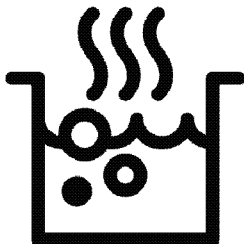




Плоча за вградување
Упатство за корисникот
Vgrajena kuhalna plošča
Navodila za uporabo
Beépített tűzhely
Használati útmutató



HII 64500 UFT

MK / SL / HU

185.9298.31/R.AA/7.03.2023/4-4

7757188675



PÄRSTRÄDÄTS UN
PÄRSTRÄDÄJAMS PÄPIRS

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот!

Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



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

1 Упатства за безбедно користење 4

Цел и намена	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња	4
Безбедност при електричното поврзување	5
Безбедност при транспорт	7
Безбедност при инсталирањето	7
Безбедно користење	7
Предупредувања за температурата	8
Употреба на додатоките	8
Безбедност при готвењето	9
Индукција	9
Безбедност при одржување и чистење	10

2 Упатства за зачувување на животната средина 11

Регулирање на отпадот	11
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот ..	11
Фрлање на материјалот за пакување ..	11
Совети за заштеда на енергија	11

3 Вашиот производ 12

Запознавање со производот	12
---------------------------------	----

Вовед и намена на контролната табла на производот	12
Контрола на плотната	12
Општи информации за плотната	13
Технички спецификации	13

4 Прва употреба 15

Прво чистење	15
--------------------	----

5 Како Се Користи Плочата 16

Општи информации за употребата на плотната	16
Контролна табла	19

6 Општи информации за готвењето 30

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	30
---	----

7 Одржување и грижа 31

Општи информации за чистење	31
Чистење на плотната	32
Чистење на контролната табла	32

8 Решавање проблеми 33

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
- Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
- Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
- Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
- **⚠** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
- **⚠** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
- **⚠** Не се обидувајте да поправате и да заменувате

некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.

- **⚠** Не правете технички измени на производот.

⚠ Цел и намена

- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.

⚠ Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со

намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.

- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што

децата можат да ги дофатат.

- Свртете ги настрана дршките на тенџерињата и тавчињата за децата да не ги дофатат и да се изгорат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- (Ако вашиот производ има приклучок) Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



Безбедност при електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван

- електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
 - Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
 - Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
 - (Ако вашиот производ нема кабел за напојување) Користете само приклучен кабел наведен во делот „Технички спецификации“.
 - Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.
 - Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
 - Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- (Ако вашиот производ има приклучок)
- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).
 - Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.

- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.



Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.

- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.
- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби

што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.

- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Леано железо, алуминиум или садови за готвење со оштетено/рапаво дно може да ја изгребат стаклената површина. Кога ги префрлате садовите во кои готвите, секогаш кревајте ги наместо да ги лизгате на површината.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, осигурајте се дека површината на ринглата и дното на садовите се секогаш суви.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или со надворешен часовник.

Предупредувања за температурата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрасно лице.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

Употреба на додатоците

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита

може да доведе до несреќи.

Безбедност при

готвењето

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се запази процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се надгледуваат.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар.

НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на врели површини, предизвикувајќи пожар.

Индукција

- Плотните се опремени со технологија „Индукција“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува

штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. За подетални информации видете го делот "Избор на тенџериња".

- Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.
- По употребата исклучете ја плотната од нејзината контролна табла, а не се потпирајте на сензорот за садови.
- Метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат врз плотната бидејќи ќе се загреат.
- Металните предмети складирани во фиоки под плочата за готвење може да се загреат при долга и интензивна употреба. Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење.
- Не ставајте електронски производи како мобилни телефони, таблети, компјутери на

индукциската плоча.
Вашиот производ може да биде оштетен.



Безбедност при оддржување и чистење

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

параа бидејќи ова може да предизвика електричен удар.

- Остатоци од сол, шеќер на дното на садовите за готвење или такви честички на стаклената површина може да предизвикаат гребење и пукање на стаклото. Проверете дали дното е чисто пред да го поставите садот за готвење. Одржувајте ја стаклената керамичка површина чиста.

2 Упатства за зачувување на животната средина

Регулирање на отпадот

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

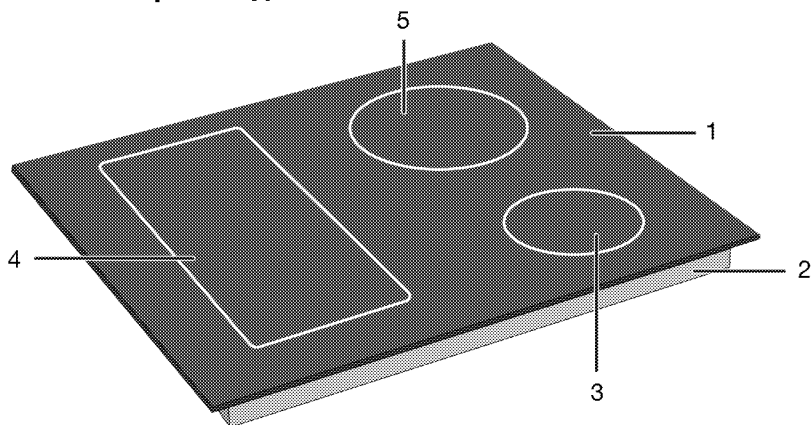
Совети за заштеда на енергија

Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот. Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Користете тавчиња/тенџериња со димензии и капак што одговараат на ринглата. Секогаш избирајте тенџериња со соодветни димензии за јадењата што ги готвите. За садови со несоодветни димензии се троши повеќе од потребната енергија.
- Чувајте ги површините за готвење и основите на садовите чисти. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за готвење и основата на садот.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот

