, oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Touch-Bereich trocken ist und benutzen Sie beim Berühren der Bedienelemente den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr auswählen“.
	Es werden ungeeignete, scheuernde Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe „Reinigung und Pflege“.

Fehleranzeige und -prüfung der Kochzone. Tritt eine Störung auf, schaltet der Herd automatisch in den Schutzmodus und zeigt entsprechende Schutzcodes an.

Fehlerbehebung	Grundursache	Helfen
E	Null Fehler.	Stellen Sie die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Leistungsplatine wieder her. Tauschen Sie die Leistungsplatine aus.
E1	Ausfall des Keramikplatten-Temperatur-sensors – offener Stromkreis.	Überprüfen Sie die Verbindung oder tauschen Sie den Keramikplatten-Temperatursensor aus.
E2	Ausfall des Keramikplatten-Temperatur-sensors – Kurzschluss.	
E7	Ausfall des Keramikplatten-Temperatur-sensors.	

8ü Fehlerbehebung

C1	Hohe Temperatur der Keramikplatte Sensor.	Warten Sie, bis die Keramikplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat. Rückkehr zum Normalzustand. Berühren Sie die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät neu zu starten.
E3	Temperatursensor des NTC defekt - offener Stromkreis.	Tauschen Sie die Anzeigetafel aus.
E4	Temperatursensor des NTC defekt - Kurzschluss.	
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung funktioniert. Normal. Das Gerät schaltet sich ein, sobald die Stromversorgung wieder normal funktioniert.
EH	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler.	Stellen Sie die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Stromversorgungsplatine wieder her. Tauschen Sie die Leistungsplatine oder die Anzeigepatine aus.
EF	Überlauffehler	Prüfen Sie, ob sich Wasser im Arbeitsbereich befindet. Wenn sich Wasser im Arbeitsbereich befindet, reinigen und trocknen Sie es.

Die obigen Ausführungen beziehen sich auf die Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Beschädigungen des Herdes zu vermeiden.

Garantiebedingungen

Anschrift:

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
D-65760 Eschborn

Kundendienst-Tel.: 06102-86 86 891

E-Mail: Kundendienst@beko.com

Ersatzteile-Tel.: 01805-242 515 *

E-Mail: ersatzteile@beko.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltsgroßgerätes der Marke Beko stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt – nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollten Sie dennoch einmal einen Grund zu einer Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Geben Sie im Falle einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer und den GERÄTETYP (vom Typenschild des Gerätes) an. Personenbezogene Daten werden unter Berücksichtigung der datenschutzrechtlichen Rahmenbedingungen ausschließlich für der Auftragsbearbeitung und Garantieabwicklung genutzt.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z. B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z. B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z. B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z. B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Die Mängelbeseitigung in der Garantie z.B. durch eine Reparatur oder eine Ersatzlieferung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
9. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
10. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
11. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
12. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Abhilfemöglichkeiten:

1. Der Hersteller behält sich das gesetzlich vorgesehene Recht zur Nachbesserung vor.
2. Reparaturen oder Abänderungen während der Garantiezeit dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
3. Als eine Nachbesserung wird der Versuch der Schadensbehebung verstanden. Erst wenn die Schadensbehebung fehlschlägt oder ein anderer Mangel auftritt, beginnt ein neuer Nachbesserungsversuch.
4. Bevor andere Abhilfemaßnahmen möglich sind, sind 3 Nachbesserungsversuche zulässig. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl oder ist sie unmöglich, berechtigt dies den Käufer zur Rückgängigmachung des Kaufvertrags oder zur Herabsetzung des Kaufpreises.

Umtausch:

Erfolgt auf Wunsch des Kunden ein Austausch, wird die bisherige Nutzung des Gerätes in Rechnung gestellt.

Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

***) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com; Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)**

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 Garantieversprechen, die sich auf spezifische Teile des Produktes wie Motoren, Kompressoren, Pumpen etc. beziehen, beinhalten ausschließlich die Kosten des beschriebenen Bauteils. Eventuelle Anfahrs- 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.austria@beko.com

www.beko.com/de-de
Beko Austria AG
Pfarrgasse 77
1230 Wien

Së pari lexo këtë manual përdorimi!

I dashur klient i çmuar,

Faleminderit që preferuat këtë pajisje Beko. Shpresojmë që të merrni rezultatet më të mira nga pajisja juaj e cila është prodhuar me cilësi të lartë dhe teknologji më të fundit. Për këtë arsye, ju lutemi lexoni me kujdes të gjithë këtë manual përdorimi dhe të gjitha dokumentet e tjera shoqëruese para se të përdorni pajisjen dhe mbajeni atë si referencë për përdorim në të ardhmen. Nëse ia dorëzoni pajisjen dikujt tjetër, jepni edhe manualin e përdorimit. Ndigni udhëzimet duke i kushtuar vëmendje të gjitha informacioneve dhe paralajmërimeve në manualin e përdorimit.

Mos harroni se ky manual përdorimi mund të zbatohet edhe për modele të tjera. Dallimet midis modeleve përshkruhen qartë në manual.

Kuptimet e simboleve

Simbolet e mëposhtme përdoren në seksione të ndryshme të këtij manuali përdorimi:



Informacione të rëndësishme dhe sugjerime të dobishme rreth përdorimit.



KUJDES:Paralajmërim për situata të rrezikshme në lidhje me sigurinë e jetës dhe pronës.



KUJDES:Paralajmërim për rrezikun e zjarrit.



KUJDES:Paralajmërim për goditje elektrike.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë Lexoni me kujdes dhe ruajeni për të ardhmen

1.1 Siguria e përgjithshme

Referenca Ky seksion përmban udhëzime sigurie që do të ndihmojnë në mbrojtjen nga rreziku i zjarrit, goditjes elektrike, ekspozimit ndaj rrjedhjes së energjisë së mikrovalës, lëndimit personal ose dëmtimit të pronës. Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do të anulojë çdo garanci.

- Produktet Beko janë në përputhje me standardet e zbatueshme të sigurisë; prandaj, në rast të ndonjë dëmtimi në pajisje ose kablllo elektrike, ajo duhet të riparohet ose zëvendësohet nga tregtari, qendra e shërbimit ose një specialist dhe shërbim i autorizuar njësoj për të shmangur ndonjë rrezik. Puna e riparimit të gabuar ose të pakualifikuar mund të jetë e rrezikshme dhe të shkaktojë rrezik për përdoruesin.

1.2 Instalimi

Rrezik goditjeje elektrike

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji elektrike para se të kryeni ndonjë punë ose mirëmbajtje në të.
- Lidhja me një sistem të mirë të instalimeve elektrike tokësore është thelbësore dhe e detyrueshme.
- Ndryshimet në sistemin e instalimeve elektrike shtëpiake duhet të bëhen vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

1.3 Funksionimi dhe mirëmbajtja

Rrezik goditjeje elektrike

- Mos gatuani në një tavë gatimi të thyer ose të plasaritur. Nëse sipërfaqja e tavës së gatimit duhet të thyhet ose të plasaritet, fikenit pajisjen menjëherë në rrjetin e furnizimit me energji elektrike (çelësi i

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

murit) dhe kontaktoni një teknik të kualifikuar.

- Fikni majën e gatimit në mur para pastrimit ose mirëmbajtjes.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

1.4 Rrezik për shëndetin

- Kjo pajisje është në përputhje me standardet e sigurisë elektromagnetike.

1.5 Rreziku i sipërfaqes së nxehtë

- Gjatë përdorimit, pjesët e arritshme të kësaj pajisjeje do të nxehen mjaftueshëm për të shkaktuar djegie.
- Mos lejoni që trupi juaj, rrobat ose ndonjë send tjetër përveç enëve të përshtatshme të gatimit të kontaktojnë xhamin derisa sipërfaqja të ftohet.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen në sipërfaqen e tenxheres pasi ato mund të nxehen.

- Mbajini fëmijët larg.
- Dorezat e tenxhereve mund të jenë të nxehta për t'u prekur. Kontrolloni që dorezat e tenxheres të mos mbivendosen në zona të tjera gatimi që janë të ndezura. Mbajini dorezat larg fëmijëve.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në djegie dhe djegie.

1.6 Rreziku i prerjes

- Tehu i mprehtë i briskut të një kruajtëseje gatimi ekspozohet kur kapaku i sigurisë tërhiqet. Përdoreni me kujdes ekstrem dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe jashtë mundësive të fëmijëve.
- Mospërdorimi i kujdesit mund të rezultojë në lëndime ose prerje.

1.7 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

- Lexoni me kujdes këto udhëzime para se të instaloni ose përdorni këtë pajisje.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Asnjë material ose produkt i djegshëm nuk duhet të vendoset në këtë pajisje në asnjë kohë.
- Ju lutemi vendoseni këtë informacion në dispozicion të personit përgjegjës për instalimin e pajisjes, pasi kjo mund të zvogëlojë kostot tuaja të instalimit.
- Për të shmangur rrezikun, kjo pajisje duhet të instalohet sipas këtyre udhëzimeve për instalim.
- Kjo pajisje duhet të instalohet dhe tokëzohet siç duhet vetëm nga një person i kualifikuar.
- Kjo pajisje duhet të lidhet me një qark i cili përfshin një çelës izolues që siguron shkëputje të plotë nga furnizimi me energji elektrike në përputhje me rregullat e instalimeve elektrike.
- Mos instalimi i saktë i pajisjes mund të zhvlerësojë çdo pretendim garancie ose përgjegjësie.
- Asnjëherë mos e lini pajisjen pa mbikëqyrje kur është në përdorim. Ziej mbi shkaqet e pirjes së duhanit dhe derdhjeve të yndyrshme që mund të ndizen.
- Asnjëherë mos e përdorni pajisjen tuaj si sipërfaqe pune ose ruajtjeje.
- Asnjëherë mos lini objekte ose enë në pajisje.
- Asnjëherë mos e përdorni pajisjen tuaj për ngrohjen ose ngrohjen e dhomës.
- Pas përdorimit, fikni gjithmonë zonat e gatimit dhe pjesën e sipërme të gatimit siç përshtkruhet në këtë manual (d.m.th. duke përdorur kontrollet me prekje).
- Mos i lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen ose të ulen, të qëndrojnë në këmbë ose të ngjiten në të.
- Mos ruani sende me interes për fëmijët në dollapët mbi pajisjen. Fëmijët që ngjiten në majën e gatimit mund të lëndohen rëndë.
- Mos i lini fëmijët vetëm ose pa mbikëqyrje në zonën ku pajisja është në përdorim.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Fëmijët ose personat me aftësi të kufizuara që kufizojnë aftësinë e tyre për të përdorur pajisjen duhet të kenë një person përgjegjës dhe kompetent për t' i udhëzuar ata në përdorimin e saj. Instruktori duhet të jetë i kënaqur që mund ta përdorë pajisjen pa rrezik për veten ose rrethinën e tij.
- Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë pjesë të pajisjes përveç nëse rekomandohet posaçërisht në manual. Të gjitha shërbimet e tjera duhet të bëhen nga një teknik i kualifikuar.
- Mos përdorni një pastrues me avull për të pastruar tavanin tuaj të gatimit.
- Mos vendosni ose hidhni objekte të rënda në tavolinën tuaj të gatimit.
- Mos qëndroni në tavolinën tuaj të gatimit.
- Mos përdorni tiganë me skaje të dhëmbëzuara ose tiganë tërheqës nëpër sipërfaqen e xhamit prej qeramike, pasi kjo mund të gërvishet xhamin.
- Mos përdorni fërkues ose ndonjë mjet tjetër pastrues të ashpër gërryes për të pastruar tavanin tuaj të gatimit, pasi këto mund të gërvishin xhamin.
- Nëse kablloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme, në mënyrë që të shmangët një rrezik.
- Kjo pajisje ka për qëllim të përdoret në shtëpi dhe aplikime të ngjashme si:
 - ambientet e kuzhinës së stafit në dyqane, zyra dhe mjedise të tjera pune;
 - shtëpitë në fermë;
 - nga klientët në hotele, motele dhe mjedise të tjera rezidenciale;
 - mjedise të tipit të fjetjes dhe mëngjesit.
- **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Kujdesi duhet të merret për të

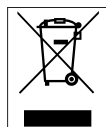
1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- shmangur prekjen e elementeve nxehtës. Fëmijët më të vegjël se 8 vjeç duhet të mbahen larg nëse nuk mbikëqyren vazhdimisht.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe njohurish nëse atyre u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe kuptojnë rreziqet e përfshira.
 - Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.
 - **KUJDES:** Gatimi pa mbikëqyrje në një tenxhere me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë në zjarr. Nover përpiquni të shuani një zjarr me ujë, por fikni pajisjen dhe më pas mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose një batanije zjarri.
 - **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos i ruani artikujt në sipërfaqet e gatimit.
 - **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është e plasaritur, fikni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, për sipërfaqet e sobës prej qelqi-qeramik ose materiale të ngjashme të cilat mbrojnë pjesët e gjalla
 - Nuk duhet të përdoret pastrues me avull.
 - Pajisja nuk ka për qëllim të funksionojë me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë të telekomandës.
 - **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces gatimi afatshkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht.
 - Ruajeni produktin në paketimin e tij origjinal sipas udhëzimeve në paketim.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

1.8 Pajtueshmëria me Direktivën WEEE dhe Asgjësimi i Produktit të Mbeturinave:

Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/BE për Mbetjet e Pajisjeve Elektrike dhe Elektronike (WEEE). Duke siguruar që kjo pajisje të hidhet siç duhet, ju do të ndihmoni në parandalimin e çdo dëmtimi të mundshëm të mjedisit dhe shëndetit të njeriut, i cili përndryshe mund të shkaktohet nëse hidhet në mënyrë të gabuar.



Simboli në produkt tregon se mund të mos trajtohet si mbetje normale shtëpiake. Duhet të dërgohet në një pikë grumbullimi për riciklimin e mallrave elektronike.

Kjo pajisje kërkon asgjësim të specializuar të mbeturinave. Për informacione të mëtejshme në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni këshillin tuaj lokal, shërbimin tuaj të depozitimit të mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku e keni blerë atë.

Për informacion më të detajuar në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin tuaj të depozitimit të mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

1.9 Pajtueshmëria me Direktivën RoHS

Produkti që keni blerë është në përputhje me Direktivën RoHS të BE-së (2011/65/BE). Nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në Direktivë.

1.10 Informacioni i paketimit

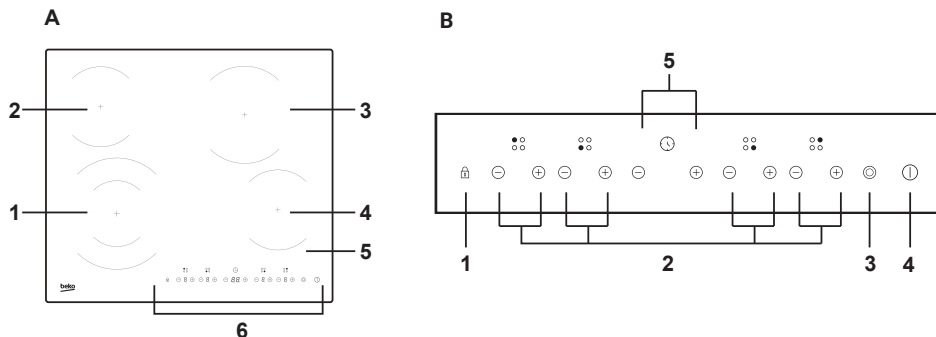


Materialet e paketimit të produktit prodhohen nga materialet e riciklueshme në përputhje me Rregulloret tona Kombëtare të Mjedisit. Mos i hidhni

materialet e paketimit së bashku me mbeturinat shtëpiake ose të tjera. Çojini në pikat e grumbullimit të materialit të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2 Përmbledhje e përgjithshme

2.1 Përmbledhje



Kontrolli dhe pjesët

A. Përmbledhje

1. Zona maksimale 1000/2200 W
2. Zona maksimale 1200 W
3. Zona maksimale 1800 W
4. Zona maksimale 1200 W
5. Pllakë qelqi
6. Paneli i kontrollit

B. Paneli i kontrollit

1. Butoni i bllokimit të tasteve
2. Butoni i kontrollit të rregullimit të energjisë/ përzgjedhjes së zonës së ngrohjes
3. Kontrolli i zonës së dyfishtë
4. Butoni NDEZUR/FIKUR
5. Butoni i kohëmatjes

2.2 Të dhënat teknike

Lloji elektrik	KLASA I
Zonat e gatimit	4 Zona
Tensioni i furnizimit	220-240V~, 50-60Hz
Energjia elektrike e instaluar	5800-7000W
Madhësia e produktit (L*W*H)	590*520*51 mm
Dimensionet e hyrjes në ndërtesë (A*B)	560*480 mm

Pesha dhe dimensionet janë të përafërta. Për shkak se ne vazhdimisht përpiqemi të përmirësojmë produktet tona, ne mund të ndryshojmë specifikimet dhe dizajnet pa njoftim paraprak.

2 Përmbledhje e përgjithshme

Fleta teknike e të dhënave

	Simboli	Vlera	Njësia
Identifikimi i modelit		HIC 64404 BTO	
Lloji i pianurës		Pianurë e integruar	
Numri i zonave dhe/ose sipërfaqeve të gatimit		4 zona	
Teknologjia e ngrohjes (zona dhe sipërfaqe gatimi, zona me rrezatim, pllaka të ngurta)		Zona gatimi me rrezatim	
Për zonat ose sipërfaqet rrethore të gatimit: diametri i sipërfaqes së përdorshme për çdo zonë gatimi me ngrohje elektrike, i rrumbullakosur në 5 mm më të afërt	Ø	Zona 1: 23.0 Zona 2: 16.5 Zona 3: 20.0 Zona 4: 16.5	cm
Për zonat ose sipërfaqet jo rrethore të gatimit: gjatësia dhe gjerësia e sipërfaqes së përdorshme për çdo zonë ose sipërfaqe gatimi me ngrohje elektrike, e rrumbullakosur në 5 mm më të afërt	L W	N/A	cm
Konsumi i energjisë për zonë ose sipërfaqe gatimi, i llogaritur për kg	EElectric cooking	Zona 1: 183.1 Zona 2: 183.2 Zona 3: 176.0 Zona 4: 198.3	Wh/kg
Konsumi i energjisë për pianurën, i llogaritur për kg	EElectric hob	185.2	Wh/kg

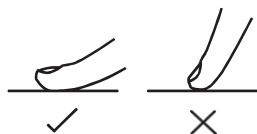
Nëse pas ndezjes së pajisjes nuk kryhet asnjë veprim, pajisja kalon automatikisht në modalitetin e fikur pas 1 minute dhe konsumi i energjisë në modalitetin e fikur është 0,3 W.

Të dhënat janë përcaktuar sipas standardit EN 60350-2 dhe Rregullores së Komisionit (BE) Nr. 66/2014.

3 Para përdorimit të parë

3.1 Përdorimi i kontrolleve me prekje

- Kontrollët i përgjigjen prekjes, kështu që nuk ke nevojë të ushtrosh presion.
- Përdorni topin e gishtit tuaj, jo majën e tij.
- Do të dëgjosh një bip sa herë që regjistrohet një prekje.
- Sigurohuni që kontrollët të jenë gjithmonë të pastra, të thata dhe që të mos ketë asnjë objekt (p.sh. një vegël ose një leckë) që i mbulon ato. Edhe një shtresë e hollë uji mund t' i bëjë kontrollët të vështira për t' u përdorur.

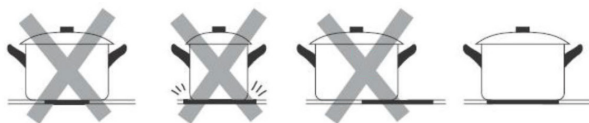


3.2 Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit

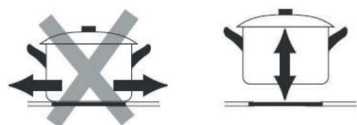
- Mos përdorni enë gatimi me skaje të dhëmbëzuara ose me bazë të lakuar.



- Sigurohuni që baza e tiganit tuaj të jetë e lëmuar, të ulet e sheshtë kundër xhamit dhe të ketë të njëjtën madhësi si zona e gatimit. Përdorni tiganë, diametri i të cilëve është aq i madh sa grafiku i zonës së zgjedhur. Duke përdorur një tenxhere, do të përdoret një energji pak më e gjerë në efikasitetin e saj maksimal. Nëse përdorni tenxhere më të vogël, efikasiteti mund të jetë më i vogël se sa pritej. Gjithmonë përqendrojeni tiganin tuaj në zonën e gatimit.



Gjithmonë ngrini tiganët nga pianura – mos rrëshqitni, përndryshe ata mund të gërvishtin xhamin.



4 Funksionimi i pajisjes

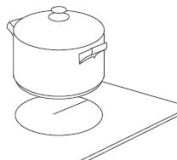
4.1 Për të filluar gatimin

- Pasi ndizet, sinjali bie një herë, të gjithë treguesit ndizen për 1 sekondë dhe më pas fiken, duke treguar se soba ka hyrë në gjendjen e gatishmërisë.

- Prekni butonin NDEZUR/FIKUR. Të gjithë treguesit tregojnë "-" ose "--".

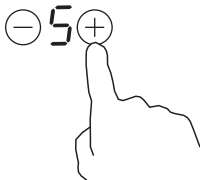


- Vendosni një tigan të përshtatshëm në zonën e zgjedhur të gatimit.



Sigurohuni që pjesa e poshtme e tiganit dhe sipërfaqja e zonës së gatimit të jenë të pastra dhe të thata.

- Zgjidhni një cilësim nxehtësie duke prekur kontrollin "-" ose "+".
- Nëse nuk zgjidhni një cilësim nxehtësie brenda 1 minute, pianura qeramike do të fiket automatikisht. Duhet të fillosh përsëri në hapin 1.
- Ju mund të modifikoni cilësimin e nxehtësisë në çdo kohë gjatë gatimit.
- Duke mbajtur të shtypur njërin nga këto butona, vlera do të rregullohet lart ose poshtë.

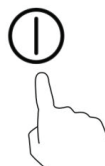


4.2 Mbarimi i gatimit

- Fikni zonën e gatimit duke lëvizur poshtë në "0" ose duke prekur kontrollin "-" dhe "+" së bashku.



- Për të fikur zonat e gatimit duke prekur kontrollin ON/OFF.



- Kujdes nga sipërfaqet e nxehta "H" do të tregojë se cila zonë gatimi është e nxehtë për t'u prekur. Do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt. Mund të përdoret gjithashtu si një funksion i kursimit të energjisë nëse dëshironi të ngrohni tiganin të mëtejshëm, përdorni pllakën e nxehtë që është ende e nxehtë.



4.3 Bllokimi i kontrolleve

- Ju mund t'i bllokoni kontrollin për të parandaluar përdorimin e paqëllimshëm (për shembull fëmijët i ndezin aksidentalisht zonat e gatimit).
- Kur kontrollin janë të kyçura, të gjitha kontrollin përveç kontrollit ON/OFF janë të çaktivizuara.

Për të kyçur kontrollin

Prekni kontrollin e bllokimit të tasteve, treguesi i kohëmatësit do të shfaqë "Lo".

Për të zhblokuar kontrollin

- Sigurohuni që tenxherja të jetë e ndezur.
- Prekni dhe mbani kontrollin e bllokimit për një kohë.

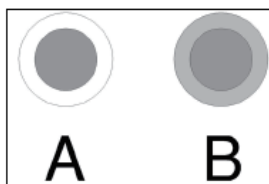
4 Funksionimi i pajisjes



Kur pianura është në modalitetin e bllokimit, të gjitha kontrollat janë çaktivizuar përveç ndezjes/FIKJES, gjithmonë mund ta fikni pianurën prej qeramike me kontrollin e ndezjes/FIKJES në rast urgjence, por duhet ta zhblokoni pianurën së pari në operacionin tjetër.

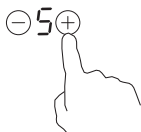
4.4 Përdorimi i funksionit të zonës së dyfishtë

- Funksioni funksionon vetëm në 1# zonë gatimi.
- Zona e dyfishtë e gatimit ka dy zona gatimi që mund të përdorni një seksion qendror dhe një seksion të jashtëm. Ju mund të përdorni seksionin qendror (A) në mënyrë të pavarur ose të dyja seksionet (B) në të njëjtën kohë.



Aktivizoni zonën e dyfishtë

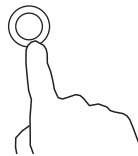
- Zgjidhni një cilësim nxehtësie duke prekur kontrollin "-" ose "+".



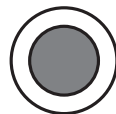
- Rregulloni cilësimin e ngrohjes midis niveleve të energjisë 1 dhe 9. (p.sh. 6)



- Seksioni qendror i zonës së dyfishtë të gatimit do të ndizet.



- Prekja e kontrollit të zonës së dyfishtë "⊙", mund të aktivizoni edhe pjesën e jashtme.



- Do të ndizet një neon mbi kontrollin e zonës së dyfishtë të gatimit.



- Treguesi i zonës së gatimit tregon "-" dhe "6" në mënyrë alternative.



Çaktivizo zonën e dyfishtë

Prekja e kontrollit të zonës së dyfishtë "⊙" përsëri, funksioni i zonës së dyfishtë është çaktivizuar. Treguesi i zonës së gatimit tregon "6".



Laki i dyfishtë është i disponueshëm vetëm në 1# zonë gatimi.

Ju mund të zgjidhni funksionin nga niveli 1 deri në nivelin 9.

Ju mund të aktivizoni zonën e dyfishtë vetëm kur të zgjidhet zona e gatimit 1#.

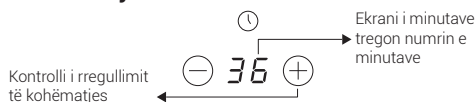
4 Funksionimi i pajisjes

4.5 Përdorimi i kohëmatësit

Kohëmatësi mund të përdoret në dy mënyra të ndryshme:

- Mund ta përdorni si mbajtës minutash. Në këtë rast, kohëmatësi nuk do të fikë asnjë zonë gatimi kur të ketë mbaruar koha e caktuar.
- Mund ta vendosni për të fikur një ose më shumë zona gatimi pas skadimit të kohës së caktuar.
- Mund ta vendosësh kohëmatësin deri në 99 minuta.

Përmbledhje e kohëmatësit



Përdorimi i kohëmatësit si mbajtës minutash

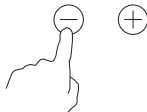
Nëse nuk po zgjedh ndonjë zonë gatimi

1. Sigurohuni që tavani i gatimit të jetë i ndezur.

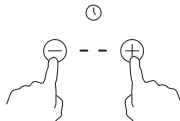


Mund të përdorësh mbajtësin e minutave edhe nëse nuk po zgjedh ndonjë zonë gatimi.

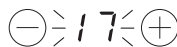
2. Rregulloni cilësimin e kohëmatësit duke prekur kontrollin "-" ose "+". Treguesi i mbajtësit të minutave do të fillojë të vezullojë dhe do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit.



3. Rregulloni cilësimin e kohëmatësit duke prekur kontrollin "-" ose "+". Treguesi i mbajtësit të minutave do të fillojë të vezullojë dhe do të shfaqet në ekranin e kohëmatësit.



4. Kur të vendoset koha, ajo do të fillojë të numërojë mbrapsht menjëherë. Ekran i tregon kohën e mbetur dhe treguesi i kohëmatësit do të pulsojë për 5 sekonda.



5. Sinjali do të bjerë për 30 sekonda dhe treguesi i kohëmatësit do të tregojë "-" kur të përfundojë koha e cilësimit.



Prekni kontrollin "-" ose "+" të kohëmatësit një herë për të ulur ose rritur me 1 minutë.

Prekni dhe mbani kontrollin "-" ose "+" të kohëmatësit për të ulur ose rritur me 10 minuta.

Nëse koha e cilësimit tejkalon 99 minuta, kohëmatësi do të kthehet automatikisht në 0 minuta.

Vendosja e kohëmatësit për të çaktivizuar një zonë gatimi

1. Prekni ose zonën përkatëse të gatimit për të cilën dëshironi të vendosni kohëmatësin.



2. Caktوني kohën duke prekur ose kontrolluar kohëmatësin.



3. Duke prekur "-" dhe "+" së bashku, kohëmatësi anulohet dhe "--" do të shfaqet në ekranin e minutave.



4. Kur të vendoset koha, ajo do të fillojë të numërojë mbrapsht menjëherë. Ekran i tregon kohën e mbetur dhe treguesi i kohëmatësit do të

4 Funksionimi i pajisjes

pulsojë për 5 minuta.



5. Kur kohëmatësi i gatimit skadon, zona përkatëse e gatimit do të fiket automatikisht; Ekranin do të shfaqë "H" që do të thotë e nxehtë;



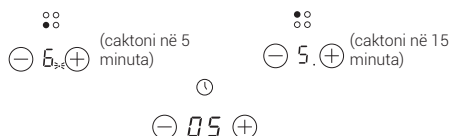
- Pika e kuqe pranë treguesit të nivelit të energjisë do të ndriçojë duke treguar se është zgjedhur zona.
- Nëse dëshironi të ndryshoni kohën pas vendosjes së kohëmatësit, duhet të filloni nga hapi 1.

Vendosja e kohëmatësit për të çaktivizuar më shumë se një zonë gatimi

1. Nëse më shumë se një zonë ngrohje e përdorin këtë funksion, treguesi i kohëmatësit do të tregojë kohën më të ulët. (p.sh. zona 1# caktimi i kohës prej 5 minutash, zona 2# caktimi i kohës prej 15 minutash, treguesi i kohëmatësit tregon "5".)



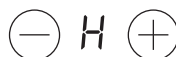
Pika e kuqe pranë treguesit të nivelit të energjisë do të vezullojë.



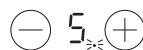
2. Pasi të skadojë kohëmatësi i numërimit mbrapsht, zona përkatëse do të fiket. Pastaj do të shfaqet kohëmatësi i ri minimal dhe pika e zonës përkatëse do të pulsojë.



3. Kur kohëmatësi i gatimit të skadojë, zona përkatëse e gatimit do të fiket automatikisht.



Pika e kuqe pranë treguesit të nivelit të energjisë do të ndriçojë duke treguar se është zgjedhur zona.



1. Nëse dëshironi të ndryshoni kohën pas vendosjes së kohëmatësit, duhet të filloni nga hapi 1.

4.6 Mbrojtja nga temperatura e lartë

Një sensor i temperaturës i pajisur mund të monitorojë temperaturën brenda pianurës qeramike. Kur monitorohet një temperaturë e tepërt, pianura qeramike do të ndalojë automatikisht funksionimin.

4.7 Paralajmërim për nxehtësinë e mbetur

Kur pianura ka funksionuar për disa kohë, do të ketë pak nxehtësi të mbetur. Shkronja "H" duket se ju paralajmëron të qëndroni larg saj.

4 Funksionimi i pajisjes

4.8 Kohët e paracaktuara të punës

Një veçori tjetër e sigurisë së pianurës është fikja automatike. Kjo ndodh sa herë që harron të fikësh një zonë gatimi. Kohët e paracaktuara të fikjes shfaqen në tabelën e mëposhtme:

Niveli i fuqisë	Kohëmatësi i paracaktuar i punës (orë)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Cilësimet e nxehtësisë

Cilësimet e mëposhtme janë vetëm udhëzime. Cilësimi i saktë do të varet nga disa faktorë, duke përfshirë enët tuaja të gatimit dhe sasinë që po gatواني.

Nxehtësia	Suitabilit
1 - 2	• ngrohja e sasive të vogla të ushqimit • shkrijra e çokollatës dhe gjalpiti • zierje e butë • ngrohje E ngadaltë
3 - 4	• rinxehja • zierje E shpejtë • gatimi i orizit
5 - 6	• petulla
7 - 8	• gatim • gatim makaronash
9	• tiganisje • tharje • sjellja e supës në zierje • Ujë i valuar

5 Udhëzimet e gatimit



Kini kujdes kur skuqni pasi vaji dhe yndyra nxehen shumë shpejt. Në temperatura jashtëzakonisht të larta, vaji dhe yndyra do të ndizen spontanisht dhe kjo paraqet një rrezik serioz zjarri.

5.1 Këshilla gatimi

- Kur ushqimi arrin në zierje, zvogëloni cilësimin e temperaturës.
- Përdorimi i një kapaku do të zvogëlojë kohën e gatimit dhe do të kursejë energji duke ruajtur nxehtësinë.
- Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të zvogëluar kohën e gatimit.
- Filloni të gatuar në një cilësim të lartë dhe zvogëloni cilësimin kur ushqimi të jetë nxehtur.

Zierja, gatimi i orizit

- Zierja ndodh nën pikën e vlimit, rreth 85°C, kur flluskat sapo ngrihen herë pas here në sipërfaqen e lëngut të gatimit. Është çelësi i supave të shijshme dhe zierjeve të buta, sepse aromat zhvillohen pa e mbingarkuar ushqimin. Ju gjithashtu duhet të gatuar salca me bazë vezësh dhe të holluara me miell nën pikën e vlimit.
- Disa detyra, duke përfshirë gatimin e orizit sipas metodës së përthithjes, mund të kërkojnë një cilësim më të lartë se cilësimi më i ulët për të siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet në kohën e rekomanduar.

Biftek i pjekur

Për të gatuar biftekë aromatizues me lëng:

1. Vendosni mishin në temperaturën e dhomës për rreth 20 minuta para gatimit.
2. Nxehtni një tigan me bazë të rëndë.
3. Lani të dy anët e biftekut me vaj. Hidhni një sasi të vogël vaji në tigan të nxehtë dhe më pas ulni mishin në tigan të nxehtë.
4. Kthejeni biftekun vetëm një herë gjatë gatimit. Koha e saktë e gatimit do të varet nga trashësia e biftekut dhe sa e gatuar e dëshironi atë. Kohët mund të ndryshojnë nga rreth 2 – 8 minuta për secilën anë. Shtypni biftekun për të vlerësuar se sa i gatuar është – sa më i fortë të ndjehet aq më mirë do të jetë.

5. Lëreni biftekun të pushojë në një pjatë të ngrohtë për disa minuta për ta lejuar atë të relaksohet dhe të bëhet i butë para se ta shërbeni.

Për tiganisje

1. Zgjidhni një tigan me bazë të sheshtë të pajtueshme me pianurën ose një tigan të madh.
2. Bëni gati të gjithë përbërësit dhe pajisjet. Skuqja duhet të jetë e shpejtë. Nëse gatuar në sasi të mëdha, gatuar ushqimin në disa tufa më të vogla.
3. Ngrohni paraprakisht tiganin për pak kohë dhe shtoni dy lugë gjelle vaj.
4. Gatuar çdo mish së pari, lëreni mënjane dhe mbajeni të ngrohtë.
5. Skuqni perimet. Kur të jenë të nxehta, por ende të freskëta, kthejeni zonën e gatimit në një cilësim më të ulët, kthejeni mishin në tigan dhe shtoni salcën tuaj.
6. Përziejini përbërësit butësisht për t'u siguruar që të nxehen.
7. Shërbejeni menjëherë.

6 Instalimi i pajisjes

6.1 Para se të instaloni tenxheren, sigurohuni që

- Sipërfaqja e punës është katrore dhe e niveluar dhe asnjë element strukturor nuk ndërhyr me kërkesat e hapësirës.
- Sipërfaqja e punës është bërë nga një material rezistent ndaj nxehtësisë.
- Nëse tenxherja është instaluar mbi një furrë, furra ka një ventilator ftohës të integruar.
- Instalimi do të jetë në përputhje me të gjitha kërkesat e zhdoganimit dhe standardet dhe rregulloret e zbatueshme.
- Një çelës i përshtatshëm izolues që siguron shkëputje të plotë nga rrjeti i furnizimit me energji elektrike është i përfshirë në instalimet elektrike të përhershme, i montuar dhe i pozicionuar në përputhje me rregullat dhe rregulloret lokale të instalimeve elektrike. Çelësi izolues duhet të jetë i një lloji të miratuar dhe të sigurojë një ndarje të kontaktit të boshllëkut të ajrit prej 3 mm në të gjitha shtyllat (ose në të gjithë përcuesit [fazorë] aktivë nëse rregullat lokale të instalimeve elektrike lejojnë këtë ndryshim të kërkesave).
- Çelësi izolues do të jetë lehtësisht i arritshëm për klientin me pianurën e instaluar.
- Konsultohu me autoritetet lokale të ndërtimit dhe aktet nënligjore nëse dyshon për instalimin.
- Ju përdorni përfundime rezistente ndaj nxehtësisë dhe lehtësisht të pastrueshme (të tilla si pllaka qeramike) për sipërfaqet e murit që rrethojnë pianurën.

6.2 Pas instalimit të pianurës, sigurohuni që:

- Kablli i furnizimit me energji elektrike nuk është i arritshëm përmes dyerve të dollapit ose sirtarëve
- Ka rrjedhje adekuatë të ajrit të pastër nga jashtë dollapit deri në bazën e pianurës.
- Nëse pianura është instaluar mbi një sirtar ose hapësirë në dollap, një pengesë mbrojtëse termike është instaluar nën bazën e pianurës.
- Çelësi izolues është lehtësisht i arritshëm nga klienti.

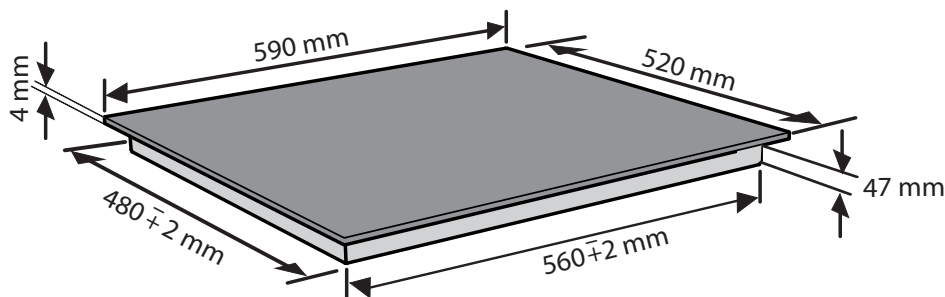
6.3 Përzgjedhja e pajisjeve të instalimit

Pritni sipërfaqen e punës sipas madhësive të paraqitura në vizatim.

Në çdo rrethanë, sigurohuni që pianura të jetë e ajrosur mirë dhe që hyrja dhe dalja e ajrit të mos jenë të bllokuara. Sigurohuni që pianura të jetë në gjendje të mirë pune. Siç tregohet më poshtë.



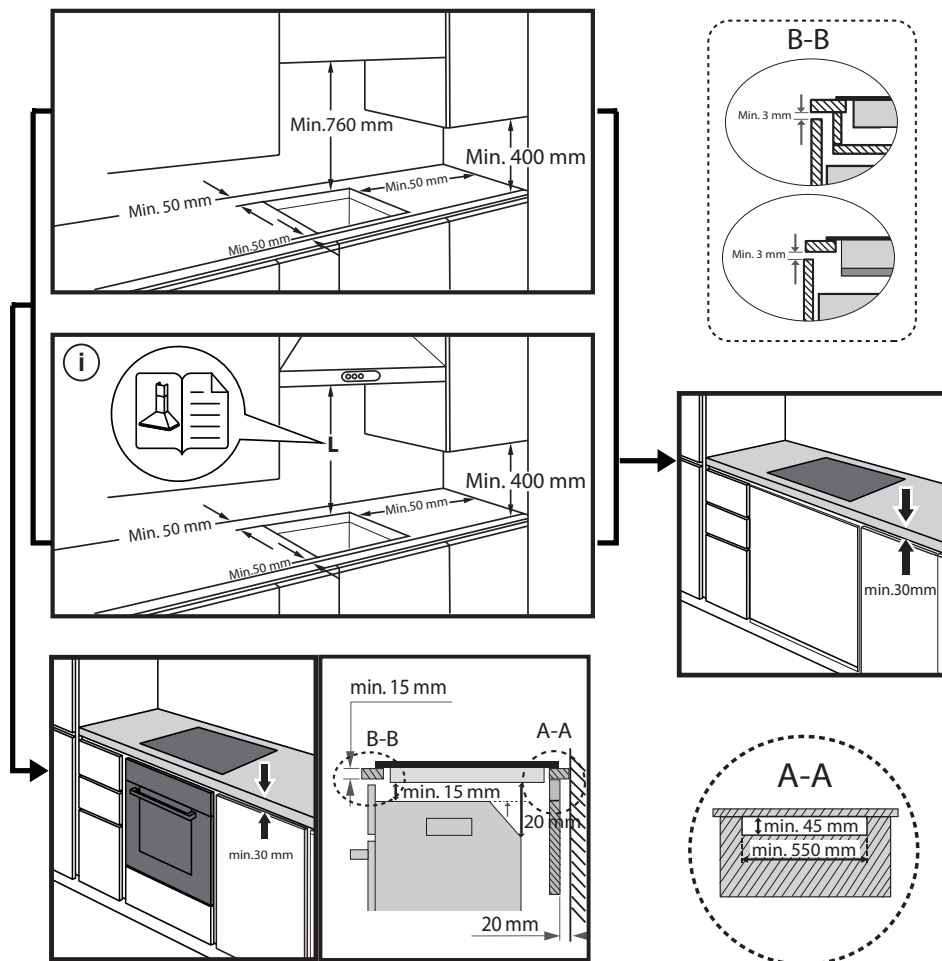
Distanca e sigurisë midis anëve të pianurës dhe sipërfaqeve të brendshme të tavolinës së punës duhet të jetë të paktën 3 mm.