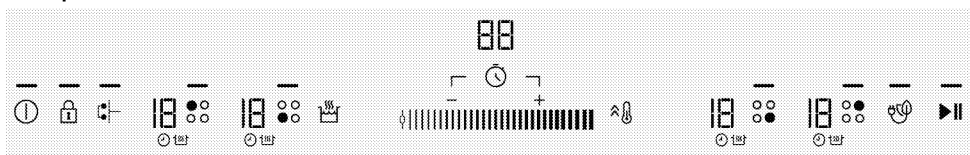


- 1 Стаклена површина за готвење
- 2 Ниско куќиште
- 3 Зона за индукциско готвење
- 4 Зона за индукциско готвење
- 5 Зона за индукциско готвење

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на плотната



Поле за поставки на нивото на температура



Копчиња

- : Копче за вклучување/исклучување
- : Копче за заклучување со клуч
- : Копче за комбинации на широка површина на зона за готвење
- : Копче за одржување на топлина
- : Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)

- : Копче за економичен режим
- : Копче за заклучување заради чистење
- : Копче за тајмерот
- : Копче за покачување на тајмерот
- : Копче за намалување на тајмерот

Копчиња за избирање на зона за готвење

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

●● : Копче за избирање на задната десна зона за готвење

Индикатори

— : Сијаличка што покажува дека е во функција соодветното копче

▣ : Индикатор на температурата на соодветната зона за готвење

▣▣ : Индикатор на тајмерот

⌚ : Символ за тајмерот на соодветната зона за готвење

🔥 : Символ за одржување на топлината на соодветната зона за готвење

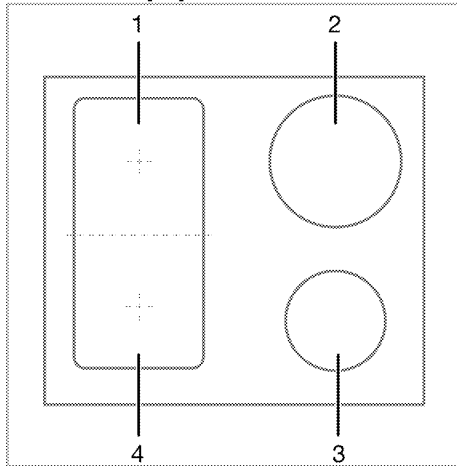
2 Позади десно - Зона за индукциско готвење

3 Напред десно - Зона за индукциско готвење

4 Напред лево - Зона за индукциско готвење

Вашата плоча е опремена со површини за готвење со широки површини (Флексибилни површини). Може да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плотни независни една од друга. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење. Употребата на соодветни садови за готвење на овие зони и ракувањето со функцијата за комбинирање се опишани во делот "Како да се користи плотната".

Општи информации за плотната



1 Позади лево - Зона за индукциско готвење

Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)

45,2 mm*/580 mm/510 mm (За моделите што доаѓаат со монтажни пружини и заптивната заптивка прикачена на производот, сметајте ги мерењата на ширината и длабочината за 10 mm повеќе од овие мерења.)

Димензии за инсталирање на шпоретот

560 (+2) mm /490 (+2) mm

Волтажа/фреквенција

1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz

Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ

мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm²

Вкупна потрошувачка на струја

макс. 7,4 kW

Рингли

Позади лево

Зона за индукциско готвење

Димензии

180 mm

Рингли

Струја	2200W / Брзо загревање: 3100 W
Напред лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2200 W / Брзо загревање: 3100 W
Напред десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	145 mm
Струја	1500 W / Брзо загревање: 2200 W
Позади десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	210 mm
Струја	2400 W / Брзо загревање: 3700 W

* Висината на шпоретот што е наведена во табелата со технички спецификации се однесува на висината од основата до капакот на производот.

i Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.

i Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.

i Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

ЗАБЕЛЕШКА Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.
- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ке го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.
- Наглите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.
- Ставајте доволно количество храна во садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капациите од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните

зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

Принцип на работа на индукциската плотна

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

Предности на готвењето со индукција

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

За безбедно работење:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садови за готвење премачкани со сосема малку масло или ги користите без масло (тефлон).
- Не ја користете стаклената површина за готвење како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Не ставајте врз плотната метални предмети, како што е прибор за јадење или капак од тенџере, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш се ставајте врз индукциската зона храна завиткана во алуминиумска фолија.
- Магнетните предмети како што се кредитните картички или селотејпите чувајте ги подалеку од плотната додека таа работи.
- Ако под плотната има релна и таа работи, сензорите на плотната може да го намалат нивото на готвење или да ја исклучат плотната.
- Плотната има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се дадени во следните делови. Меѓутоа, ако готвите со тенџериња со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на тенџерето може да се стопи и да ја оштети површината за готвење пред да се активира системот за автоматско исклучување.

Садови за готвење

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

Погодни садови за готвење:

- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик

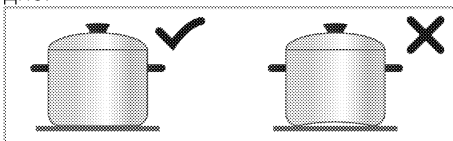
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

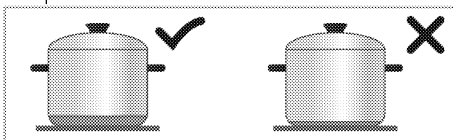
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

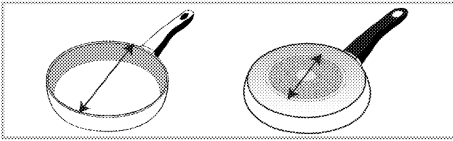
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