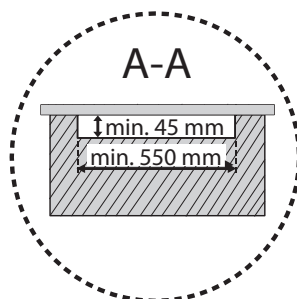
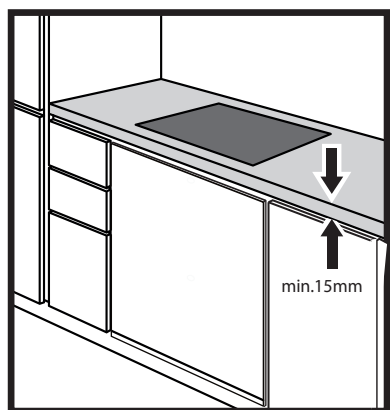
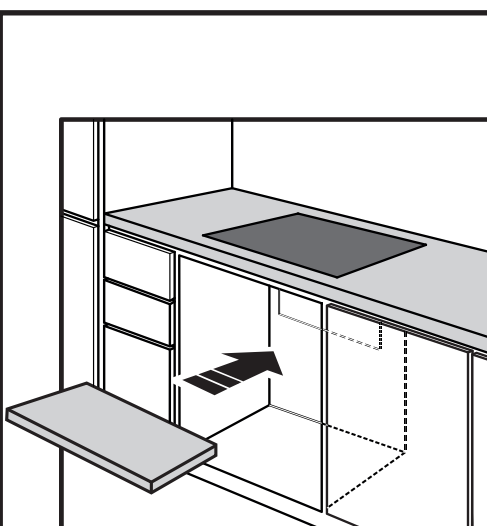
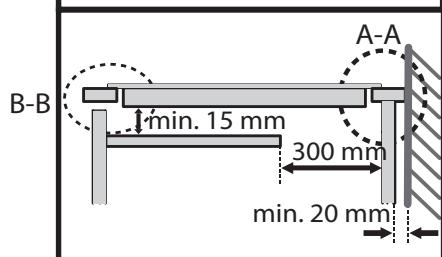
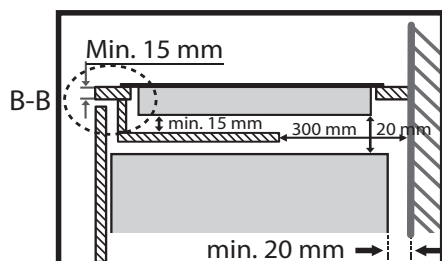
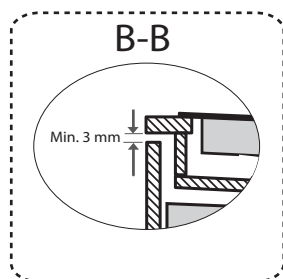
6 Instalimi i pajisjes



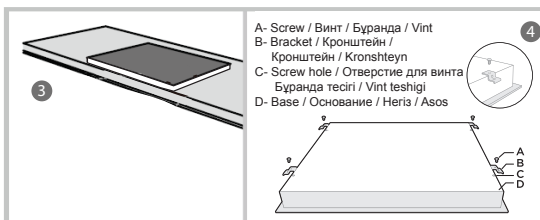
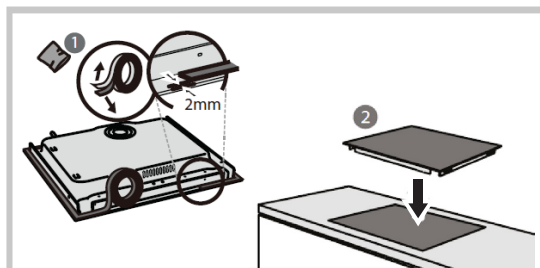
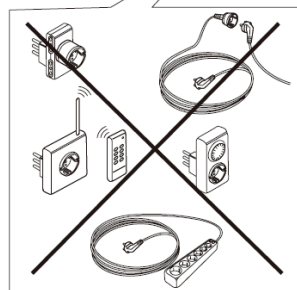
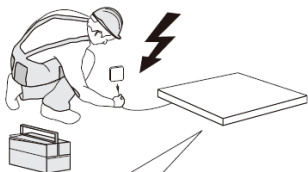
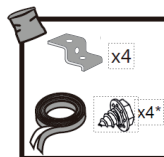
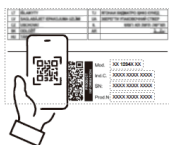
Distanca e sigurisë midis pllakës së nxehtë dhe dollapit mbi pllakën e nxehtë duhet të jetë të paktën 760 mm.



6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes



KUJDES

- Pianura e gatimit prej qeramike duhet të instalohet nga personel ose teknikë të kualifikuar. Kemi profesionistë në shërbimin tuaj. Ju lutemi mos e kryeni kurrë vetë operacionin.
- Pianura e gatimit prej qeramike nuk duhet të montohet në pajisjet ftohëse, pjatlarëse dhe tharëse rrotulluese.
- Pianura e gatimit prej qeramike duhet të instalohet në mënyrë të tillë që të sigurohet rrezatim më i mirë i nxehtësisë për të rritur besueshmërinë e saj.
- Muri dhe zona e nxehtësisë së induktuar mbi sipërfaqen e punës duhet të përballojnë nxehtësinë.
- Për të shmangur çdo dëmtim, shtresa e sanduicëit dhe ngjitësi duhet të jenë rezistentë ndaj nxehtësisë.
- Nuk duhet të përdoret pastrues me avull.
- Paneli i kontrollit duhet të lidhet vetëm me njësitë e ngrohjes të specifikuar për të shmangur një rrezik të mundshëm.

6.4 Lidhja e tenxheres me rrjetin elektrik

Ky pianurë duhet të lidhet me rrjetin elektrik vetëm nga një person i kualifikuar në mënyrë të përshtatshme. Para se të lidhni pianurën me rrjetin elektrik, kontrolloni që:

1. Sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm për fuqinë e tërhequr nga pianura.

6 Instalimi i pajisjes

2. Tensioni korrespondon me vlerën e dhënë në pllakën e të dhënave

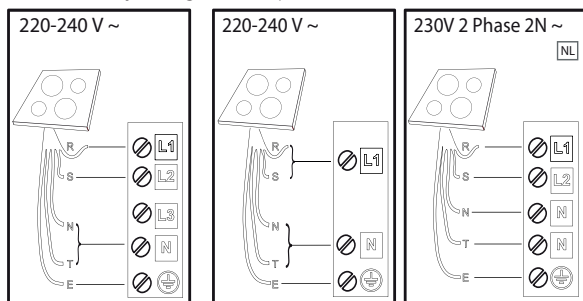


Seksionet e kabllave të furnizimit me energji elektrike mund të përballojnë ngarkesën e specifikuar në pllakën e vlerësimit. Për të lidhur tenxheren me rrjetin elektrik, mos përdorni përshtatës, reduktues ose pajisje degëzuese, pasi ato mund të shkaktojnë mbinxehje dhe zjarr.

Kablli i furnizimit me energji elektrike nuk duhet të prekë asnjë pjesë të nxehtë dhe duhet të pozicionohet në mënyrë që temperatura e tij të mos kalojë 75°C në asnjë pikë.

Kontrolloni me një elektrikist nëse sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm pa ndryshime. Ndryshimet duhet të bëhen vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

Furnizimi me energji elektrike duhet të lidhet në përputhje me standardin përkatës, ose një ndërprerës qarku me një pol. Metoda e lidhjes tregohet më poshtë.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-кара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-gjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntrunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélvna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

E: yellow-green-giallo-verde-amarillo-verde-amarelo-verdekίτρινο-πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Nëse kabloja është e dëmtuar ose ka nevojë për zëvendësim, kjo duhet të bëhet nga një teknik pas shitjes duke përdorur mjetet e duhura, në mënyrë që të shmangët ndonjë aksident.
2. Nëse pajisja lidhet drejtëpërdrejt me rrjetin elektrik, duhet të instalohet një ndërprerës qarku omnipolar me një boshllëk minimal prej 3 mm midis kontakteve.
3. Instaluesi duhet të sigurojë që është bërë lidhja e saktë elektrike dhe se është në përputhje me rregulloret e sigurisë.

6 Instalimi i pajisjes

4. Kablli nuk duhet të jetë i përkulur ose i ngjeshur.

5. Kablli duhet të kontrollohet rregullisht dhe të zëvendësohet vetëm nga një person i kualifikuar siç duhet.



Sipërfaqja e poshtme dhe kordoni i energjisë së pianurës nuk janë të arritshme pas instalimit.

7 Pastrimi dhe kujdesi

Çfarë	Si	E rëndësishme
Ndotje e përditshme në xham (shenjat e gishtërinjve, shenjat, njollat e lëna nga ushqimi ose derdhjet pa sheqer në gotë)	1. Fikni energjinë në majën e gatimit. 2. Aplikoni një pastrues në majë të gatimit ndërsa xhami është ende i ngrohtë (por jo i nxehtë!) 3. Shpëlani dhe fshini me një leckë të pastër ose peshqir letre. 4. Ndizni përsëri energjinë në majën e gatimit.	• Kur energjia në tavën e gatimit është e fukur, nuk do të ketë tregues të "sipërfaqes së nxehtë", por zona e gatimit mund të jetë ende e nxehtë! Ki kujdes ekstrem. • Pastruesit e rëndë, disa pastrues najloni dhe agjentët pastrues të ashpër/gërryes mund të gërvishtin xhamin. Gjithmonë lexo etiketën për të kontrolluar nëse pastruesi ose pastruesi yt është i përshtatshëm. • Mos e lini kurrë mbetjen e pastrimit në tavën e gatimit: xhami mund të njolloset.
Zierje, shkrirje dhe derdhje të nxehta sheqeri në gotë	Hiqni këto menjëherë me një fetë peshku, thikë palette ose kruajtëse brisku të përshtatshme për sipërfaqet e gatimit prej qelqi, por kini kujdes nga sipërfaqet e nxehta të zonës së gatimit: 1. Fikni energjinë në majën e gatimit në mur. 2. Mbajeni tehun ose veglën në një kënd prej 30° dhe gërvishtni papastërtinë ose derdhjen në një zonë të freskët të majës së gatimit. 3. Pastroni ndotjen ose derdhni me një leckë enësh ose peshqir letre. 4. Ndizni hapat 2 deri në 4 për "ndotjen e përditshme në xham" më sipër.	• Hiqni njollat e mbetura nga shkrirja dhe ushqimi me sheqer ose derdhjet sa më shpejt të jetë e mundur. Nëse lihen të ftohen në xham, ato mund të jenë të vështira për t'u hequr ose madje të dëmtojnë përgjithmonë sipërfaqen e xhamit. • Rreziku i prerjes: kur kapaku i sigurisë tërhiqet, tehu në një kruajtëse është i mprehtë me brisk. Përdoreni me kujdes ekstrem dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe jashtë mundësive të fëmijëve.
Shpërthimet në butonat e kontrollit me prekje	1. Fikni energjinë në majën e gatimit. 2. Thithni derdhjen 3. Fshini zonën e kontrollit të prekjes me një sfungjer ose leckë të pastër të lagur. 4. Fshijeni zonën plotësisht të thatë me një peshqir letre. 5. Ndizni përsëri energjinë në majën e gatimit.	• Maja e gatimit mund të bjerë dhe të fiket vetë, dhe kontrollat me prekje mund të mos funksionojnë ndërsa ka lëngje në to. Sigurohuni që të fshini zonën e kontrollit të prekjes para se të ndizni përsëri majën e gatimit.

8 Zgjidhja e problemeve

Zgjidhja E problemeve	Shkaku rrënjësor	Ndihmë
Plita nuk mund të ndizet.	S 'ka rrymë.	Sigurohuni që pianura të jetë e lidhur me furnizimin me energji elektrike dhe që ajo të jetë e ndezur. Kontrolloni nëse ka ndërprerje të energjisë në shtëpinë ose zonën tënde. Nëse ke kontrolluar gjithçka dhe problemi vazhdon, telefono një teknik të kualifikuar.
Kontrollet me prekje nuk reagojnë.	Kontrollet janë të kyçura.	Zhblokonti kontrollet. Shihni seksionin 'Funksionimi i pajisjes' për udhëzime.
Kontrollet me prekje janë të vështira për t' u përdorur.	Mund të ketë një shtresë të vogël uji mbi kontrollet ose mund të jeni duke përdorur majën e gishtit kur prekni kontrollet.	Sigurohuni që zona e kontrollit të prekjes të jetë e thatë dhe përdorni topin e gishtit tuaj kur prekni kontrollet.
Xhami po gërvishtet.	Enë gatimi me tehe të ashpra.	Përdorni enë gatimi me baza të sheshta dhe të lëmuara. Shihni "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit".
	Produkte të papërshtatshme gërryese ose pastrimi.	Shihni seksionin "Pastrimi dhe kujdesi".

Ekran i dështimit dhe inspektimi për zonën e gatimit. Nëse del një anomali, tenxherja do të hyjë automatikisht në gjendjen mbrojtëse dhe do të shfaqë kodet përkatëse mbrojtëse.

Zgjidhja E problemeve	Shkaku rrënjësor	Ndihmë
E0	Gabim zero.	Rivendosni lidhjen midis dërrasës së ekranit dhe dërrasës së energjisë. Zëvendësoni dërrasën e energjisë.
E1	Defekti i sensorit të temperaturës së pllakës qeramike - qark i hapur.	Kontrolloni lidhjen ose zëvendësoni sensorin e temperaturës së pllakës qeramike.
E2	Defekti i sensorit të temperaturës së pllakës qeramike - qark i shkurtër.	
E7	Defekti i sensorit të temperaturës së pllakës qeramike.	
C1	Temperatura e lartë e pllakës qeramike sensori.	Prisni për temperaturën e pllakës qeramike të ktheheni në normalitet. Prekni butonin "ON/OFF" për të rifilluar njësinë.

8 Zgjidhja e problemeve

E3	Sensori i temperaturës së defektit NTC: qark i hapur.	Zëvendësoni tabelën e ekranit.
E4	Sensori i temperaturës së defektit NTC - qark i shkurtër.	
EL	Tensioni i furnizimit është nën tensionin e vlerësuar.	Ju lutemi kontrolloni nëse furnizimi me energji elektrike është normale. Ndezja pas furnizimit me energji është normale.
EH	Tensioni i furnizimit është mbi tensionin e vlerësuar.	
BE	Gabim komunikimi.	Rivendosni lidhjen midis dërrasës së ekranit dhe dërrasës së energjisë. Zëvendësoni dërrasën e energjisë ose dërrasën e ekranit.
EF	Gabim gjatë tejbushjes	Kontrolloni nëse uji ekziston në zonën e funksionimit. Kur uji ekziston në zonën e funksionimit, pastrojeni dhe thajeni.

Sa më sipër janë gjykimi dhe inspektimi i dështimeve të zakonshme.

Ju lutemi mos e çmontoni njësinë vetë për të shmangur ndonjë rrezik dhe dëmtim të tenxheres.

Prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,

Hvala vam što preferirate ovaj Beko uređaj. Nadamo se da ćete dobiti najbolje rezultate od svog uređaja koji je proizveden sa visokokvalitetnom i najsavremenijom tehnologijom. Iz tog razloga, pažljivo pročitajte ovaj cijeli korisnički priručnik i sve druge prateće dokumente prije upotrebe uređaja i čuvajte ga kao referencu za buduću upotrebu. Ako uređaj predate nekom drugom, dajte mu i uputstvo za upotrebu. Slijedite upute obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja u korisničkom priručniku.

Imajte na umu da se ovo uputstvo za upotrebu može odnositi i na druge modele. Razlike između modela su eksplicitno opisane u priručniku.

Značenja simbola

Sljedeći simboli se koriste u različitim odjeljcima ovog korisničkog priručnika:



Važne informacije i korisni savjeti o upotrebi.



UPOZORENJE:Upozorenja na opasne situacije u vezi sa sigurnošću života i imovine.



UPOZORENJE:Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE:Upozorenje na strujni udar.

1 Važna sigurnosna i ekološka uputstva

Važna sigurnosna uputstva pažljivo pročitajte i čuvajte za ubuduće

1.1 Opšta sigurnost

Referenca Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će pomoći u zaštiti od rizika od požara, strujnog udara, izlaganja mikrotalasnoj energiji koja curi, ličnih povreda ili oštećenja imovine. Nepridržavanje ovih uputa poništava svaku garanciju.

- Beko proizvodi su u skladu sa važećim sigurnosnim standardima; stoga, u slučaju bilo kakvog oštećenja na uređaju ili kابلu za napajanje, treba ga popraviti ili zamijeniti diler, servisni centar ili specijalizirani i ovlašteni servis kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nekvalifikovani popravci mogu biti opasni i uzrokovati rizik za korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz mrežnog napajanja električnom

energijom prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.

- Povezivanje sa dobrim sistemom ožičenja uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Izmjene kućnog sistema ožičenja smije vršiti samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.3 Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuhati na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuvanje polomi ili pukne, odmah isključite uređaj na mrežnom napajanju (židni prekidač) i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1 Važna sigurnosna i ekološka uputstva

1.4 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa elektromagnetnim sigurnosnim standardima.

1.5 Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja će postati dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na površinu štednjaka jer se mogu zagrijati.
- Držite djecu podalje.
- Ručke posuda mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke lonca ne previsuju druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do ope-

kotina i opekotina.

1.6 Opasnost od rezanja

- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada je sigurnosni poklopac uvučen. Koristite s velikom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i van dohvata djece.
- Nepridržavanje opreza može dovesti do povreda ili posjekotina.

1.7 Važna sigurnosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva prije ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj ni u jednom trenutku ne smijete stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
- Molimo vas da ove informacije učinite dostupnim osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer bi to moglo smanjiti vaše troškove ugradnje.
- Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu sa ovim

1 Važna sigurnosna i ekološka uputstva

uputstvima za instalaciju.

- Ovaj uređaj smije pravilno instalirati i uzemljiti samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.
- Ovaj uređaj treba spojiti na strujno kolo koje uključuje izolacioni prekidač koji omogućava potpuno isključivanje iz napajanja u skladu s pravilima ožičenja.
- Nepravilna instalacija uređaja može poništiti bilo koji zahtjev za garanciju ili odgovornost.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. Prekuhavanje uzrokuje pušenje i masno prelijevanje koje se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu ili skladišnu površinu.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrijavanje ili zagrijavanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću kontrola na dodir).
- Nemojte dozvoliti djeci da se igraju uređajem ili sjede, stoje ili se penju na njega.
- Nemojte čuvati predmete od interesa za djecu u ormarićima iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu biti ozbiljno povrijeđena.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području gdje se uređaj koristi.
- Djeca ili osobe s invaliditetom koje ograničavaju njihovu sposobnost korištenja uređaja trebaju imati odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u njegovu upotrebu. Instruktor treba biti siguran da može koristiti uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati ili mijenjati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostale servise treba da

1 Važna sigurnosna i ekološka uputstva

obavi kvalifikovani tehničar.

- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuhanje.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti tave sa nazubljenim rubovima ili vući tave preko površine keramičkog stakla jer to može ogrebat staklo.
- Nemojte koristiti sredstva za ribanje ili bilo koja druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje za čišćenje ploče za kuhanje, jer to može ogrebat staklo.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisier ili slično kvalifikovane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu i slične primjene kao što su:
 - kuhinje za osoblje u prodavnicama,

kancelarijama i drugim radnim okruženjima;

- seoske kuće;
- od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
- pansioni.

• **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbjegne dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

• Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.

• Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju vršiti djeca bez nadzora.

1 Važna sigurnosna i ekološka uputstva

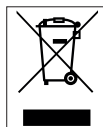
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na štednjaku s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, ali isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnim pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne skladištite predmete na površinama za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za površine štednjaka od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom
- Parni čistač se ne smije koristiti.
- Uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- **OPREZ:** Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkoročni proces kuhanja

mora se kontinuirano nadzirati.

- Skladištite proizvod u originalnoj ambalaži prema uputama na ambalaži.

1.8 Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU za otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE). Osiguravanjem pravilnog odlaganja ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju bilo kakve moguće štete za životnu sredinu i zdravlje ljudi, koja bi inače mogla biti uzrokovana ako bi se odložio na pogrešan način.



Simbol na proizvodu označava da se ne smije tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje i elektronsku robu.

Ovaj uređaj zahtijeva specijalizirano odlaganje otpada. Za dodatne informacije u vezi sa tretmanom, oporabom i recikliranjem ovog proizvoda obratite se lokalnom vijeću, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

Za detaljnije informacije o tretmanu, uporabi i recikliranju ovog proizvoda, obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

1.9 Usklađenost sa RoHS direktivom

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

1.10 Informacije o pakovanju

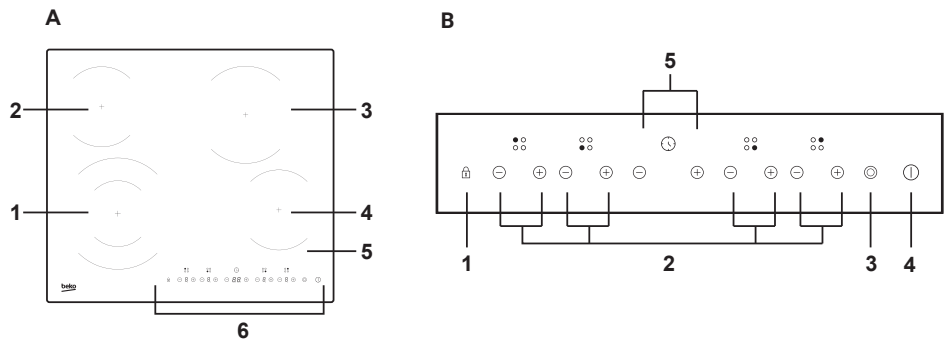


Ambalažni materijali proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o okolišu.

Nemojte odlagati ambalažni materijal zajedno sa domaćim ili drugim otpadom. Onesite ih na mjesta za sakupljanje ambalažnog materijala koja su odredile lokalne vlasti.

2 Opći pregled

2.1 Pregled



Kontrola i dijelovi

A. Pregled

- 1. Maks. 1000/2200 W zona
- 2. Maks. 1200 W zona
- 3. Maks. 1800 W zona
- 4. Maks. 1200 W zona
- 5. Staklena ploča
- 6. Kontrolna tabla

B. Kontrolna tabla

- 1. Dugme za zaključavanje taster
- 2. Dugme za regulaciju snage/odabir zone grijanja
- 3. Kontrola dvostruke zone
- 4. Dugme za uključivanje/ISKLJUČIVANJE
- 5. Dugme tajmera

2.2 Tehnički podaci

Električni tip	KLASA I
Polja za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana električna energija	5800-7000W
Veličina proizvoda (D*Š*V)	590*520*51 mm
Dimenzije objekta (A*B)	560*480 mm

Težina i dimenzije su približne. Budući da kontinuirano nastojimo poboljšati naše proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

2 Opći pregled

Tehnički list sa podacima

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela		HIC 64404 BTO	
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili područja za kuhanje		4 zone	
Tehnologija zagrijavanja (zone i područja za kuhanje, zone sa zračenjem toplote, čvrste ploče)		Zone sa zračenjem toplote	
Za kružne zone ili područja za kuhanje: promjer korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 23.0 Zona 2: 16.5 Zona 3: 20.0 Zona 4: 16.5	cm
Za nekružne zone ili područja za kuhanje: dužina i širina korisne površine po električno grijanoj zoni ili području za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	N/A	cm
Potrošnja energije po zoni ili području za kuhanje, izračunata po kg	ECElectric cooking	Zona 1: 183.1 Zona 2: 183.2 Zona 3: 176.0 Zona 4: 198.3	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje, izračunata po kg	ECElectric hob	185.2	Wh/kg

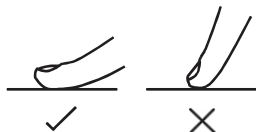
Ako se nakon uključivanja uređaja ne izvrši nijedna radnja, uređaj će automatski prijeći u režim isključenja nakon 1 minute, a potrošnja energije u režimu isključenja iznosi 0,3 W.

Podaci su određeni u skladu sa standardom EN 60350-2 i Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014.

3 Prije prve upotrebe

3.1 Korištenje kontrola na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate vršiti nikakav pritisak.
- Koristite kuglu prsta, a ne njegov vrh.
- Čut ćete zvučni signal svaki put kada se dodir registruje.
- Pobrinite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da nema predmeta (npr. posuđa ili krpe) koji ih pokriva. Čak i tanki sloj vode može otežati rukovanje kontrolama.

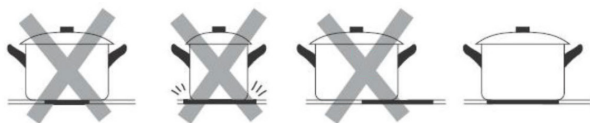


3.2 Odabir odgovarajućeg posuđa

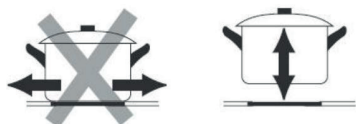
- Nemojte koristiti posuđe sa nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



- Pobrinite se da dno posude bude glatko, ravno naslonjeno na staklo i iste veličine kao i zona kuhanja. Koristite posude čiji je prečnik jednak grafičkom prikazu odabrane zone. Koristeći lonac, malo šira energija će se koristiti na maksimalnoj efikasnosti. Ako koristite manji lonac, efikasnost može biti manja od očekivane. Uvijek centrirajte posudu na zonu kuhanja.



Uvijek podignite tave s ploče za kuhanje – nemojte kliziti, jer mogu ogrebat staklo.



4 Rad uređaja

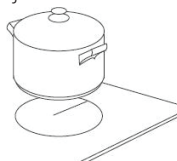
4.1 Za početak kuhanja

- Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, svi indikatori svijetle 1 sekundu, a zatim se gase, što ukazuje na to da je šporet ušao u stanje pripravnosti.

- Dodirnite dugme za uključivanje/ISKLUČIVANJE, svi indikatori prikazuju "-" ili "--".



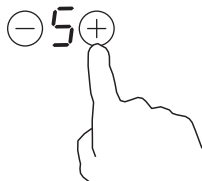
- Postavite odgovarajuću posudu na izabranu zonu za kuvanje.



Pobrinite se da su dno posude i površina zone za kuhanje čisti i suhi.

- Odaberite postavku topline dodirnom na komandu "-" ili "+".

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, keramička ploča će se automatski isključiti. Morat ćete početi ispočetka od 1. koraka.
- Postavku topline možete izmijeniti u bilo kojem trenutku tokom kuhanja.
- Držeći bilo koje od ovih dugmadi, vrijednost će se prilagoditi gore ili dolje.



4.2 Završetak kuhanja

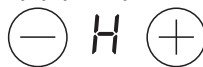
- Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0" ili dodirivanjem "-" i "+" kontrole zajedno.



- Da biste isključili zone za kuvanje dodirnom na ON/OFF kontrolu.



- Čuvajte se vrućih površina "H" će pokazati koja zona kuhanja je vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Može se koristiti i kao funkcija uštede energije ako želite dodatno zagrijati tave, koristite polje za kuhanje koje je još uvijek vruće.



4.3 Zaključavanje komandi

- Možete zaključati kontrole kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (na primjer, djeca slučajno uključuju zone za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole za uključivanje/ISKLUČIVANJE su onemogućene.

Za zaključavanje kontrola

Dodirnite kontrolu zaključavanja tastera, indikator tajmera će prikazati "Lo".

Za otključavanje kontrola

- Pobrinite se da je šporet uključen.
- Dodirnite i zadržite kontrolu zaključavanja na neko vrijeme.



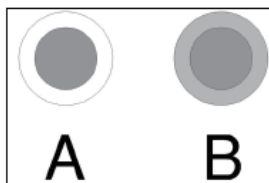
4 Rad uređaja



Kada je ploča u režimu zaključavanja, sve kontrole su onemogućene osim uključivanja/ISKLJUČIVANJA, uvijek možete isključiti keramičku ploču pomoću kontrole uključivanja/ISKLJUČIVANJA u hitnim slučajevima, ali ćete prvo otključati ploču u sljedećem postupku.

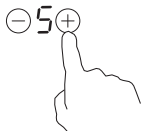
4.4 Korištenje funkcije dvostruke zone

- Funkcija radi samo u zoni za kuvanje 1#.
- Dvostruko polje za kuhanje ima dva polja za kuhanje koja možete koristiti u središnjem dijelu i vanjskom dijelu. Centralni dio (A) možete koristiti samostalno ili oba dijela (B) odjednom.



Aktivirajte dvostruku zonu

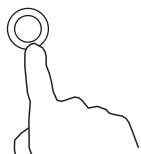
- Odaberite postavku topline dodirnom na komandu "-" ili "+".



- Podesite postavku grijanja između nivoa snage 1 i 9. (npr. 6)



- Centralni dio dvostruke zone za kuhanje će se uključiti.



- Dodirivanje kontrole dvostruke zone "⊙", možete aktivirati i vanjski dio.



- Svijetlit će neon iznad kontrole dvostruke zone za kuhanje.



- Indikator zone za kuhanje pokazuje "-" i "6" naizmjenično.



Deaktivirajte dvostruku zonu

Dodirivanje kontrole dvostruke zone "⊙" ponovo, funkcija dvostruke zone je deaktivirana. Indikator zone za kuhanje pokazuje "6".



Dvostruka petlja je dostupna samo u zoni za kuvanje 1#.

Funkciju možete odabrati od nivoa 1 do nivoa 9.

Dvostruku zonu možete aktivirati samo kada je odabrana zona kuhanja 1#.

4.5 Korištenje tajmera

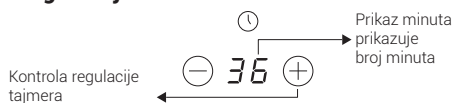
Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao odbrojavač minuta. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne podešeno vrijeme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za kuhanje nakon isteka podešenog vremena.

4 Rad uređaja

- Možete podesiti tajmer do 99 minuta.

Pregled tajmera



Korištenje tajmera kao brojača minuta

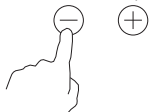
Ako ne birate nijednu zonu za kuhanje

- Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.

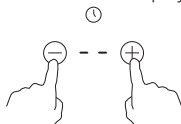


Odbrojavanje minuta možete koristiti čak i ako ne birate nijednu zonu za kuhanje.

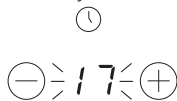
- Podesite postavku tajmera dodirom na komandu "-" ili "+". Indikator brojača minuta će početi treperiti i prikazivati se na displeju tajmera.



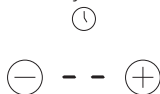
- Podesite postavku tajmera dodirom na komandu "-" ili "+". Indikator brojača minuta će početi treperiti i prikazivati se na displeju tajmera.



- Kada je vrijeme postavljeno, odmah će početi odbrojavati. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme, a indikator tajmera će treperiti 5 sekundi.



- Zvono će se oglasiti zvučnim signalom 30 sekundi, a indikator tajmera prikazuje "- -" kada se vrijeme podešavanja završi.



Dodirnite "-" ili "+" kontrolu tajmera jednom da biste smanjili ili povećali za 1 minutu.

Dodirnite i zadržite kontrolu tajmera "-" ili "+" da biste smanjili ili povećali tajmer za 10 minuta.

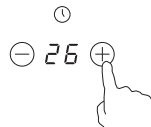
Ako vrijeme podešavanja prelazi 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuhanje

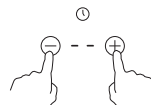
- Dodirnite ili odgovarajuće zone za kuhanje za koju želite podesiti tajmer.



- Podesite vrijeme dodirivanjem ili kontrolom tajmera.



- Dodirivanjem "-" i "+" zajedno, tajmer se poništava, a "--" će se prikazati na minutnom ekranu.



- Kada je vrijeme postavljeno, odmah će početi odbrojavati. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme, a indikator tajmera će treperiti 5 dana.



4 Rad uređaja

5. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti; Na ekranu će se prikazati "H" što znači vruće;



- Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će svijetliti što ukazuje da je zona odabrana.
- Ako želite promijeniti vrijeme nakon podešavanja tajmera, morate početi od koraka 1.

Podešavanje tajmera za isključivanje više od jedne zone za kuvanje

1. Ako ovu funkciju koristi više od jedne zone grijanja, indikator tajmera će prikazati najkraće vrijeme. (npr. zona 1# vrijeme podešavanja od 5 minuta, zona 2# vrijeme podešavanja od 15 minuta, indikator tajmera prikazuje "5".)



Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će treperiti.



5_{3,4} (postavljeno na 5 minuta)



5. (postavljeno na 15 minuta)



2. Kada odbrojavanje istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Zatim će se prikazati novi min. tajmer i tačka odgovarajuće zone će treperiti.



H zona 1#



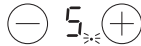
5_{3,4} zona 2#



3. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će svijetliti što ukazuje da je zona odabrana.



1. Ako želite promijeniti vrijeme nakon podešavanja tajmera, morate početi od koraka 1.

4.6 Zaštita od previsoke temperature

Opremljen senzorom temperature koji može pratiti temperaturu unutar keramičke ploče za kuvanje. Kada se prati previsoka temperatura, keramička ploča će automatski prestati raditi.

4.7 Upozorenje na rezidualnu toplotu

Kada ploča radi već neko vrijeme, ostat će malo topline. Čini se da vas slovo "H" upozorava da se držite podalje od njega.

4.8 Zadano radno vrijeme

Još jedna sigurnosna karakteristika ploče za kuvanje je automatsko isključivanje. To se dešava svaki put kada zaboravite isključiti zonu kuhanja. Zadana vremena isključenja prikazana su u tabeli ispod:

Nivo snage	Zadani radni tajmer (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4 Rad uređaja

4.9 Postavke topline

Postavke u nastavku su samo smjernice. Tačna postavka će zavisiti od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate.

Grijanje	Suitabilit
1 - 2	• zagrijavanje malih količina hrane • topljenje čokolade i maslaca • lagano krčkanje • sporo zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo krčkanje • kuhanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• pirjanje • kuhanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • prženje • dovođenje supe do ključanja • kipuća voda

5 Smjernice za kuhanje



Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i masnoća vrlo brzo zagrijavaju. Na izuzetno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

5.1 Savjeti za kuhanje

- Kada hrana zavrije, smanjite postavku temperature.
- Korištenje poklopca će skratiti vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste smanjili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje na laganoj vatri, kuhanje riže

- Pirjanje se odvija ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mjehurići samo povremeno dižu na površinu tečnosti za kuanje. Ključ je za ukusne juhe i nježne variva jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Takođe bi trebalo da kuvate sosove na bazi jaja i brašna ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže metodom apsorpcije, mogu zahtijevati postavku višu od najniže postavke kako bi se osiguralo da se hrana pravilno kuha u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska

Za pripremu sočnih ukusnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrijte teški tiganj.
3. Obadvije strane odreska premažite uljem. Ulijte malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Odrezak okrenite samo jednom tokom kuvanja. Tačno vrijeme kuhanja ovisit će o debljini odreska i o tome kako ga želite skuhati. Vremena mogu varirati od oko 2 do 8 minuta sa svake strane. Pritisnite odrezak da biste procijenili koliko je kuhan – što je čvršći, to će biti "dobro pečen".
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se opustio i postao mekan prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite plosnati wok kompatibilan s pločom za kuhanje ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ako kuvate velike količine, kuvajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Zagrijte posudu na kratko i dodajte dvije kašike ulja.
4. Prvo skuhaite meso, ostavite ga sa strane i držite ga na toplom.
5. Pržite povrće. Kada su vrući, ali još uvijek hrskavi, okrenite zonu kuhanja na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte sos.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrijani.
7. Poslužite odmah.

6 Montaža uređaja

6.1 Prije ugradnje štednjaka, pobrinite se da

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nijedan konstrukcijski element ne ometa prostorne zahtjeve.
- Radna površina je izrađena od materijala otpornog na toplotu.
- Ako je šporet postavljen iznad rerne, rerne ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima za zazor i važećim standardima i propisima.
- Odgovarajući izolacioni prekidač koji omogućava potpuno isključivanje iz mrežnog napajanja ugrađen je u trajno ožičenje, montiran i postavljen u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o ožičenju. Izolacioni prekidač mora biti odobrenog tipa i osigurati kontaktni razmak od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Izolacioni prekidač će biti lako dostupan kupcu sa instaliranom pločom za kuhanje.
- Ako ste u nedoumici u vezi s instalacijom, obratite se lokalnim građevinskim vlastima i podzakonskim aktima.
- Koristite završne obrade otporne na toplotu i jednostavne za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje.

6.2 Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da:

- Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili ladice
- Postoji adekvatan protok svježeg zraka izvan ormarića do baze ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad ladice ili ormarića, ispod podnožja ploče za kuhanje postavljena je termička zaštitna barijera.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

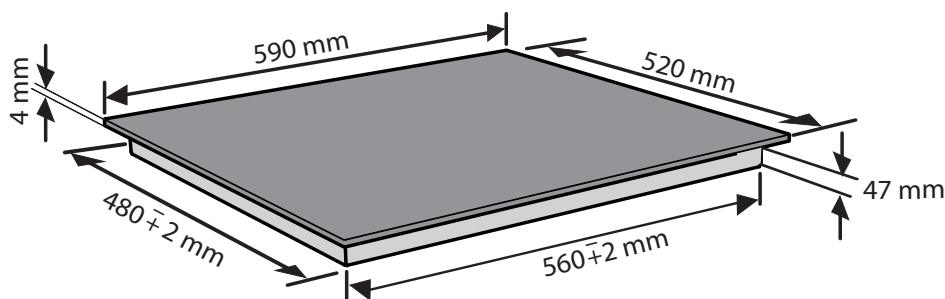
6.3 Izbor instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

U svakom slučaju, pobrinite se da je ploča za kuhanje dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Pobrinite se da je ploča za kuhanje u dobrom stanju. Kao što je prikazano u nastavku.



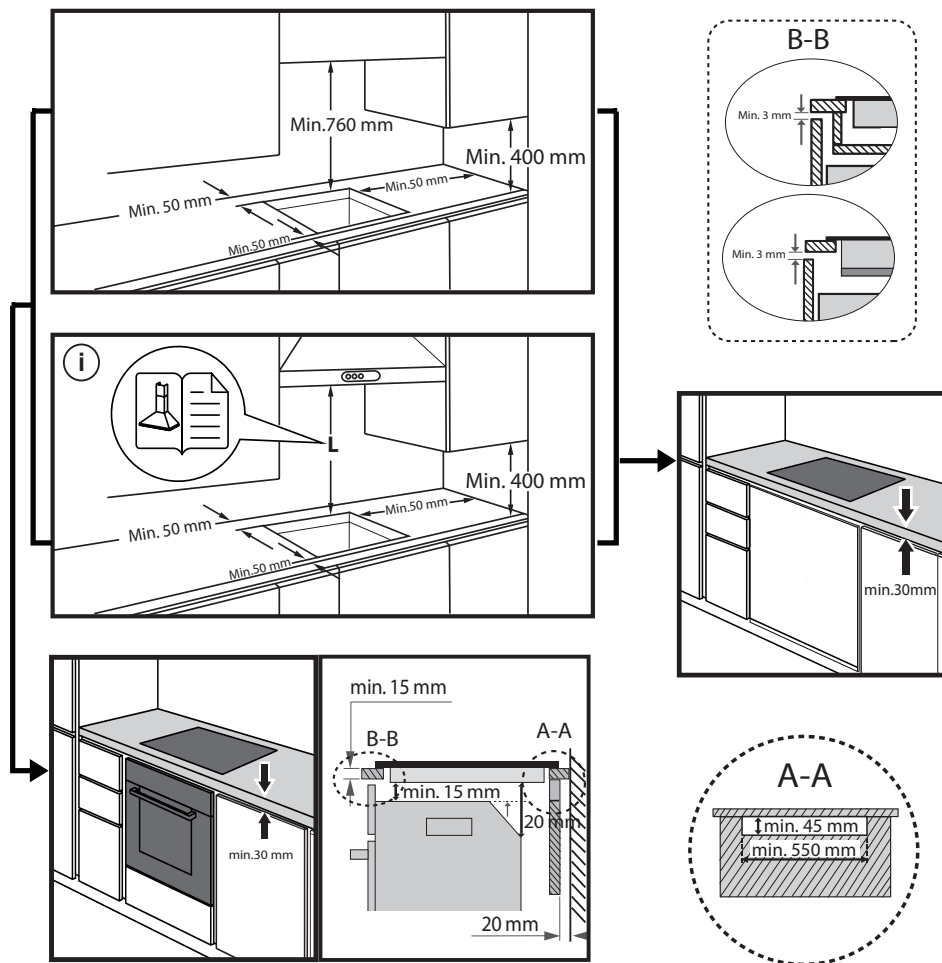
Sigurnosna udaljenost između bočnih strana ploče za kuhanje i unutrašnjih površina radne ploče treba biti najmanje 3 mm.