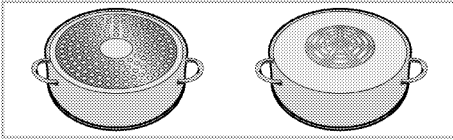
- Користете само садови за готвење со дебело, обработено дно. Ако користите садови за готвење со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на садот може да се стопи и да ја оштети површината за готвење и апаратот пред да се активира системот за автоматско исклучување. Острите рабови може да ја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



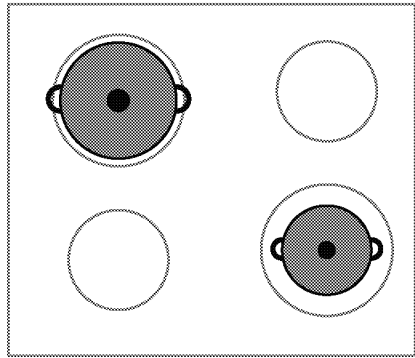
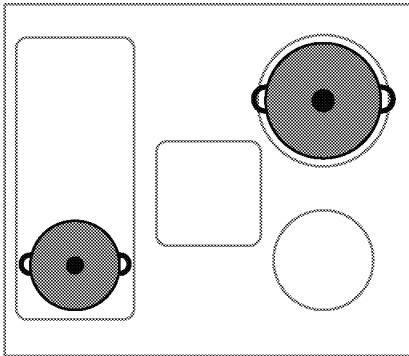
- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индукциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови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



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




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



Проверка на садовите за готвење

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

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

Препорачана големина на садовите за готвење

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

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

Однесувањето на вриење може да варира во зависност од видовите на

садот, големината на садот и големината на зоната за готвење. За похомогено однесување на вриење, може да се користи една чекор поголема зона за готвење. Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индукциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

Автоматско детектирање на садовите за готвење

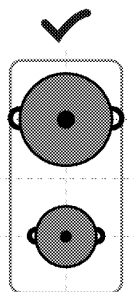
Кога на плотната ќе ставите некој сад што е погоден за индукциско готвење, таа автоматски ќе детектира врз која плотна е ставен садот и ќе дава упатства преку контролната табла.

"0" ќе трепка 10 секунди на дисплејот на температурата на соодветната плотна на која сте го ставиле садот за готвење. Тогаш може да ја изберете и да управувате со плотната на која е ставен садот на тој начин што брзо ќе наместите температурна вредност. Како се мести температурна вредност на плотната е опишано во следните делови.

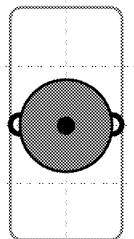
Зона за готвење со широка (флекси) површина

Вашиот шпорет е опремен со грејни плотни со широка површина (флекси површини). Можете да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плотни независни една од друга кога готвите со помали садови за готвење. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење.

Како две независни зони за готвење

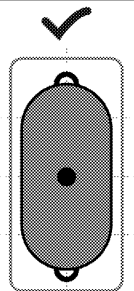


Зоните за готвење со широка површина имаат две зони за готвење, предна и задна. Може да ги користите овие зони како две независни зони за готвење за различни нивоа на температура со два различни сада за готвење. Поставете ги садовите за готвење на тој начин што ќе ги центрирате одвоените зони за готвење.



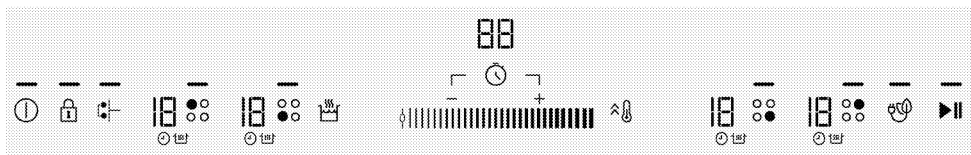
За да готвите само со еден сад, ставете го во центарот на предната или задната зона за готвење. Не ги ставајте садовите за готвење во центарот на зоната за готвење.

Како единечна зона за готвење



Кога готвите со големи садови, поставете го садот на таков начин што ќе ги покрие центрите на двете зони за готвење и ќе биде центриран на зоната за готвење.











Контролна табла







Поле за поставки на нивото на температура







Копчиња


-  : Копче за вклучување/исклучување
-  : Копче за заклучување со клуч
-  : Копче за комбинации на широка површина на зона за готвење
-  : Копче за одржување на топлина
-  : Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)
-  : Копче за економичен режим
-  : Копче за заклучување заради чистење
-  : Копче за тајмерот
-  : Копче за покачување на тајмерот
-  : Копче за намалување на тајмерот

Копчиња за избирање на зона за готвење








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

Индикатори


-  : Сијаличка што покажува дека е во функција соодветното копче
-  : Индикатор на температурата на соодветната зона за готвење
-  : Индикатор на тајмерот
-  : Символ за тајмерот на соодветната зона за готвење



-  : Символ за одржување на топлината на соодветната зона за готвење

Општи предупредувања за контролната табла


-  Со овој апарат се управува со помош на контролна табла на допир Секоја операција што се извршува на контролната табла на допир се потврдува со звучен сигнал.
-  Контролната табла секогаш нека биде чиста и сува. Мократа и валкана површина може да предизвика проблеми при местењето на функциите.
-  Шпоретот автоматски ќе се врати на стендбај (режим на мирување) ако не се изврши никаква операција во текот на 20 секунди.
-  Апаратот сам ќе се исклучи поради безбедносни причини ако некое копче () се притиска подолго време.
-  Сијаличката  на активираните или избраните копчиња е осветлена.

Вклучување на шпоретот

1. Допрете го копчето  на контролната табла.

Сијаличката  на копчето  е осветлена. Шпоретот е спремен за употреба.

Исклучување на шпоретот

1. Допрете го копчето  на контролната табла.

Шпоретот се исклучува и се враќа на стендбај.