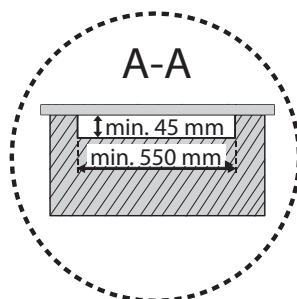
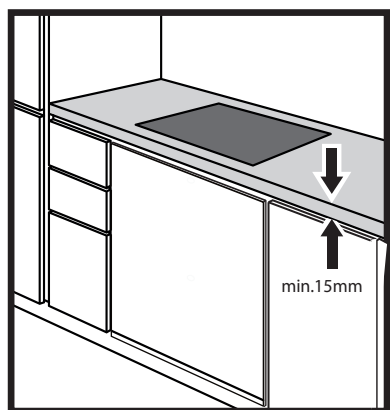
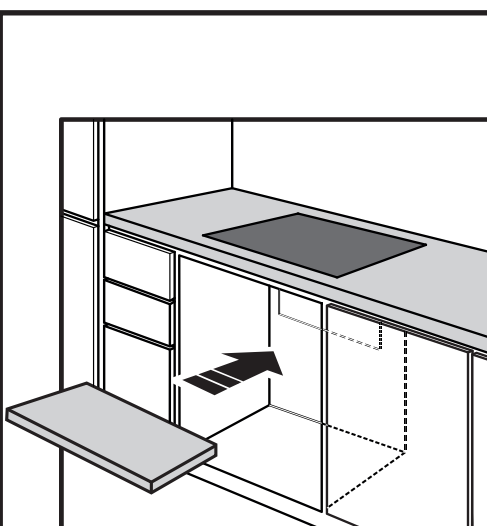
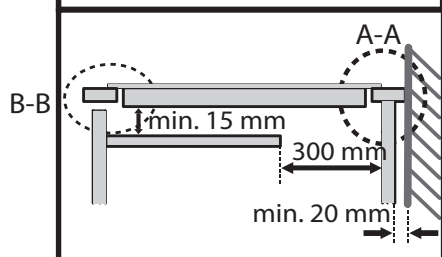
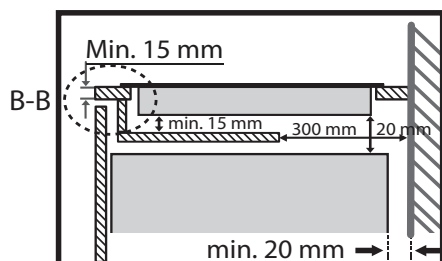
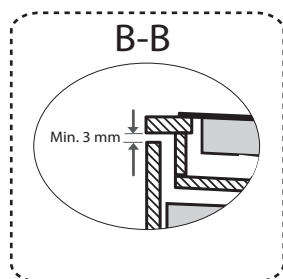
6 Montaža uređaja



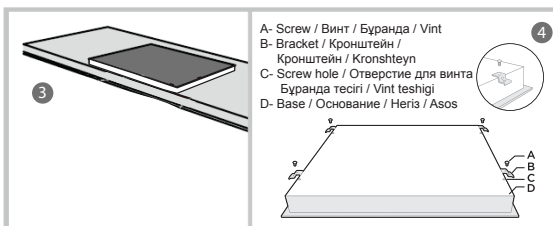
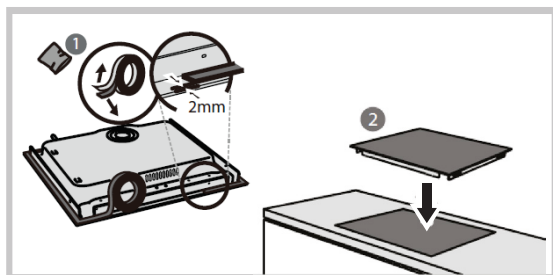
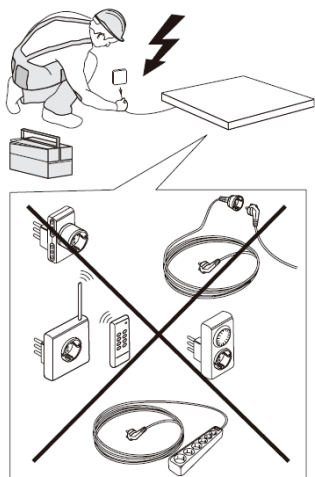
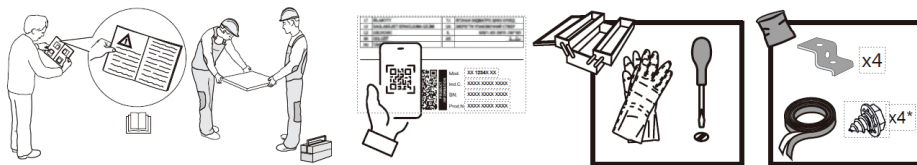
Sigurnosna udaljenost između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



6 Montaža uređaja



6 Montaža uređaja



MJERE OPREZA

- Keramičku ploču za kuhanje mora instalirati kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju su vam profesionalci. Molimo vas da nikada ne obavljate operaciju sami.
- Keramička ploča za kuhanje ne smije se montirati na rashladnu opremu, mašine za pranje posuđa i rotacione sušilice.
- Keramička ploča za kuhanje mora biti postavljena tako da se može osigurati bolje toplotno zračenje kako bi se povećala njena pouzdanost.
- Zid i inducirana zona grijanja iznad radne površine moraju izdržati toplinu.
- Da bi se izbjegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.
- Parni čistač se ne smije koristiti.
- Kontrolna ploča smije se povezivati samo sa navedenim jedinicama grijanja kako bi se izbjegla moguća opasnost.

6.4 Priključenje šporeta na mrežno napajanje

Ovu ploču za kuhanje smije na mrežno napajanje priključiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba. Prije priključenja ploče na mrežno napajanje, provjerite sljedeće:

1. Kućni sistem ožičenja je pogodan za napajanje ploče.
2. Napon odgovara vrijednosti navedenoj na natpisnoj pločici

6 Montaža uređaja

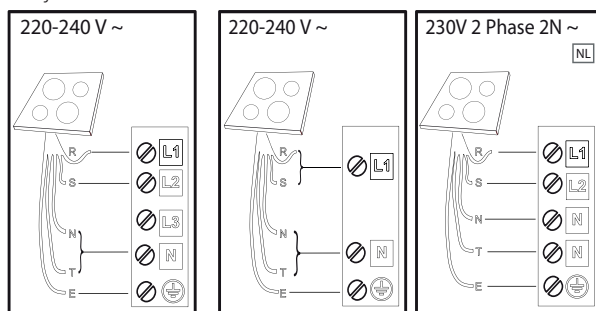


Sekcije kablova za napajanje mogu izdržati opterećenje navedeno na natpisnoj pločici. Da biste spojili šporet na mrežno napajanje, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu izazvati pregrijavanje i požar.

Kabl za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.

Provjerite sa električarom da li je kućni sistem ožičenja pogodan bez izmjena. Izmjene smije vršiti samo kvalifikovani električar.

Napajanje treba biti priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Način povezivanja prikazan je u nastavku.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црно-чрна-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntr-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (цирий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zaļšgeltona-žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-ruņeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Ako je kabl oštećen ili ga je potrebno zamijeniti, to treba učiniti postprodajni tehničar koristeći odgovarajuće alate, kako bi se izbjegle bilo kakve nesreće.
2. Ako se uređaj priključuje direktno na mrežno napajanje, mora se ugraditi omnipolarni prekidač s minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
3. Instalater mora osigurati da je ispravan električni priključak napravljen i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabl se ne smije savijati ili komprimirati.

6 Montaža uređaja

5. Kabl mora biti redovno provjeren i zamijenjen samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.



Donja površina i kabl za napajanje ploče za kuhanje nisu dostupni nakon instalacije.

7 Čišćenje i održavanje

Šta	Kako	Važno
S v a k o d n e v n o zaprljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje koje je ostavila hrana ili ne-šećerne mrlje na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje dok je čaša još topla (ali ne i vruća!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Kada je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće biti indikacije "vruće površine", ali zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno oprezni. • Heavy-duty čistači, neki najlonski čistači i oštra/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebat staklo. Uvijek pročitajte etiketu kako biste provjerili da li je vaše sredstvo za čišćenje ili čistač prikladan. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuvanje: staklo se može zaprljati.
Boilovers, melts i vruće šećerne mrlje na staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem za paletu ili strugačem brijača pogodnim za staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite oštricu ili pribor pod uglom od 30° i ostružite prljavštinu ili izlivanje na hladan dio ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili se prosuti krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. 4. Slijedite korake 2 do 4 za "Svakodnevno zaprljanje stakla" iznad.	• Uklonite mrlje od topljenja i slatke hrane ili prelijevanja što je prije moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od rezanja: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica u strugaču je oštra kao žilet. Koristite s velikom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i van dohvata djece.
Prelievanje na kontrole na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Upijte izlivenu tekućinu 3. Obrišite područje kontrole dodirom čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suhim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može se oglasiti zvučnim signalom i isključiti, a kontrole na dodir možda neće raditi dok je na njoj tečnost. Pobrinite se da obrišete područje za upravljanje dodirom prije nego što ponovo uključite ploču za kuvanje.

8 Rješavanje problema

Rješavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
Ploča se ne može uključiti.	Nema struje.	Pobrinite se da je ploča za kuhanje priključena na napajanje i da je uključena. Provjerite je li u vašem smještaju ili području došlo do nestanka struje. Ako ste sve provjerili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Kontrole na dodir ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte komande. Za uputstva pogledajte odjeljak "Rad uređaja".
Komande na dodir su teške za rukovanje.	Možda postoji blagi sloj vode preko komandi ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete komande.	Pobrinite se da je područje kontrole dodirom suho i koristite kuglu prsta prilikom dodirivanja kontrola.
Staklo se češe.	Posuđe grube ivice.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte 'Odabir pravog posuđa'.
	Neprikladna, abrazivna sredstva za čišćenje ili sredstva za čišćenje koja se koriste.	Pogledajte „Čišćenje i održavanje”.

Prikaz kvara i inspekcija zone za kuvanje. Ako dođe do abnormalnosti, šporet će automatski ući u zaštitno stanje i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove.

Rješavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
E0	Greška nula.	Ponovo umetnite vezu između ploče za prikaz i ploče za napajanje. Zamijenite ploču za napajanje.
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče - otvoreno kolo.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče - kratko kolo.	
E7	Kvar senzora temperature keramičke ploče.	
C1	Visoka temperatura keramičke ploče senzor.	Pričekajte temperaturu keramičke ploče vratiti u normalu. Dodirnite dugme "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.
E3	Senzor temperature NTC kvara - otvoreno kolo.	Zamijenite displej.
E4	Temperaturni senzor NTC kvara - kratko kolo.	

8 Rješavanje problema

EL	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	Provjerite da li je napajanje normalno.
EH	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	Uključivanje nakon što je napajanje normalno.
EU	Greška u komunikaciji.	Ponovo umetnite vezu između ploče za prikaz i ploče za napajanje. Zamijenite ploču za napajanje ili ploču za prikaz.
EF	Greška prelijevanja	Provjerite da li na radnom području postoji voda. Kada na radnom području postoji voda, očistite je i osušite.

Gore navedeno su prosudba i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj kako biste izbjegli bilo kakve opasnosti i oštećenja štednjaka.

Моля, първо прочетете това ръководство за потребителя!

Уважаеми уважаеми клиенти,

Благодарим ви, че предпочетохте този уред Веко. Надяваме се, че ще получите най - добрите резултати от вашия уред, който е произведен с високо качество и най - съвременна технология. Поради тази причина, моля, прочетете внимателно цялото ръководство за потребителя и всички други придружаващи документи, преди да използвате уреда, и го запазете като справка за бъдеща употреба. Ако предадете уреда на някой друг, дайте и ръководството за потребителя. Следвайте инструкциите, като обърнете внимание на цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя.

Не забравяйте, че това ръководство за потребителя може да се прилага и за други модели. Разликите между моделите са изрично описани в ръководството.

Значения на символите

Следните символи се използват в различни раздели на това ръководство за потребителя:

	Важна информация и полезни съвети за употреба.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждения срещу опасни ситуации, свързани със сигурността на живота и имуществото.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за опасност от пожар.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за токов удар.

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

Важни инструкции за безопасност Прочетете внимателно и ги запазете за в бъдеще

1.1 Обща безопасност

Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да се предпазите от риск от пожар, токов удар, излагане на изтичане на микровълнова енергия, телесни наранявания или имуществени щети. Неспазването на тези инструкции води до анулиране на всякаква гаранция.

- Продуктите на БЕКО отговарят на приложимите стандарти за безопасност; следователно, в случай на повреда на уреда или хранявания кабел, те трябва да бъдат ремонтирани или заменени от дилъра, сервизния център или специализирания и оторизиран сервиз, за да се избегне всякаква опасност. Неправилните или неквалифицирани ремонтни работи могат да бъдат опасни и да причинят

риск за потребителя.

1.2 Монтаж

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършите каквато и да е работа или поддръжка по него.
- Свързването към добра заземителна кабелна система е от съществено значение и задължително.
- Промени в домашната окабеляване трябва да се правят само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.3 Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе на счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на готварския плот се счупи или напука, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стен-

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

ния превключвател) и се свържете с квалифициран техник.

- Изключете готварския плот на стената преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.4 Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

1.5 Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, за да причинят изгаряния.
- Не позволявайте на тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да влизат в контакт със стъклото, докато повърхността не се охлади.
- На повърхността на готварската печка не трябва

да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорешат.

- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дръжките на тенджерата да не надвисват над други зони за готвене, които са включени. Дръжте дръжките на място, недостъпно за деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и изгаряния.

1.6 Опасност от срязване

- Острият като бръснач нож на скрепера за готварски плот се излага на показ, когато предпазният капак се прибере. Използвайте с изключителна грижа и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
- Непредпазливостта може да доведе до нараняване

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

или порязвания.

1.7 Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да инсталирате или използвате този уред.
- В този уред никога не трябва да се поставят горими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталирането на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
- За да се избегне опасност, този уред трябва да бъде монтиран в съответствие с тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от захранването в съответствие с правилата за окабеляване.
- Неправилното инсталиране на уреда може да доведе до недействителност на всякакви гаранционни искове или искове за отговорност.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато го използвате. Преваряването причинява тютюнопушене и омазняване, което може да се възпламени.
- Никога не използвайте уреда като работна или складова повърхност.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Никога не използвайте уреда си за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. като използвате сензорните

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

бутони).

- Не позволявайте на децата да играят с уреда или да седят, да стоят или да се катерят по него.
- Не съхранявайте предмети, които представляват интерес за децата, в шкафови над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да бъдат сериозно наранени.
- Не оставяйте децата сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Децата или лицата с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да имат отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира при използването му. Инструкторът трябва да се увери, че може да използва уреда без опасност за себе си или за обикалящата го среда.
- Не ремонтирайте и не сменяйте никаква част от уреда, освен ако не е изрично препоръчано в ръководството. Всяко друго обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху готварския плот.
- Не стойте върху готварския плот.
- Не използвайте тигани с назъбени ръбове или плъзгащи се тигани по повърхността на керамичното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте чистачки или други груби абразивни почистващи препарати за почистване на готварската плет, тъй като те могат да надраскат стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сер-

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

визен агент или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

- Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения като:

- кухненски помещения на персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- фермерски къщи;
- от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
- среда от типа ношувка със закуска.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца под 8 - годишна възраст трябва да бъдат държани далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически,

сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако те са били под наблюдение или инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.

- Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без надзор на готварска печка с мазнина или масло може да бъде опасно и може да доведе до пожар. NEVER опитайте се да потушите огъня с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности за готварски печки от стъклокерамичен или подобен материал, които предпазват частите под напрежение
- Не трябва да се използва парочистачка.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процесът на краткосрочно готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
- Съхранявайте продукта в оригиналната му опаковка съгласно инструкциите на опаковката.

1.8 Съответствие с Директивата за ОЕЕО и изхвърляне на отпадъчния продукт:

Този уред е етикетирани в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъци от

електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Като гарантирате, че този уред се изхвърля правилно, ще помогнете да се предотвратят евентуални щети за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени, ако се изхвърлят по грешен начин.



Символът на продукта показва, че той не може да се третира като нормален битов отпадък. Той трябва да бъде отнесен до събирателен пункт за рециклиране на електронни стоки.

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашия местен съвет, вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте го закупили.

За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния градски офис, вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

1.9 Съответствие с Директивата за ограничението на опасните вещества

Продуктът, който сте закупили, е в съответствие с Директивата на ЕС за ограничението на опасните вещества (2011/65/ЕС). Не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

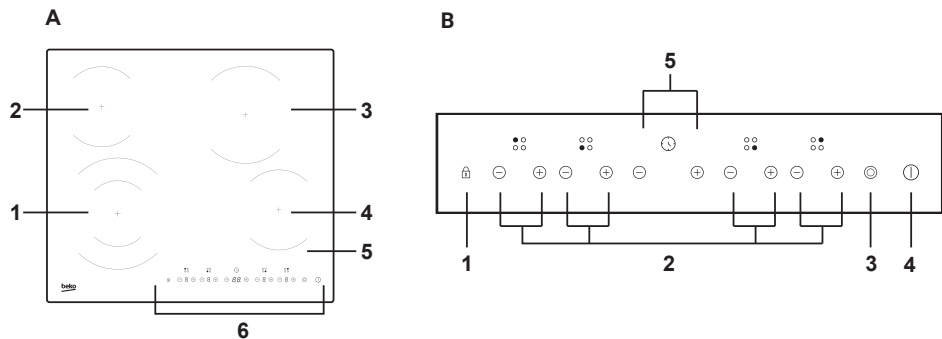
1.10 Информация за опаковката



Опаковъчните материали на продукта са произведени от рециклируеми материали в съответствие с нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Заведете ги в пунктовете за събиране на опаковъчен материал, определени от местните власти.

2 Общ преглед

2.1 Общ преглед



Контрол и части

А. Общ преглед

- 1. Зона макс. 1000/2200 W
- 2. Зона макс. 1200 W
- 3. Зона макс. 1800 W
- 4. Зона макс. 1200 W
- 5. Стъклена плоча
- 6. Контролен панел

Б. Контролен панел

- 1. Бутон за заключване на клавиатурата
- 2. Бутон за регулиране на мощността/избор на отоплителна зона
- 3. Управление на двойна зона
- 4. Бутон за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ
- 5. Бутон на таймера

2.2 Технически данни

Тип електричество	КЛАС I
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220 -240V~, 50 -60Hz
Инсталирана електрическа енергия	5800 -7000W
Размер на продукта (Д*Ш*В)	590*520*51 мм
Размери за вграждане (А*В)	560*480 мм

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, можем да променяме спецификациите и дизайна без предизвестие.

2 Общ преглед

Технически информационен лист

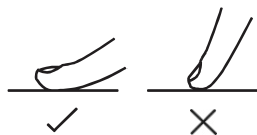
	Символ	Стойност	Мерна единица
Идентификация на модела		HIC 64404 BTO	
Вид на плота		Вграден плот	
Брой зони и/или области за готвене		4 зони	
Технология на нагряване (зони и области за готвене, зони с лъчисто нагряване, плочи)		Зони с лъчисто нагряване	
За кръгли зони или области за готвене: диаметър на използваемата повърхност на всяка електрически нагрявана зона за готвене, закръглен до най-близките 5 mm	Ø	Зона 1: 23.0 Зона 2: 16.5 Зона 3: 20.0 Зона 4: 16.5	cm
За некръгли зони или области за готвене: дължина и ширина на използваемата повърхност на всяка електрически нагрявана зона или област за готвене, закръглени до най-близките 5 mm	L W	N/A	cm
Консумация на енергия за всяка зона или област за готвене, изчислена за kg	EElectric cooking	Зона 1: 183.1 Зона 2: 183.2 Зона 3: 176.0 Зона 4: 198.3	Wh/kg
Консумация на енергия за плота, изчислена за kg	EElectric hob	185.2	Wh/kg

Ако след включване на уреда не бъде извършено никакво действие, уредът автоматично ще премине в режим „Изключено“ след 1 минута, а консумацията на енергия в този режим е 0,3 W. Данните са определени съгласно стандарт EN 60350-2 и Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията.

3 Преди първа употреба

3.1 Използване на сензорните бутони

- Устройствата за управление реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте топката на пръста си, а не върха ѝ.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато се регистрира докосване.
- Уверете се, че устройствата за управление са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни работата на устройствата за управление.

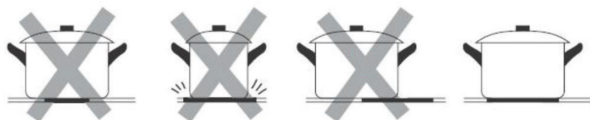


3.2 Избор на правилните съдове за готвене

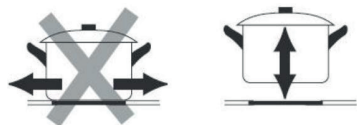
- Не използвайте съдове за готвене с назъбени ръбове или извита основа.



- Уверете се, че основата на тигана ви е гладка, разположена срещу стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. С помощта на тенджерата ще се използва малко по-широка енергия при нейната максимална ефективност. Ако използвате по-малка ефективност на пота, тя може да бъде по-малка от очакваната. Винаги центрирайте тигана си върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте тиганите от плота – не се плъзгайте или те могат да надраскат стъклото.



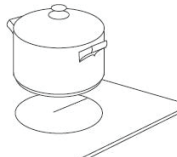
4 Експлоатация на уреда

4.1 За да започнете да готвите

- След включване на захранването зумерът издава еднократен звуков сигнал, всички индикатори светват за 1 секунда, след което изгасват, което показва, че готварската печка е влязла в режим на готовност.
- Докоснете бутона ON/OFF (Вкл. / Изкл.), всички индикатори показват „-“ или „--“.

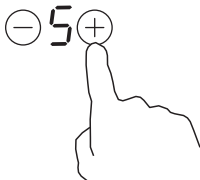


- Поставете подходяща тава върху избраната зона за готвене.



Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

- Изберете настройка за нагряване, като докоснете бутона „-“ или бутона „+“.
- Ако не изберете настройка за отопление в рамките на 1 минута, керамичният плот автоматично ще се изключи. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
 - Можете да промените настройката за топлина по всяко време по време на готвене.
 - Като задържите някой от тези бутони, стойността ще се регулира нагоре или надолу.

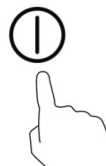


4.2 Завършване на готвенето

- Изключете зоната за готвене, като превъртите надолу до „0“ или докоснете заедно контролите „-“ и „+“.



- За да изключите зоните за готвене, като докоснете бутона за включване/ИЗКЛЮЧВАНЕ.



- Внимавайте за горещи повърхности „H“ ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Тя ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като енергоспестяваща функция, ако искате да загреете допълнителни тигани, използвайте котлона, който все още е горещ.



4.3 Заклучване на контролите

- Можете да заключите устройствата за управление, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли, с изключение на бутона за включване/ИЗКЛЮЧВАНЕ, са деактивирани.

За да заключите контролите

Докоснете бутона за заключване на клавиатурата, индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.

За отключване на контролите

- Уверете се, че готварската печка е включена.
- Докоснете и задържете бутона за заключване за известно време.

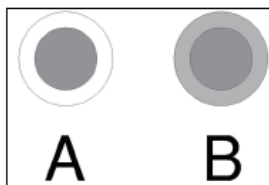
4 Експлоатация на уреда



Когато котлонът е в режим на закъчване, всички контроли са деактивирани, с изключение на ON/OFF, винаги можете да изключите керамичния котлон с ON/OFF контрол при спешни случаи, но първо трябва да отключите котлона при следващата операция.

4.4 Използване на функцията за двойна зона

- Функцията работи само в 1# зона за готвене.
- Двойната зона за готвене има две зони за готвене, които можете да използвате с централна секция и външна секция. Можете да използвате централната секция (A) самостоятелно или и двете секции (B) наведнъж.



Активирайте двойната зона

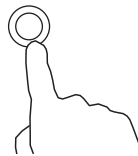
1. Изберете настройка за нагряване, като докоснете бутона „-“ или бутона „+“.



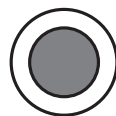
2. Регулирайте настройката за отопление между нивата на мощност 1 и 9. (напр. 6)



3. Централната част на двойната зона за готвене ще се включи.



4. Докосване на управлението на двойната зона „●“, можете да активирате и външната секция.



5. Ще светне неон над контрола на двойната зона за готвене.



6. Индикаторът за зона за готвене показва „-“ и „6“ последователно.



Деактивирате на двойната зона

Докосване на управлението на двойната зона „●“ отново, функцията за двойна зона е деактивирана. Индикаторът на зоната за готвене показва „6“.



Двойният контур се предлага само в 1# зона за готвене.

Можете да изберете функцията от ниво 1 до ниво 9.

Можете да активирате двойната зона само когато е избрана зона-та за готвене 1#.

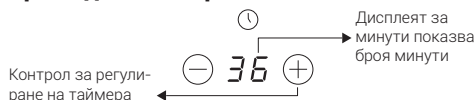
4 Експлоатация на уреда

4.5 Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като минутно наблюдение. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера на 99 минути.

Преглед на таймера



Използване на таймера като минутен обзор

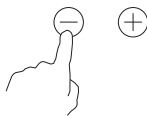
Ако не избирате зона за готвене

1. Уверете се, че готварският плот е включен.

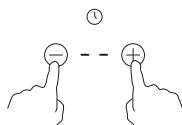


Можете да използвате минутния ограничител, дори ако не избирате зони за готвене.

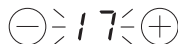
2. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете бутона „-“ или бутона „+“. Индикаторът за минутна настройка ще започне да мига и ще се покаже на дисплея на таймера.



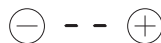
3. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете бутона „-“ или бутона „+“. Индикаторът за минутна настройка ще започне да мига и ще се покаже на дисплея на таймера.



4. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставашото време, а индикаторът на таймера ще мига в продължение на 5 секунди.



5. Зумерът ще издаде звуков сигнал за 30 секунди, а индикаторът на таймера ще покаже „- -“, когато времето за настройка приключи.



Докоснете веднъж бутона „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута.

Докоснете и задръжте бутона „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

Ако времето за настройка надвишава 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0 минути.

Настройване на таймера да изключи една зона за готвене

1. Докоснете или на съответната зона за готвене, за която искате да настроите таймера.

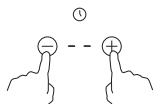


2. Задайте часа, като докоснете или управлявате таймера.



4 Експлоатация на уреда

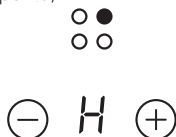
3. Докосването на „-“ и „+“ заедно, таймерът се отменя и „--“ ще се покаже на минутния дисплей.



4. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време, а индикаторът на таймера ще мига в продължение на 5.



5. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично; на дисплея ще се покаже "Н", което означава горешо;



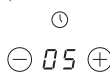
- Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че е избрана зона.
- Ако искате да промените времето след задаване на таймера, трябва да започнете от стъпка 1.

Настройване на таймера да изключва повече от една зона за готвене

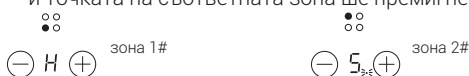
1. Ако повече от една нагревателни зони използват тази функция, индикаторът на таймера ще покаже най - ниското време. (например зона 1# време за настройка от 5 минути, зона 2# време за настройка от 15 минути, индикаторът на таймера показва „5“.)



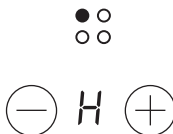
- Червената точка до индикатора за нивото на мощността ще мига.



2. След като изтече таймерът за обратно отброяване, съответната зона ще се изключи. След това ще се покаже новият мин. таймер и точката на съответната зона ще премигне.



3. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.



- Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че е избрана зона.



1. Ако искате да промените времето след задаване на таймера, трябва да започнете от стъпка 1.

4.6 Защита от прегряване

Оборудван температурен датчик може да следи температурата вътре в керамичния плот. Когато се наблюдава прекомерна температура, керамичният плот ще спре да работи автоматично.

4 Експлоатация на уреда

4.7 Предупреждение за остатъчна топлина

Когато котлонът работи от известно време, ще има остатъчна топлина. Буквата „Н“ изглежда ви предупреждава да стоите далеч от нея.

4.8 Работно време по подразбиране

Друга функция за безопасност на котлона е автоматичното изключване. Това се случва всеки път, когато забравите да изключите зоната за готвене. Часовете на изключване по подразбиране са показани в таблицата по - долу:

Ниво на мощност	Работен таймер по подразбиране (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Настройки на отоплението

Настройките по - долу са само указания. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и количеството, което готвите.

Топлина	Suitabilit
1 - 2	• затопляне на малки количества храна • топяш се шоколад и масло • нежно къкрене • бавно затопляне
3 - 4	• подгръване • бързо къкрене • ориз за готвене
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • готвене на макаронени изделия
9	• пържене с разбъркване • изгаряне • привеждане на супата до кипене • вряща вода

5 Указания за готвене



Внимавайте при пърженето, тъй като маслото и мазнината се загряват много бързо. При изключително високи температури маслото и мазнините ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

5.1 Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете настройката на температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като задържа топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнини, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока температура и намалете температурата, когато храната се нагрее.

Варене, готвене на ориз

- Варенето се случва под точката на кипене, при около 85°C, когато мехурчетата само се издигат от време на време до повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусни супи и нежни яхнии, защото вкусовете се развиват, без да се преварява храната. Също така трябва да готвите сосове на основата на яйца и брашно под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват настройка, по - висока от най - ниската, за да се гарантира, че храната е приготвена правилно в препоръчаното време.

Приготвяне на пържолата

За да пригответе сочни ароматни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган на тежка основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Изсипете малко количество масло в горещия тиган и след това спуснете месото върху горещия тиган.

4. Завъртете пържолата само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това как я приготвяте. Времената могат да варират от около 2 – 8 минути на всяка страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по - твърда се чувства, толкова по - добре ще бъде.

5. Оставете пържолата да почине в топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и да стане нежна, преди да я сервирате.

За пържене с разбъркване

1. Изберете плосък уок, съвместим с котлони, или голям тиган за пържене.
2. Пригответе всички съставки и оборудване. Пърженето с бъркалка трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната в няколко по - малки партиди.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици масло.
4. Първо сгответе месото, оставете го настрана и го стоплете.
5. Запържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, обърнете зоната за готвене на по - ниска настройка, върнете месото в тигана и добавете соса си.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да се уверите, че са нагряти.
7. Сервирайте незабавно.

6 Монтаж на уреда

6.1 Преди да монтирате готварската печка, уверете се, че

- Работната повърхност е квадратна и нивелирана и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал.
- Ако готварската печка е монтирана над фурна, фурната има вграден вентилатор за охлаждане.
- Инсталацията ще отговаря на всички изисквания за освобождаване и приложимите стандарти и разпоредби.
- Подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е вграден в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран така, че да отговаря на местните правила и разпоредби за окабеляване. Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на въздушната междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- Изолиращият превключвател ще бъде лесно достъпен за клиента с монтиран котлон.
- Консултирайте се с местните строителни власти и подзаконовите нормативни актове, ако имате съмнения относно монтажа.
- Използвайте термоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

6.2 След като монтирате котлона, уверете се, че:

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата
- Има адекватен приток на свеж въздух извън шкафове към основата на котлона.
- Ако котлонът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата на котлона е монтирана термозащитна бариера.
- Изолиращият превключвател е лесно достъпен за клиента.

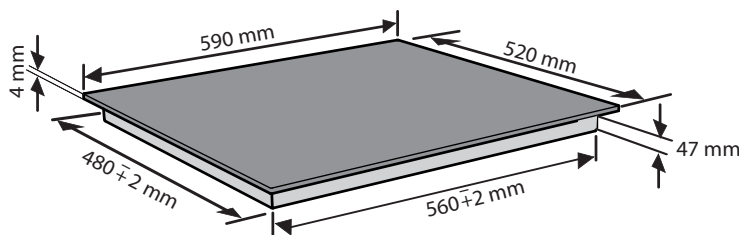
6.3 Избор на инсталационно оборудване

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

При всички обстоятелства се уверете, че котлонът е добре проветрен и входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че котлонът е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.



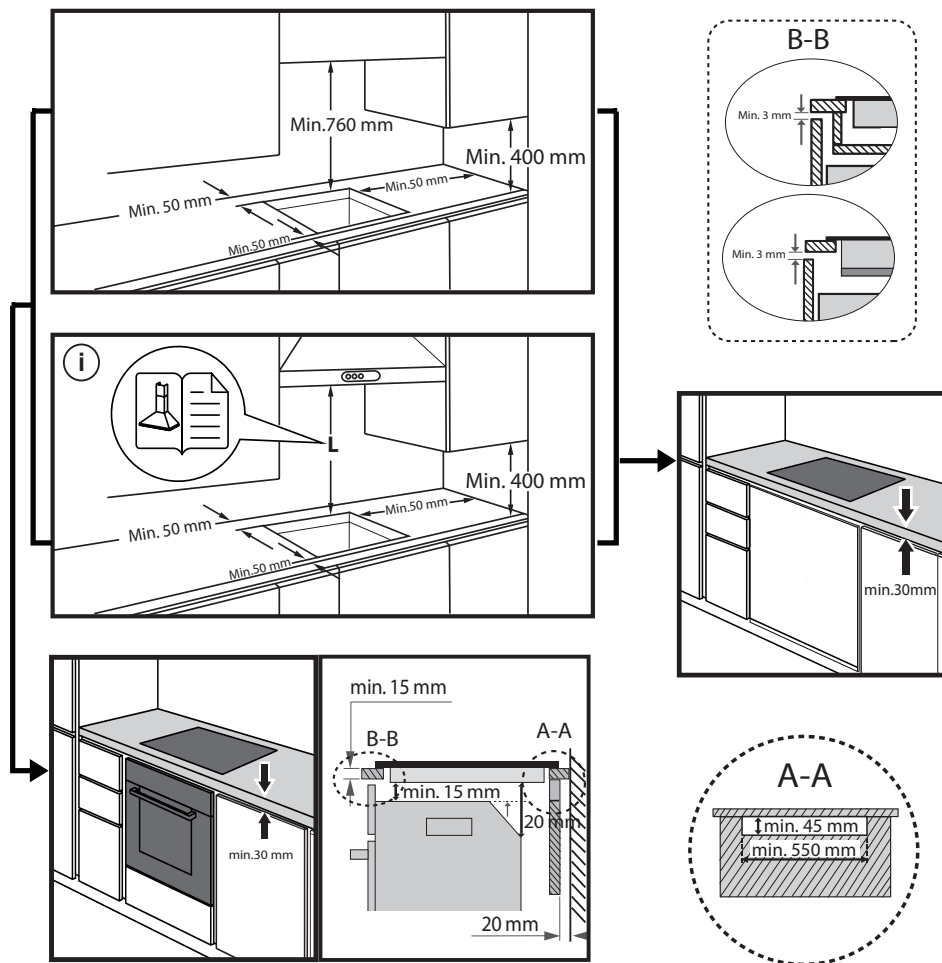
Безопасното разстояние между страните на плота и вътрешните повърхности на работния плот трябва да бъде най-малко 3 мм.



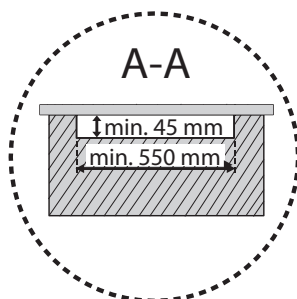
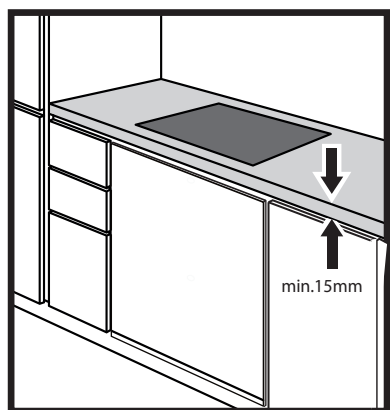
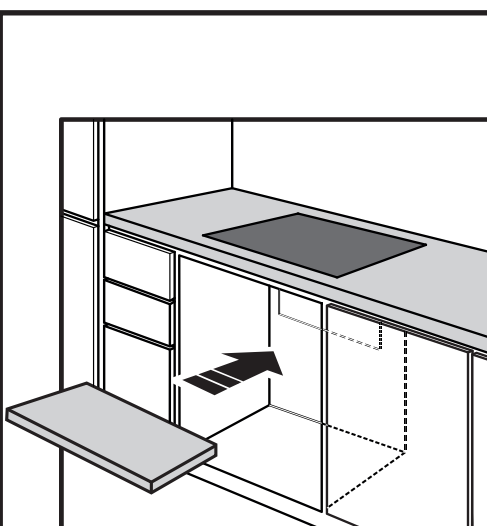
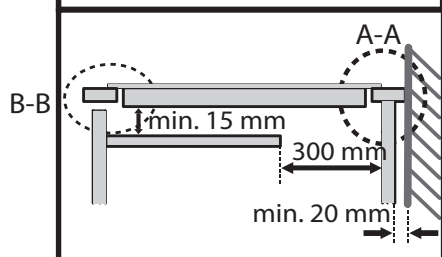
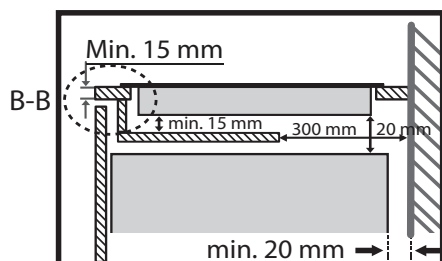
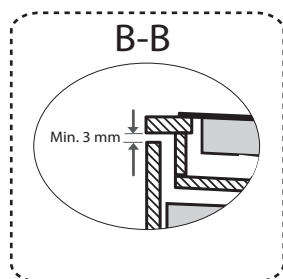
6 Монтаж на уреда



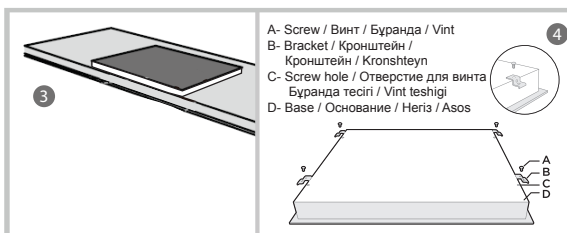
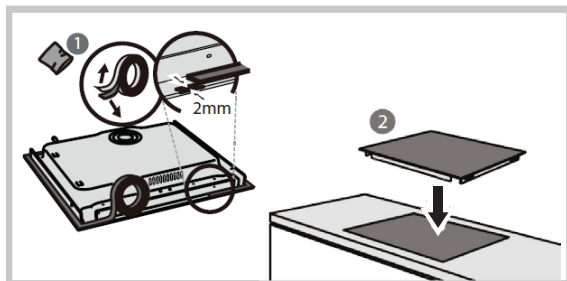
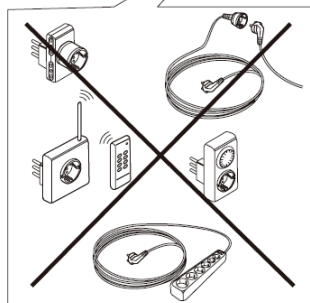
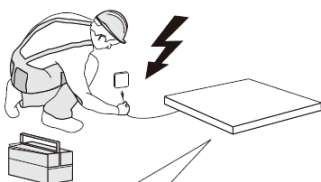
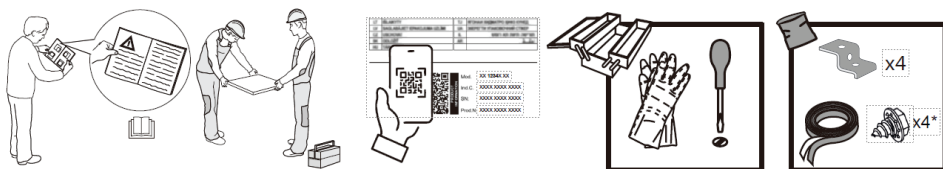
Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 mm.



6 Монтаж на уреда



6 Монтаж на уреда



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Керамичният котлон трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Разполагаме с професионалисти на Ваше разположение. Моля, никога не провеждайте операцията сами.
- Керамичният котлон не трябва да се монтира към охлаждащо оборудване, съдомиялни машини и ротационни сушилни.
- Керамичният котлон трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се повиши неговата надеждност.
- Стената и индуцираната нагревателна зона над работната повърхност трябва да издържат на топлина.
- За да се избегнат повреди, сандвич слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
- Не трябва да се използва парочистачка.
- Контролният панел трябва да се свързва само с посочените отоплителни модули, за да се избегне възможна опасност.

6 Монтаж на уреда

6.4 Свързване на готварската печка към електрическата мрежа

Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от подходящо квалифицирано лице. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

1. Домашната окабеляваща система е подходяща за мощността, изтеглена от котлона.
2. Напрежението съответства на стойността, дадена в табелката

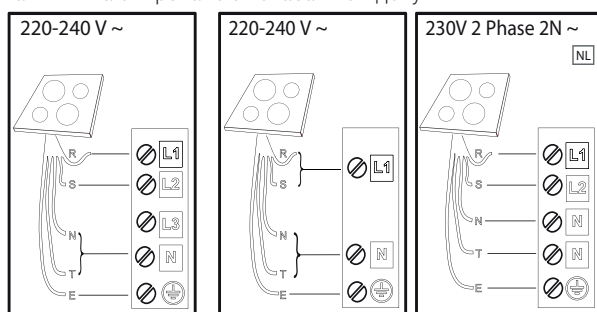


Секциите на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелката с данни. За да свържете готварската печка към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклоняващи се устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде позициониран така, че температурата му да не надвишава 75°C в нито един момент.

Проверете при електротехник дали домашната окабеляваща система е подходяща без промени. Промените трябва да се правят само от квалифициран електротехник.

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответния стандарт или еднополюсен прекъсвач. Начинът на свързване е показан по - долу.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjavia-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (цирий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⊕E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

6 Монтаж на уреда

1. Ако кабелът е повреден или се нуждае от подмяна, това трябва да се направи от следпродажбен техник, който използва подходящите инструменти, за да се избегнат инциденти.
2. Ако уредът се свързва директно към захранването, трябва да се монтира всеполярен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактите.
3. Монтажникът трябва да се увери, че е направена правилната електрическа връзка и че тя отговаря на разпоредбите за безопасност.
4. Кабелът не трябва да се огъва или компресира.
5. Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя само от подходящо квалифицирано лице.



Долната повърхност и захранващият кабел на котлона не са достъпни след монтажа.

7 Почистване и грижи

Какво	Как	Важно
Ежедневно замърсяване на стъклото (пръстови отпечатъци, следи, петна, оставени от храна или незахарни разливи по стъклото)	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Нанесете почистващ препарат за готварски плот, докато чашата е все още топла (но не гореща!) 3. Изплакнете и избършете с чиста кърпа или хартиена кърпа. 4. Включете отново захранването на готварския плот.	• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Тежкотоварните замърсители, някои найлонови замърсители и грубите/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващото средство или чистачката са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от почистването върху готварския плот: стъклото може да се оцвети.
Кипене, топене и горещи захарни разливи върху стъклото	Отстранете ги незабавно с парче риба, нож за палети или стъргалка за бърсначи, подходящи за стъклени готварски плотове, но внимавайте за повърхности на горещи зони за готвене: 1. Изключете захранването на готварския плот на стената. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете замърсяването или разлива на хладно място на готварския плот. 3. Почистете замърсяването или разлейте с кърпа за чинии или хартиена кърпа. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъклото“ по-горе.	• Отстранете петната, останали от топене и захарна храна или преливане възможно най-скоро. Ако бъдат оставени да се охладят върху стъклото, те могат да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от срязване: когато предпазният капак е прибран, острието в скрепера е остро като бърснач. Използвайте с изключителна грижа и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
Разпръсквания върху сензорните бутони	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Попийте разлива 3. Избършете зоната за контрол на докосването с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Избършете зоната напълно суха с хартиена кърпа. 5. Включете отново захранването на готварския плот.	• Плътът за готвене може да издаде звуков сигнал и да се изключи, а сензорните бутони може да не функционират, докато има течност върху тях. Уверете се, че сте избърсали зоната за управление на докосването, преди да включите отново готварския плот.

8 Отстраняване на неизправности

Отстраняване на неизправности	Основна причина	Помощ
Котлонът не може да бъде включен.	Няма захранване.	Уверете се, че плотът е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването в дома или района ви. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете бутоните за управление. Вижте раздел „Работа с уреда“ за инструкции.
Сензорните бутони са трудни за работа.	Може да има лек слой вода върху контролните бутони или може да използвате върха на пръста си, когато докосвате контролните бутони.	Уверете се, че зоната за контрол на докосването е суха и използвайте топката на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се надрасква.	Съдове за готвене с груб ръб.	Използвайте съдове за готвене с плоски и гладки основи. Вижте „Избор на правилните съдове за готвене“.
	Използвани са неподходящи абразиви или почистващи продукти.	Вижте „Почистване и грижи“.

Показване на неизправности и проверка на зоната за готвене. Ако възникне аномалия, готварската печка автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове.

Отстраняване на неизправности	Основна причина	Помощ
E0	Нулева грешка.	Поставете отново връзката между дисплейната платка и захранващата платка. Сменете захранващото табло.
E1	Повреда на температурния датчик на керамичната плоча - отворена верига.	Проверете връзката или сменете температурния датчик на керамичната плоча.
E2	Повреда на температурния датчик на керамичната плоча - къса верига.	
E7	Повреда на температурния датчик на керамичната плоча.	

8 Отстраняване на неизправности

C1	Висока температура на керамичната плоча сензор.	Изваквайте температурата на керамичната плоча да се върне към нормалното. Докоснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате устройството.
E3	Температурен датчик на повредата на NTC - отворите веригата.	Сменете таблото на дисплея.
E4	Температурен датчик на повредата на NTC - къса верига.	
EL	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	Моля, проверете дали захранването е нормално. Включване, след като захранването е нормално.
EH	Захранващото напрежение е над номиналното напрежение.	
EC	Грешка в комуникацията.	Поставете отново връзката между дисплейната платка и захранващата платка. Сменете захранващата платка или дисплейната платка.
EF	Грешка при преливане	Проверете дали в зоната на работа има вода. Когато в зоната на работа има вода, почистете и подсушете.

Горепосочените са преценката и проверката на често срещани неизправности.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на готварската печка.

Najprije pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani korisniče,

Hvala vam što preferirate ovaj Beko uređaj. Nadamo se da ćete dobiti najbolje rezultate od svog uređaja koji je proizveden s visokokvalitetnom i najsuvremenijom tehnologijom. Iz tog razloga, pažljivo pročitajte ovaj cijeli korisnički priručnik i sve druge popratne dokumente prije uporabe uređaja i čuvajte ga kao referencu za buduću uporabu. Ako uređaj predate nekom drugom, dajte mu i korisnički priručnik. Slijedite upute obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja u korisničkom priručniku.

Imajte na umu da se ovaj korisnički priručnik može odnositi i na druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u priručniku.

Značenja simbola

U različitim dijelovima ovog korisničkog priručnika koriste se sljedeći simboli:



Važne informacije i korisni savjeti o uporabi.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije u vezi sa sigurnošću života i imovine.



UPOZORENJE: Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE: Upozorenje na strujni udar.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

Važne sigurnosne upute Pažljivo pročitajte i čuvajte za ubuduće

1.1 Opća sigurnost

Referenca Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će pomoći u zaštiti od rizika od požara, strujnog udara, izlaganja curenju mikrovalne energije, ozljeda ili oštećenja imovine. Nepridržavanje ovih uputa poništava bilo kakvo jamstvo.

- Beko proizvodi su u skladu s važećim sigurnosnim standardima; stoga, u slučaju bilo kakvog oštećenja uređaja ili kabela za napajanje, treba ga popraviti ili zamijeniti trgovac, servisni centar ili stručnjak i ovlašteni servis kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nekvalificirani popravci mogu biti opasni i uzrokovati rizik za korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz mrežnog napajanja prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.

- Spajanje na dobar sustav ožičenja uzemljenja ključno je i obvezno.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije vršiti samo kvalificirani električar.
- Nepridržavanje ovih savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.3 Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuhati na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje slomi ili pukne, odmah isključite uređaj na mrežnom napajanju (zidni prekidač) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovih savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.4 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim standardima.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

1.5 Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da uzrokuju opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet osim prikladnog posuđa dođe u kontakt sa staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na površinu štednjaka jer se mogu zagrijati.
- Držite djecu podalje.
- Ručke posuda mogu biti vruće na dodir. Provjerite jesu li ručke posuda za kuhanje preopterećene drugim zonama kuhanja koje su uključene. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje ovog savjeta može dovesti do opekline i opekotina.

1.6 Opasnost od rezanja

- Oštra oštrica strugača

ploče za kuhanje izložena je kada je sigurnosni poklopac uvučen. Koristite s velikom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.

- Nepridržavanje mjera opreza može rezultirati ozljedama ili posjekotinama.

1.7 Važne sigurnosne napomene

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj ni u kojem trenutku ne smijete stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
- Molimo vas da ove informacije učinite dostupnima osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer bi to moglo smanjiti troškove ugradnje.
- Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti postavljen u skladu s ovim uputama za ugradnju.
- Ovaj uređaj smije pravilno ugraditi i uzemljiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

- Ovaj uređaj treba spojiti na strujni krug koji uključuje izolacijsku sklopku koja omogućuje potpuno odspajanje od napajanja u skladu s pravilima ožičenja.
- Nepravilna instalacija uređaja može poništiti bilo kakva jamstva ili zahtjeve za odgovornost.
- Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora dok je u uporabi. Prokuhavanje uzrokuje pušenje i masno prelijevanje koje se može zapaliti.
- Uređaj nikada nemojte koristiti kao radnu ili skladišnu površinu.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Uređaj nikada nemojte upotrebljavati za zagrijavanje ili zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe uvijek isključite polja za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću kontrola na dodir).
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju uređajem ili sjede, stoje ili se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete od interesa za djecu u ormarićima iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području gdje se uređaj koristi.
- Djeca ili osobe s invaliditetom koje ograničavaju njihovu sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u njegovu uporabu. Instruktor treba biti siguran da može koristiti uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati ili mijenjati bilo koji dio uređaja osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostalo servisiranje treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuhanje.
- Nemojte stavljati ili ispuštati teške predmete na ploču za kuhanje.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima ili povlačiti posude preko staklokeramičke površine jer to može ogrebat staklo.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte upotrebljavati sredstva za ribanje ili bilo koja druga gruba abrazivna sredstva jer mogu ogrebat staklo.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:
 - kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - seoske kuće;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - pansioni.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o uporabi uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na štednjaku s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, ali isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnim pokrivačem.

1 Važne sigurnosne i ekološke upute

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne skladištite predmete na površinama za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za površine štednjaka od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom
- Ne smijete koristiti parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen za upravljanje vanjskim time-rom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- Proizvod čuvati u originalnoj ambalaži prema uputama na ambalaži.

1.8 Usklađenost s Direktivom o OEEO-u i zbrinjavanje otpadnog proizvoda:

Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU za otpadnu električnu i elektroničku opremu (OEEO). Osiguravanjem pravilnog zbrinjavanja ovog uređaja pomoći ćete u sprečavanju bilo kakve moguće štete za okoliš i zdravlje ljudi, koja bi inače mogla nastati ako bi se uređaj zbrinuo na pogrešan način.



Simbol na proizvodu označava da se ne smije tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje i elektroničku robu.

Ovaj uređaj zahtijeva specijalizirano zbrinjavanje otpada. Za dodatne informacije o obradi, uporabi i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje kućnog otpada ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Za detaljnije informacije o obradi, uporabi i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za zbrinjavanje kućnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

1.9 Usklađenost s Direktivom RoHS

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

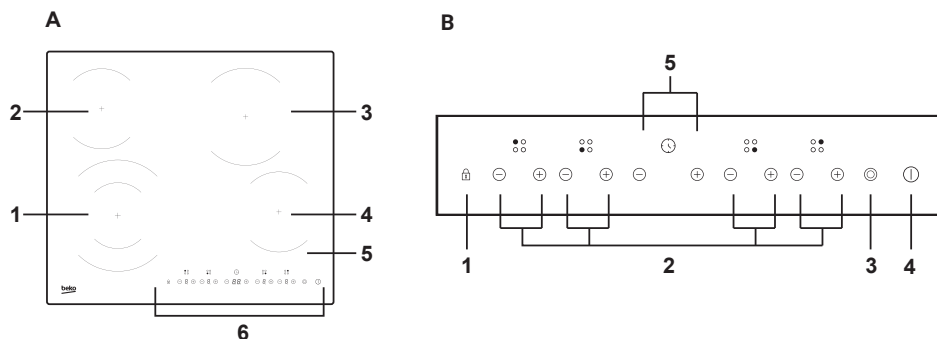
1.10 Informacije o pakiranju



Ambalažni materijali proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o okolišu. Nemojte odlagati ambalažni materijal zajedno s domaćim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala koja su odredile lokalne vlasti.

2 Opći pregled

2.1 Pregled



Kontrola i dijelovi

A. Pregled

1. Maks. 1000/2200 W zona
2. Maks. 1200 W zona
3. Maks. 1800 W zona
4. Maks. 1200 W zona
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

B. Upravljačka ploča

1. Tipka za zaključavanje tipaka
2. Tipka za regulaciju snage/odabir zone grijanja
3. Kontrola dvostruke zone
4. Tipka za uključenje/ISKLJUČENJE
5. Tipka timera

2.2 Tehnički podaci

Električni tip	KLASA I
Polja za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V~, 50-60 Hz
Instalirana električna energija	5800-7000 W
Veličina proizvoda (D*Š*V)	590*520*51 mm
Dimenzije ugradnje (A*B)	560*480 mm

Težina i dimenzije su približne. Budući da kontinuirano nastojimo poboljšati naše proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne najave.

2 Opći pregled

Tehnički list s podacima

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela		HIC 64404 BTO	
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona i/ili područja za kuhanje		4 zone	
Tehnologija zagrijavanja (zone i područja za kuhanje, zone sa zračenjem topline, čvrste ploče)		Zone sa zračenjem topline	
Za kružne zone ili područja za kuhanje: promjer korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 23.0 Zona 2: 16.5 Zona 3: 20.0 Zona 4: 16.5	cm
Za nekružne zone ili područja za kuhanje: duljina i širina korisne površine po električno grijanoj zoni ili području za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	N/A	cm
Potrošnja energije po zoni ili području za kuhanje, izračunata po kg	ECElectric cooking	Zona 1: 183.1 Zona 2: 183.2 Zona 3: 176.0 Zona 4: 198.3	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje, izračunata po kg	ECElectric hob	185.2	Wh/kg

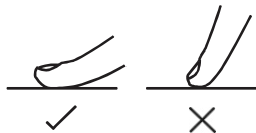
Ako se nakon uključivanja uređaja ne izvrši nijedna radnja, uređaj će automatski prijeći u način rada isključeno nakon 1 minute, a potrošnja energije u tom načinu rada iznosi 0,3 W.

Podaci su određeni u skladu sa standardom EN 60350-2 i Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014.

3 Prije prve uporabe

3.1 Uporaba kontrola na dodir

- Kontrole reagiraju na dodir, tako da ne morate vršiti nikakav pritisak.
- Koristite kuglu prsta, a ne njegov vrh.
- Čut ćete zvučni signal svaki put kad se dodir registrira.
- Pobrinite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da nema predmeta (npr. posuđa ili krpe) koji ih pokriva. Čak i tanki sloj vode može otežati rukovanje kontrolama.

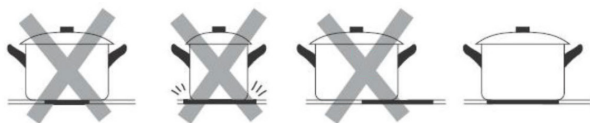


3.2 Odabir odgovarajućeg posuđa

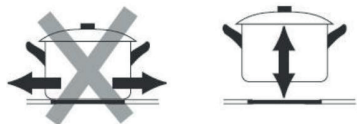
- Nemojte koristiti posuđe s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



- Pobrinite se da dno posude bude glatko, ravno naslonjeno na staklo i iste veličine kao i polje za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer jednak grafičkom prikazu odabrane zone. Koristeći lonac, koristit će se nešto šira energija pri maksimalnoj učinkovitosti. Ako koristite manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Uvijek centrirajte posudu na polje za kuhanje.



Uvijek podignite tave s ploče za kuhanje – nemojte kliziti jer mogu ogrebat i staklo.



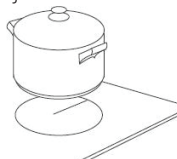
4 Rad uređaja

4.1 Početak kuhanja

- Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, svi indikatori svijetle 1 sekundu, a zatim se gase, što znači da je štednjak ušao u stanje pripravnosti.
- Dodirnite tipku za uključivanje/ISKLJUČIVANJE, svi indikatori prikazuju "--" ili "--".

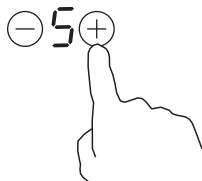


- Postavite odgovarajuću posudu na odabrano polje za kuhanje.



Provjerite jesu li dno posude i površina polja za kuhanje čisti i suhi.

- Odaberite postavku topline dodirivanjem kontrole "--" ili "+".
- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, keramička ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morat ćete početi ispočetka od 1. koraka.
 - Postavku topline možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.
 - Držeći bilo koju od ovih tipaka, vrijednost će se podesiti gore ili dolje.



4.2 Završetak pečenja

- Isključite polje za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0" ili dodirivanjem kontrole "--" i "+" zajedno.



- Za isključivanje polja za kuhanje dodirom na ON/OFF.



- Čuvajte se vrućih površina "H" će pokazati koje je polje za kuhanje vruće na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također se može koristiti kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati daljnje posude, upotrijebite polje za kuhanje koje je još uvijek vruće.



4.3 Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole kako biste spriječili nenamjernu uporabu (na primjer, djeca slučajno uključuju polja za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole za uključivanje/ISKLJUČIVANJE su onemogućene.

Za zaključavanje kontrola

Dodirnite tipku za zaključavanje, indikator timera će prikazati "Lo".

Za otključavanje kontrola

- Provjerite je li štednjak uključen.
- Dodirnite i zadržite tipku za zaključavanje na neko vrijeme.



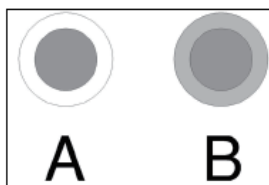
4 Rad uređaja



Kad je ploča za kuhanje u zaključanom načinu rada, sve su kontrole onemogućene, osim uključivanja/ ISKLJUČIVANJA. Keramičku ploču za kuhanje uvijek možete isključiti u slučaju nužde pomoću tipke za uključivanje/ ISKLJUČIVANJE, ali prvo morate otključati ploču za kuhanje u sljedećem postupku.

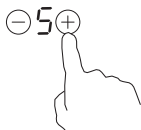
4.4 Uporaba funkcije dvostruke zone

- Funkcija radi samo u zoni kuhanja 1#.
- Dvostruko polje za kuhanje ima dva polja za kuhanje koja možete koristiti u središnjem dijelu i vanjskom dijelu. Središnji dio (A) možete koristiti samostalno ili oba dijela (B) odjednom.

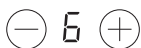


Aktivirajte dvostruko polje za kuhanje

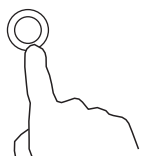
- Odaberite postavku topline dodirivanjem kontrole "-" ili "+".



- Podesite postavku grijanja između razina snage 1 i 9. (npr. 6)



- Uključit će se središnji dio dvostrukog polja za kuhanje.



- Dodirivanje kontrole dvostruke zone "⊙", možete aktivirati i vanjski dio.



- Svijetlit će neon iznad kontrole dvostrukog polja za kuhanje.



- Indikator zone za kuhanje prikazuje "-" i "6" naizmjenično.



Deaktivirajte dvostruku zonu

Dodirivanje kontrole dvostruke zone "⊙", funkcija dvostruke zone je deaktivirana. Indikator zone za kuhanje prikazuje "6".



Dvostruka petlja dostupna je samo u zoni kuhanja 1#.

Možete odabrati funkciju od razine 1 do razine 9.

Dvostruko polje možete aktivirati samo ako je odabrano polje za kuhanje 1#.

4.5 Uporaba timera

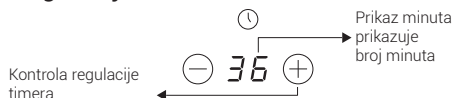
Brojač možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao odbrojavanje minuta. U tom slučaju timer neće isključiti nijedno polje za kuhanje kad istekne podešeno vrijeme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona kuhanja nakon isteka podešenog vremena.

4 Rad uređaja

- Timer možete podesiti do 99 minuta.

Pregled mjerača vremena



Uporaba timera kao odbrojavanja minuta

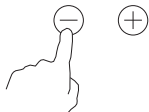
Ako ne odaberete nijedno polje za kuhanje

1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.

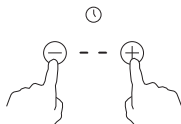


Možete koristiti odbrojavanje minuta čak i ako ne odabirete nijedno polje za kuhanje.

2. Podesite postavku timera dodirom na "-" ili "+". Indikator odbrojavanja počeo će treperiti i prikazivati se na pokazivaču timera.



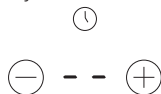
3. Podesite postavku timera dodirom na "-" ili "+". Indikator odbrojavanja počeo će treperiti i prikazivati se na pokazivaču timera.



4. Kada je vrijeme podešeno, odmah će se početi odbrojavati. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme, a indikator timera treperiti će 5 sekundi.



5. Zvono će se oglasiti zvučnim signalom 30 sekundi, a indikator timera prikazuje "--" kada vrijeme podešavanja završi.



Dodirnite "-" ili "+" kontrolu timera jednom za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.



Dodirnite i zadržite kontrolu timera "-" ili "+" za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.

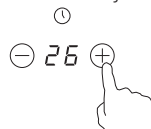
Ako vrijeme podešavanja prelazi 99 minuta, timer će se automatski vratiti na 0 minuta.

Podešavanje timera za isključivanje jednog polja za kuhanje

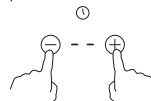
1. Dodirnite ili odgovarajućeg polja za kuhanje za koje želite podesiti timer.



2. Podesite vrijeme dodirivanjem ili kontrole timera.



3. Dodirivanjem "-" i "+" zajedno, timer se poništava, a "--" će se prikazati u minutnom prikazu.



4. Kada je vrijeme podešeno, odmah će se početi odbrojavati. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme i indikator timera će treperiti 5.



5. Kad istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuće polje za kuhanje automatski će se isključiti; na zaslonu će se prikazati "H", što znači vruće;



4 Rad uređaja



- Svijetlit će crvena točka pored indikatora razine snage koja označava da je zona odabrana.
- Ako želite promijeniti vrijeme nakon podešavanja timera, morate početi od koraka 1.

Podešavanje timera za isključivanje više od jednog polja za kuhanje

1. Ako ovu funkciju koristi više od jednog polja za kuhanje, indikator timera prikazat će najkraće vrijeme. (npr. polje 1# vrijeme podešavanja od 5 minuta, polje 2# vrijeme podešavanja od 15 minuta, indikator timera prikazuje "5".)



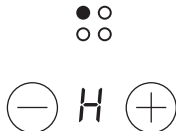
Treperit će crvena točka pored indikatora razine snage.



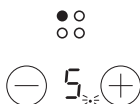
2. Kad odbrojavanje istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Zatim će se prikazati novi min. timer i treperit će točka odgovarajuće zone.



3. Kad istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuće polje za kuhanje automatski će se isključiti.



Svijetlit će crvena točka pored indikatora razine snage koja označava da je zona odabrana.



1. Ako želite promijeniti vrijeme nakon podešavanja timera, morate početi od koraka 1.

4.6 Zaštita od previsoke temperature

Opremljen senzorom temperature može pratiti temperaturu unutar keramičke ploče za kuhanje. Kada se prati previsoka temperatura, keramička ploča za kuhanje automatski će prestati s radom.

4.7 Upozorenje na preostalu toplinu

Kad ploča za kuhanje radi već neko vrijeme, ostat će nešto topline. Pojavljuje se slovo "H" koje vas upozorava da se držite podalje od njega.

4.8 Zadano radno vrijeme

Još jedna sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. To se događa kad zaboravite isključiti polje za kuhanje. Zadana vremena isključenja prikazana su u donjoj tablici:

Razina snage	Zadani radni timer (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Postavke grijanja

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate.

Grija-nje	Suitabilit
1 - 2	• zagrijavanje malih količina hrane • topljenje čokolade i maslaca • lagano krčkanje • sporo zagrijavanje

4 Rad uređaja

3 - 4	• podgrijavanje • brzo krčkanje • kuhanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• pirjanje • kuhanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • prženje • dovođenje juhe do vrenja • kipuća voda

5 Smjernice za kuhanje



Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i masnoća vrlo brzo zagrijavaju. Na iznimno visokim temperaturama ulje i masnoća spontano će se zapaliti, što predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

5.1 Savjeti za kuhanje

- Kad hrana zavrije, smanjite postavku temperature.
- Uporaba poklopca smanjit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masti kako biste smanjili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje na laganoj vatri, kuhanje riže

- Kuhanje se odvija ispod vrelišta, na oko 85°C, kada se mjehurići samo povremeno dižu na površinu tekućine za kuhanje. Ključan je za ukusne juhe i nježne variva jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Također biste trebali kuhati umake na bazi jaja i brašna ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže metodom apsorpcije, mogu zahtijevati postavku višu od najniže postavke kako bi se osiguralo da je hrana pravilno kuhana u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska

Za kuhanje sočnih ukusnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta prije kuhanja.
2. Zagrijte tešku tavu za prženje.
3. Obije strane odreska premažite uljem. U vruću tavu nakapajte malu količinu ulja, a zatim spustite meso na vruću tavu.
4. Odrezak okrenite samo jednom tijekom kuhanja. Točno vrijeme kuhanja ovisit će o debljini odreska i o tome kako ga želite kuhati. Vremena mogu varirati od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak kako biste procijenili koliko je kuhan – što je čvršći, to će biti "dobro pečen".
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta kako bi se opustio i postao mekan prije posluživanja.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite plosnati wok kompatibilan s pločom za kuhanje ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje bi trebalo biti brzo. Ako kuhate veće količine, kuhajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Zagrijte tavu nakratko i dodajte dvije žlice ulja.
4. Prvo skuhaite meso, ostavite ga sa strane i zagrijte.
5. Pržite povrće. Kad su vrući, ali još uvijek hrskavi, okrenite polje za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrijani.
7. Poslužite odmah.

6 Ugradnja uređaja

6.1 Prije postavljanja štednjaka provjerite je li

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nikakvi konstrukcijski elementi ne ometaju prostorne zahtjeve.
- Radna površina izrađena je od materijala otpornog na toplinu.
- Ako je štednjak postavljen iznad pećnice, pećnica ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima za zračnost i primjenjivim standardima i propisima.
- Odgovarajući izolacijski prekidač koji omogućuje potpuno odspajanje s mrežnog napajanja ugrađen je u trajno ožičenje, montiran i postavljen u skladu s lokalnim pravilima i propisima ožičenja. Izolacijski prekidač mora biti odobrenog tipa i osigurati odvajanje zračnog razmaka od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalna pravila ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Izolacijski prekidač bit će lako dostupan kupcu s ugrađenom pločom za kuhanje.
- Ako ste u nedoumici u vezi s ugradnjom, obratite se lokalnim građevinskim vlastima i podzakonskim aktima.
- Za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje koristite završne obrade otporne na toplinu i jednostavne za čišćenje (kao što su keramičke pločice).

6.2 Nakon ugradnje ploče za kuhanje provjerite sljedeće:

- Kabel za napajanje nije dostupan kroz vrata ormarića ili ladice
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka izvan ormarića do podnožja ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad ladice ili ormarića, ispod podnožja ploče za kuhanje postavljena je toplinska zaštitna barijera.
- Izolacijski prekidač lako je dostupan kupcu.

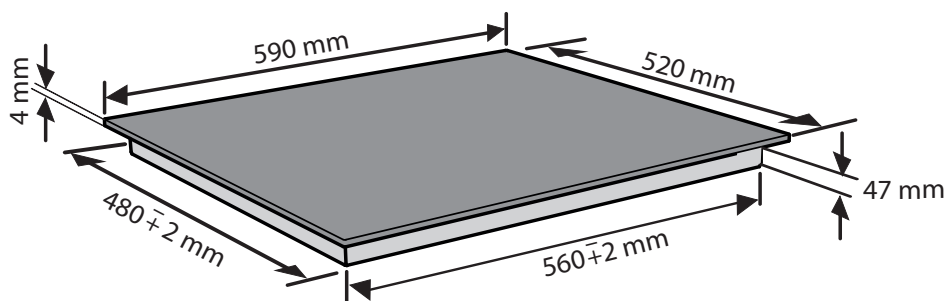
6.3 Odabir opreme za ugradnju

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Ni u kojem slučaju provjerite je li ploča za kuhanje dobro prozračena i jesu li ulaz i izlaz zraka blokirani. Provjerite je li ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano u nastavku.



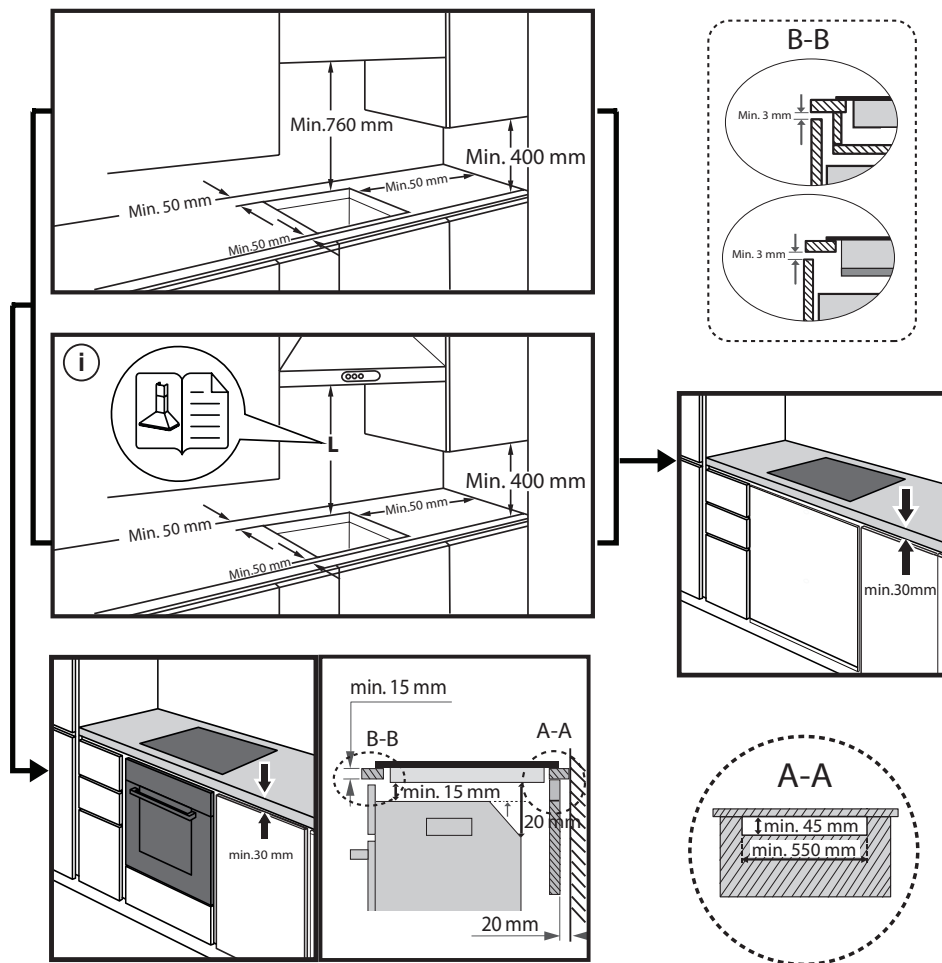
Sigurnosna udaljenost između bočnih strana ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne ploče treba biti najmanje 3 mm.



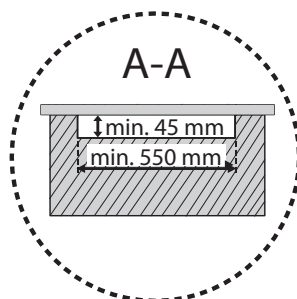
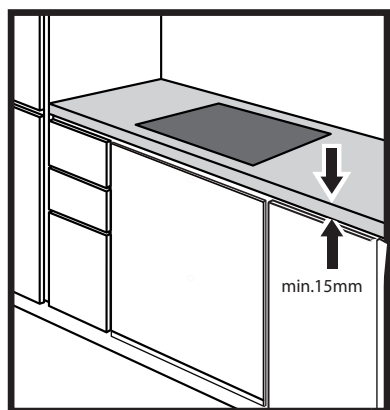
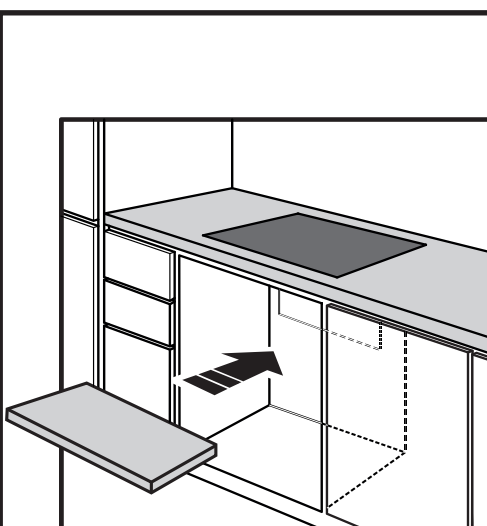
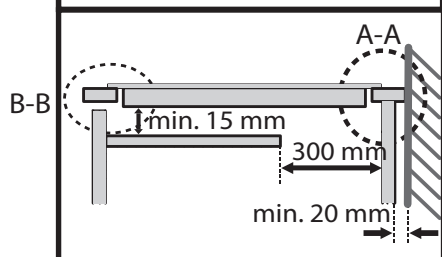
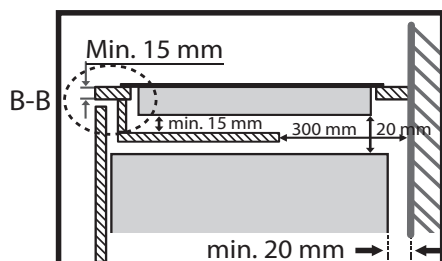
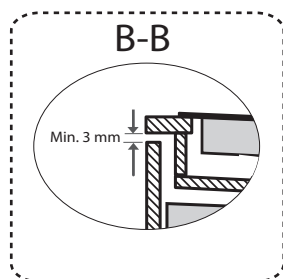
6 Ugradnja uređaja



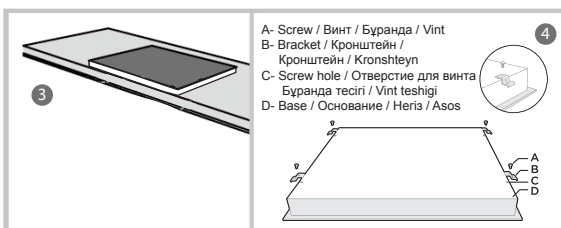
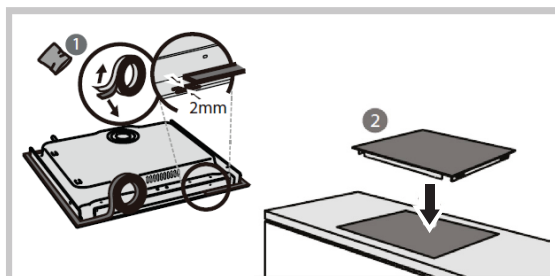
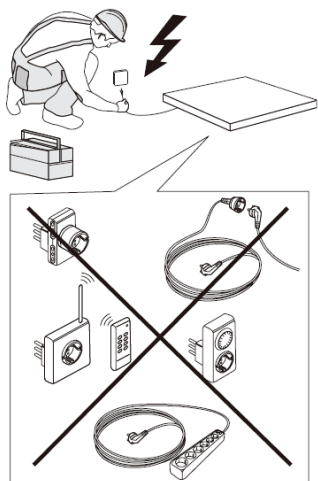
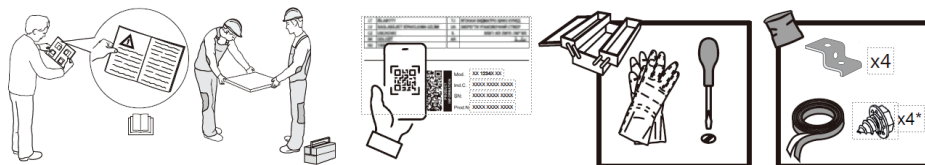
Sigurnosna udaljenost između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



6 Ugradnja uređaja



6 Ugradnja uređaja



MJERE OPREZA

- Keramičku ploču za kuhanje mora ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Stručnjaci su vam na usluzi. Nikada ne obavljajte postupak sami.
- Keramička ploča za kuhanje ne smije se montirati na rashladnu opremu, perilice posuđa i rotacijske sušilice.
- Keramička ploča za kuhanje mora biti postavljena tako da se može osigurati bolje toplinsko zračenje kako bi se povećala njezina pouzdanost.
- Zid i inducirana zona grijanja iznad radne površine moraju izdržati toplinu.
- Kako bi se izbjegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.
- Ne smijete koristiti parni čistač.
- Kontrolna ploča smije se povezivati samo s navedenim jedinicama grijanja kako bi se izbjegla moguća opasnost.

6.4 Spajanje štednjaka na mrežno napajanje

Ovu ploču za kuhanje smije na mrežno napajanje spojiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče na mrežno napajanje provjerite sljedeće:

1. Kućni sustav ožičenja prikladan je za napajanje ploče za kuhanje.
2. Napon odgovara vrijednosti navedenoj na natpisnoj pločici

6 Ugradnja uređaja

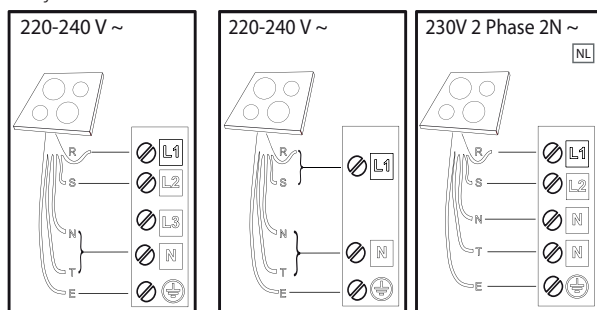


Dijelovi kabela za napajanje mogu izdržati opterećenje navedeno na natpisnoj pločici. Za spajanje štednjaka na mrežno napajanje nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje jer mogu uzrokovati pregrijavanje i požar.

Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u kojem trenutku ne prelazi 75°C.

Provjerite s električarom je li sustav kućnog ožičenja prikladan bez izmjena. Izmjene smije izvršiti samo kvalificirani električar.

Napajanje treba biti spojeno u skladu s odgovarajućim standardom ili jednopolnim prekidačem. Način povezivanja prikazan je u nastavku.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntr-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (цирий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-ruņeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Ako je kabel oštećen ili ga je potrebno zamijeniti, to treba učiniti postprodajni tehničar pomoću odgovarajućih alata kako bi se izbjegle bilo kakve nesreće.
2. Ako se uređaj spaja izravno na mrežno napajanje, mora se ugraditi višepolni prekidač s minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
3. Instalater mora osigurati da je izveden ispravan električni priključak i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
4. Kabel se ne smije savijati ili komprimirati.

6 Ugradnja uređaja

5. Kabel se mora redovito provjeravati i zamijeniti ga samo kvalificirana osoba.



Donja površina i kabel napajanja ploče za kuhanje nisu dostupni nakon ugradnje.

7 Čišćenje i održavanje

Što	Kako	Važno
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje koje ostavlja hrana ili ne-šećerne mrlje na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je čaša još topla (ali ne i vruća!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kad je napajanje ploče za kuhanje isključeno, neće biti indikacije "vruće površine", ali polje za kuhanje još uvijek može biti vruće! Budite iznimno oprezni. • Heavy-duty spužve, neke najlonske spužve i oštra/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebat staklo. Uvijek pročitajte naplajepnicu kako biste provjerili je li vaše sredstvo za čišćenje ili čistač prikladno. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Boilovers, melts i vruće šećerne mrlje na staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem za paletu ili strugačem britvice prikladnim za staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine polja za kuhanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje na zidu. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i ostružite prljavštinu ili izlivanje na hladan dio ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili prolijte krpom za posuđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite korake 2 do 4 za "Svakodnevno zaprljanje stakla" gore.	• Uklonite mrlje od topljenja i slatke hrane ili prelijevanja što je prije moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od rezanja: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica u strugaču je oštra kao britva. Koristite s velikom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
Prelievanje na dodirne kontrole	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Upijte prolivenu tekućinu 3. Obrišite područje upravljanja dodirom čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suhim papirnatim ručnikom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom i isključiti, a dodirne kontrole možda neće raditi dok je na njoj tekućina. Prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje obavezno obrišite područje za upravljanje dodirom.

8 Rješavanje problema

Rješavanje problema	Temeljni uzrok	Pomoć
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča spojena na napajanje i je li uključena. Provjerite je li u vašem domu ili području došlo do nestanka struje. Ako ste sve provjerili i problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara.
Dodirne kontrole ne reagiraju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Upute potražite u odjeljku "Rad uređaja".
Upravljanje kontrolama osjetljivima na dodir je teško.	Možda se na kontrolama nalazi lagani sloj vode ili možda koristite vrh prsta prilikom dodirivanja kontrole.	Provjerite je li područje upravljanja dodirno suho i koristite kuglu prsta prilikom dodirivanja kontrole.
Staklo se češe.	Posuđe s grubim rubovima.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Odabir odgovarajućeg posuđa".
	Upotrebljavaju se neprikladna abrazivna sredstva ili sredstva za čišćenje.	Pogledajte „Čišćenje i održavanje".

Prikaz kvara i pregled polja za kuhanje. Ako dođe do nepravilnosti, štednjak će automatski ući u zaštitno stanje i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove.

Rješavanje problema	Temeljni uzrok	Pomoć
E0	Pogreška nule.	Ponovno umetnite vezu između ploče za prikaz i ploče za napajanje. Zamijenite ploču napajanja.
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče - otvoren krug.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče - kratki krug.	
E7	Kvar senzora temperature keramičke ploče.	
C1	Visoka temperatura keramičke ploče senzora.	Pričekajte temperaturu keramičke ploče povratak u normalu. Dodirnite tipku "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.
E3	Temperaturni senzor NTC kvara - otvoren krug.	Zamijenite ploču zaslona.
E4	Temperaturni senzor NTC kvara - kratki krug.	

8 Rješavanje problema

EL	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	Provjerite je li napajanje normalno. Uključivanje nakon normalnog napajanja.
EH	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	
EU	Komunikacijska pogreška.	Ponovno umetnite vezu između ploče za prikaz i ploče za napajanje. Zamijenite ploču za napajanje ili ploču za prikaz.
EF	Pogreška prelijevanja	Provjerite postoji li voda na radnom području. Kada na radnom području postoji voda, očistite je i osušite.

Gore navedeno su prosudba i pregled uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj kako biste izbjegli opasnosti i oštećenja štednjaka.

Прво прочитајте го ова упатство за користење!

Почитуван ценет потрошувач,

Ви благодариме што го претпочитате овој апарат Веко. Се надеваме дека ќе ги добиете најдобрите резултати од вашиот апарат кој е произведен со висок квалитет и најсовремена технологија. Поради оваа причина, внимателно прочитајте го ова упатство за користење и сите други придружни документи пред да го користите апаратот и чувајте го како препорака за идна употреба. Ако го предадете апаратот на некој друг, дајте го и упатството за користење. Следете ги упатствата со тоа што ќе обрнете внимание на сите информации и предупредувања во упатството за користење.

Запомнете дека ова упатство за користење може да важи и за други модели. Разликите помеѓу моделите се експлицитно опишани во прирачникот.

Значења на симболите

Следниве симболи се користат во различни делови од ова упатство за користење:



Важни информации и корисни совети за користење.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредувања за опасни ситуации во врска со безбедноста на животот и имотот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ :Предупредување за опасност од пожар.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредување за струен удар.

1 Важни упатства за безбедност и животна средина

Важни упатства за безбедност
Прочитајте ги внимателно и
чувајте ги за во иднина

1.1 Општа безбедност

Препорака Овој дел содржи безбедносни упатства кои ќе ви помогнат да се заштитите од ризик од пожар, струен удар, изложеност на истекување на микробранова енергија, лична повреда или оштетување на имотот. Неисполнувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

- Производите на ВЕКО се во согласност со важечките стандарди за безбедност; затоа, во случај на оштетување на апаратот или кабелот за напојување, треба да се поправат или заменат од страна на дилерот, сервисниот центар или специјалист и овластен сервис за да се избегне каква било опасност. Неисправните или неквалификувани работи за поправка може да бидат опасни и да

предизвикаат ризик за корисникот.

1.2 Инсталација

Опасност од електричен удар

- Исклучете го апаратот од електричната мрежа пред да извршите каква било работа или одржување на него.
- Поврзувањето со добар систем за заземјување е од суштинско значење и задолжително.
- Промените на домашниот систем на жици мора да бидат направени само од квалификуван електричар.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со струен удар или смрт.