Индикатор за преостаната топлина

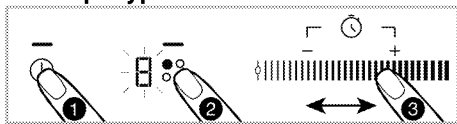
На контролната табла има индикатор за топлина за секоја грејна зона. Овој

индикатор покажува дека шпоретот сè уште е жешок иако е исклучен. Не ја допирајте соодветната плотна сè додека не исчезне индикаторот за преостаната топлина.

Симбол	Опис
H	Висока температура
h	Ниска температура

i Ако снима струја, индикаторот за преостана топлина не е осветлен и не го предупредува корисникот дека плотните се жешки.

Вклучување на плотните (зони на готвење) и поставки на температурата



1. Вклучете ја плотната со допирање на копчето ①.
2. Допрете го копчето за бирање на плотната што сакате да ја вклучите. Симболот "0" се појавува на дисплејот на грејната зона и се осветлува сијаличката на соодветното копче за бирање на грејна зона.
3. Со допирање на полето за поставки или со лизгање на прстот по тоа поле, наместете го нивото на температура меѓу "0" и "19".

Кај некои модели нивото на температурата се зголемува како 1, 2, 3...19, но таа може да се зголемува како 1,1,2,2. ... 9. кај други модели. Ова се разликува во зависност од моделот на производот.

i Ако шпоретот се прегрее, нивоата на плотните што работат ќе се намалат на ниво 14 ако нивото било повисоко од 14 и нема да може да се намести на повисоко ниво поради безбедносни причини. Кога температурата на шпоретот ќе се намали на безбедно ниво, повторно ќе може да ја наместите на повисоко ниво. Ако шпоретот се прегрее до критична точка, самиот ќе се исклучи и плотните нема да можат да работат.

Исклучување на плотните:

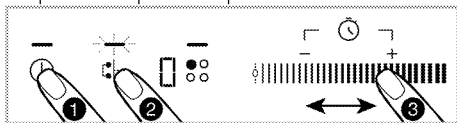
Грејната зона може да се исклучи на 3 начини:

1. **Со поставување на температурата како "0"**
Може да ја исклучите плотната со намалување на поставката на температура на "0".
2. **Користење на функцијата за исклучување на тајмерот за саканата грејна зона**
Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи плотната што е поврзана со него. Сите дисплеи покажуваат "0" или "00". Симболот ⏸ на дисплејот на плотната исчезнува.
Вршењето поставки на тајмерот за соодветната грејна зона е опишано во следните поглавја.
3. **Со допирање на симболот на соодветната грејна зона околу 3 секунди**
Допирајте го околу 3 секунди симболот на плотната што сакате да ја исклучите.

Комбинација на грејните зони со широка површина (флекси) (ако на вашиот шпорет има грејни зони со широка површина)

1. Вклучете ја плотната со допирање на копчето ①.
2. Допрете го копчето за бирање на грејната зона со широка површина.
» Симболот 0 се покажува на дисплејот на задната лева грејна зона и

сијаличката на грејната зоната со широка површина трепка.



3. Со допирање на полето за поставки или со лизгање на прстот по тоа поле, наместете го нивото на температура меѓу **0** и **19**.

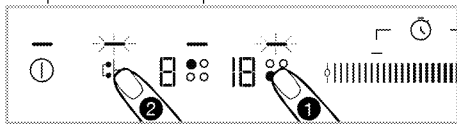
Кај некои модели нивото на температурата се зголемува како 1, 2, 3...19, но таа може да се зголемува како 1,1.,2,2. ... 9. кај други модели. Ова се разликува во зависност од моделот на производот.

» Шпоретот почнува да работи. Ако изберете друга плотна или ако почекате 10 секунди без да извршите некоја операција, сијаличката на плотната со широка површина ќе биде константно осветлена.

i Левите плотни со широка површина се опишани како пример. Ако на вашиот модел десните плотни имаат широка површина, истото важи и за нив.

Комбинација на плотни со широка површина (флекси) додека работи едната или двете леви плотни (ако на вашиот модел има плотни со широка површина)

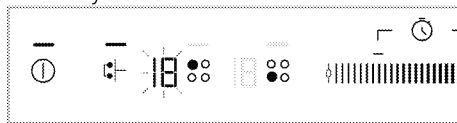
Додека едната или двете леви плотни работат одвоено, можете да ги комбинирате двете плотни со активирање на плотната со широка површина. На овој начин можете да работите со исти вредности на поширока површина на шпоретот.



1. Додека работат едната или двете леви плотни, изберете која и да е од плотните лево.
2. Допрете го копчето за бирање на грејната зона со широка површина.

» Дисплејот на задната лева грејна зона ја покажува температурата на левата грејна зона што сте ја избрале претходно, а сијаличката на грејната зоната со широка површина трепка.

» Комбинираните плотни продолжуваат да работат со таа температура и, ако го има на вашиот модел, со тајмерот на левата плотна што сте го наместле. Вредностите за левата плотна што не сте ги избрале пред комбинирањето се поништуваат.



» Ако потоа сакате да ја смените вредноста на температурата, активирајте ја грејната зона со широка површина допирајќи го нејзиното копче за бирање. Наместете го нивото на температура што сакате да го смените од полето за поставки.

i Ако допрете некое копче за бирање на левите грејни зони додека е активна зоната со широка површина, грејните зони ќе се одвојат и ќе се исклучат.

Исклучување на плотните со широка површина (ако на вашиот шпорет има плотни со широка површина)


Грејната зона со широка површина може да се исклучи на 4 начини:

1. Со поставување на температурата како "0"

Можете да ја исклучите плотната со широка површина на тој начин што ќе ја намалите поставката на температура на "0"

2. Користење на функцијата за исклучување на тајмерот за грејната зоната со широка површина

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи плотната со широка површина. Дисплејот на левата грејна зона покажува **0**, а дисплејот на часовникот

покажува **00**. Символот  на дисплејот на задната лева плотна се исклучува.