1.3 Експлоатација и одржување

Опасност од електричен удар

- Не гответе на скршена или испукана плоча за готвење. Ако површината на плочата за готвење се скрши или напукне, веднаш исклучете го апаратот од напојувањето

1 Важни упатства за безбедност и животна средина

(прекинувачот за сид) и контактирајте со квалификуван техничар.

- Исклучете ја плочата за готвење на сидот пред чистење или одржување.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со струен удар или смрт.

1.4 Опасност по здравјето

- Овој апарат е во согласност со стандардите за електромагнетна безбедност.

1.5 Опасност од топла површина

- За време на употребата, достапните делови на овој апарат ќе станат доволно топли за да предизвикаат изгореници.
- Не дозволувајте вашето тело, облека или кој било друг предмет освен соодветен сад за готвење да допре до стаклото додека површината не се олади.
- На површината на шпоретот не треба да

се ставаат метални предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, бидејќи може да се загреат.

- Држете ги децата подалеку.
- Рачките на тенџерето може да бидат топли на допир. Проверете дали рачките на тенџерето не се надвиснуваат над другите вклучени зони за готвење. Рачките чувајте ги подалеку од дофат на деца.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со изгореници и попарувања.

1.6 Опасност од сечење

- Остриот жилет на стругалката за готвење е изложен кога безбедносниот капак е повлечен. Користете го со исклучително внимание и секогаш чувајте го безбедно и подалеку од дофат на деца.
- Ако не се внимава, може да дојде до повреда или

1 Важни упатства за безбедност и животна средина

исекотини.

1.7 Важни безбедносни упатства

- Внимателно прочитајте ги овие упатства пред да го инсталирате или користите овој апарат.
- Во ниту еден момент не треба да се ставаат запаливи материјали или производи на овој апарат.
- Ве молиме овие информации да му бидат достапни на лицето одговорно за инсталирање на апаратот бидејќи тоа може да ги намали вашите трошоци за инсталација.
- Со цел да се избегне опасност, овој апарат мора да се монтира според овие упатства за монтажа.
- Овој апарат треба да биде правилно инсталиран и заземјен само од соодветно квалификувано лице.
- Овој апарат треба да биде поврзан со коло кое вклучува прекинувач за изолирање кој обезбедува целосно исклучување од напојувањето во согласност со правилата за жици.
- Неуспешното правилно инсталирање на апаратот може да ги поништи сите барања за гаранција или одговорност.
- Никогаш не го оставајте апаратот без надзор кога го користите. Варењето предизвикува пушење и мрсно прелевање што може да се запали.
- Никогаш не користете го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Никогаш не оставајте предмети или прибор на апаратот.
- Никогаш не користете го апаратот за затоплување или загревање на просторијата.
- По употребата, секогаш исклучувајте ги зоните за готвење и површината за готвење како што е опишано во ова упатство (т.е. со користење на

1 Важни упатства за безбедност и животна средина

контролите на допир).

- Не дозволувајте децата да си играат со апаратот или да седат, да стојат или да се качуваат на него.
- Не чувајте предмети од интерес за деца во шкафови над апаратот. Децата кои се качуваат на масата за готвење може да бидат сериозно повредени.
- Не оставајте ги децата сами или без надзор во областа каде што се користи апаратот.
- Децата или лицата со попреченост што ја ограничува нивната способност да го користат апаратот треба да имаат одговорно и компетентно лице кое ќе ги поучува за неговата употреба. Инструкторот треба да биде задоволен дека може да го користи апаратот без опасност за себе или за околината.
- Не поправајте и не заменувајте ниту еден дел од апаратот, освен ако не е посебно препорачано во прирачникот. Сите други сервисирања треба да ги врши квалификуван техничар.
- Не користете средство за чистење на пареа за да ја исчистите површината за готвење.
- Не ставајте и не испуштајте тешки предмети на масата за готвење.
- Не стојте на масата за готвење.
- Не користете тави со назабени рабови или тави за влечење по површината на керамичкото стакло, бидејќи тоа може да го изгребе стаклото.
- Не користете чистачи или други груби абразивни средства за чистење за да ја исчистите површината за готвење, бидејќи тие може да го изгребат стаклото.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од производителот,

1 Важни упатства за безбедност и животна средина

неговиот сервисер или слично квалификувани лица со цел да се избегне опасност.

- Овој апарат е наменет за употреба во домаќинството и слични апликации, како што се:

- кујнски простории за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини;

- куќи на фарма;
- од страна на клиенти во хотели, мотели и други станбени средини;

- средини од типот ноќевање со појадок.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Апаратот и неговите достапни делови стануваат жешки за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се чуваат подалеку, освен ако не се под постојан надзор.

- Овој апарат може да го користат деца на возраст

од 8 години и повеќе и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење ако им е даден надзор или упатство во врска со употребата на апаратот на безбеден начин и ги разбираат опасностите.

- Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не смеат да ги прават деца без надзор.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Готвењето без надзор на шпорет со маст или масло може да биде опасно и може да резултира со пожар. NEVER обидете се да изгаснете оган со вода, но исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.

1 Важни упатства за безбедност и животна средина

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар, за шпоретски површини од стаклокерамички или сличен материјал кои ги штитат деловите под напон
- Не треба да се користи средство за чистење на пареа.
- Апаратот не е наменет за работа со помош на надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење мора да се надгледува. Процесот на краткорочно готвење мора постојано да се надгледува.
- Чувајте го производот во оригиналното пакување според упатствата на пакувањето.

1.8 Усогласеност со Директивата за ОЕЕО и отстранување на отпадниот производ:

Овој апарат е означен во согласност со европската директива 2012/19/EU за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО). Со правилно отстранување на апаратот, ќе помогнете да се спречат можните штети врз животната средина и човековото здравје, кои инаку би можеле да бидат предизвикани ако се фрлат на погрешен начин.



Симболот на производот покажува дека не може да се третира како нормален отпад од домаќинството. Треба да се однесе во собирен пункт за рециклирање и електронска стока.

Овој апарат бара специјализирано отстранување на отпадот. За дополнителни информации во врска со третманот, обновувањето и рециклирањето на овој производ, контактирајте со локалниот совет, службата за отстранување отпад од домаќинството или продавницата каде што сте го купиле.

За подетални информации во врска со третманот, обновувањето и рециклирањето на овој производ, контактирајте со локалната градска канцеларија, службата за отстранување отпад од домаќинството или продавницата каде што сте го купиле производот.

1.9 Усогласеност со Директивата за RoHS

Производот што сте го купиле е во согласност со Директивата RoHS на ЕУ (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

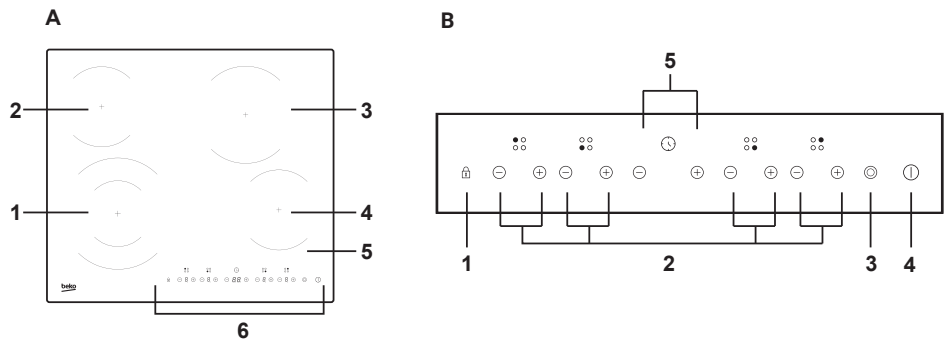
1.10 Информации за пакетот



Материјалите за пакување на производот се произведени од материјали што може да се рециклираат во согласност со нашите национални регулативи за животна средина. Не фрлајте ги материјалите за пакување заедно со домашниот или друг отпад. Однесете ги на местата за собирање на материјалот за пакување назначени од локалните власти.

2 Општ преглед

2.1 Преглед



Контрола и делови

А. Преглед

- 1. Макс. 1000/2200 W зона
- 2. Макс. 1200 W зона
- 3. Макс. 1800 W зона
- 4. Макс. 1200 W зона
- 5. Стаклена чинија
- 6. Контролна табла

Б. Контролна табла

- 1. Копче за заклучување копчиња
- 2. Контрола за регулирање на моќноста/копче за избор на зона за греење
- 3. Контрола на двојна зона
- 4. Копче за вклучување/ИСКЛУЧУВАЊЕ
- 5. Копче за тајмер

2.2 Технички податоци

Тип електрична енергија	КЛАСА I
Зони за готвење	4 зони
Напон на напојување	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрична енергија	5800-7000W
Големина на производот (Д *Ш*В)	590*520*51 mm
Димензии за вградување (А*В)	560*480 mm

Тежината и димензиите се приближни. Бидејќи постојано се стремиме да ги подобриме нашите производи, може да ги промениме спецификациите и дизајните без претходно известување.

2 Општ преглед

Технички лист со податоци

	Симбол	Вредност	Единица
Идентификација на моделот		НІС 64404 ВТО	
Тип на плоча за готвење		Вградена плоча за готвење	
Број на зони и/или површини за готвење		4 зони	
Технологија на загревање (зони и површини за готвење, зони со зрачење, цврсти плочи)		Зони со зрачење	
За кружни зони или површини за готвење: дијаметар на корисната површина по електрично загреана зона за готвење, заокружен на најблиските 5 mm	Ø	Зона 1: 23.0 Зона 2: 16.5 Зона 3: 20.0 Зона 4: 16.5	cm
За некружни зони или површини за готвење: должина и ширина на корисната површина по електрично загреана зона или површина за готвење, заокружени на најблиските 5 mm	L W	N/A	cm
Потрошувачка на енергија по зона или површина за готвење, пресметана по kg	EElectric cooking	Зона 1: 183.1 Зона 2: 183.2 Зона 3: 176.0 Зона 4: 198.3	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за плочата за готвење, пресметана по kg	EElectric hob	185.2	Wh/kg

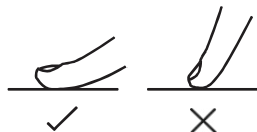
Доколку по вклучувањето на апаратот не се изврши никаква операција, апаратот автоматски ќе премине во режим на исклучување по 1 минута, а потрошувачката на енергија во режим на исклучување изнесува 0,3 W.

Податоците се утврдени согласно стандардот EN 60350-2 и Регулативата (ЕУ) бр. 66/2014 на Комисијата.

3 Пред првата употреба

3.1 Користење на контролите на допир

- Контролите реагираат на допир, така што не треба да вршите притисок.
- Користете ја топката на прстот, а не нејзиниот врв.
- Ќе слушнете звучен сигнал секој пат кога ќе се регистрира допир.
- Погрижете се контролите секогаш да бидат чисти, суви и да нема предмет (на пр., прибор или крпа) што ги покрива. Дури и тенок филм со вода може да ја отежне работата на контролите.

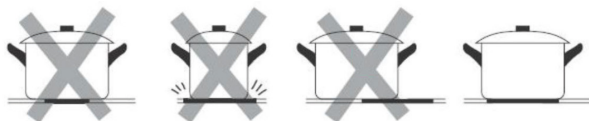


3.2 Избор на вистински садови за готвење

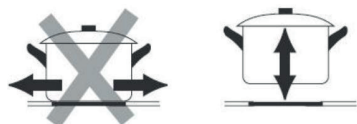
- Не користете садови за готвење со назабени рабови или закривена основа.



- Погрижете се основата на тавата да биде мазна, да седи рамно наспроти стаклото и да биде со иста големина како зоната за готвење. Користете тави чиј дијаметар е голем колку графиката на избраната зона. Користејќи тенџере, ќе се користи малку поширока енергија со максимална ефикасност. Ако користите помала ефикасност на тенџерето може да биде помала од очекуваната. Секогаш фокусирајте ја тавата на зоната за готвење.



Секогаш подигнувајте тави од котлината – не се лизгајте или може да го изгребат стаклото.



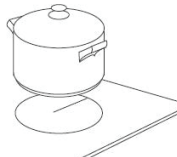
4 Работа со апаратот

4.1 За да почнете да готвите

- Откако ќе се вклучи, свончето свони еднаш, сите индикатори светнуваат 1 секунда, а потоа се гасат, што покажува дека шпоретот е во состојба на мирување.
- Допрете на копчето за вклучување/ИСКЛУЧУВАЊЕ, сите индикатори покажуваат „-“ или „--“.

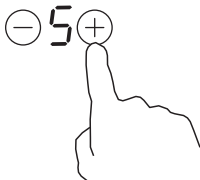


- Поставете соодветна тава на избраната зона за готвење.



Погрижете се дното на тавата и површината на зоната за готвење да бидат чисти и суви.

- Изберете подесување за топлина со допирање на контролата „-“ или „+“.
- Ако не изберете подесување за загревање во рок од 1 минута, керамичката котлина автоматски ќе се исклучи. Ќе треба да почнете повторно од чекор 1.
 - Поставката за топлина може да ја измените во секое време за време на готвењето.
 - Со држење на кое било од овие копчиња, вредноста ќе се прилагоди нагоре или надолу.

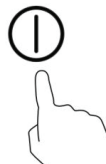


4.2 Завршете го готвењето

- Исклучете ја зоната за готвење така што ќе лизгате надолу до „0“ или ќе ја допрете контролата „-“ и „+“ заедно.



- За да ги исклучите зоните за готвење со допирање на контролата за ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ.



- Внимавајте на жешките површини „H“ ќе покаже која зона за готвење е жешка на допир. Ќе исчезне кога површината ќе се олади до безбедна температура. Исто така, може да се користи како функција за заштеда на енергија ако сакате да загреете дополнителни тави, користете ја котлината што е сè уште топла.



4.3 Заклучување на контролите

- Можете да ги заклучите контролите за да спречите несакана употреба (на пример, децата случајно да ги вклучат зоните за готвење).
- Кога контролите се заклучени, сите контроли освен контролата за ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ се оневозможени.

За да ги заклучите контролите

Допрете ја контролата за заклучување на копчето, индикаторот на тајмерот ќе покаже „Lo“ (Ло).

За да ги отклучите контролите

- Погрижете се шпоретот да е вклучен.

4 Работа со апаратот

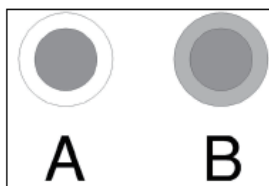
2. Допрете и држете ја кратко контролата за заклучување.



Кога котлонот е во режим на заклучување, сите контроли се ОНЕВОЗМОЖЕНИ освен ON/OFF, секогаш можете да го исклучите керамичкиот котлон со ON/OFF контрола во итен случај, но прво ќе го отклучите котлонот во следната операција.

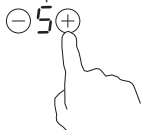
4.4 Користење на функцијата за двојна зона

- Функцијата работи само во 1# зона за готвење.
- Двојната зона за готвење има две области за готвење кои можете да ги користите со централен и надворешен дел. Централниот дел (A) може да го користите самостојно или двата дела (B) одеднаш.



Активирајте ја двојната зона

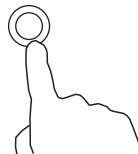
1. Изберете подесување за топлина со допирање на контролата „-“ или „+“.



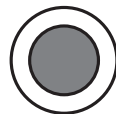
2. Прилагодете ја поставката за греење помеѓу нивоа на моќност 1 и 9. (на пр. 6)



3. Централниот дел од двојната зона за готвење ќе се вклучи.



4. Допирање на контролата за двојна зона “”, може да го активирате и надворешниот дел.



5. Ќе светне неон над контролата на двојната зона за готвење.



6. Индикаторот за зона за готвење покажува “” и “” наизменично.



Деактивирајте ја двојната зона

Допирање на контролата на двојната зона “” повторно, функцијата за двојна зона е деактивирана. Индикаторот на зоната за готвење покажува „B“.



Двојната јамка е достапна само во 1# зона за готвење.

Може да ја изберете функцијата од ниво 1 до ниво 9.

Двојната зона може да ја активирате само кога е избрана 1# зона за готвење.

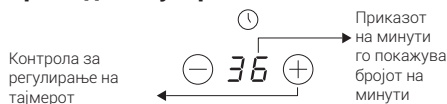
4 Работа со апаратот

4.5 Користење на тајмерот

Тајмерот може да го користите на два различни начина:

- Може да го користите како помошник за гледање во минута. Во овој случај, тајмерот нема да исклучи ниедна зона за готвење кога ќе истече поставеното време.
- Може да го поставите да исклучи една или повеќе зони за готвење по истекот на поставеното време.
- Тајмерот може да го поставите на 99 минути.

Преглед на тајмерот



Користење на тајмерот како минутен минувач

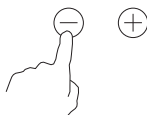
Ако не избирате ниедна зона за готвење

1. Погрижете се површината за готвење да е вклучена.

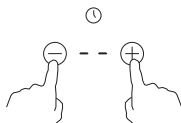


Може да ја користите минутната гледачка дури и ако не избирате зони за готвење.

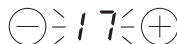
2. Прилагодете го поставувањето на тајмерот со допир на контролата „-“ или „+“. Индикаторот за минувач на минути ќе почне да трепка и ќе се покаже на екранот на тајмерот.



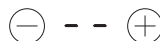
3. Прилагодете го поставувањето на тајмерот со допир на контролата „-“ или „+“. Индикаторот за минувач на минути ќе почне да трепка и ќе се покаже на екранот на тајмерот.



4. Кога времето ќе биде поставено, веднаш ќе почне да одбројува. На екранот ќе се прикаже преостанатото време и индикаторот на тајмерот ќе трепка 5 секунди.



5. Свончето ќе свири 30 секунди и индикаторот на тајмерот покажува „-“ кога времето за поставување ќе заврши.



Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да го намалите или зголемите за 1 минута.



Допрете и држете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да ја намалите или зголемите за 10 минути.

Ако времето на поставување надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 0 минути.

Поставување на тајмерот за исклучување на една зона за готвење

1. Допрете на или од соодветната зона за готвење за која сакате да го поставите тајмерот.

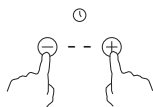


2. Поставете го времето со допирање на или контролата на тајмерот.



3. Допирањето на „-“ и „+“ заедно, тајмерот се откажува и „-“ ќе се прикаже на минутниот екран.

4 Работа со апаратот



4. Кога времето ќе биде поставено, веднаш ќе почне да одбројува. На екранот ќе се прикаже преостанатото време и индикаторот на тајмерот ќе трепка 5.



5. Кога ќе истече тајмерот за готвење, соодветната зона за готвење автоматски ќе се исклучи; на екранот ќе се прикаже „Н“ што значи жешко;



- Црвената точка веднаш до индикаторот за нивото на моќност ќе свети што укажува на тоа дека е избрана зона.
- Ако сакате да го промените времето по поставувањето на тајмерот, мора да започнете од чекор 1.

Поставување на тајмерот да исклучува повеќе од една зона за готвење

1. Ако повеќе од една грејна зона ја користи оваа функција, индикаторот на тајмерот ќе го покаже најниското време. (на пр., зона 1# време на поставување од 5 минути, зона 2# време на поставување од 15 минути, индикаторот на тајмерот покажува „5“.)



Црвената точка до индикаторот за нивото на моќност ќе трепка.



(поставено на 5 минути)



(поставено на 15 минути)



2. Откако ќе истече тајмерот за одбројување, соодветната зона ќе се исклучи. Потоа ќе го покаже новиот мин. тајмер и точката на соодветната зона ќе трепка.



зона 1#

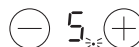


зона 2#

3. Кога ќе истече тајмерот за готвење, соодветната зона за готвење автоматски ќе се исклучи.



Црвената точка веднаш до индикаторот за нивото на моќност ќе свети што укажува на тоа дека е избрана зона.



1. Ако сакате да го промените времето по поставувањето на тајмерот, мора да започнете од чекор 1.

4.6 Заштита од прекумерна температура

Опречен температурен сензор може да ја следи температурата во внатрешноста на керамичката плоча. Кога се следи прекумерна температура, керамичката котлина автоматски ќе престане да работи.

4.7 Предупредување за преостаната топлина

Кога котлината работи некое време, ќе има преостаната топлина. Се чини дека буквата „Н“ ве предупредува да се држите подалеку од неа.

4 Работа со апаратот

4.8 Стандардно работно време

Друга безбедносна карактеристика на котлината е автоматското исклучување. Ова се случува секогаш кога ќе заборавите да ја исклучите зоната за готвење. Стандардните времиња на исклучување се прикажани во табелата подолу:

Ниво на моќност	Стандарден работен тајмер (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Подесувања за топлина

Подесувањата подолу се само упатства. Точното подесување ќе зависи од неколку фактори, вклучувајќи ги и садовите за готвење и количината што ја готвите.

Греење	Suitabilit
1 - 2	• загревање на мали количини храна • чоколадо и путер што се топат • нежно вриење • бавно загревање
3 - 4	• повторно загревање • брзо вриење • ориз за готвење
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотирање • тестенини за готвење
9	• пржење со мешање • сечење • доведување на супата до вриење • врела вода

5 Упатства за готвење



Внимавајте при пржењето бидејќи маслото и маснотиите се загреваат многу брзо. На екстремно високи температури, маслото и маснотиите спонтано ќе се запалат и тоа претставува сериозен ризик од пожар.

5.1 Совети за готвење

- Кога храната ќе зоврие, намалете го подесувањето на температурата.
- Користењето капак ќе го намали времето на готвење и ќе заштеди енергија со задржување на топлината.
- Минимизирајте ја количината на течност или масти за да го намалите времето на готвење.
- Започнете да готвите на висока температура и намалете го времето кога храната ќе се загрее.

Варење, готвење ориз

- Варењето се случува под точката на вриење, на околу 85°C, кога меурчињата само повремено се издигнуваат на површината на течноста за готвење. Тоа е клучот за вкусни супи и нежни чорби бидејќи вкусовите се развиваат без претерување со готвењето на храната. Исто така, треба да готвите сосови на база на јајца и задебелени со брашно под точката на вриење.
- Некои задачи, вклучувајќи готвење ориз со методот на апсорпција, може да бараат подесување повисоко од најниското подесување за да се осигура дека храната е зготвена правилно во препорачаното време.

Сеење бифтек

За да зготвите сочни вкусни шницли:

1. Оставете го месото на собна температура околу 20 минути пред готвењето.
2. Загрејте тешка тава за пржење.
3. Намачкајте ги двете страни на бифтекот со масло. Истурете мала количина масло во врелата тава и потоа спуштете го месото врз топлата тава.

4. Свртете го стекот само еднаш за време на готвењето. Точното време на готвење ќе зависи од дебелината на бифтекот и од тоа колку го сакате зготвен. Времињата може да варираат од околу 2 до 8 минути по страна. Притиснете го стекот за да измерите колку е зготвен – колку е поцврст, толку ќе биде „поквалитетен“.

5. Оставете го стекот да отстои во топла чинија неколку минути за да се опушти и да стане нежен пред да го послужите.

За пржење со мешање

1. Изберете вок компатибилен со котлони или голема тава за пржење.
2. Подгответе ги сите состојки и опрема. Пржењето треба да биде брзо. Ако готвите големи количини, гответе ја храната во неколку помали серии.
3. Загрејте ја тавата кратко и додадете две лажици масло.
4. Прво згответе го месото, тргнете го настрана и стоплете го.
5. Промешајте го зеленчукот. Кога се топли, но сè уште се крцкави, свртете ја зоната за готвење на пониско, вратете го месото во тавата и додајте го сосот.
6. Нежно промешајте ги состојките за да бидете сигурни дека ќе се загреат.
7. Послужете веднаш.

6 Монтажа на апаратот

6.1 Пред да го монтирате шпоретот, проверете дали

- Работната површина е квадратна и рамна, а ниту еден структурен член не се меша со барањата за простор.
- Работната површина е изработена од отпорен на топлина материјал.
- Ако шпоретот е инсталиран над рерна, рерната има вграден вентилатор за ладење.
- Инсталацијата ќе биде во согласност со сите барања за расчистување и важечките стандарди и прописи.
- Соодветен прекинувач за изолирање кој обезбедува целосно исклучување од напојувањето со електрична енергија е вграден во постојаните жици, монтиран и позициониран за да биде во согласност со локалните правила и прописи за жици. Прекинувачот за изолација мора да биде од одобрен тип и да обезбеди 3 mm раздвојување на допирот на воздушната празнина во сите столбови (или во сите активни [фазни] проводници ако локалните правила за жици ја дозволуваат оваа варијација на барањата).
- Прекинувачот за изолирање ќе биде лесно достапен за клиентот со инсталирана котлина.
- Ако се сомневате во инсталирањето, консултирајте се со локалните градежни власти и подзаконските акти.
- Користите лакови отпорни на топлина и лесни за чистење (како што се керамички плочки) за сидните површини околу котлината.

6.2 По поставувањето на котлината, проверете дали:

- Кабелот за напојување не е достапен преку вратите на шкафовите или фиоките
- Има соодветен проток на свеж воздух надвор од ормарот до основата на котлината.
- Ако котлината е поставена над фиока или простор за шкаф, под основата на котлината е поставена термичка заштитна бариера.
- Прекинувачот за изолирање е лесно достапен за клиентот.

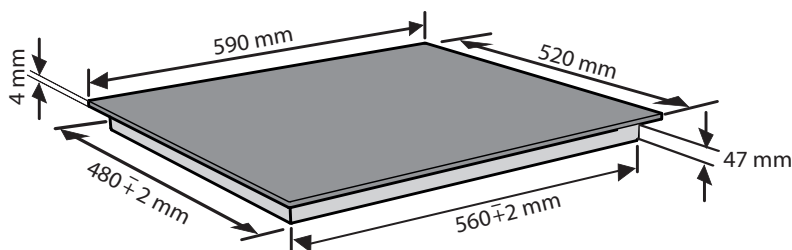
6.3 Избор на опрема за инсталација

Исечете ја работната површина според големините прикажани на цртежот.

Во било кои околности, осигурајте се дека котлината е добро проветрена и дека влезот и излезот за воздух не се блокирани. Осигурајте се дека котлонот е во добра работна состојба. Како што е прикажано подолу.



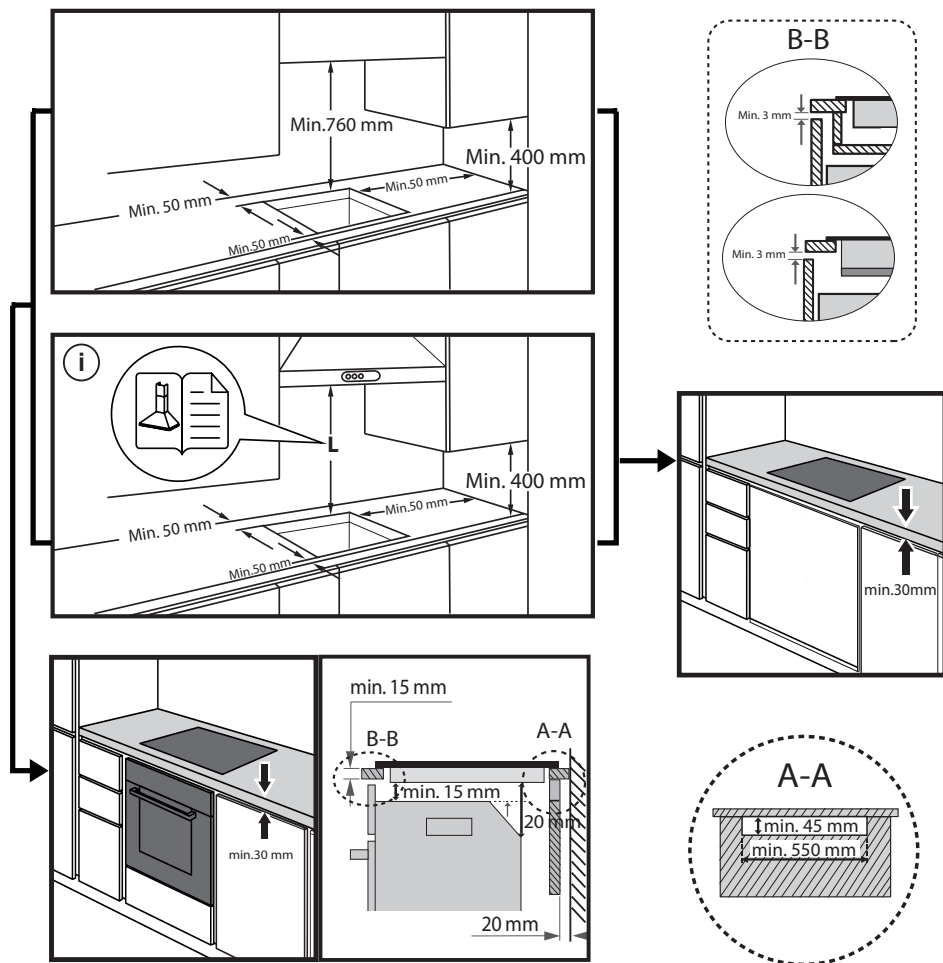
Безбедносното растојание помеѓу страните на котлината и внатрешните површини на работната површина треба да биде најмалку 3 mm.



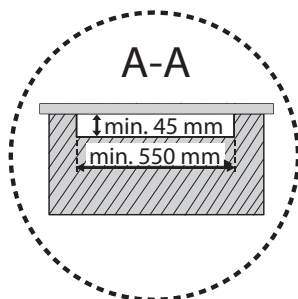
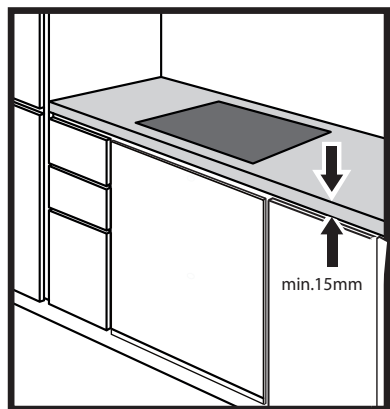
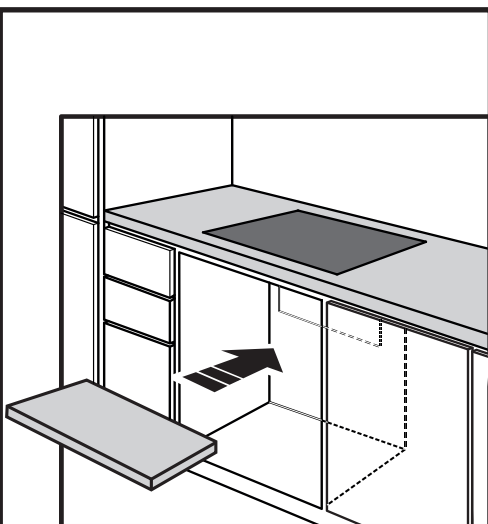
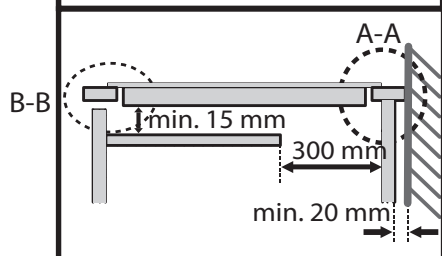
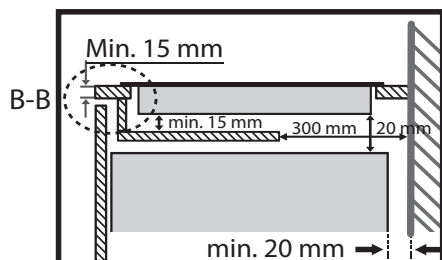
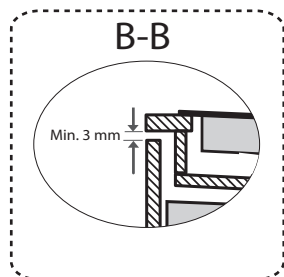
6 Монтажа на апаратот



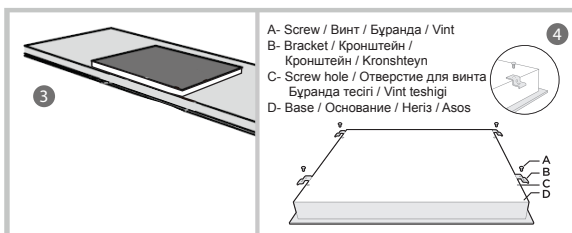
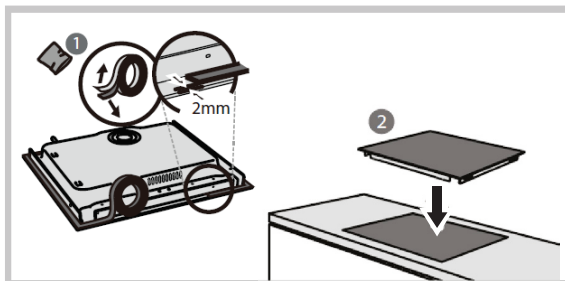
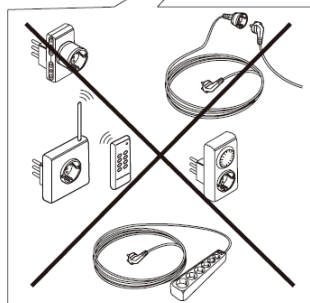
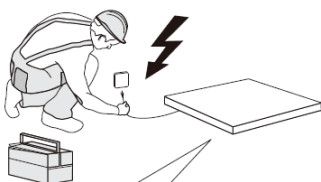
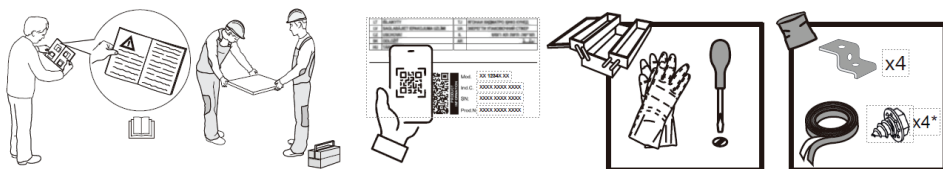
Безбедносното растојание помеѓу котлината и шкафот над котлината треба да биде најмалку 760 mm.



6 Монтажа на апаратот



6 Монтажа на апаратот



МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ

- Керамичката шпоретска плоча мора да биде поставена од квалификуван персонал или техничари. Имаме професионалци на ваша услуга. Никогаш не ја спроведувајте операцијата сами.
- Керамичката шпоретска плоча не смее да се монтира на опрема за ладење, машини за миење садови и ротирачки сушачи.
- Керамичката шпоретска плоча треба да биде поставена така што може да се обезбеди подобро топлинско зрачење за да се зголеми нејзината сигурност.
- Сидот и индуцираната грејна зона над работната површина треба да издржат топлина.
- За да се избегне какво било оштетување, слојот на сендвичот и лепилото мора да бидат отпорни на топлина.
- Не треба да се користи средство за чистење на пареа.
- Контролната табла смее да се поврзува само со наведените грејни единици за да се избегне можен ризик.

6 Монтажа на апаратот

6.4 Поврзување на шпоретот со напојувањето

Оваа плоча мора да биде поврзана со напојувањето само од соодветно квалификувано лице. Пред да ја поврзете плочата со напојувањето, проверете дали:

1. Домашниот систем на жици е погоден за моќта што ја влече котлината.
2. Напонот одговара на вредноста дадена во рејтинг плочата

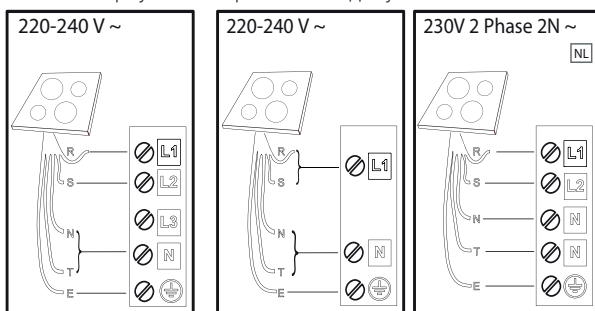


Деловите на кабелот за напојување можат да го издржат товарот наведен на рејтинг-плочката. За да го поврзете шпоретот со електричното напојување, не користете адаптери, редуктори или уреди за разгранување, бидејќи може да предизвикаат прегревање и пожар.

Кабелот за напојување не смее да допира жешки делови и мора да биде позициониран така што неговата температура нема да надмине 75°C во ниту една точка.

Проверете кај електричар дали домашниот систем на жици е соодветен без измени. Промените мора да ги прави само квалификуван електричар.

Напојувањето треба да биде поврзано во согласност со соодветниот стандард или прекинувач со еден столб. Начинот на поврзување е прикажан подолу.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфjав-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⚡E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

6 Монтажа на апаратот

1. Ако кабелот е оштетен или треба да се замени, ова треба да го направи техничар по продажбата со користење на соодветни алатки, за да се избегнат какви било несреќи.
2. Ако апаратот е поврзан директно на мрежното напојување, мора да се инсталира семоларен прекинувач со минимална празнина од 3 mm помеѓу контактите.
3. Монтажерот мора да се осигура дека е направено правилно електрично поврзување и дека е во согласност со безбедносните прописи.
4. Кабелот не смее да биде свиткан или компресиран.
5. Кабелот мора да се проверува редовно и да се заменува само од соодветно квалификувано лице.



Долната површина и кабелот за напојување на котлината не се достапни по инсталацијата.

7 Чистење и нега

Што	Како	Важно
Секојдневно валкање на стаклото (отпечатоци од прсти, траги, дамки оставени од храна или незасладени преливи на стаклото)	1. Исклучете го напојувањето на масата за готвење. 2. Нанесете средство за чистење на површината за готвење додека чашата е сè уште топла (но не и жешка!) 3. Исплакнете и избришете со чиста крпа или хартиена крпа. 4. Вклучете го напојувањето на масата за готвење повторно.	• Кога ќе се исклучи напојувањето на плочата за готвење, нема да има индикација за „жешка површина“, но зоната за готвење може сè уште да е жешка! Внимавајте многу. • Тешките чистачи, некои најлонски чистачи и груби/абразивни средства за чистење може да го изгребат стаклото. Секогаш читајте ја етикетата за да проверите дали вашиот чистач е соодветен. • Никогаш не оставајте остатоци од чистење на површината за готвење: стаклото може да се извалка.
Варење, топење и истурање на жешки шеќери на стаклото	Отстранете ги веднаш со парче риба, нож за палети или стругалка за жилети погодна за стаклени површини за готвење, но внимавајте на површините на жешките зони за готвење: 1. Исклучете го напојувањето на плочата за готвење на сидот. 2. Држете го сечилото или приборот под агол од 30° и изгребете го валкањето или истурањето на ладна површина од готварската површина. 3. Исчистете ја нечистотијата или истурете ја со крпа за садови или хартиена крпа. 4. Следете ги чекорите 2 до 4 за „Секојдневно валкање на стакло“ погоре.	• Отстранете ги дамките оставени од топење и слатка храна или прелевање што е можно поскоро. Ако се остават да се оладат на стаклото, може да биде тешко да се отстранат, па дури и трајно да ја оштетат стаклената површина. • Опасност од сечење: кога безбедносниот капак е повлечен, сечилото во стругалка е остро како жilet. Користете го внимателно и секогаш чувајте го безбедно и подалеку од дофат на деца.
Прелевања на контролите на допир	1. Исклучете го напојувањето на масата за готвење. 2. Впијте го истекувањето 3. Избришете ја контролната област на допир со чист влажен сунѓер или крпа. 4. Избришете ја областа целосно сува со хартиена крпа. 5. Вклучете го напојувањето на масата за готвење повторно.	• Плотната за готвење може да издаде звучен сигнал и самата да се исклучи, а контролите на допир може да не функционираат додека има течност на нив. Погрижете се да ја избришете контролната област на допир на суво пред повторно да ја вклучите масата за готвење.

8 Отстранување проблеми

Отстранување проблеми	Основна причина	Помош
Плочата не може да се вклучи.	Нема струја.	Проверете дали котлонот е поврзан со напојувањето и дали е вклучен. Проверете дали има прекин на електричната енергија во вашиот дом или област. Ако сте провериле сè и проблемот продолжува, јавете се кај квалификуван техничар.
Контролите на допир не реагираат.	Контролите се заклучени.	Отклучете ги контролите. Видете го делот „Работа со апаратот“ за инструкции.
Контролите на допир се тешки за ракување.	Може да има слаб филм со вода над контролите или може да го користите врвот на прстот кога ги допирате контролите.	Проверете дали контролната област на допир е сува и користете ја топката од прстот кога ги допирате контролите.
Стаклото се гребе.	Садови за готвење со груби рабови.	Користете садови за готвење со рамни и мазни основи. Видете „Избор на вистински садови за готвење“.
	Се користат несоодветни абразиви или производи за чистење.	Видете „Чистење и нега“.

Приказ на неуспехот и инспекција за зоната за готвење. Ако се појави абнормалност, шпоретот автоматски ќе влезе во заштитна состојба и ќе ги прикаже соодветните заштитни кодови.

Отстранување проблеми	Основна причина	Помош
E0	Нулта грешка.	Повторно вметнете ја врската помеѓу таблата за прикажување и таблата за напојување. Заменете ја таблата за напојување.
E1	Дефект на сензорот за температура на керамичката плоча - отворено коло.	Проверете ја врската или заменете го сензорот за температура на керамичката плоча.
E2	Дефект на температурниот сензор на керамичката плоча - кратко коло.	
E7	Дефект на температурниот сензор на керамичката плоча.	
C1	Висока температура на керамичката плоча сензор.	Почекајте ја температурата на керамичката плоча се врати во нормала. Допрете на копчето „Вклучи/ ИСКЛУЧИ“ за да ја рестартирате единицата.

8 Отстранување проблеми

E3	Температурен сензор на дефект на NTC - отворено коло.	Заменете ја таблата за прикажување.
E4	Температурен сензор на дефект на NTC-краткото коло.	
EL	Напонот на напојување е под номиналниот напон.	Проверете дали напојувањето е нормално. Вклучете го откако напојувањето е нормално.
EH	Напонот на напојување е над номиналниот напон.	
EY	Грешка во комуникацијата.	Повторно вметнете ја врската помеѓу таблата за прикажување и таблата за напојување. Заменете ја таблата за напојување или таблата за прикажување.
EF	Грешка при прелевање	Проверете дали постои вода на оперативниот простор. Кога има вода на работната површина, исчистете ја и исушете ја.

Горенаведените се проценка и инспекција на вообичаените пропусти.

Не расклопувајте ја единицата сами за да избегнете какви било опасности и оштетувања на шпоретот.

Vă rugăm să citiți mai întâi acest manual de utilizare!

Stimate client valoros,

Vă mulțumim că ați preferat acest aparat Beko. Sperăm că veți obține cele mai bune rezultate din aparatul dvs. care a fost fabricat cu o tehnologie de înaltă calitate și de ultimă generație. Din acest motiv, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l ca referință pentru utilizare ulterioară. Dacă predați aparatul altcuiva, dați și manualul de utilizare. Urmați instrucțiunile acordând atenție tuturor informațiilor și avertismentelor din manualul de utilizare.

Amintiți-vă că acest manual de utilizare se poate aplica și altor modele. Diferențele dintre modele sunt descrise în mod explicit în manual.

Semnificații ale simbolurilor

Următoarele simboluri sunt utilizate în diferite secțiuni ale acestui manual de utilizare:



Informații importante și sugestii utile despre utilizare.



AVERTISMENT:Avertismente împotriva situațiilor periculoase privind securitatea vieții și a proprietății.



AVERTISMENT:Avertizare pentru pericol de incendiu.



AVERTISMENT:Avertizare pentru electrocutare.

1 Siguranță importantă și mediu instrucțiuni

Instrucțiuni importante de siguranță citiți cu atenție și păstrați-le pentru viitor

1.1 Siguranță generală

Referință Această secțiune conține instrucțiuni de siguranță care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de incendiu, electrocutare, expunere la scurgeri de energie cu microunde, vătămări corporale sau daune materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va anula orice garanție.

- Produsele Beko respectă standardele de siguranță aplicabile; prin urmare, în caz de deteriorare a aparatului sau a cablului de alimentare, acesta trebuie reparat sau înlocuit de dealer, centrul de service sau un specialist și un service autorizat deopotrivă pentru a evita orice pericol. Lucrările de reparații defecte sau necalificate pot fi periculoase și pot provoca riscuri pentru utilizator.

1.2 Instalare

Pericol de șoc electric

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere a acestuia.
- Conectarea la un sistem bun de cablare la pământ este esențială și obligatorie.
- Modificările sistemului de cablare internă trebuie efectuate numai de un electrician calificat.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.

1.3 Operare și întreținere

Pericol de șoc electric

- Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei se rupe sau se sparge, opriți imediat aparatul la sursa de alimentare (întrerupător de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de pe perete înainte de curățare sau întreținere.

1 Siguranță importantă și mediu instrucțiuni

- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.

1.4 Pericol pentru sănătate

- Acest aparat respectă standardele de siguranță electromagnetică.

1.5 Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat vor deveni suficient de fierbinți pentru a provoca arsuri.
- Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice alt obiect decât vasele de gătit adecvate să intre în contact cu paharul până când suprafața este rece.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, nu trebuie așezate pe suprafața aragazului, deoarece se pot încălzi.
- Țineți copiii departe.
- Mânerele cratițelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați dacă mânerele cratiței

nu depășesc alte zone de gătit care sunt pornite. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.

- Nerespectarea acestui sfat poate duce la arsuri și opăriri.

1.6 Pericol de tăiere

- Lama ascuțită ca briciul unui răzuitor de plită este expusă atunci când capacul de siguranță este retras. Utilizați cu mare grijă și depozitați întotdeauna în siguranță și la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea prudenței poate duce la răniri sau tăieturi.

1.7 Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în orice moment.
- Vă rugăm să puneți aceste

1 Siguranță importantă și mediu instrucțiuni

informații la dispoziția persoanei responsabile de instalarea aparatului, deoarece ar putea reduce costurile de instalare.

- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat conform acestor instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare în conformitate cu regulile de cablare.
- Nerespectarea corectă a aparatului ar putea invalida orice garanție sau revendicare de răspundere.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este utilizat. Fierberea provoacă fumat și scurgeri grase care se pot aprinde.
- Nu folosiți niciodată apa-

ratul ca suprafață de lucru sau de depozitare.

- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea sau încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita, așa cum este descris în acest manual (de exemplu, utilizând comenzile tactile).
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul sau să stea, să stea sau să urce pe el.
- Nu depozitați obiecte de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care urcă pe plită ar putea fi grav răniți.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona în care aparatul este utilizat.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul ar trebui să aibă o persoană responsabilă și competentă care să le instruiască în utilizarea aces-

1 Siguranță importantă și mediu instrucțiuni

tuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că poate folosi aparatul fără pericol pentru ei înșiși sau pentru împrejurimile lor.

- Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât dacă este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte servicii de întreținere trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru a vă curăța plita.
- Nu așezați și nu aruncați obiecte grele pe blatul de gătit.
- Nu stați pe plită.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau glisați tigăi pe suprafața sticlei ceramice, deoarece acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți spălatoare sau alți agenți de curățare abrazivi duri pentru a vă curăța plita, deoarece acestea pot zgâria sticla.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta tre-

buie înlocuit de producător, agentul său de service sau persoane calificate similar pentru a evita un pericol.

- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - case de fermă;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip cazare și mic dejun.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie avut grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați continuu.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau

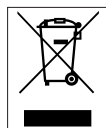
1 Siguranță importantă și mediu instrucțiuni

- lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a acordat supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de către copii fără supraveghere.
 - **AVERTISMENT:** Gătirea nesupravegheată pe un aragaz cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură de foc.
 - **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
 - **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării, pentru suprafețele aragazului din sticlă ceramică sau material similar care protejează piesele sub tensiune
 - Un aparat de curățat cu aburi nu trebuie utilizat.
 - Aparatul nu este destinat să fie acționat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de telecomandă.
 - **PRUDENTĂ:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.
 - Depozitați produsul în ambalajul original conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

1 Siguranță importantă și mediu instrucțiuni

1.8 Respectarea Directivei DEEE și eliminarea deșeurilor:

Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este aruncat corect, veți contribui la prevenirea oricăror posibile daune aduse mediului și sănătății umane, care altfel ar putea fi cauzate dacă ar fi aruncat în mod greșit.



Simbolul de pe produs indică faptul că nu poate fi tratat ca deșeur menajere obișnuite. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea și reciclarea bunurilor electronice.

Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru informații suplimentare cu privire la tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Pentru informații mai detaliate despre tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local al orașului, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

1.9 Conformitatea cu Directiva RoHS

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

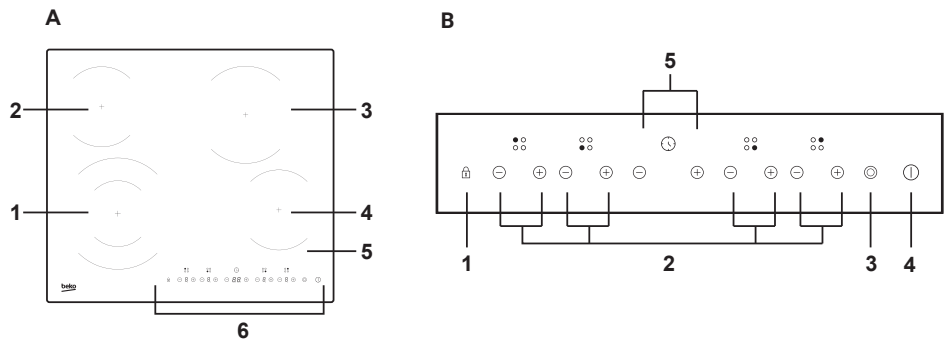
1.10 Informații despre pachet



Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu reglementările noastre naționale de mediu. Nu aruncați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeur. Duceți-le la punctele de colectare a materialelor de ambalare desemnate de autoritățile locale.

2 Prezentare generală

2.1 Prezentare generală



Control și piese

A. Prezentare generală

- 1. Zona max. 1000/2200 W
- 2. Zona max. 1200 W
- 3. Zona max. 1800 W
- 4. Zona max. 1200 W
- 5. Placă de sticlă
- 6. Panoul de control

B. Panou de control

- 1. Buton de blocare a cheii
- 2. Controlul reglării puterii/Zona de încălzire buton de selecție
- 3. Controlul zonei duale
- 4. Buton ON/OFF
- 5. Buton temporizator

2.2 Date tehnice

Tip electric	CLASA I
Zonele de gătit	4 Zonele
Tensiunea de alimentare	220-240V ~, 50-60Hz
Energie electrică instalată	5800-7000W
Dimensiunea produsului (L* W* H)	590* 520* 51 mm
Dimensiuni de construcție (A* B)	560* 480 mm

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim continuu să ne îmbunătățim produsele, putem schimba specificațiile și modelele fără notificare prealabilă.

2 Prezentare generală

Fișă tehnică de date

	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului		HIC 64404 BTO	
Tipul plitei		Plită încorporabilă	
Numărul zonelor și/sau suprafețelor de gătit		4 zone	
Tehnologia de încălzire (zone și suprafețe de gătit, zone de gătit radiante, plăci solide)		Zone de gătit radiante	
Pentru zonele sau suprafețele circulare de gătit: diametrul suprafeței utile pentru fiecare zonă de gătit încălzită electric, rotunjit la cei mai apropiați 5 mm	Ø	Zona 1: 23.0 Zona 2: 16.5 Zona 3: 20.0 Zona 4: 16.5	cm
Pentru zonele sau suprafețele necirculare de gătit: lungimea și lățimea suprafeței utile pentru fiecare zonă sau suprafață de gătit încălzită electric, rotunjite la cei mai apropiați 5 mm	L W	N/A	cm
Consumul de energie pentru fiecare zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg	E _{Electric cooking}	Zona 1: 183.1 Zona 2: 183.2 Zona 3: 176.0 Zona 4: 198.3	Wh/kg
Consumul de energie pentru plită, calculat per kg	E _{Electric hob}	185.2	Wh/kg

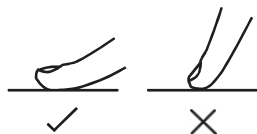
Dacă după pornirea aparatului nu se efectuează nicio operație, aparatul va intra automat în modul oprit după 1 minut, iar consumul de energie în modul oprit este de 0,3 W.

Datele au fost determinate în conformitate cu standardul EN 60350-2 și Regulamentul (UE) nr. 66/2014 al Comisiei.

3 Înainte de prima utilizare

3.1 Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, deci nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți mingea degetului, nu vârful.
- Veți auzi un bip de fiecare dată când este înregistrată o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă) care să le acopere. Chiar și o peliculă subțire de apă poate face controalele dificil de utilizat.

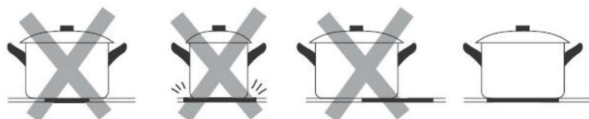


3.2 Alegerea vaselor potrivite

- Nu folosiți vase cu margini zimțate sau o bază curbată.



- Asigurați-vă că baza tigăii dvs. este netedă, așezată pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați tigăi al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind o oală, o energie puțin mai largă va fi utilizată la eficiența maximă. Dacă utilizați o oală mai mică, eficiența ar putea fi mai mică decât se aștepta. Întotdeauna centrați tigaia pe zona de gătit.



Ridicați întotdeauna tigăile de pe plită - nu alunecați, altfel s-ar putea zgâria geamul.



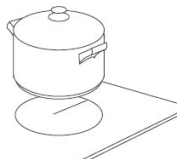
4 Funcționarea aparatului

4.1 Pentru a începe gătitul

- După pornire, soneria emite un bip o dată, toate indicatoarele se aprind timp de 1 secundă, apoi se sting, indicând faptul că aragazul a intrat în starea de așteptare.
- 1. Atingeți butonul ON/OFF, toate indicatoarele arată „-” sau „-”.

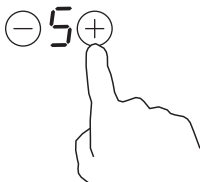


- 2. Așezați o tigaie adecvată pe zona de gătit selectată.



Asigurați-vă că partea inferioară a tigaiei și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

- 3. Selectați o setare de căldură atingând controlul „-” sau „+”.
- Dacă nu alegeți o setare de căldură în decurs de 1 minut, plita ceramică se va opri automat. Va trebui să începeți din nou la pasul 1.
- Puteți modifica setarea de căldură în orice moment în timpul gătitului.
- Ținând apăsat oricare dintre aceste butoane, valoarea se va ajusta în sus sau în jos.

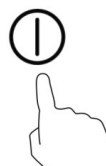


4.2 Terminați gătitul

- 1. Opriți zona de gătit derulând în jos până la „0” sau atingând împreună comenzile „-” și „+”.



- 2. Pentru a opri zonele de gătit atingând comanda ON/OFF.



- 3. Feriți-vă de suprafețele fierbinți „H” va arăta ce zonă de gătit este fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. Poate fi folosit și ca funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți alte tigăi, utilizați plita care este încă fierbinte.



4.3 Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii pornesc accidental zonele de gătit).
- Când comenzile sunt blocate, toate comenzile, cu excepția comenzii ON/OFF, sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți controlul blocării tastelor, indicatorul temporizatorului va afișa „Lo”.

Pentru a debloca comenzile

- 1. Asigurați-vă că aragazul este pornit.
- 2. Atingeți și țineți apăsat butonul de blocare pentru o vreme.



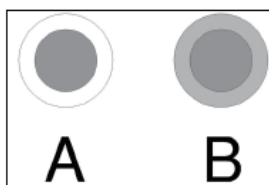
4 Funcționarea aparatului



Când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția pornirii ON/OFF, puteți oricând să opriți plita ceramică cu comanda ON/OFF în caz de urgență, dar trebuie să deblocați plita mai întâi în următoarea operație.

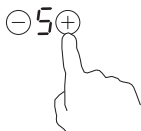
4.4 Utilizarea funcției de zonă dublă

- Funcția funcționează numai în zona de gătit 1 #.
- Zona de gătit dublă are două zone de gătit pe care le puteți utiliza o secțiune centrală și o secțiune exterioară. Puteți utiliza secțiunea centrală (A) independent sau ambele secțiuni (B) simultan.

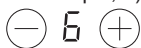


Activați zona dublă

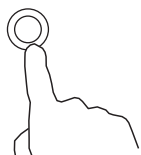
1. Selectați o setare de căldură atingând controlul „-” sau „+”.



2. Reglați setarea de încălzire între nivelurile de putere 1 și 9. (de exemplu, 6)



3. Secțiunea centrală a a zonei duble de gătit se va porni.



4. Atingerea controlului zonei duale „☉”, puteți activa și secțiunea exterioară.



5. Se va aprinde un neon deasupra controlului zonei duale de gătit.



6. Indicatorul zonei de gătit arată „-” și „6” alternativ.



Dezactivați zona dublă

Atingerea controlului cu zonă dublă „☉” din nou, funcția de zonă dublă este dezactivată. Indicatorul zonei de gătit arată „6”.



Bucula dublă este disponibilă numai în zona de gătit 1 #.

Puteți selecta funcția de la nivelul 1 la nivelul 9.

Puteți activa zona dublă numai atunci când este selectată zona de gătit 1 #.

4.5 Utilizarea cronometrului

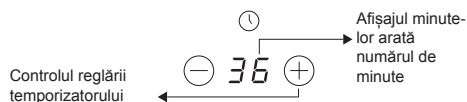
Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Îl poți folosi ca un minute minder. În acest caz, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit când timpul setat este expirat.

4 Funcționarea aparatului

- Puteți seta să dezactiveze una sau mai multe zone de gătit după expirarea timpului setat.
- Puteți seta cronometrul până la 99 de minute.

Prezentare generală a temporizatorului



Utilizarea cronometrului ca diminuator de minute

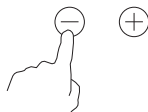
Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

1. Asigurați-vă că plita este pornită.

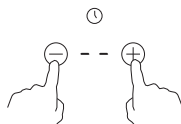


Puteți utiliza minutminderul chiar dacă nu selectați zone de gătit.

2. Reglați setarea temporizatorului atingând controlul „-” sau „+”. Indicatorul de minute minor va începe să clipească și se va afișa pe afișajul temporizatorului.



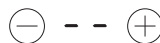
3. Reglați setarea temporizatorului atingând controlul „-” sau „+”. Indicatorul de minute minor va începe să clipească și se va afișa pe afișajul temporizatorului.



4. Când ora este setată, va începe să numere în jos imediat. Afișajul va afișa timpul rămas, iar indicatorul temporizatorului va clipi timp de 5 secunde.



5. Buzzerul va emite un semnal sonor timp de 30 de secunde, iar indicatorul temporizatorului afișează „-” când timpul de setare s-a terminat.



Atingeți comanda „-” sau „+” a cronometrului o dată pentru a scădea sau crește cu 1 minut.

Atingeți și țineți apăsat butonul „-” sau „+” al cronometrului pentru a scădea sau crește cu 10 minute.

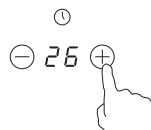
Dacă timpul de setare depășește 99 de minute, cronometrul va reveni automat la 0 minute.

Setarea cronometrului pentru a dezactiva o zonă de gătit

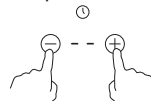
1. Atingeți sau din zona de gătit corespunzătoare pentru care doriți să setați cronometrul.



2. Setati ora atingând comanda sau a cronometrului.



3. Atingând „-” și „+” împreună, cronometrul este anulat, iar „-” va apărea în afișajul minutelor.



4. Când ora este setată, va începe să numere în jos imediat. Afișajul va afișa timpul rămas, iar indicatorul temporizatorului va clipi timp de 5.



4 Funcționarea aparatului

5. Când expiră temporizatorul de gătit, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat; Afișajul va afișa „H”, ceea ce înseamnă fierbinte;



- Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde indicând că zona este selectată.
- Dacă doriți să modificați ora după setarea cronometrului, trebuie să începeți de la pasul 1.

Setarea temporizatorului pentru a dezactiva mai multe zone de gătit

1. Dacă mai multe zone de încălzire utilizează această funcție, indicatorul temporizatorului va afișa cel mai mic timp. (de exemplu, zona 1 # timp de setare de 5 minute, zona 2 # timp de setare de 15 minute, indicatorul temporizatorului arată „5”).



Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere va clipi.



(setat la 5 minute)



(setat la 15 minute)



2. Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru min. și punctul zonei corespunzătoare va clipi.



zona 1 #



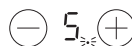
zona 2 #



3. Când expiră temporizatorul de gătit, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.



Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde indicând că zona este selectată.



1. Dacă doriți să modificați ora după setarea cronometrului, trebuie să începeți de la pasul 1.

4.6 Protecție la supra-temperatură

Un senzor de temperatură echipat poate monitoriza temperatura din interiorul plitei ceramice. Când se monitorizează o temperatură excesivă, plita ceramică va opri automat funcționarea.

4.7 Avertizare de căldură reziduală

Când plita funcționează de ceva timp, va exista o căldură reziduală. Litera „H” pare să te avertizeze să te îndepărtezi de ea.

4 Funcționarea aparatului

4.8 Timpuri de lucru implicite

O altă caracteristică de siguranță a plitei este oprirea automată. Acest lucru se întâmplă ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpurile de închidere implicite sunt afișate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	Temporizator de lucru implicit (oră)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Setări de căldură

Setările de mai jos sunt doar orientări. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv vasele de gătit și cantitatea pe care o gătiți.

Căl-dură	Compatibil
1 - 2	• încălzirea unor cantități mici de alimente • topirea ciocolatei și a untului • fierbere ușoară • încălzire lentă
3 - 4	• reîncălzire • fierbere rapidă • gătirea orezului
5 - 6	• clătite
7 - 8	• sotare • gătirea pastelor
9	• prăjire • arsură • aducerea ciorbei la fierbere • apă clocotită

5 Instrucțiuni de gătit



Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimea se vor aprinde spontan și acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

5.1 Sfaturi de gătit

- Când mâncarea ajunge la fierbere, reduceți setarea temperaturii.
- Utilizarea unui capac va reduce timpii de gătit și va economisi energie prin păstrarea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți să gătiți la o setare ridicată și reduceți setarea atunci când mâncarea s-a încălzit.

Fierberea, gătirea orezului

- Fierberea are loc sub punctul de fierbere, la aproximativ 85°C, când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este cheia pentru supe delicioase și tocanite fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără a găti prea mult mâncarea. De asemenea, ar trebui să gătiți sosuri pe bază de ouă și îngroșate cu făină sub punctul de fierbere.
- Unele sarcini, inclusiv gătirea orezului prin metoda de absorbție, pot necesita o setare mai mare decât cea mai mică setare pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în timpul recomandat.

Friptură prăjită

Pentru a găti fripturi aromate suculente:

1. Așezați carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 de minute înainte de gătit.
2. Încălziți o tigaie grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Stropiți o cantitate mică de ulei în tigaia fierbinte și apoi coborâți carnea pe tigaia fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea fripturii și de cât de gătită doriți. Timpul poate varia de la aproximativ 2 - 8 minute pe parte. Apăsați friptura pentru a măsura cât de gătită este - cu cât se simte mai fermă, cu atât va fi mai „bine făcută”.

5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă câteva minute pentru a permite să se relaxeze și să devină fragedă înainte de servire.

Pentru prăjire

1. Alegeți un wok plat compatibil cu plita sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea ar trebui să fie rapidă. Dacă gătiți cantități mari, gătiți mâncarea în mai multe loturi mai mici.
3. Preîncălziți tigaia scurt și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi orice carne, puneți-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Se amestecă legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, întoarceți zona de gătit la o setare mai mică, readuceți carnea în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

6 Instalarea aparatului

6.1 Înainte de a instala aragazul, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material rezistent la căldură.
- Dacă aragazul este instalat deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele de autorizare și standardele și reglementările aplicabile.
- Un întrerupător de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat pentru a respecta regulile și reglementările locale de cablare. Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să asigure o separare de contact a spațiului de aer de 3 mm în toți polii (sau în toți conductorii activi [de fază] dacă regulile locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil clientului cu plita instalată.
- Consultați autoritățile locale de construcție și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăci ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

6.2 După instalarea plitei, asigurați-vă că:

- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau sertarele
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui spațiu de dulap, o barieră de protecție termică este instalată sub baza plitei.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

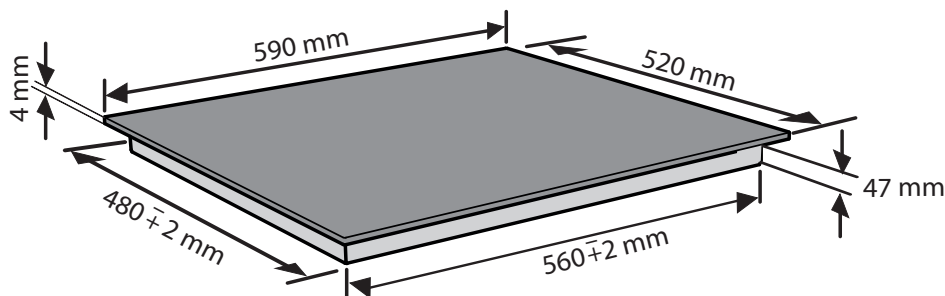
6.3 Selectarea echipamentului de instalare

Tăiați suprafața de lucru în funcție de dimensiunile prezentate în desen.

În orice caz, asigurați-vă că plita este bine ventilată și că intrarea și ieșirea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. După cum se arată mai jos.



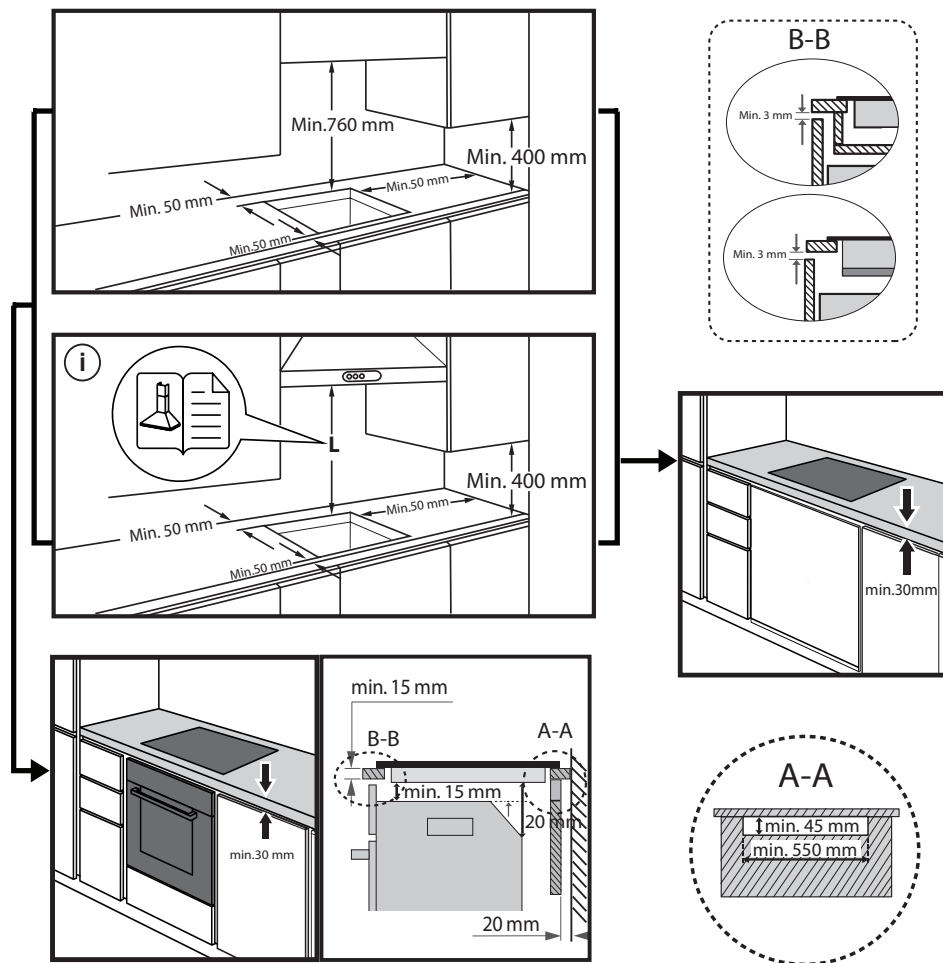
Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3 mm.



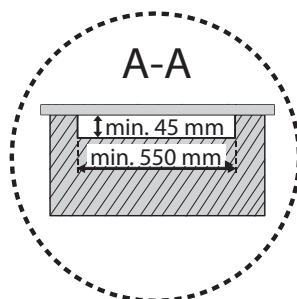
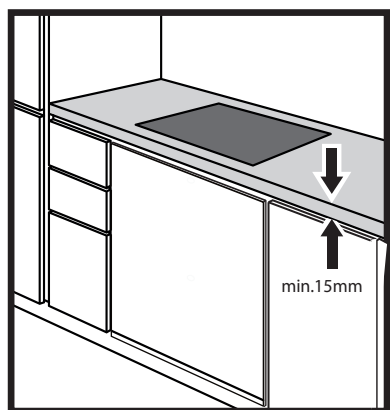
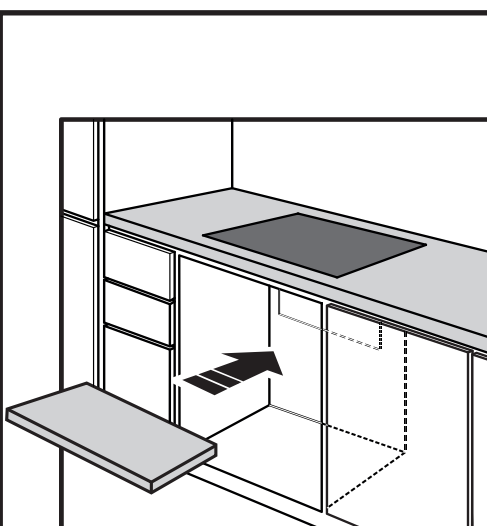
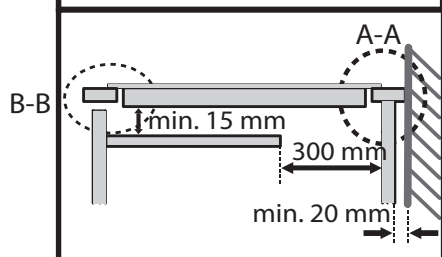
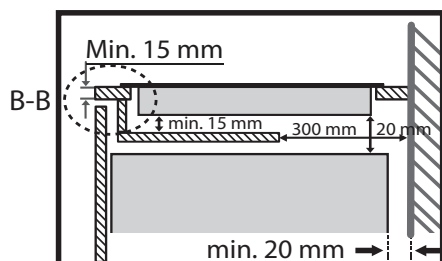
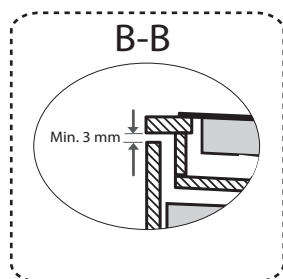
6 Instalarea aparatului



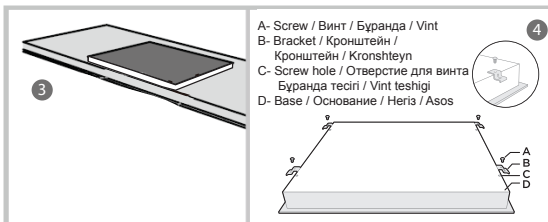
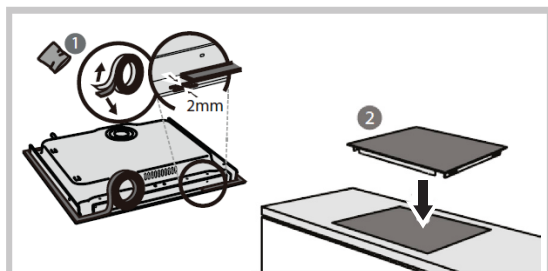
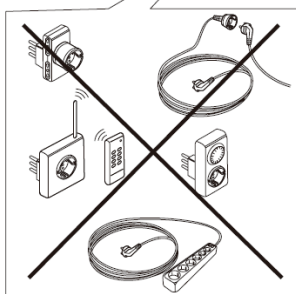
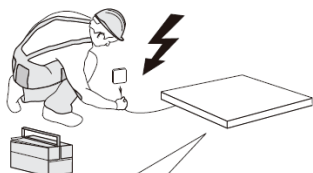
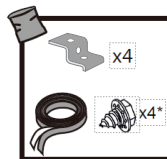
Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



6 Instalarea aparatului



6 Instalarea aparatului



A- Screw / Винт / Буранда / Vint
B- Bracket / Кронштейн /
Кронштейн / Kronshteyn
C- Screw hole / Отверстие для винта
Буранда тесcri / Vint teshigi
D- Base / Основание / Heris / Asos

AVERTISMENTE

- Plita ceramică trebuie instalată de personal calificat sau tehnicieni. Avem profesioniști la dispoziția dumneavoastră. Vă rugăm să nu efectuați niciodată operația de unul singur.
- Plita ceramică nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
- Plita ceramică trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o radiație termică mai bună pentru a spori fiabilitatea acesteia.
- Peretele și zona de încălzire indusă deasupra suprafeței de lucru trebuie să reziste la căldură.
- Pentru a evita orice deteriorare, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
- Un aparat de curățat cu aburi nu trebuie utilizat.
- Panoul de comandă trebuie conectat numai la unitățile de încălzire specificate pentru a evita un pericol posibil.

6.4 Conectarea aragazului la sursa de alimentare

Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător. Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare, verificați dacă:

1. Sistemul de cablare internă este potrivit pentru puterea trasă de plită.

6 Instalarea aparatului

2. Tensiunea corespunde valorii indicate în plăcuța de identificare

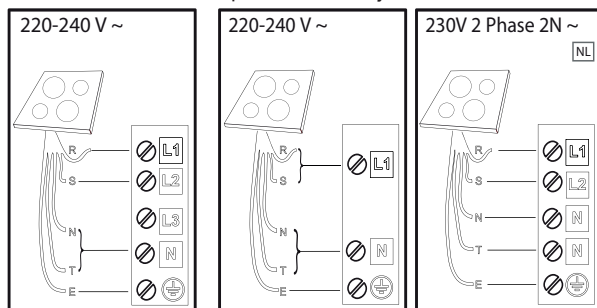


Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța de identificare. Pentru a conecta aparatul la sursa de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, deoarece acestea pot provoca supraîncălzire și incendiu.

Cablul de alimentare nu trebuie să atingă piese fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75°C în niciun moment.

Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare internă este potrivit fără alterații. modificările trebuie făcute numai de un electrician calificat.

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau cu un întrerupător cu un singur pol. Metoda de conectare este prezentată mai jos.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásarga/zöld-gul/grøn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gultur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Dacă cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie făcut de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, pentru a evita accidentele.
2. Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua de alimentare, trebuie instalat un întrerupător omnipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.
3. Instalatorul trebuie să se asigure că a fost realizată conexiunea electrică corectă și că respectă reglementările de siguranță.

6 Instalarea aparatului

4. Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.

5. Cablul trebuie verificat în mod regulat și înlocuit numai de o persoană calificată corespunzător.



Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

7 Curățarea și îngrijirea

Ce	Cum	Important
Murdărirea zilnică pe sticlă (amprente, urme, pete lăsate de alimente sau vărsări non-zaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Aplicați un produs de curățare a blatului în timp ce paharul este încă cald (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți din nou alimentarea pe plită.	• Când alimentarea plitei este oprită, nu va exista nicio indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Aveți grijă extremă. • Mașinile de spălat grele, unele mașini de curățat din nailon și agenți de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă curățătorul sau spălătorul dvs. este potrivit. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: paharul poate deveni pătat.
Se fierb, se topește și se varsă zahăr fierbinte pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o felie de pește, cuțit de paletă sau răzuitor de lamă de ras potrivit pentru blaturile de sticlă, dar aveți grijă de suprafețele fierbinți ale zonei de gătit: 1. Opriți alimentarea plitei de la perete. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuți murdăria sau vărsarea într-o zonă răcoroasă a plitei. 3. Curățați murdăria sau vărsați cu o cârpă de vase sau un prosop de hârtie. 4. Urmați pașii 2 până la 4 pentru „Murdărirea zilnică pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de topituri și alimente zaharoase sau vărsări cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriorează definitiv suprafața sticlei. • Pericol de tăiere: când capacul de siguranță este retras, lama dintr-o răzuitoare este ascuțită ca briciul. Utilizați cu mare grijă și depozitați întotdeauna în siguranță și la îndemâna copiilor.
Răsturnări pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Înmuiați deversarea 3. Ștergeți zona de control tactil cu un burete sau o cârpă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop de hârtie. 5. Porniți din nou alimentarea pe plită.	• Plita de gătit poate emite un semnal sonor și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze în timp ce există lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona de control tactil înainte de a porni din nou plita.

8 Depanare

Depanare	Cauza principală	Ajutor
Plita nu poate fi pornită.	Fără putere.	Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o întrerupere a curentului electric în casa sau zona dvs. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Funcționarea aparatului” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Este posibil să existe o ușoară peliculă de apă peste comenzi sau este posibil să utilizați vârful degetului atunci când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și folosiți mingea degetului atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini aspre.	Folosiți vase cu baze plate și netede. Consultați „Alegerea vasului potrivit”.
	Se utilizează produse de curățare sau produse de curățare necorespunzătoare, abrazive.	A se vedea „Curățare și îngrijire”.

Afișarea defecțiunilor și inspecția zonei de gătit. Dacă apare o anomalie, aragazul va intra automat în starea de protecție și va afișa codurile de protecție corespunzătoare.

Depanare	Cauza principală	Ajutor
E0	Eroare zero.	Reintroduceți conexiunea dintre placa de afișare și placa de alimentare. Înlocuiți placa de alimentare.
E1	Defecțiunea senzorului de temperatură a plăcii ceramice - circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură a plăcii ceramice.
E2	Defecțiunea senzorului de temperatură a plăcii ceramice - scurtcircuit.	
E7	Defecțiunea senzorului de temperatură a plăcii ceramice.	
C1	Temperatura ridicată a plăcii ceramice senzor.	Așteptați temperatura plăcii ceramice reveniți la normal. Atingeți butonul „ON/OFF” pentru a reporni unitatea.

8 Depanare

E3	Senzorul de temperatură al defecțiunii NTC - circuit deschis.	Înlocuiți placa de afișare.
E4	Senzorul de temperatură al defecțiunii NTC - scurtcircuit.	
EL	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Vă rugăm să verificați dacă sursa de alimentare este normal. Porniți după ce sursa de alimentare este normală.
EH	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	
UE	Eroare de comunicare.	Reintroduceți conexiunea dintre placa de afișare și placa de alimentare. Înlocuiți placa de alimentare sau placa de afișare.
EF	Eroare de preaplin	Verificați dacă există apă în zona de operare. Când există apă pe zona de operare curățați-o și uscați-o.

Cele de mai sus sunt judecata și inspecția eșecurilor comune.

Vă rugăm să nu dezamblați unitatea de unul singur pentru a evita pericolele și deteriorarea aragazului.

Прво прочитајте ово упутство за употребу!

Поштовани корисниче,

Хвала вам што више волите овај Беко уређај. Надамо се да ћете добити најбоље резултате од вашег уређаја који је произведен са високим квалитетом и најсавременијом технологијом. Из тог разлога, пажљиво прочитајте целокупно упутство за употребу и сва остала пратећа документа пре употребе уређаја и сачувајте га као референцу за будућу употребу. Ако уређај предате неком другом, дајте му и упутство за употребу. Придржавајте се упутстава тако што ћете обратити пажњу на све информације и упозорења у упутству за употребу.

Имајте на уму да се ово упутство за употребу може применити и на друге моделе. Разлике између модела су експлицитно описане у приручнику.

Значења симбола

Следећи симболи се користе у различитим одељцима овог упутства за употребу:



Важне информације и корисни савети о употреби.



УПОЗОРЕЊЕ: Упозорења на опасне ситуације у вези са безбедношћу живота и имовине.



УПОЗОРЕЊЕ: Упозорење на опасност од пожара.



УПОЗОРЕЊЕ: Упозорење на струјни удар.

1 Важна безбедносна и еколошка упутства

Важна безбедносна упутства пажљиво прочитајте и чувајте за убудуће

1.1 Општа безбедност

Референца Овај одељак садржи безбедносна упутства која ће помоћи у заштити од ризика од пожара, струјног удара, излагања цурењу микроталасне енергије, личних повреда или оштећења имовине. Непоштовање ових упутстава поништава сваку гаранцију.

- Беко производи су у складу са важећим безбедносним стандардима; стога, у случају било каквог оштећења уређаја или кабла за напајање, треба да га поправи или замени дилер, сервисни центар или специјалиста и овлашћени сервис како би се избегла било каква опасност. Неисправни или неквалификовани радови на поправци могу бити опасни и изазвати

ризик за корисника.

1.2 Инсталација

Опасност од струјног удара

- Искључите уређај из мрежног напајања електричном енергијом пре извођења било каквих радова или одржавања на њему.
- Повезивање са добрим системом ожичења уземљења је од суштинског значаја и обавезно.
- Измене кућног система ожичења сме да врши само квалификовани електричар.
- Непоштовање овог савета може довести до струјног удара или смрти.

1.3 Рад и одржавање

Опасност од струјног удара

- Немојте кувати на поломљеној или напукнутој плочи за кување. Ако површина плоче за кување пукне или пукне, одмах искључите уређај на

1 Важна безбедносна и еколошка упутства

мрежном напајању (зидни прекидач) и обратите се квалификованом техничару.

- Искључите плочу за кување на зиду пре чишћења или одржавања.
- Непоштовање овог савета може довести до струјног удара или смрти.

1.4 Опасност по здравље

- Овај уређај је у складу са електромагнетним б е з б е д н о с н и м стандардима.

1.5 Опасност од вруће површине

- Током употребе, доступни делови овог уређаја ће постати довољно врући да изазову опекотине.
- Не дозволите да ваше тело, одећа или било који други предмет осим одговарајућег посуђа дођу у контакт са стаклом док се површина не охлади.
- Метални предмети као што су ножеви, виљушке,

кашике и поклопци не смеју се стављати на површину шпорета јер могу да се загреју.

- Држите децу подаље.
- Ручке тањира могу бити вруће на додир. Проверите да ручке тигања не превисују друге зоне за кување које су укључене. Држите ручке ван домашаја деце.
- Непоштовање овог савета може довести до опекотина и опекотина.

1.6 Опасност од сечења

- Оштро сечиво стругача плоче за кување је изложено када је сигурносни поклопац увучен. Користите са изузетном пажњом и увек чувајте на безбедном и ван домашаја деце.
- Непридржавање мере опреза може довести до повреда или посекотина.

1.7 Важна безбедносна упутства

- Пажљиво прочитајте

1 Важна безбедносна и еколошка упутства

ова упутства пре инсталирања или коришћења овог уређаја.

- На овај уређај ни у једном тренутку не треба стављати запаљиве материјале или производе.
- Молимо вас да ове информације учините доступним особи одговорној за уградњу уређаја јер би то могло да смањи трошкове уградње.
- Да би се избегла опасност, овај уређај мора бити инсталиран у складу са овим упутством за инсталацију.
- Овај уређај сме правилно да инсталира и уземљи само одговарајуће квалификована особа.
- Овај уређај треба да буде повезан на коло које укључује изолациони прекидач који обезбеђује потпуно искључивање из напајања у складу са правилима о ожичењу.
- Неправилна инсталација

уређаја може поништити било који захтев за гаранцију или одговорност.

- Никада не остављајте уређај без надзора када је у употреби. Преливање узрокује пушење и масно преливање које може да се запали.
- Никада не користите уређај као радну или складишну површину.
- Никада не остављајте никакве предмете или прибор на уређају.
- Никада не користите уређај за загревање или загревање просторије.
- Након употребе, увек искључите зоне за кување и плочу за кување као што је описано у овом упутству (тј. помоћу контрола на додир).
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем или да седе, стоје или се пењу на њега.
- Не складиштите предмете од интереса за децу у ормарићима изнад

1 Важна безбедносна и еколошка упутства

уређаја. Деца која се пењу на плочу за кување могу бити озбиљно повређена.