3. Со допирање на симболот за која и да е од левите плотни

Ако го допрете симболот на кое и да е копче за левата грејна зона додека е активна грејната зоната со широка површина, грејните зони ќе се одвојат и ќе се исклучат.



4. Со допирање на симболот за грејната зона со широка површина околу 3 секунди

Ако го допирате симболот за грејната зона со широка површина околу 3 секунди, грејната зона ќе се исклучи.

Функција за висока моќност (БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ)

Можете да го користите брзото загревање за да загреете со максималната моќност. Меѓутоа, не е препорачливо со оваа функција да готвите долго време. Можно е функцијата за висока моќност да ја нема за сите плотни. Кога ќе истече времето програмирано за работа со висока моќност (Видете ја Табелата Граници на времетраењето), грејната зона ќе се исклучи.


Директно избирање на функцијата за висока моќност (БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ)


1. Вклучете ја плотната со допирање на копчето .
2. Изберете ја саканата грејна зона со допирање на копчињата за бирање грејни зони.
3. Допрете го копчето .

Избраната грејна зона работи со максимална моќност и на нејзиниот дисплеј трепкаат соодветните 3 светилки. Кога ќе истече времето програмирано за работа со висока моќност (Видете ја Табелата Граници на времетраењето), грејната зона ќе се исклучи.

Избирање на функцијата за висока моќност (БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ)


додека грејната зона е активна:

1. Допрете го копчето  кога шпоретот е вклучен и соодветната грејна зона работела најмалку 20 секунди на одредено ниво.

 Грејната зона ќе работи најмалку 20 секунди на избраното ниво.


2. Избраната грејна зона работи со максимална моќност и на нејзиниот дисплеј трепкаат соодветните 3 светилки. Кога ќе истече времето програмирано за работа со висока моќност, грејната зона се префрла на поставеното ниво на температура и дисплејот го покажува само нивото на температура што сте го избрале.

Предвремено исклучување на функцијата за висока моќност (БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ):

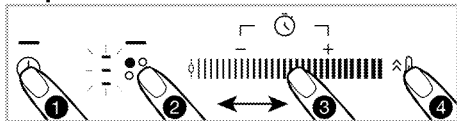
Кога сакате можете да ја исклучите функцијата за висока моќност со допирање на копчето .

Брзо загревање

Функцијата за брзо загревање го олеснува готвењето. Сите плотни се опремени со функцијата за брзо загревање. Функцијата за брзо загревање може да се активира во рок од 20 секунди по поставката на температурата на саканата грејна зона. Оваа функција се користи за операции со брзо загревање во рамките на кратки временски периоди. Кога ќе истече времето за брзо загревање, грејната зоната продолжува да работи со поставеното ниво на температурата.

 Функцијата за брзо загревање може да се активира во првите 20 секунди по вклучувањето на шпоретот.

Избирање на функцијата за брзо загревање:



1. Вклучете ја плотната со допирање на копчето ①.
2. Изберете ја саканата грејна зона со допирање на копчињата за бирање на грејна зона
3. Со допирање на полето за поставки или со лизгање на прстот по тоа поле, поставете го саканото ниво на температура.
4. Допрете го копчето ④.
Избраната грејна зона работи со висока моќност онолку време колку што е наведено во следната табела. 3 светилки и нивото на температура што сте го избрале се покажуваат соодветно на дисплејот на грејната зона.
5. Кога ќе истече времето за брзо загревање, грејната зона се префрла на поставеното ниво на температура и на екранот се појавува само нивото на температура што сте го избрале.

Табела: Времетраење на брзото загревање

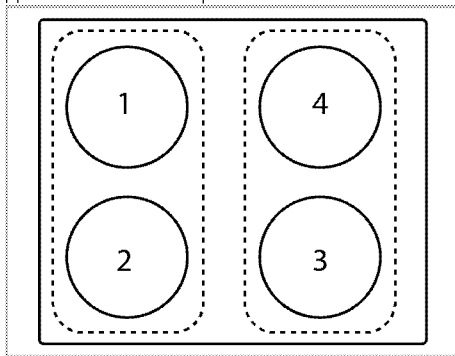
Ниво на температура		Граници на времетраењето - секунди
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45

Ниво на температура		Граници на времетраењето - секунди
19	9	
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Кај некои модели нивото на температурата се зголемува како 1, 2, 3...19, но таа може да се зголемува како 1,1,2,2. ... 9. кај други модели. Ова се разликува во зависност од моделот на производот.

Користење на 2 плотни истовремено

Перформансите на шпоретот може да бидат различни во зависност од бројот на активни плотни. Кога треба да се користат две плотни истовремено, треба да се користат плотните што се на иста страна. Така ќе се постигнат подобри резултати во готвењето и подобра детекција на тенџерето/тавчето. На долната слика може да видите кој е препорачаниот начин на користење на две плотни истовремено.



Поради ограничувањата на вкупната моќност на плотните, нивото на плотната што е поставено прво може да се намали во однос на поставените нивоа на температура кога истовремено работат и левите и десните плотни.

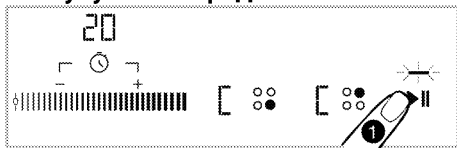
Исклучување на функцијата за брзо загревање:

Кога сакате можете да ја исклучите функцијата за брзо загревање со допирање на копчето ④.

Копче за заклучување заради чистење

Со помош на копчето за заклучување заради чистење корисникот може брзо да исчисти нешто со тоа што ќе го спречи функционирањето на сите копчиња на контролната табла во траење од 20 секунди додека е вклучен шпоретот. Апаратот не влече струја за тоа време.

Активирање на копчето за заклучување заради чистење



1. Додека е вклучен шпоретот, држете го притиснато копчето ►|| сè додека на дисплејот на часовникот на шпоретот не се појави бројот 20.

» Сијаличката ►|| се вклучува и на дисплејот на часовникот почнува одбројување од 20 надолу. Символот "C" се појавува на дисплеите на грејните зони. За тоа време не смее да се ракува со друго копче освен со копчето ①.

Деактивирање на заклучувањето заради чистење

Не мора да притиснете ни едно копче за да го деактивирате заклучувањето заради чистење. Шпоретот дава само еден сигнал по 20 секунди, сијаличката ►|| се исклучува и заклучувањето заради чистење автоматски се деактивира.

i Ако сакате предвреме да го исклучите заклучувањето заради чистење, почекајте символот "C" да исчезне од дисплеите на грејните зони со допирање на копчето ►||.

Заклучување за деца

Додека шпоретот е исклучен, може да го заштитите со функцијата за заклучување за деца за да спречите децата да го вклучат. Може да го активирате или деактивирате

заклучувањето за деца додека шпоретот е исклучен (стендбај режим).

Активирање на заклучувањето за деца

1. Додека шпоретот е исклучен, држете го притиснато копчето **Ⓜ** сè додека не се чујат еден сигнал.

Функцијата за заклучување за деца ќе се активира и сијаличката **Ⓜ** на копчето **Ⓜ** ќе биде осветлена.

i Ако се допре кое било копче додека е активирано заклучувањето за деца, сијаличката **Ⓜ** на копчето **Ⓜ** ќе трепка.

Деактивирање на заклучувањето за деца

1. Додека е активирано заклучувањето за деца, држете го притиснато копчето **Ⓜ** сè додека не се чујат еден сигнал.

» Функцијата за заклучување за деца ќе се деактивира и сијаличката **Ⓜ** на копчето **Ⓜ** ќе биде исклучена.




Заклучување

Додека е вклучен шпоретот, може да го активирате заклучувањето за да спречите случајно менување на функциите.


Активирање на заклучувањето



1. **Додека е вклучен шпоретот**, притискајте го копчето **Ⓜ** сè додека не се чујат два сигнала.

Сијаличката **Ⓜ** на копчето **Ⓜ** ќе трепка и сите плотни ќе бидат заклучени.

i Може да го активирате заклучувањето само додека шпоретот е на оперативен режим. Додека е активирано заклучувањето работи само копчето . Кога ќе допрете кое било друго копче, сијаличката  на копчето  ќе трепка за да покаже дека заклучувањето е активирано. Ако го исклучите шпоретот додека копчињата се заклучени, заклучувањето ќе се деактивира и повторно ќе биде активирано вклучување на плотната.

Деактивирање на заклучувањето



1. Држете го притиснато копчето  2 секунди.


Постапката ќе биде потврдена со звучен сигнал. Сијаличката  на копчето  ќе се исклучи и контролната табла ќе биде отклучена.





Функција тајмер



Оваа функција го олеснува готвењето. Не мора да бидете покрај шпоретот цело време додека готвите. Грејната зоната автоматски се исклучува по временскиот период што сте го избрале.

Активирање на тајмерот

1. Вклучете ја плотната со допирање на копчето .
2. Изберете ја саканата грејна зона со допирање на копчињата за бирање грејни зони.
3. Со допирање на полето за поставки или со лизгање на прстот по тоа поле, поставете го саканото ниво на температура.
4. Активирајте го тајмерот со допирање на копчето .

Симболот **"00"** се осветлува на дисплејот на тајмерот и симболот  почнува да трепка на дисплејот за грејната зона.

5. Поставете го саканиот временски период со допирање на копчињата  / . Исто така, може да го забрзате тајмерот со допирање на копчето  или  подолго време.

Симболот  константно ќе биде осветлен откако извесно време трепкал на дисплејот на грејната зона. Кога симболот  константно ќе свети, тоа значи дека оваа функција е активирана.

i Тајмерот може да се користи само за плотните со кои се работи.

i Повторете ја горната постапка и за другите плотни за кои сакате да наместите тајмер.

i Тајмерот не може да се намести без избирање на грејна зона и ниво на температура на грејната зона.

i Додека е активиран тајмерот, на екранот на тајмерот е покажано времето што е наместено за избраната грејна зона.

Исклучување на тајмерите

Шпоретот автоматски се исклучува и дава звучен сигнал кога ќе истече наместеното време.



Допрете го кое било копче за да го исклучите звучниот сигнал.


Предвремено исклучување на тајмерите


Ако тајмерот е исклучен предвреме, шпоретот ќе продолжи да работи на наместената температура сè додека не биде исклучен.

Можете предвреме да го исклучите тајмерот на два начина:



1- Исклучување со намалување на поставката на тајмерот до нивото "00":


1. Изберете ја плотната што сакате да ја исклучите.
2. Изберете го тајмерот на соодветната плотна со допирање на копчето .
3. Почекајте симболот **"00"** да се појави на дисплејот на тајмерот со допирање на копчето  за да ја намалите вредноста. Исто така, може да го

забрзате тајмерот со допирање на копчето  подолго време.

Симболот  ќе трепка извесно време на дисплејот на грејната зона, **а потоа** целосно ќе се исклучи и тајмерот ќе биде поништен.