- Не остављајте децу саму или без надзора у подручју где се уређај користи.
- Деца или особе са инвалидитетом које ограничавају њихову способност да користе уређај треба да имају одговорно и компетентно лице које ће их упутити у његову употребу. Инструктор треба да буде сигуран да може да користи уређај без опасности за себе или своју околину.
- Немојте поправљати или мењати било који део уређаја, осим ако то није посебно препоручено у приручнику. Све остале сервисе треба да обави квалификовани техничар.
- Немојте користити парни чистач за чишћење плоче за кување.
- Немојте стављати или испуштати тешке

предмете на плочу за кување.

- Немојте стајати на плочи за кување.
- Немојте користити посуде са назубљеним ивицама или вући посуде преко површине керамичког стакла јер то може огребати стакло.
- Немојте користити средства за рибање или било која друга груба абразивна средства за чишћење плоче за кување, јер могу огребати стакло.
- Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач, његов сервисер или слично квалификована лица како би се избегла опасност.
- Овај уређај је намењен за употребу у домаћинству и сличне примене као што су:
 - кухињске просторије за особље у продавницама, канцеларијама и другим

1 Важна безбедносна и еколошка упутства

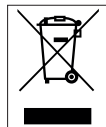
- радним окружењима;
 - сеоске куће;
 - од стране клијената у хотелима, мотелима и другим стамбеним окружењима;
 - пансиони.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови се загревају током употребе. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената. Деца млађа од 8 година морају се држати подаље, осим ако нису под сталним надзором.
- Овај уређај могу користити деца узраста од 8 година и старија и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима или недостатком искуства и знања ако су под надзором или су добили упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и разумеју укључене опасности.
- Деца се не смеју играти уређајем. Чишћење и корисничко одржавање не смеју вршити деца без надзора.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Кување без надзора на штедњаку са масноћом или уљем може бити опасно и може довести до пожара. Никада не покушавајте да угасите ватру водом, али искључите уређај, а затим покријте пламен, нпр. поклопцем или противпожарним ћебетом.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: не складиштите предмете на површинама за кување.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Ако је површина напукнута, искључите уређај како бисте избегли могућност струјног удара, за површине шпорета од стаклокерамике или сличног материјала који штите делове под напоном
- Парни чистач се не сме користити.

1 Важна безбедносна и еколошка упутства

- Уређај није предвиђен за управљање помоћу спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.
- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора бити под надзором. Краткорочни процес кувања мора бити под сталним надзором.
- Производ чувати у оригиналној амбалажи у складу са упутствима на амбалажи.

1.8 Усклађеност са Директивом о ОЕЕО и одлагање отпадног производа:

Овај уређај је означен у складу са европском директивом 2012/19/EУ за отпадну електричну и електронску опрему (WEEE). Обезбеђивањем правилног одлагања овог уређаја, помоћи ћете да се спречи свака могућа штета по животну средину и здравље људи, која би у супротном могла бити проузрокована ако би се уређај одложио на погрешан начин.



Симбол на производу означава да се не сме третирати као обичан кућни отпад. Треба га однети на место за сакупљање за рециклажу и електронску робу.

Овај уређај захтева специјално одлагање отпада. За додатне информације у вези са третманом, опорабом и рециклирањем овог производа обратите се локалном већу, служби за одлагање кућног отпада или продавници у којој сте га купили.

За детаљније информације о третману, опораби и рециклирању овог производа, обратите се локалној градској канцеларији, служби за

одлагање кућног отпада или продавници у којој сте купили производ.

1.9 Усклађеност са RoHS директивом

Производ који сте купили је у складу са ЕУ RoHS Директивом (2011/65/EУ). Не садржи штетне и забрањене материјале наведене у Директиви.

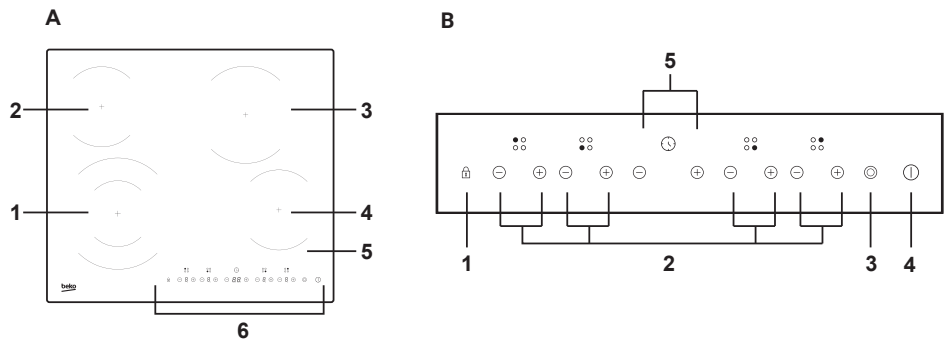
1.10 Информације о паковању



Амбалажни материјали производа произведени су од материјала који се могу рециклирати у складу са нашим националним прописима о животној средини. Немојте одлагати амбалажни материјал заједно са домаћим или другим отпадом. Однесите их на места за сакупљање амбалажног материјала која су одредиле локалне власти.

2 Општи преглед

2.1 Преглед



Контрола и делови

А. Преглед

- 1. Макс. 1000/2200 W зона
- 2. Макс. 1200 W зона
- 3. Макс. 1800 W зона
- 4. Макс. 1200 W зона
- 5. Стаклена плоча
- 6. Контролна табла

Б. Контролна табла

- 1. Дугме за закључавање тастер
- 2. Дугме за регулацију снаге/избор зоне грејања
- 3. Контрола двоструке зоне
- 4. Дугме за укључивање/ИСКЛУЧИВАЊЕ
- 5. Дугме тајмера

2.2 Технички подаци

Електрични тип	КЛАСА И
Зоне за кување	4 зоне
Напон напајања	220-240В~, 50-60Хз
Инсталисана електрична енергија	5800-7000W
Величина производа (Д*Ш*В)	590*520*51 мм
Димензије објекта (А*Б)	560*480 мм

Тежина и димензије су приближне. Пошто стално настојимо да побољшамо наше производе, можемо да променимо спецификације и дизајн без претходног обавештења.

2 Општи преглед

Технички лист са подацима

	Симбол	Вредност	Јединица
Идентификација модела		НІС 64404 ВТО	
Тип плоче за кување		Уградна плоча за кување	
Број зона и/или површина за кување		4 зоне	
Технологија загревања (зоне и површине за кување, зоне са зрачењем топлоте, чврсте плоче)		Зоне са зрачењем топлоте	
За кружне зоне или површине за кување: пречник корисне површине по електрично загреваној зони за кување, заокружен на најближих 5 mm	Ø	Зона 1: 23.0 Зона 2: 16.5 Зона 3: 20.0 Зона 4: 16.5	cm
За некружне зоне или површине за кување: дужина и ширина корисне површине по електрично загреваној зони или површини за кување, заокружене на најближих 5 mm	L W	N/A	cm
Потрошња енергије по зони или површини за кување, израчуната по kg	EElectric cooking	Зона 1: 183.1 Зона 2: 183.2 Зона 3: 176.0 Зона 4: 198.3	Wh/kg
Потрошња енергије за плочу за кување, израчуната по kg	EElectric hob	185.2	Wh/kg

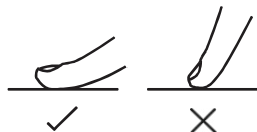
Ако се након укључивања уређаја не изврши ниједна радња, уређај ће аутоматски прећи у режим искључења након 1 минута, а потрошња енергије у режиму искључења износи 0,3 W.

Подаци су утврђени у складу са стандардом EN 60350-2 и Уредбом Комисије (ЕУ) бр. 66/2014.

3 Пре прве употребе

3.1 Коришћење контрола на додир

- Команде реагују на додир, тако да не морате да вршите никакав притисак.
- Користите куглу прста, а не њен врх.
- Чућете звучни сигнал сваки пут када се додир региструје.
- Уверите се да су команде увек чисте, суве и да нема предмета (нпр. посуђа или крпе) који их покрива. Чак и танак слој воде може отежати руковање контролама.

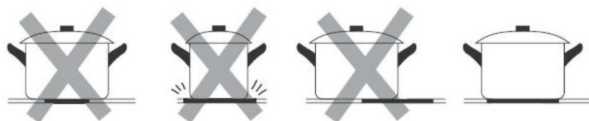


3.2 Одабир одговарајућег посуђа

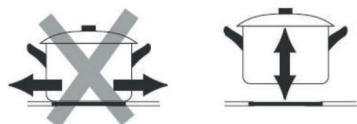
- Немојте користити посуђе са назубљеним ивицама или закривљеном базом.



- Проверите да ли је дно посуде глатко, да ли је равно наслоњено на стакло и да ли је исте величине као и зона за кување. Користите тигање чији је пречник једнак графичком приказу изабране зоне. Коришћењем лонца користиће се нешто шира енергија са максималном ефикасношћу. Ако користите мању посуду, ефикасност може бити мања од очекиване. Увек центрирајте посуду на зону за кување.



Увек подигните таве са плоче за кување – немојте клизити, јер могу огребати стакло.



4 Рад уређаја

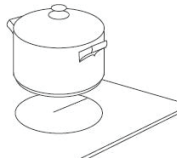
4.1 За почетак кувања

- Након укључивања, звучни сигнал се оглашава једном, сви индикатори светле 1 секунду, а затим се гасе, што указује на то да је шпорет ушао у стање приправности.

1. Додирните дугме за укључивање/ ИСКЛУЧИВАЊЕ, сви индикатори приказују "-" или "+".



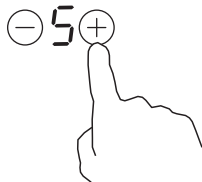
2. Поставите одговарајућу посуду на изабрану зону за кување.



Уверите се да су дно тигања и површина зоне за кување чисти и суви.

3. Изаберите подешавање топлоте додиром на команде "-" или "+".

- Ако не изаберете подешавање топлоте у року од 1 минута, керамичка плоча ће се аутоматски искључити. Мораћете поново да почнете од 1. корака.
- Можете да промените подешавање топлоте у било ком тренутку током кувања.
- Држећи било које од ових дугмади, вредност ће се подесити нагоре или надолу.

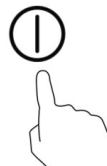


4.2 Завршетак кувања

1. Искључите зону за кување померањем надолу на „0“ или додиривањем контрола „-“ и „+“ заједно.



2. Да бисте искључили зоне за кување додиром на команду за укључивање/ ИСКЛУЧИВАЊЕ.



3. Чувајте се врућих површина "X" ће показати која зона за кување је врућа на додир. Нестаће када се површина охлади на безбедну температуру. Такође се може користити као функција уштеде енергије ако желите да загрејете додатне тигање, користите грејну плочу која је још увек врућа.



4.3 Закључавање команди

- Можете закључати команде како бисте спречили ненамерну употребу (на пример, деца случајно укључују зоне за кување).
- Када су контроле закључане, све контроле осим контроле за укључивање/ ИСКЛУЧИВАЊЕ су онемогућене.

За закључавање контрола

Додирните контролу закључавања тастера, индикатор тајмера ће приказати "Ло".

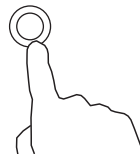
Да бисте откључали команде

1. Проверите да ли је шпорет укључен.
2. Додирните и задржите контролу закључавања на неко време.

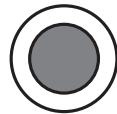
4 Рад уређаја



Када је плоча за кување у режиму закључавања, све команде су онемогућене осим укључивања/ ИСКЛУЧИВАЊА, увек можете да искључите керамичку плочу са контролом укључивања/ ИСКЛУЧИВАЊА у хитним случајевима, али ћете прво откључати плочу у следећем поступку.



4. Додиривање контроле двоструке зоне "◎", можете активирати и спољни део.

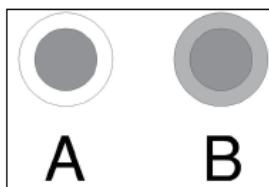


5. Неон изнад контроле двоструке зоне за кување ће засветлети.



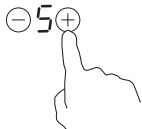
4.4 Коришћење функције двоструке зоне

- Функција ради само у зони за кување 1#.
- Двострука зона за кување има две зоне за кување које можете користити централни део и спољни део. Централни део (А) можете користити независно или оба дела (Б) одједном.

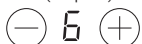


Активирајте двоструку зону

1. Изаберите подешавање топлоте додиром на команде "-" или "+".



2. Подесите подешавање грејања између нивоа снаге 1 и 9. (нпр. 6)



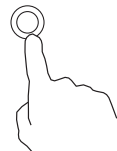
3. Централни део двоструке зоне за кување ће се укључити.

6. Индикатор зоне за кување показује "-" и "Б" наизменично.



Деактивирајте двоструку зону

Додиривање контроле двоструке зоне "◎" поново, функција двоструке зоне је деактивирана. Индикатор зоне за кување показује "Б".



Двострука петља је доступна само у зони за кување 1#.

Можете да изаберете функцију од нивоа 1 до нивоа 9.

Двоструку зону можете да активирате само када је изабрана 1# зона за кување.

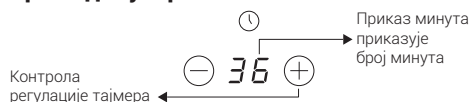
4 Рад уређаја

4.5 Коришћење тајмера

Тајмер можете користити на два различита начина:

- Можете га користити као подсетник. У том случају, тајмер неће искључити ниједну зону за кување када истекне подешено време.
- Можете га подесити да искључи једну или више зона за кување након истека подешеног времена.
- Тајмер можете подесити на 99 минута.

Преглед тајмера



Коришћење тајмера као подсетника

Ако не бирате ниједну зону за кување

1. Проверите да ли је плоча за кување укључена.

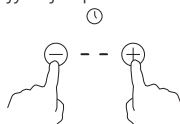


Можете користити подсетник чак и ако не бирате ниједну зону за кување.

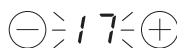
2. Подесите подешавање тајмера додиром на команде "-" или "+". Индикатор минутног подсетника ће почети да трепери и приказати се на дисплеју тајмера.



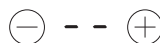
3. Подесите подешавање тајмера додиром на команде "-" или "+". Индикатор минутног подсетника ће почети да трепери и приказати се на дисплеју тајмера.



4. Када је време подешено, одмах ће почети да одбројава. На екрану ће се приказати преостало време, а индикатор тајмера ће треперити 5 секунди.



5. Звучни сигнал ће се огласити на 30 секунди, а индикатор тајмера приказује "--" када се време подешавања заврши.



Додирните "-" или "+" контролу тајмера једном да бисте смањили или повећали за 1 минут.

Додирните и задржите "-" или "+" контролу тајмера да бисте смањили или повећали тајмер за 10 минута.

Ако време подешавања прелази 99 минута, тајмер ће се аутоматски вратити на 0 минута.

Подешавање тајмера за искључивање једне зоне за кување

1. Додирните или одговарајуће зоне за кување за коју желите да подесите тајмер.



2. Подесите време додиривањем или командом тајмера.



3. Додиривањем "-" и "+" заједно, тајмер се поништава, а "--" ће се приказати на дисплеју минута.



4. Када је време подешено, одмах ће почети да одбројава. На екрану ће се приказати

4 Рад уређаја

преостало време, а индикатор тајмера ће треперити 5 дана.



5. Када тајмер за кување истекне, одговарајућа зона за кување ће се аутоматски искључити; на екрану ће се приказати "X" што значи вруће;



- Црвена тачка поред индикатора нивоа снаге ће засветлети што указује на то да је зона изабрана.
- Ако желите да промените време након подешавања тајмера, морате почети од корака 1.

Подешавање тајмера за искључивање више од једне зоне за кување

1. Ако више од једне грејне зоне користи ову функцију, индикатор тајмера ће показати најкраће време. (нпр. зона 1# подешавање времена од 5 минута, зона 2# подешавање времена од 15 минута, индикатор тајмера показује "5".)



Црвена тачка поред индикатора нивоа снаге ће треперити.



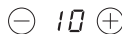
(подешено на 5 минута)



2. Када тајмер за одбројавање истекне, одговарајућа зона ће се искључити. Затим ће се приказати нови мин. тајмер и тачка одговарајуће зоне ће треперити.



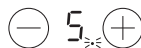
зона 1#



3. Када тајмер за кување истекне, одговарајућа зона за кување ће се аутоматски искључити.



Црвена тачка поред индикатора нивоа снаге ће засветлети што указује на то да је зона изабрана.



1. Ако желите да промените време након подешавања тајмера, морате почети од корака 1.

4.6 Заштита од превисоке температуре

Опремљен сензором температуре који може да прати температуру унутар керамичке плоче за кување. Када се прати превисока температура, керамичка плоча ће аутоматски престати са радом.

4.7 Упозорење на резидуалну топлоту

Када плоча ради већ неко време, остаће мало топлоте. Појављује се слово "X" које вас упозорава да се држите подалје од њега.

4.8 Подразумевано радно време

Још једна безбедносна карактеристика плоче за кување је аутоматско искључивање. То се дешава сваки пут када заборавите да искључите зону за кување. Подразумевана времена искључивања приказана су у табели испод:

4 Рад уређаја

Ниво снаге	Подразумевани радни тајмер (сат)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Подешавања топлоте

Подешавања у наставку су само смернице. Тачно подешавање ће зависити од неколико фактора, укључујући посуђе и количину коју кувате.

Топлота	Суитабилит
1 - 2	• загревање малих количина хране • топљење чоколаде и путера • лагано крчкање • споро загревање
3 - 4	• подгревање • брзо крчкање • кување пиринча
5 - 6	• палачинке
7 - 8	• пирјање • кување тестенине
9	• пржење уз мешање • пржење • довођење супе до кључања • кључала вода

5 Смернице за кување



Водите рачуна приликом пржења јер се уље и маст веома брзо загревају. На изузетно високим температурама уље и маст ће се спонтано запалити и то представља озбиљан ризик од пожара.

5.1 Савети за кување

- Када храна прокључа, смањите подешавање температуре.
- Коришћење поклопца ће скратити време кувања и уштедети енергију задржавањем топлоте.
- Смањите количину течности или масти како бисте смањили време кувања.
- Почните да кувате на високом подешавању и смањите подешавање када се храна загреје.

Пирјање, кување пиринча

- До кључања долази испод тачке кључања, на око 85°C, када се мехурићи само повремено дижу на површину течности за кување. Кључ је укусних супа и нежних паприкаша јер се укуси развијају без прекувања хране. Такође треба да кувате сосове на бази јаја и брашна испод тачке кључања.
- Неки задаци, укључујући кување пиринча методом апсорпције, могу захтевати подешавање више од најнижег подешавања како би се осигурало да је храна правилно kuvана у препорученом времену.

Печење бифтека

За кување сочних укусних одрезака:

1. Оставите месо на собној температури око 20 минута пре кувања.
2. Загрејте тешки тигањ.
3. Очистите обе стране шницле уљем. Улијте малу количину уља у врућу посуду, а затим спустите месо на врућу посуду.
4. Одрезак окрените само једном током кувања. Тачно време кувања зависиће од дебљине шницле и од тога како желите да се кува. Времена могу да варирају од око 2 до 8 минута са сваке стране. Притисните бифтек да бисте проценили колико је куван – што је чвршћи, то ће бити „добро печен“.

5. Оставите одрезак да одстоји на топлом тањиру неколико минута како би се опустио и омекшао пре сервирања.

За пржење уз мешање

1. Изаберите плоснати вок компатибилан са плочом за кување или велики тигањ.
2. Припремите све састојке и опрему. Пржење би требало да буде брзо. Ако кувате велике количине, кувајте храну у неколико мањих серија.
3. Загрејте посуду на кратко и додајте две кашике уља.
4. Прво скувајте месо, оставите га са стране и загрејте.
5. Промешајте поврће. Када су врући, али још увек хрскави, окрените зону за кување на нижу поставку, вратите месо у тигањ и додајте сос.
6. Нежно промешајте састојке да бисте били сигурни да су загрејани.
7. Сервирајте одмах.

6 Монтажа уређаја

6.1 Пре него што инсталирате шпорет, уверите се да

- Радна површина је квадратна и равна, а ниједан структурни елемент не омета просторне захтеве.
- Радна површина је израђена од материјала отпорног на топлоту.
- Ако је шпорет постављен изнад рерне, рерна има уграђени вентилатор за хлађење.
- Инсталација ће бити у складу са свим захтевима за зазор и важећим стандардима и прописима.
- Одговарајући изолациони прекидач који обезбеђује потпуно искључивање из мрежног напајања уграђен је у трајно ожичење, монтиран и постављен у складу са локалним правилима и прописима о ожичењу. Изолациони прекидач мора бити одобреног типа и обезбедити одвајање контакта ваздушног размака од 3 мм у свим половима (или у свим активним [фазним] проводницима ако локална правила ожичења дозвољавају ову варијацију захтева).
- Изолациони прекидач ће бити лако доступан купцу са инсталираном плочом за кување.
- Ако сте у недоумици у вези са инсталацијом, обратите се локалним грађевинским властима и подзаконским актима.
- Користите завршне обраде отпорне на топлоту и једноставне за чишћење (као што су керамичке плочице) за зидне површине које окружују плочу за кување.

6.2 Након уградње плоче за кување, уверите се да:

- Кабл за напајање није доступан кроз врата ормара или фиоке
- Постоји адекватан проток свежег ваздуха од спољашњости ормарића до основе плоче за кување.
- Ако је плоча за кување постављена изнад фиоке или простора у ормару, испод основе плоче за кување постављена је термичка заштитна баријера.
- Изолациони прекидач је лако доступан купцу.

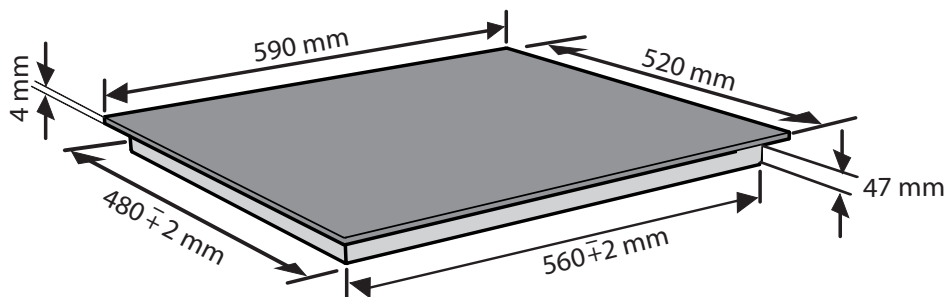
6.3 Избор инсталационе опреме

Изрежите радну површину према величинама приказаним на цртежу.

У сваком случају, уверите се да је плоча за кување добро проветрена и да улаз и излаз ваздуха нису блокирани. Уверите се да је плоча у добром радном стању. Као што је приказано у наставку.



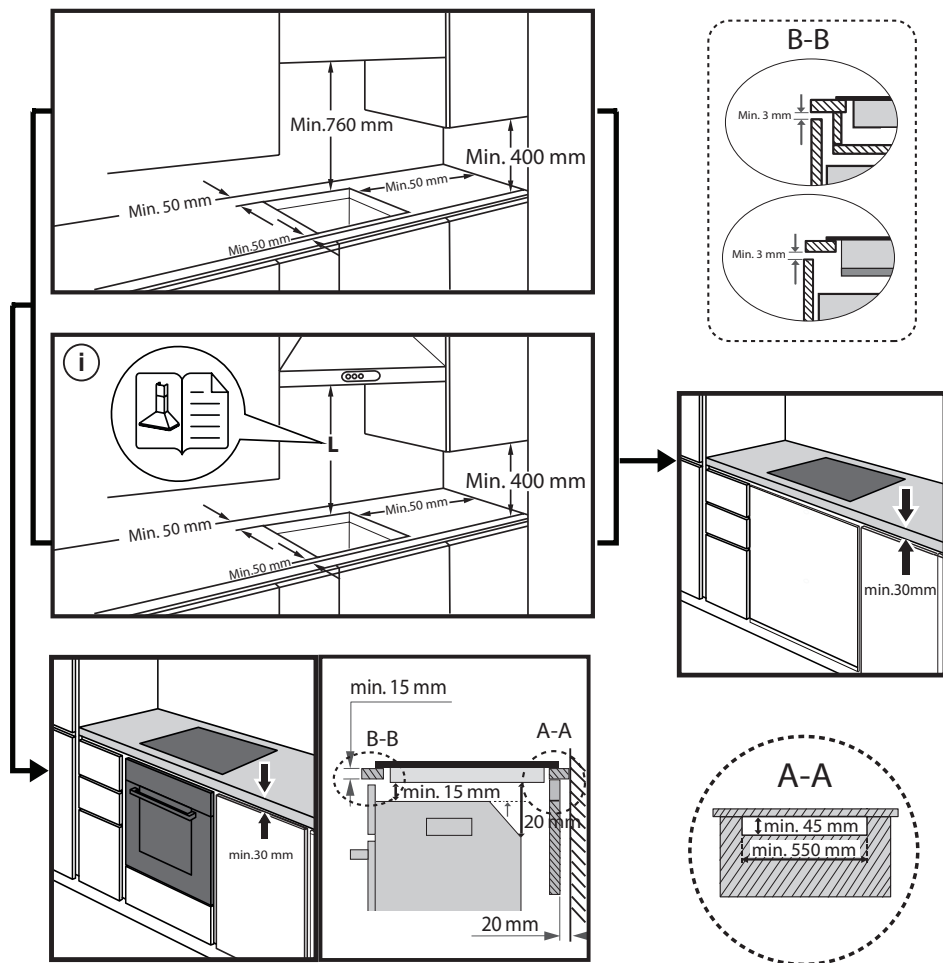
Безбедносно растојање између бочних страна плоче за кување и унутрашњих површина радне плоче треба да буде најмање 3 мм.



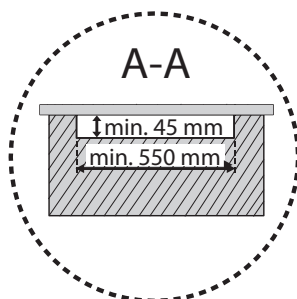
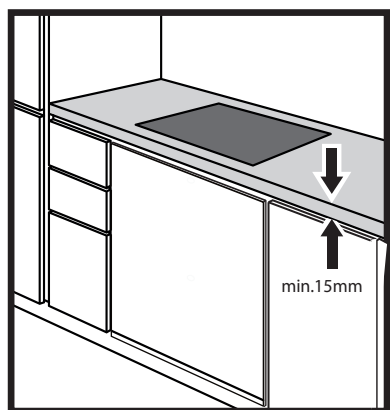
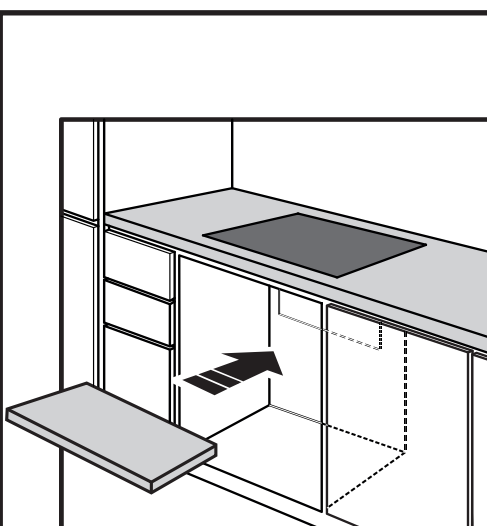
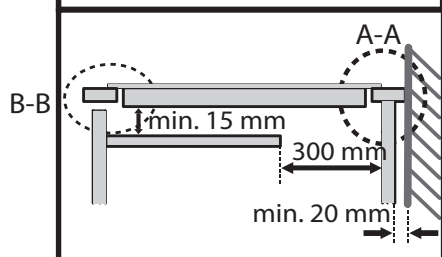
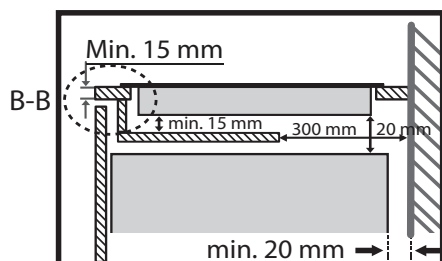
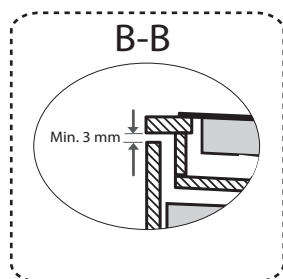
6 Монтажа уређаја



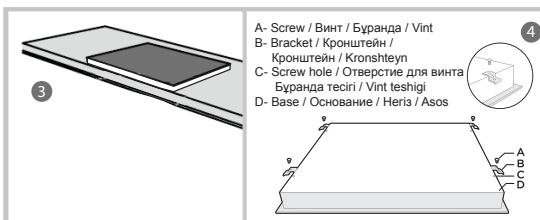
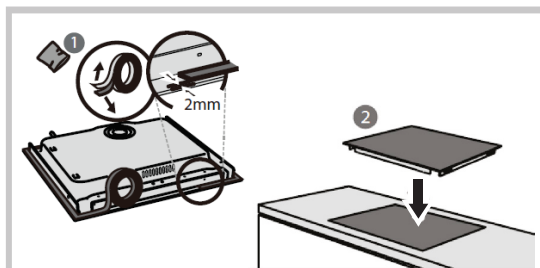
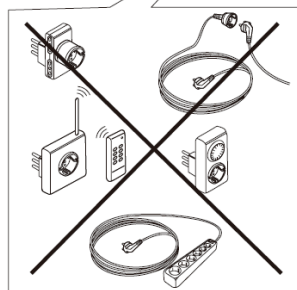
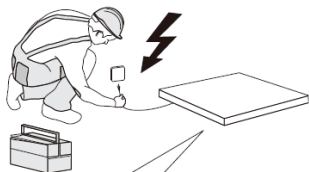
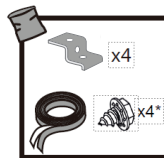
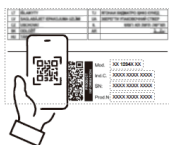
Безбедносно растојање између плоче за кување и ормарића изнад плоче за кување треба да буде најмање 760 мм.



6 Монтажа уређаја



6 Монтажа уређаја



A- Screw / Винт / Буранда / Vint
B- Bracket / Кронштейн /
Кронштейн / Kronshteyn
C- Screw hole / Отверстие для винта
Буранда тесити / Vint teshigi
D- Base / Основание / Heriz / Asos



МЕРЕ ОПРЕЗА

- Керамичку плочу за кување мора инсталирати квалификовано особље или техничари. Стручњаци су вам на услузи. Молимо вас да никада не спроводите операцију сами.
- Керамичка плоча за кување се не сме монтирати на расхладну опрему, машине за прање судова и ротационе машине за сушење веша.
- Керамичка плоча за кување мора бити постављена тако да се може обезбедити боље топлотно зрачење како би се повећала њена поузданост.
- Зид и индукована зона грејања изнад радне површине морају издржати топлоту.
- Да би се избегло било какво оштећење, сендвич слој и лепак морају бити отпорни на топлоту.
- Парни чистач се не сме користити.
- Kontrolna ploča sme da se povezuje samo sa navedenim jedinicama grejanja da bi se izbegla moguća opasnost.



6.4 Прикључење шпорета на мрежно напајање

Ова плоча за кување мора бити прикључена на напајање само од стране одговарајуће квалификоване особе. Пре прикључења плоче на напајање, проверите да ли:

1. Кућни систем ожичења је погодан за напајање плоче за кување.

6 Монтажа уређаја

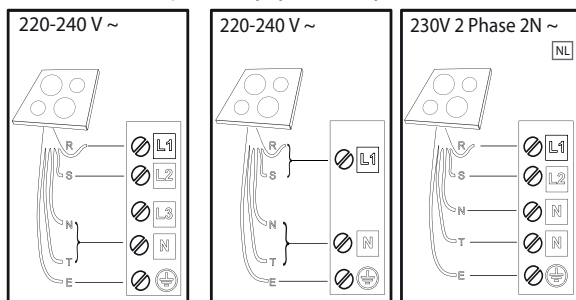
2. Напон одговара вредности датог на натписној плочици



Делови кабла за напајање могу да издрже оптерећење наведено на натписној плочици. Да бисте повезали шпорет са мрежним напајањем, немојте користити адаптере, редукторе или уређаје за гранање, јер могу изазвати прегревавање и пожар. Кабл за напајање не сме додиривати вруће делове и мора бити постављен тако да његова температура ни у једном тренутку не прелази 75°C.

Проверите са електричаром да ли је систем кућног ожичења погодан без измена. Измене сме да врши само квалификовани електричар.

Напајање треба да буде прикључено у складу са одговарајућим стандардом или једнополним прекидачем. Начин повезивања приказан је у наставку.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафе-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафяв-браон-tjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brünn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blát (grát)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⚡E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeкίτρινο/πράσινο-kollane/roheline/dzeltens/zajšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жovтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modropla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blát-mavi-gorm- blár

1. Ако је кабл оштећен или га је потребно заменити, то треба да уради постпродајни техничар користећи одговарајући алат, како би се избегле било какве незгоде.
2. Ако се уређај прикључује директно на мрежно напајање, мора се инсталирати омниполарни прекидач са минималним размаком од 3 мм између контаката.
3. Инсталатер мора осигурати да је изведена исправна електрична веза и да је у складу са безбедносним прописима.
4. Кабл не сме бити савијен или компримован.
5. Кабл се мора редовно проверавати и заменити само одговарајуће квалификовано лице.

6 Монтажа уређаја



Доња површина и кабл за напајање плоче за кување нису доступни након инсталације.

7 Чишћење и одржавање

Шта	Како	Важно
Свакодневно задрљање стакла (отисци прстију, трагови, мрље које оставља храна или не-шећерни преливи на стаклу)	1. Искључите напајање плоче за кување. 2. Нанесите средство за чишћење плоче за кување док је чаша још топла (али не и врућа!) 3. Исперите и обришите чистом крпом или папирним убрусом. 4. Поново укључите напајање плоче за кување.	• Када је напајање плоче за кување искључено, неће бити индикације "вруће површине", али зона за кување може и даље бити врућа! Будите изузетно опрезни. • Хеаву-дугу чистачи, неки најлонски чистачи и оштра/абразивна средства за чишћење могу огребати стакло. Увек прочитајте етикету да бисте проверили да ли је средство за чишћење или чистач погодно. • Никада не остављајте остатке чишћења на плочи за кување: стакло може да се задрља.
Преливање, топљење и и з л и в а њ е врућег шећера на стакло	Одмах их уклоните парчетом рибе, ножем за палету или стругачем бријача погодним за стаклене плоче за кување, али пазите на вруће површине зона за кување: 1. Искључите напајање плоче за кување на зиду. 2. Држите сечиво или посуђе под углом од 30° и остружите прљавштину или изливање на хладан део плоче за кување. 3. Очистите прљавштину или просуту крпом за посуђе или папирним убрусом. 4. Пратите кораке 2 до 4 за "Свакодневно задрљање стакла" изнад.	• Уклоните мрље од топљења и слатке хране или преливања што је пре могуће. Ако их оставите да се охладе на стаклу, може их бити тешко уклонити или чак трајно оштетити стаклену површину. • Опасност од сечења: када је сигурносни поклопац увучен, сечиво у стругачу је оштро. Користите са изузетном пажњом и увек чувајте на безбедном и ван домаћаја деце.
Преливање на командама осетљивим на додир	1. Искључите напајање плоче за кување. 2. Упијте изливање 3. Обришите подручје контроле додиром чистим влажним сунђером или крпом. 4. Обришите подручје потпуно сувим папирним убрусом. 5. Поново укључите напајање плоче за кување.	• Плоча за кување може да се огласи звучним сигналом и искључи, а контроле на додир можда неће радити док је на њој течност. Обавезно обришите подручје за контролу додир на суво пре него што поново укључите плочу за кување.

8 Решавање проблема

Решавање проблема	Основни узрок	Помоћ
Плоча се не може укључити.	Нема струје.	Проверите да ли је плоча за кување прикључена на напајање и да ли је укључена. Проверите да ли је дошло до нестанка струје у вашем дому или подручју. Ако сте све проверили и проблем и даље постоји, позовите квалификованог техничара.
Команде на додир не реагују.	Контроле су закључане.	Откључајте команде. Погледајте одељак "Рад уређаја" за упутства.
Команде на додир су тешке за руковање.	Можда постоји мали слој воде преко команди или можда користите врх прста када додирујете команде.	Проверите да ли је подручје контроле додира суво и користите куглу прста када додирујете команде.
Стакло се чеше.	Посуђе са грубим ивицама.	Користите посуђе са равним и глатким дном. Погледајте одељак „Одабир одговарајућег посуђа“.
	Неодговарајућа, абразивна посуда или средства за чишћење која се користе.	Погледајте одељак „Чишћење и одржавање“.

Приказ кvara и инспекција зоне за кување. Ако дође до абнормалности, шпорет ће аутоматски ући у заштитно стање и приказати одговарајуће заштитне кодове.

Решавање проблема	Основни узрок	Помоћ
E0	Грешка нула.	Поново уметните везу између плоче за приказ и плоче за напајање. Замените плочу за напајање.
E1	Квар сензора температуре керамичке плоче - отворено коло.	Проверите прикључак или замените сензор температуре керамичке плоче.
E2	Квар сензора температуре керамичке плоче - кратко коло.	
E7	Квар сензора температуре керамичке плоче.	
Ц1	Висока температура керамичке плоче сензора.	Сачекајте температуру керамичке плоче повратак у нормалу. Додирните дугме "ОН/ОФФ" да бисте поново покренули јединицу.

8 Решавање проблема

E3	Сензор температуре НТЦ квара - отворено коло.	Замените дисплеј.
E4	Сензор температуре НТЦ квара - кратко коло.	
ЕЛ	Напон напајања је испод називног напона.	Проверите да ли је напајање нормално. Укључивање након што је напајање нормално.
ЕХ	Напон напајања је изнад називног напона.	
ЕУ	Грешка у комуникацији.	Поново уметните везу између плоче за приказ и плоче за напајање. Замените плочу за напајање или дисплеј.
ЕФ	Грешка преливања	Проверите да ли на радном подручју постоји вода. Када на радном подручју постоји вода, очистите је и осушите.

Горе наведено су процена и провера уобичајених кварова.

Немојте сами растављати уређај како бисте избегли било какве опасности и оштећења шпорета.

Najprej preberite ta uporabniški priročnik!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker imate raje ta aparat Beko. Upamo, da boste dobili najboljše rezultate s svojim aparatom, ki je bil izdelan z visoko kakovostjo in najsodobnejšo tehnologijo. Zato pred uporabo naprave natančno preberite ta celoten priročnik za uporabo in vse druge spremne dokumente ter ga shranite kot referenco za prihodnjo uporabo. Če napravo predate komu drugemu, dajte tudi uporabniški priročnik. Upoštevajte navodila in bodite pozorni na vse informacije in opozorila v navodilih za uporabo.

Ne pozabite, da lahko ta uporabniški priročnik velja tudi za druge modele. Razlike med modeli so izrecno opisane v priročniku.

Pomen simbolov

V različnih razdelkih tega uporabniškega priročnika se uporabljajo naslednji simboli:



Pomembne informacije in koristni nasveti o uporabi.



OPOZORILO: Opozorila pred nevarnimi situacijami v zvezi z varnostjo življenja in premoženja.



OPOZORILO: Opozorilo na nevarnost požara.



OPOZORILO: Opozorilo pred električnim udarom.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

Pomembna varnostna navodila
pozorno preberite in shranite za
v prihodnje

1.1 Splošna varnost

Sklic To poglavje vsebuje varnostna navodila, ki pomagajo zaščititi pred nevarnostjo požara, električnim udarom, izpostavljenostjo uhanju mikrovalovne energije, telesnimi poškodbami ali materialno škodo. Neupoštevanje teh navodil razveljavi kakršno koli garancijo.

- Izdelki Beko so skladni z veljavnimi varnostnimi standardi, zato jih mora v primeru kakršnih koli poškodb na napravi ali napajalnem kablu popraviti ali zamenjati trgovec, servisni center ali strokovni in pooblaščen servis, da se izognete kakršni koli nevarnosti. Nepravilna ali nekvalificirana popravila so lahko nevarna in predstavljajo tveganje za uporabnika.

1.2 Namestitve

Nevarnost električnega udara

- Napravo pred kakršnim koli

delom ali vzdrževanjem izključite iz električnega omrežja.

- Priklučitev na dober sistem ozemljitvenega ožičenja je bistvena in obvezna.
- Spremembe domačega ožičenja lahko izvede samo usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.3 Delovanje in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali razpokani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali razpoči, napravo takoj izklopite pri omrežnem napajanju (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega tehnika.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo na steni.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

1.4 Nevarnost za zdravje

- Ta naprava je skladna z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.

1.5 Nevarnost vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli te naprave dovolj segrejejo, da povzročijo opekline.
- Ne dovolite, da vaše telo, oblačila ali kateri koli drug predmet, razen ustrezne posode, pridejo v stik s steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na površino štedilnika, saj se lahko segrejejo.
- Otroke držite stran.
- Ročaji posod so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji za ponev ne previsujejo drugih kuhalnih polj, ki so vklopljena. Ročaje hranite izven dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in opekline.

1.6 Nevarnost rezanja

- Ostro rezilo strgala za kuhalno ploščo je postavljeno, ko je varnostni pokrov umaknjen. Uporabljajte zelo previdno in vedno shranjujte varno in izven dosega otrok.
- Neupoštevanje previdnosti lahko povzroči poškodbe ali ureznine.