2- Исклучување со допирање на копчето на тајмерот околу 3 секунди:

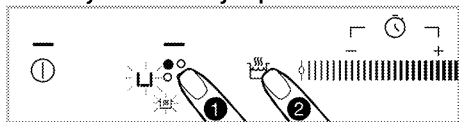
1. Изберете ја плотната што сакате да ја исклучите.
2. Изберете го тајмерот на соодветната плотна со допирање на копчето .
3. Држете го притиснато копчето  околу 3 секунди.


Симболот  ќе трепка извесно време на дисплејот на грејната зона, **а потоа** целосно ќе се исклучи и тајмерот ќе биде поништен.


Функција за одржување на топлина (ако има)

Можете да ја користите оваа функција за јадењето да остане топло дури и откако ќе завршите со готвењето. Функцијата за одржување на топлина се користи на два начина: со поставување на тајмер или без поставување на тајмер.

Активирање на функцијата за одржување на топлина без поставување на тајмер





1. Изберете ја плотната за која сакате да ја активирате функцијата за одржување на топлина и за која е наместена температурата
2. Активирајте ја функцијата за одржување на топлина за соодветната грејна зона со допирање на копчето .

i Грејната зона продолжува да работи на ниска температура. Симболот  и симболот "u" светнуваат на дисплејот на грејната зона.

Активирање на функцијата за одржување на топлина со поставување на тајмер


1. Изберете ја плотната за која сакате да ја активирате функцијата за одржување на топлина и за која е наместен тајмерот

2. Активирајте ја функцијата за одржување на топлина за соодветната грејна зона со допирање на копчето .

Симболот  светнува на дисплејот на грејната зона.


Грејната зона продолжува да работи на наместената температура и во текот на наместениот временски период. Кога тајмерот ќе истече, се префрла на функцијата за одржување на топлина и почнува да работи на ниска температура. Симболот "u" се појавува на дисплеите на грејните зони.

Исклучување на функцијата за одржување на топлина

1. Ако тајмерот е активиран, изберете ја плотната за која е активирана функцијата за одржување на топлина. Исклучете ја функцијата за одржување на топлина со допирање на копчето . Грејната зона продолжува да работи во текот на претходно поставениот временски период и температура.

2. Ако тајмерот не е активиран, изберете ја плотната за која е активирана функцијата за одржување на топлина. Деактивирајте ја функцијата за одржување на топлина поставувајќи ја саканата температура со допирање на полето за поставки или со лизгање на прстот низ тоа поле.

Плотната ќе продолжи да работи на новата температура што сте ја наместиле.

i Можете да ја поништите функцијата за одржување на топлина ако целосно ја исклучите плотната со допирање на копчето .

Функција за стопирање

Со оваа функција можете за кратко време да го намалите нивото на температура на сите функции со кои

работи шпоретот (со исклучок на тајмерот) до првото ниво.

i Ако е поставен тајмерот за која и да е грејна зона, тајмерот ќе продолжи да работи додека трае функцијата за стопирање.

1. Допрете го копчето ►|| додека е вклучен шпоретот.

Сите плотни што работат ќе продолжат да работат на првото ниво.

2. Повторно допрете го копчето ►|| за да работат сите стопирани плотни со нивните претходни поставки.


Распоредување на моќноста


Со оваа функција можете да ја распоредите вкупната моќност на шпоретот како што сакате. **Функцијата "Power management" (Распоредување на моќноста)** вклучува 9 различни нивоа на моќност (Видете ја табелата - Ниво на распоредување на моќноста).


Табела - Ниво на распоредување на моќноста

Ниво на распоредување на моќноста	Вкупна моќност
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Следете ги долунаведените чекори за да ја смените вкупната моќност на шпоретот. Кога шпоретот е исклучен, следнава постапка треба да се примени во рок од 10 секунди.

1. Допрете го копчето .

2. Допрете го копчето .

3. Допрете го копчето .


4. Допрете го копчето .

5. Допрете го копчето .

6. Допрете го копчето ►|| за да ја активирате функцијата **"Power**

management" (Распоредување на моќноста).

7. Изберете го саканото ниво на моќност со допирање на копчето ►||. Другото ниво ќе се покаже секогаш кога ќе го допрете копчето ►||.

8. Потврдете ја поставката на избраното ниво со допирање на копчето .

9. Шпоретот ќе почне да работи со вкупната моќност на избраното ниво.

Економичен режим

Со оваа функција можете да ги префрлите сите плотни на пониското ниво.

i Економичниот режим може да го активирате само за плотните со кои работите.

1. Допрете го копчето ►|| додека е вклучена вашата грејна зона.

» Активната грејна зона се префрла на економичен режим на работа и потрошувачката на струја е намалена за половина.

Безбедно и ефикасно користење на индукциските плотни

Принцип на работа: Индукциската рингла директно го загрева садот за готвење благодарение на нејзиниот принцип на работа. Затоа има многу предности во однос на други шпорети. Работи поефикасно и површината на плотната не е толку жешка. Вашиот индукциски шпорет е опремен со врвен безбедносен систем што ќе обезбеди работа со максимална безбедност.

i Вашиот шпорет можеби е опремен со индукциски плотни со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 mm во зависност од моделот. Благодарение на индукцијата, секоја грејна зона автоматски го детектира садот поставен врз неа. Има струја само на контактната површина на садот и затоа се троши само минимално количество струја.

Систем за автоматско исклучување

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

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

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

Табела-1: Периоди на автоматско исклучување

Ниво на температура		Периоди на автоматско исклучување - часови
19	9	
Брзо загревање	Брзо загревање	10 минути

Кај некои модели нивото на температурата се зголемува како 1, 2, 3...19, но таа може да се зголемува како 1,1,2,2. ... 9. кај други модели. Ова се разликува во зависност од моделот на производот.

Заштита од прегревање

Вашиот шпорет е опремен со сензори што обезбедуваат заштита од прегревање. Ако дошло до прегревање ќе го забележите следново:

- Грејната зона што работи може да биде исклучена.
- Избраното ниво може да биде намалено. Меѓутоа, ова не е прикажано на дисплејот.