1.7 Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo ali uporabo te naprave natančno preberite ta navodila.
- Na to napravo nikoli ne smete namestiti gorljivega materiala ali izdelkov.
- Te informacije naj bodo na voljo osebi, odgovorni za namestitev naprave, saj bi to lahko zmanjšalo vaše stroške namestitve.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba to napravo namestiti v skladu s temi navodili za namestitev.
- Napravo sme pravilno namestiti in ozemljiti samo

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

- ustrezno usposobljena oseba.
- Ta naprava mora biti priključena na tokokrog, ki vključuje izolacijsko stikalo, ki zagotavlja popoln odklop od napajanja v skladu s pravili o ožičenju.
 - Nepravilna namestitvev naprave lahko razveljavi kakršne koli garancijske zahteve ali zahteve glede odgovornosti.
 - Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Prekuhavanje povzroči kajenje in mastno prelivanje, ki se lahko vname.
 - Naprave nikoli ne uporabljajte kot delovne ali skladiščne površine.
 - Nikoli ne puščajte predmetov ali pripomočkov na napravi.
 - Naprave nikoli ne uporabljajte za ogrevanje ali ogrevanje prostora.
 - Po uporabi vedno izklopite kuhalna polja in kuhalno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (tj. z uporabo gumbov na dotik).
 - Otrokom ne dovolite, da se igrajo z napravo ali sedijo, stojijo ali plezajo po njej.
 - V omarah nad napravo ne shranjujte predmetov, ki so zanimivi za otroke. Otroci, ki plezajo na kuhalno ploščo, se lahko resno poškodujejo.
 - Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora na območju, kjer je naprava v uporabi.
 - Otroci ali osebe z invalidnostjo, ki omejujejo njihovo zmožnost uporabe naprave, morajo imeti odgovorno in pristojno osebo, ki jih bo poučila o njeni uporabi. Inštruktor se mora prepričati, da lahko napravo uporablja brez nevarnosti za sebe ali svojo okolico.
 - Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela naprave, razen če je to posebej priporočeno v priročniku. Vse ostalo servisiranje mora opraviti usposobljen tehnik.
 - Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
 - Na kuhalno ploščo ne po-

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

lagajte ali spuščajte težkih predmetov.

- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod z nazobčanimi robovi ali povlecite posode po površini keramičnega stekla, saj lahko to opraska steklo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte čistil ali drugih ostrih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko ta opraskajo steklo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servis ali podobno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - kuhinjski prostori za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmečke hiše;
 - s strani strank v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;

– v bed and breakfast okolju.

- **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo držati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe naprave in razumejo nevarnosti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja brez nadzora.
- **OPOZORILO:** Kuhanje brez nadzora na štedilniku z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Nikoli ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, vendar izklopite napravo in nato

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali požarno odejo.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da se izognete možnosti električnega udara, za površine štedilnika iz steklokeramike ali podobnega materiala, ki ščitijo dele pod napetostjo
- Parnega čistilnika ne smete uporabljati.
- Naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- **POZOR:** Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Postopek kratkotrajnega kuhanja je treba stalno nadzorovati.
- Izdelek shranjujte v originalni embalaži v skladu z navodili na embalaži.

1.8 Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanje odpadnega izdelka:

Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0). S pravilnim odstranjevanjem te naprave boste pomagali preprečiti morebitno škodo za okolje in zdravje ljudi, ki bi jo sicer lahko povzročili, če bi jo odvrgli na napačen način.



Simbol na izdelku pomeni, da se z njim ne sme ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Odpeljati ga je treba na zbirno mesto za recikliranje in elektronske izdelke.

Ta naprava zahteva specializirano odstranjevanje odpadkov. Za dodatne informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni svet, službo za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov ali trgovino, kjer ste ga kupili.

Za podrobnejše informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

1.9 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, določenih v Direktivi.

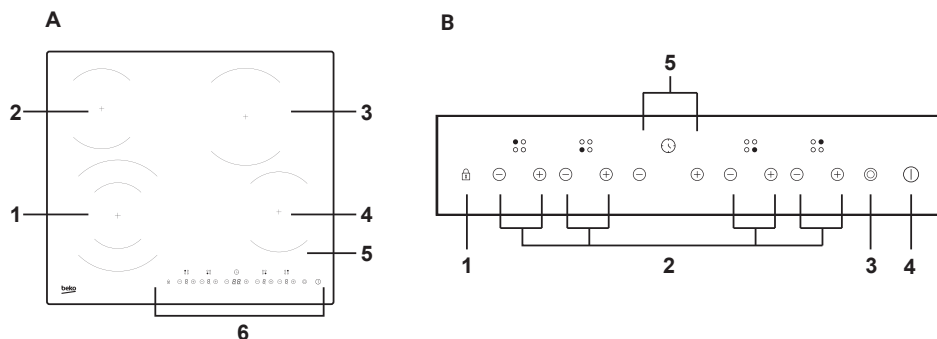
1.10 Informacije o embalaži



Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne zavrziteskupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Odnosite jih na zbirna mesta za embalažni material, ki jih določijo lokalni organi.

2 Splošni pregled

2.1 Pregled



Krmiljenje in deli

A. Pregled

1. Maks. 1000/2200 W cona
2. Maks. 1200 W cona
3. Maks. 1800 W cona
4. Maks. 1200 W cona
5. Steklena plošča
6. Nadzorna plošča

B. Nadzorna plošča

1. Gumb za zaklepanje tipk
2. Gumb za regulacijo moči/izbiro ogrevalnega območja
3. Upravljanje z dvema conama
4. Gumb za vklop/IZKLOP
5. Gumb za časovnik

2.2 Tehnični podatki

Električni tip	RAZRED I
Kuhalna polja	4 cone
Napajalna napetost	220-240 V~, 50-60 Hz
Instalirana električna energija	5800-7000W
Velikost izdelka (D*Š*V)	590*520*51 mm
Dimenzije vgradnje (A*B)	560*480 mm

Teža in dimenzije so približne. Ker si nenehno prizadevamo izboljšati naše izdelke, lahko brez predhodnega obvestila spremenimo specifikacije in modele.

2 Splošni pregled

Tehnični podatkovni list

	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela		HIC 64404 BTO	
Vrsta kuhalne plošče		Vgradna kuhalna plošča	
Število kuhalnih območij in/ali površin		4 območja	
Tehnologija segrevanja (kuhalna območja in površine, sevalna kuhalna območja, trdne plošče)		Sevalna kuhalna območja	
Za krožna kuhalna območja ali površine: premer uporabne površine na električno ogrevano kuhalno območje, zaokrožen na najbližjih 5 mm	Ø	Območje 1: 23.0 Območje 2: 16.5 Območje 3: 20.0 Območje 4: 16.5	cm
Za nekrožna kuhalna območja ali površine: dolžina in širina uporabne površine na električno ogrevano kuhalno območje ali površino, zaokroženi na najbližjih 5 mm	L W	N/A	cm
Poraba energije na kuhalno območje ali površino, izračunana na kg	ECElectric cooking	Območje 1: 183.1 Območje 2: 183.2 Območje 3: 176.0 Območje 4: 198.3	Wh/kg
Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg	ECElectric hob	185.2	Wh/kg

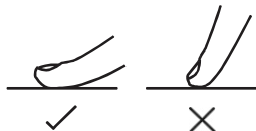
Če po vklopu aparata ne izvedete nobenega dejanja, aparat po 1 minuti samodejno preide v način izklopa, poraba energije v načinu izklopa pa znaša 0,3 W.

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-2 in Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014.

3 Pred prvo uporabo

3.1 Uporaba upravljalnih elementov na dotik

- Krmilniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Uporabite kroglo prsta, ne njegove konice.
- Vsakič, ko je registriran dotik, boste slišali pisk.
- Prepričajte se, da so upravljalni elementi vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. pripomoček ali krpa). Celo tanek sloj vode lahko oteži upravljanje upravljalnih elementov.

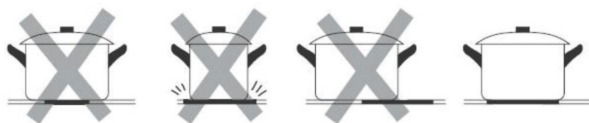


3.2 Izbira prave posode

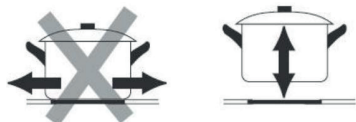
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljeno podlago.



- Prepričajte se, da je dno posode gladko, ravno naslonjeno na steklo in enako veliko kot kuhalno polje. Uporabite posode, katerih premer je tako velik kot grafika izbranega območja. Z uporabo lonca bo pri največji učinkovitosti porabljena nekoliko širša energija. Če uporabljate manjši lonec, je lahko učinkovitost manjša od pričakovane. Posodo vedno centrirajte na kuhalno polje.



Vedno dvignite posode s kuhališča – ne drsite, ker lahko opraskajo steklo.



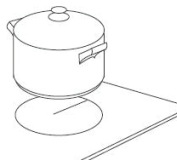
4 Delovanje naprave

4.1 Začetek kuhanja

- Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo, nato pa ugasnejo, kar pomeni, da je kuhalnik prešel v stanje pripravljenosti.
- Dotaknite se gumba za vklop/IZKLOP, vsi kazalniki prikazujejo "-" ali "--".

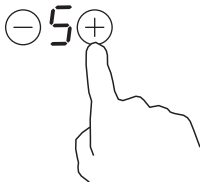


- Na izbrano kuhalno polje postavite ustrezno posodo.



Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhalnega polja čista in suha.

- Izberite nastavev toplote tako, da se dotaknete gumba "-" ali "+".
- Če v 1 minuti ne izberete nastavitve toplote, se bo keramična kuhalna plošča samodejno izklopila. Začeti boste morali znova pri 1. koraku.
 - Nastavev toplote lahko kadar koli spremenite med kuhanjem.
 - Če držite enega od teh gumbov, se bo vrednost prilagodila navzgor ali navzdol.

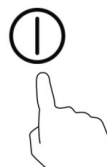


4.2 Zaključek kuhanja

- Kuhalno polje izklopite tako, da se pomaknete navzdol na "0" ali se skupaj dotaknete gumbov "-" in "+".



- Kuhalna polja izklopite z dotikom gumba za vklop/IZKLOP.



- Pazite na vroče površine "H" bo pokazal, katero kuhalno polje je vroče na dotik. Izginila bo, ko se bo površina ohladila na varno temperaturo. Lahko se uporablja tudi kot funkcija za varčevanje z energijo, če želite segreti nadaljnjo posodo, uporabite kuhalno ploščo, ki je še vroča.



4.3 Zaklepanje upravljalnih elementov

- Krmilje lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (na primer otroke, ki pomotoma vklopijo kuhalna polja).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so vsi upravljalni elementi, razen upravljalnega elementa za vklop/IZKLOP, onemogočeni.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se gumba za zaklepanje tipk, indikator časovnika bo prikazal "Lo".

Odklepanje kontrolnikov

- Prepričajte se, da je štedilnik vklopljen.
- Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga nekaj časa držite.

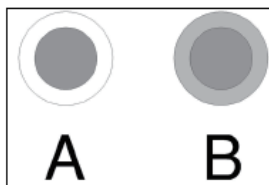
4 Delovanje naprave



Ko je kuhalna plošča v načinu zaklepanja, so vsi upravljalni elementi onemogočeni, razen vklopa/IZKLOPA. Keramično kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite s stikalom za vklop/IZKLOP, vendar morate kuhalno ploščo najprej odkleniti v naslednjem postopku.

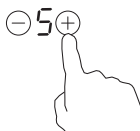
4.4 Uporaba funkcije dvojnega območja

- Funkcija deluje samo v 1# kuhalnem polju.
- Dvojno kuhalno polje ima dve kuhalni območji, ki ju lahko uporabljate v osrednjem delu in zunanem delu. Osrednji del (A) lahko uporabljate samostojno ali oba dela (B) hkrati.

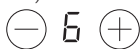


Aktivirajte dvojno cono

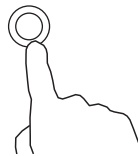
- Izberite nastavev toplote tako, da se dotaknete gumba "-" ali "+".



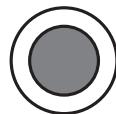
- Prilagodite nastavev ogrevanja med stopnjama moči 1 in 9. (npr. 6)



- Vklopi se osrednji del dvojnega kuhalnega polja.



- Dotaknite se upravljalnika z dvema območjema "◎", lahko aktivirate tudi zunanji del.



- Prižgal se bo neon nad upravljanjem dvojnega kuhalnega polja.



- Indikator kuhalnega polja prikazuje "-" in "6" izmenično.



Deaktivirajte dvojno cono

Dotikanje dvopodročnega upravljanja "◎" ponovno, funkcija dvojnega območja je deaktivirana. Indikator kuhalnega polja prikazuje "6".



Dvojna zanka je na voljo samo v 1# kuhalnem polju.

Funkcijo lahko izberete od stopnje 1 do stopnje 9.

Dvojno polje lahko aktivirate le, če je izbrano kuhalno polje 1#.

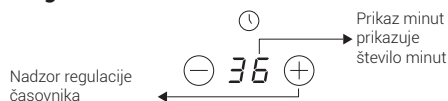
4 Delovanje naprave

4.5 Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Uporabite ga lahko kot opozorilnik. V tem primeru časovnik ne izklopi nobenega kuhalnega polja, ko je nastavljen čas potekel.
- Po poteku nastavljenega časa ga lahko nastavite tako, da izklopi eno ali več kuhalnih polj.
- Časovnik lahko nastavite na 99 minut.

Pregled časovnika



Uporaba časovnika kot opozorilnika

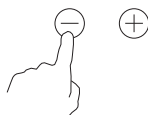
Če ne izberete nobenega kuhalnega polja

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

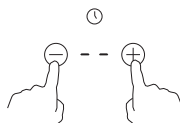


Opozorilnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhalnega polja.

2. Nastavitev časovnika prilagodite z dotikom gumba "-" ali "+". Indikator opozorilnika bo začel utripati in se bo prikazal na prikazovalniku časovnika.



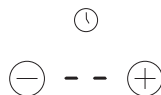
3. Nastavitev časovnika prilagodite z dotikom gumba "-" ali "+". Indikator opozorilnika bo začel utripati in se bo prikazal na prikazovalniku časovnika.



4. Ko je čas nastavljen, se bo takoj začel odštevati. Na zaslonu se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.



5. Zvočni signal bo piskal 30 sekund in indikator časovnika bo prikazal "--", ko se čas nastavitve konča.



Enkrat se dotaknite gumba "-" ali "+" na časovniku, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Dotaknite se in pridržite gumb "-" ali "+" na časovniku, da ga skrajšate ali podaljšate za 10 minut.

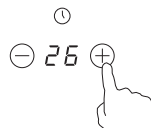
Če čas nastavitve preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut.

Nastavitev časovnika za izklop enega kuhalnega polja

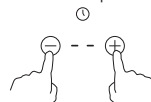
1. Dotaknite se ali ustreznega kuhalnega polja, za katerega želite nastaviti časovnik.



2. Nastavite čas tako, da se dotaknete ali upravljate časovnik.



3. Če se dotaknete "-" in "+" skupaj, se časovnik prekliče in na minutnem prikazu se prikaže "--".



4. Ko je čas nastavljen, se bo takoj začel odštevati. Na zaslonu bo prikazan preostali čas, indikator časovnika pa bo utripal 5.



4 Delovanje naprave

5. Ko časovnik za kuhanje poteče, se ustrezno kuhhalno polje samodejno izklopi; na zaslonu se prikaže "H", kar pomeni vroče;



- Rdeča pika poleg indikatorja stopnje moči bo zasvetila, kar pomeni, da je izbrano območje.
- Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti od 1. koraka.

Nastavitev časovnika za izklop več kot enega kuhalnega polja

1. Če to funkcijo uporablja več kot eno ogrevalno območje, bo indikator časovnika prikazal najkrajši čas. (npr. območje 1# čas nastavitve 5 minut, območje 2# čas nastavitve 15 minut, indikator časovnika prikazuje "5".)



Rdeča pika poleg indikatorja stopnje moči bo utripala.



(nastavljeno na 5 minut)



(nastavljeno na 15 minut)



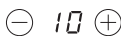
2. Ko časovnik za odštevanje poteče, se ustrezno območje izklopi. Nato se bo prikazal nov min. časovnik in pika ustreznega območja bo utripala.



cona 1#



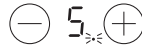
cona 2#



3. Ko časovnik za kuhanje poteče, se ustrezno kuhhalno polje samodejno izklopi.



Rdeča pika poleg indikatorja stopnje moči bo zasvetila, kar pomeni, da je izbrano območje.



1. Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti od 1. koraka.

4.6 Zaščita pred previsoko temperaturo

Opremljen temperaturni senzor lahko spremlja temperaturo v notranjosti keramične kuhalne plošče. Ko spremljate previsoko temperaturo, se bo keramična kuhalna plošča samodejno ustavila.

4.7 Opozorilo o preostali toploti

Ko kuhalna plošča deluje že nekaj časa, bo ostalo nekaj toplote. Prikaže se črka "H", ki vas opozarja, da se je izogibajte.

4.8 Privzeti delovni čas

Druge varnostne značilnosti kuhališča je samodejni izklop. To se zgodi vsakič, ko pozabite izklopiti kuhhalno polje. Privzeti časi izklopa so prikazani v spodnji tabeli:

Raven moči	Privzeti delovni časovnik (ura)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so samo smernice. Natančna nastavev je odvisna od več dejavnikov, vključno s

4 Delovanje naprave

posodo in količino, ki jo kuhate.

Toplota	Suitabilit
1 - 2	• segrevanje majhnih količin hrane • taljenje čokolade in masla • nežno vretje • počasno segrevanje
3 - 4	• pogrevanje • hitro vretje • kuhanje riža

5 - 6	• palačinke
7 - 8	• praženje • kuhanje testenin
9	• cvrtje • pekoč občutek • segrevanje juhe do vrelišča • vrela voda

5 Smernice za kuhanje



Bodite previdni pri cvrtju, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

5.1 Nasveti za kuhanje

- Ko hrana zavre, zmanjšajte nastavitev temperature.
- Uporaba pokrova bo skrajšala čas kuhanja in prihranila energijo z ohranjanjem toplote.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.

Kuhanje, kuhanje riža

- Kuhanje poteka pod vreliščem, pri približno 85°C, ko se mehurčki le občasno dvignejo na površino kuhalne tekočine. Je ključ do okusnih juh in nežnih enolončnic, saj se okusi razvijejo brez prekuhanja hrane. Kuhajte tudi omake na osnovi jajc in moke pod vreliščem.
- Nekatera opravila, vključno s kuhanjem riža z metodo absorpcije, lahko zahtevajo nastavitev, ki je višja od najnižje nastavitve, da se zagotovi, da je hrana pravilno kuhana v priporočenem času.

Praženje zrezka

Za pripravo sočnih okusnih zrezkov:

1. Meso pustite na sobni temperaturi približno 20 minut pred kuhanjem.

2. Segrejte ponev na težki osnovi.
3. Z oljem premažite obe strani zrezka. Majhno količino olja pokapajte v vročo ponev in nato meso spustite na vročo ponev.
4. Zrezek med peko obrnite samo enkrat. Natančen čas kuhanja je odvisen od debeline zrezka in od tega, kako ga želite skuhati. Časi se lahko razlikujejo od približno 2 do 8 minut na vsaki strani. Pritisnite zrezek, da izmerite, kako kuhan je – bolj kot je trden, bolj "dobro pečen" bo.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se pred serviranjem sprosti in postane nežen.

Za cvrtje

1. Izberite ploščati vok, združljiv s kuhalno ploščo, ali veliko ponev.
2. Pripravite vse sestavine in opremo. Cvtje mora biti hitro. Če kuhate večje količine, kuhajte hrano v več manjših serijah.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej skuhajte meso, ga dajte na stran in pustite, da se segreje.
5. Zelenjavo prepražite. Ko so vroči, vendar še vedno hrustljavi, obrnite kuhalno polje na nižjo nastavitev, vrnite meso v ponev in dodajte omako.
6. Nežno premešajte sestavine, da se prepičate, da so segrete.
7. Postrezite takoj.

6 Namestitev naprave

6.1 Pred namestitvijo štedilnika se prepričajte, da

- Delovna površina je kvadratna in ravna, noben konstrukcijski element pa ne posega v prostorske zahteve.
- Delovna površina je izdelana iz toplotno odpornega materiala.
- Če je štedilnik nameščen nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev bo skladna z vsemi zahtevami glede zračnosti ter veljavnimi standardi in predpisi.
- Ustrezno izolacijsko stikalo, ki zagotavlja popoln odklop iz električnega omrežja, je vgrajeno v trajno ožičenje, nameščeno in nameščeno tako, da je v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju. Izolacijsko stikalo mora biti odobrenega tipa in zagotoviti 3 mm zračno režo za ločevanje stikov v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalna pravila ožičenja dopuščajo to spremembo zahtev).
- Izolacijsko stikalo bo zlahka dostopno stranki z nameščeno kuhalno ploščo.
- Če ste v dvomih glede namestitve, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in podzakonskimi akti.
- Za stenske površine, ki obdajajo kuhalno ploščo, uporabljate toplotno odporne in enostavne za čiščenje (kot so keramične ploščice).

6.2 Po namestitvi kuhalne plošče se prepričajte, da:

- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata ali predale omare
- Od zunaj omarice do dna kuhališča je ustrezen pretok svežega zraka.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali prostorom omare, je pod dnom kuhalne plošče nameščena toplotna zaščitna pregrada.
- Izolacijsko stikalo je zlahka dostopno stranki.

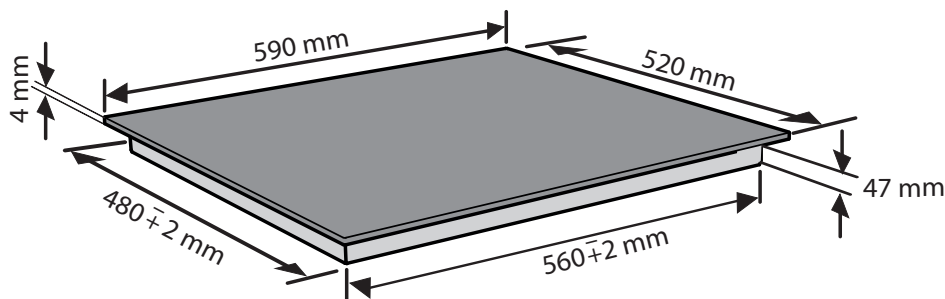
6.3 Izbira namestitvene opreme

Izrežite delovno površino glede na velikosti, prikazane na risbi.

V nobenem primeru se prepričajte, da je kuhalna plošča dobro prezračena in da vhod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je kuhalna plošča v dobrem stanju. Kot je prikazano spodaj.



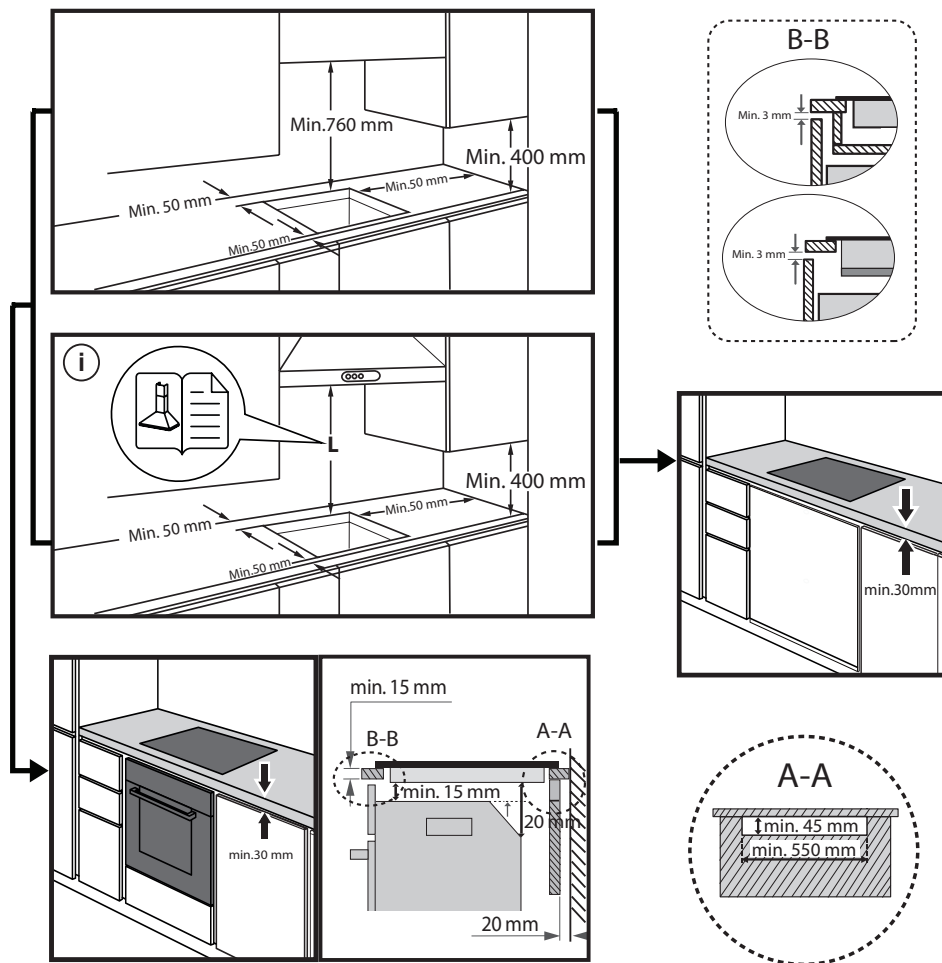
Varnostna razdalja med stranicami kuhališča in notranjimi površinami delovne plošče mora biti vsaj 3 mm.



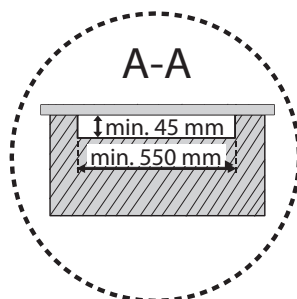
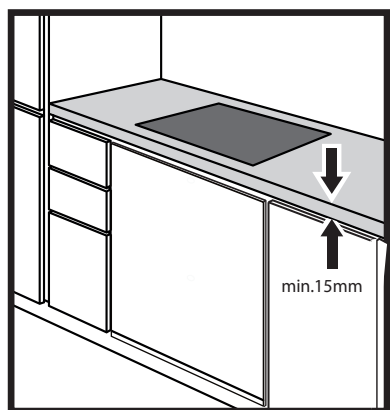
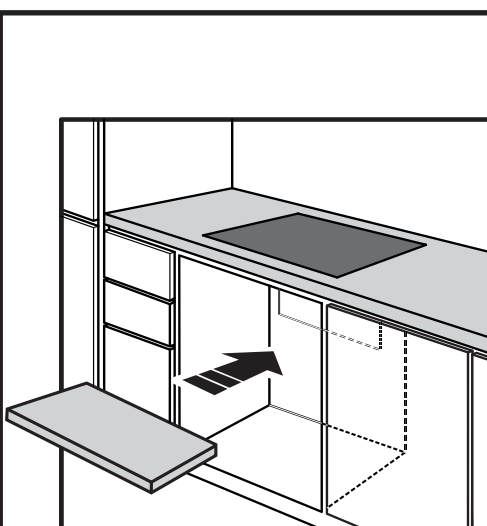
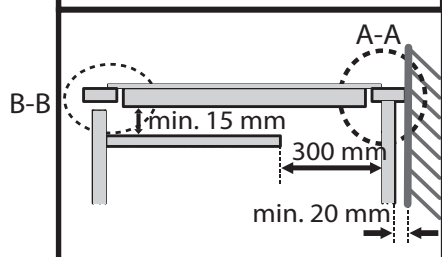
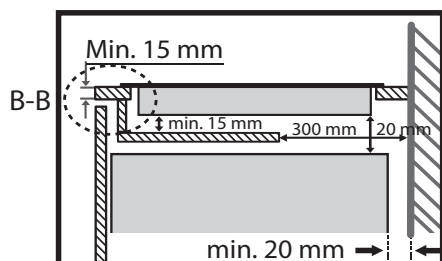
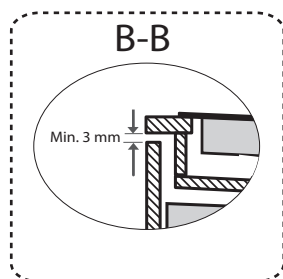
6 Namestitev naprave



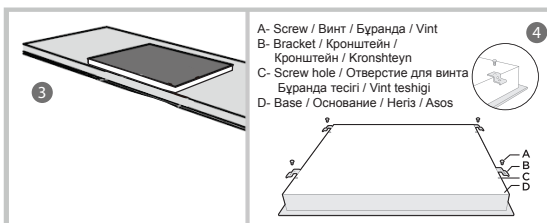
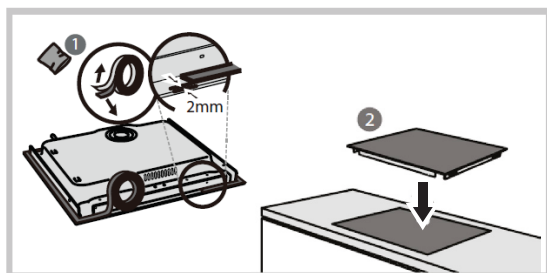
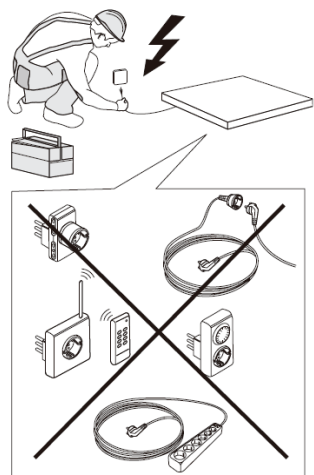
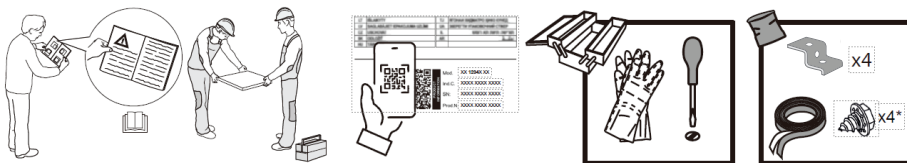
Varnostna razdalja med kuhhalno ploščo in omarico nad kuhhalno ploščo mora biti vsaj 760 mm.



6 Namestitev naprave



6 Namestitev naprave



PREVIDNOSTNI UKREPI

- Keramično kuhhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali tehniki. Na voljo imamo strokovnjake. Operacije nikoli ne izvajajte sami.
- Keramična kuhhalna plošča ne sme biti nameščena na hladilno opremo, pomivalne stroje in rotacijske sušilnike.
- Keramična kuhhalna plošča mora biti nameščena tako, da je mogoče zagotoviti boljše toplotno sevanje za povečanje njene zanesljivosti.
- Stena in inducirano ogrevalno območje nad delovno površino morata biti odporna na toploto.
- Da bi se izognili poškodbam, morata biti sendvič plast in lepilo odporna na toploto.
- Parnega čistilnika ne smete uporabljati.
- Nadzorna plošča se sme povezovati samo z navedenimi grelnimi enotami, da se prepreči morebitna nevarnost.

6.4 Priključitev štedilnika na električno omrežje

To kuhališče sme na električno omrežje priključiti samo ustrezno usposobljena oseba. Pred priključitvijo kuhališča na električno omrežje preverite, ali:

1. Domači sistem ožičenja je primeren za moč, ki jo črpa kuhhalna plošča.

6 Namestitev naprave

2. Napetost ustreza vrednosti, navedeni na tipski ploščici

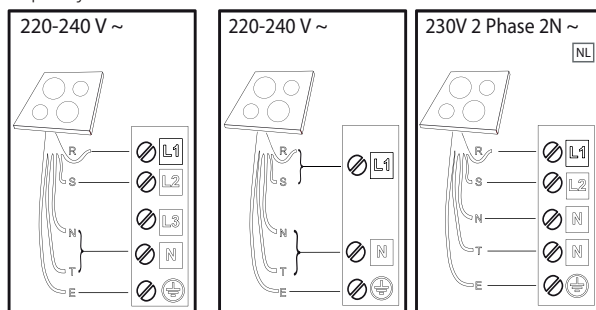


Odseki napajalnega kabla lahko prenesejo obremenitev, navedeno na tipski ploščici. Za priključitev štedilnika na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razvejevalnih naprav, saj lahko povzročijo pregrevanje in požar.

Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti nameščen tako, da njegova temperatura nikoli ne bo preseгла 75°C.

Pri električarju preverite, ali je domači sistem ožičenja primeren brez sprememb. Spremembe sme opraviti samo usposobljen električar.

Napajanje mora biti priključeno v skladu z ustreznim standardom ali enopolnim odklopnikom. Način povezave je prikazan spodaj.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (цирий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⚡E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zajšgeltona-žalia-žolty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásarga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grøn-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава- modro-pla-va-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti poprodajni tehnik z uporabo ustreznega orodja, da se izognete nesrečam.
2. Če je naprava priključena neposredno na električno omrežje, je treba namestiti vsepolni odklopnik z najmanjšo razdaljo 3 mm med kontakti.
3. Monter mora zagotoviti, da je bila izvedena pravilna električna povezava in da je skladna z varnostnimi predpisi.

6 Namestitev naprave

4. Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.

5. Kabel je treba redno preverjati in ga mora zamenjati le ustrezno usposobljena oseba.



Spodnja površina in napajalni kabel kuhalne plošče po namestitvi nista dostopna.

7 Čiščenje in nega

Kaj	Kako	Pomembno
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, madeži, madeži, ki jih pusti hrana ali nesladkorni prelivi na steklu)	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Nanesite čistilo za kuhhalno ploščo, ko je kozarec še topel (vendar ne vroč!) 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je napajanje kuhalne plošče izklopljeno, ne bo indikacije "vroča površina", vendar je kuhhalno polje morda še vedno vroče! Bodite izjemno previdni. • Močne čistilne naprave, nekatere najlonske čistilne naprave in ostra/abrazivna čistilna sredstva lahko opraskajo steklo. Vedno preberite etiketo, da preverite, ali je vaše čistilo ali čistilo primerno. • Nikoli ne puščajte ostankov čiščenja na kuhhalni plošči: steklo se lahko obarva.
Prelivi, taljenje in razlitje vročega sladkorja po steklu	Takoj jih odstranite z ribjo rezino, paletnim nožem ali strgalom za britvice, primernim za steklene kuhhalne plošče, vendar pazite na vroče površine kuhhalnih polj: 1. Na steni izklopite kuhhalno ploščo. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in strgajte umazanijo ali razlitje na hladno površino kuhhalne plošče. 3. Umazanijo ali razlitje očistite s krpo za posodo ali papirnato brisačo. 4. Sledite korakom 2 do 4 za "Vsakodnevna umazanija na steklu" zgoraj.	• Čim prej odstranite madeže, ki nastanejo zaradi taljenja in sladkih živil ali preliivanja. Če jih pustite, da se ohladijo na steklu, jih bo morda težko odstraniti ali celo trajno poškodovati stekleno površino. • Nevarnost rezanja: ko je varnostni pokrov umaknjen, je rezilo v strgalu ostro. Uporabljajte zelo previdno in vedno shranjujte varno in izven dosega otrok.
Razlitja na upravljalnikih na dotik	1. Izklopite napajanje kuhhalne plošče. 2. Namakajte razlitje 3. Obrišite območje upravljanja na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Obrišite območje popolnoma suho s papirnato brisačo. 5. Ponovno vklopite napajanje kuhhalne plošče.	• Kuhhalna plošča lahko piska in se izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, ko je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhhalno ploščo, obrišite območje upravljanja na dotik.

8 Odpravljanje težav

Odpravljanje težav	Temeljni vzrok	Pomoč
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali območju prišlo do izpada električne energije. Če ste preverili vse in se težava nadaljuje, pokličite usposobljenega tehnika.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Krmilniki so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte poglavje "Delovanje naprave".
Krmilje na dotik je težko upravljati.	Lahko pride do rahlega filma vode nad upravljalnimi elementi ali pa uporabljate konico prsta, ko se dotikate upravljalnih elementov.	Prepričajte se, da je območje upravljanja na dotik suho in uporabite kroglo prsta, ko se dotikate upravljalnih elementov.
Steklo je opraskano.	Posoda z grobimi robovi.	Uporabite posodo z ravnimi in gladkimi podstavki. Glejte "Izbira prave posode".
	Neprimerna, abrazivna kopalna kadica ali čistilna sredstva, ki se uporabljajo.	Glejte »Čiščenje in nega«.

Prikaz napak in pregled kuhalnega polja. Če pride do nepravilnosti, kuhalnik samodejno vstopi v zaščitno stanje in prikaže ustrezne zaščitne kode.

Odpravljanje težav	Temeljni vzrok	Pomoč
E0	Napaka nič.	Ponovno vstavite povezavo med prikazovalno ploščo in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo.
E1	Izpad senzorja temperature keramične plošče - odprt tokokrog.	Preverite povezavo ali zamenjajte temperaturni senzor keramične plošče.
E2	Okvara senzorja temperature keramične plošče - kratko vezje.	
E7	Izpad senzorja temperature keramične plošče.	
C1	Visoka temperatura keramične plošče senzorja.	Počakajte na temperaturo keramične plošče vrnitev v normalno stanje. Za ponovni zagon enote se dotaknite gumba "ON/OFF".
E3	Temperaturni senzor okvare NTC - odprite vezje.	Zamenjajte prikazovalno ploščo.
E4	Temperaturni senzor okvare NTC - kratko vezje.	

8 Odpravljanje težav

EL	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Preverite, ali je napajanje normalno. Vključite, ko je napajanje normalno.
EH	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	
EU	Napaka v komunikaciji.	Ponovno vstavite povezavo med prikazovalno ploščo in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali prikazovalno ploščo.
EF	NAP. PREKOR.	Preverite, ali na območju delovanja obstaja voda. Ko na območju delovanja obstaja voda, jo očistite in posušite.

Zgoraj so presoja in pregled pogostih napak.

Enote ne razstavljajte sami, da se izognete nevarnostim in poškodbam štedilnika.

Additional Information for User Manual:

Πρόσθετες πληροφορίες για το εγχειρίδιο χρήστη:

Zusätzliche Informationen für das Benutzerhandbuch:

Informacion shitesë për manualin e përdoruesit:

Dodatne informacije za korisnički priručnik:

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:

Dodatne informacije za korisnički priručnik:

Дополнителни информации за упатството за корисник:

Informații suplimentare pentru manualul utilizatorului:

Dodatne informacije za korisnički priručnik:

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826

Τεχνικές πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία των Καταστάσεων Χαμηλής Ισχύος σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΕ 2023/826

Technische Informationen zum Betrieb von Niedrigleistungsmodi gemäß EU-Verordnung 2023/826

Informacion teknik mbi funksionimin e mënyrave me fuqi të ulët sipas Rregullores së BE-së 2023/826

Tehničke informacije o radu režima niske potrošnje u skladu s Uredbom EU 2023/826

Техническа информация за работата на режимите с ниска консумация съгласно Регламент (ЕС) 2023/826

Tehničke informacije o radu načina niske potrošnje u skladu s Uredbom EU 2023/826

Технички информации за работата на режимите со ниска потрошувачка согласно Регулативата на ЕУ 2023/826

Informații tehnice privind funcționarea modurilor de consum redus conform Regulamentului UE 2023/826

Tehničke informacije o radu režima niske potrošnje u skladu sa Uredbom EU 2023/826

Tehničke informacije o delovanju načinov z nizko porabo v skladu z Uredbo EU 2023/826

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Λειτουργία	KATANALΩΣΗ ΙΣΧΥΟΣ (WATT)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)*
Modus	LEISTUNGS-AUFNAHME (WATT)	DAUER (MINUTEN)*
Modaliteti	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA (MINUTA)*
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (WATT)	PERIOD (MINUTE)*
Режим	ΚΟΝΣΥΜΑCΙΑ ΗΑ ΜΟCΗΝΟCΤ (ΒΑΤ)	ΠΕΡΙΟΔ (ΜΙΝΟΥΤΙ)*
Način	POTROŠNJA ENERGIJE (WATT)	RAZDOBLJE (MINUTE)*
Режим	ΠΟΤΡΟCΗΒΑCΚΑ ΗΑ ΕΝΕΡΓΙЈΑ (ΒΑΤΙ)	ΠΕΡΙΟΔ (ΜΙΝΟΥΤΙ)*
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WAȚI)	PERIOADĂ (MINUTE)*
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VATI)	PERIOD (MINUTE)*
Način	PORABA ENERGIJE (WATT)	OBDOBJE (MINUTE)*

Off	0.5	20
Απενεργοποίηση		
Aus		
Fikur		
Isključeno		
Исклучено		
Isključeno		
Исклучено		
Oprit		
Isključeno		
Izklopljeno		

- * The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
- * Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής, απενεργοποίησης ή δικτυακής αναμονής σε λεπτά, στρογγυλοποιημένη στο πλησιέστερο λεπτό.
- * Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-, Aus- oder vernetzten Standby-Modus wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.
- * Periudha pas së cilës pajisja kalon automatikisht në modalitet gatishmërie, fikje ose gatishmëri të rrjetit, në minuta dhe e rrumbullakosur në minutën më të afërt.
- * Period nakon kojeg oprema automatski prelazi u stanje pripravnosti, isključenja ili mrežne pripravnosti, u minutama i zaokružen na najbližu minutu.
- * Периодът, след който оборудването автоматично преминава в режим на готовност, изключване или мрежова готовност, в минути и закръглен до най-близката минута.
- * Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski prelazi u stanje pripravnosti, isključeno stanje ili mrežnu pripravnost, u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.
- * Периодот по кој опремата автоматски преминува во режим на мирување, исклучено или мрежно мирување, во минути и заокружен на најблиската минута.
- * Perioada după care echipamentul trece automat în modul standby, oprit sau standby în rețea, în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.
- * Period nakon kojeg oprema automatski prelazi u stanje pripravnosti, isključeno stanje ili mrežnu pripravnost, u minutama i zaokružen na najbližu minutu.
- * Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno pripravljenost, v minutah in zaokroženo na najbližjo minuto.

Arçelik A.Ş.,
Karaağaç Caddesi No:2-6,34445,
Sütlüce Beyoğlu/İstanbul, Türkiye
www.beko.com