Систем за заштита од претекување

Вашиот шпорет е опремен со систем за заштита од претекување. Ако од некоја причина дојде до претекување врз контролната табла, системот автоматски ја прекинува конекцијата со струјата за да го исклучи шпоретот. Тогаш симболот "E" се појавува на дисплејот.

Прецизно поставување на моќноста

Индукцискиот шпорет веднаш реагира на командите благодарение на неговиот принцип на работа. Неговите поставки за моќноста се менуваат многу брзо. Така може да спречите претекување на некое јадење (вода, млеко) кое штотуку не претекло на тој начин што апаратот веднаш ќе се исклучи.

Ниво на температура		Периоди на автоматско исклучување - часови
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната.

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.
- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греете масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот "Упатства за заштита на околината".
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

⚠ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да грат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на параа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не чистете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

За рингла:

- Киселата нечистотија, како што се млекото, доматната паста и маслото, може да предизвикаат трајни дамки на ринглите и компонентите на горилниците/ринглите, исчистете ги претечените течности веднаш по ладењето на ринглата со исклучување.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор

за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.

- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.
- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да

почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.

- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

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

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп,

треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.

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

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> Проверете ја врската со штекерот.
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.
- Ако дисплејот не светнува кога повторно го вклучувате шпоретот. >>> Исклучете го уредот од електричната мрежа. Почekaјте најмалку 20 секунди и повторно вклучете го.
- Активна е заштитата од прегревање. >>> Почekaјте шпоретот да се излади.
- Садот за готвење не одговара. >>> Проверете го садот.

Симбол се појавува на дисплејот за зоната на готвење.

- Не сте го ставиле садот на активната зона на готвење. >>> Проверете дали има сад на зоната на готвење.
- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.
- Садот или зоната на готвење се прегреани. >>> Оставете да се изладат.

Избраната зона на готвење одеднаш се исклучува додека работи.

- Времето на готвење за избраната зона на готвење можеби истекло. >>> Можете да програмирате ново време на готвење или да завршите со готвењето.
- Активна е заштитата од прегревање. >>> Почekaјте шпоретот да се излади.
- Некој предмет можеби ја покрива контролната табла на допир. >>> Тргнете го предметот од таблата.

Садот не се загрева дури и кога работи зоната на готвење.

- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако шпоретот е исклучен.

- Тоа не значи дека се работи за дефект. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи сè додека електрониката во шпоретот не се излади до соодветна температура.

Звуци што доаѓаат од шпоретот за време на готвењето

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

Евентуални звуци и причини за нив

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

Код на грешка/причини и можни решенија - За плочата за готвење

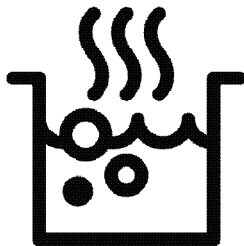
Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди.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

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 - E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 58 - E 59	Се појави грешка на сензорот / висока температура во режимот за автоматско готвење.	Исклучете ја индукциската плоча и почекајте да се олади.

beko

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL



RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Varnostna navodila 4

Namen uporabe	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4
Varnost pri uporabi elektrike	5
Varnost pri transportu	6
Varnost pri namestitvi	6
Varnost pri uporabi	6
Opozorila glede temperature	7
Uporaba dodatkov	7
Varnost pri peki	8
Indukcija	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	8

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10

Uredba glede odpadkov	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	10
Odstranjevanje embalaže	10
Priporočila za varčevanje z energijo	10

3 Vaša naprava 11

Predstavitev izdelka	11
----------------------------	----

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	11
Upravljanje kuhalne plošče	11
Splošne informacije kuhalne plošče	12
Tehnični podatki	13

4 Pri prvi uporabi 14

Prvo čiščenje	14
---------------------	----

5 Uporaba plošče 15

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	15
Nadzorna plošča	18

6 Splošne informacije o peki 27

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	27
---	----

7 Vzdrževanje in čiščenje 28

Splošne informacije o čiščenju	28
Čiščenje kuhalne plošče	29
Čiščenje upravljalne plošče	29

8 Odpravljanje težav 30

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
- Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
- Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
- **!** Namestitev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- **!** Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
- **!** Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
- **!** Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.



Namen uporabe

- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.



Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati,

- razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
 - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
 - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
 - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
 - Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
 - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
 - Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.

- (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priključite v vtičnico, ki ima enako napetost in

frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.

- (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen v razdelku Tehnični podatki.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

(Če ima vaš izdelek vtič)

- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlčete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.

- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledajte glede poškodb, nastalih med transportom.



Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.



Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.

- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvalcite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Litoželezna, aluminijasta posoda ali posoda s poškodovanim ali grobim dnom lahko opraska stekleno površino. Ko jemljete posodo s kugalne plošče, jo dvignite in je ne vlecite po površini.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato

se prepričajte, da sta površina kugalne plošče in dno loncev vedno suha.

- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanjsega časovnega stikala.



Opozorila glede

temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kugalni površini ne shranjujte predmetov.



Uporaba dodatkov

- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za ploščo, ki so vključene v napravo. Uporaba

neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.

Indukcija

- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Za podrobne informacije glejte razdelek Izbira posode.

- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- Po uporabi izključite kahalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kahalno površino, saj lahko postanejo vroči.
- Kovinski predmeti, shranjeni v predalih pod kahalno ploščo, se lahko med dolgotrajno in intenzivno uporabo zelo segrejejo. Ne shranjujte kovinskih predmetov v predalih pod kahalno ploščo.
- Na indukcijsko kahalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki, računalniki. Vaš izdelek se lahko poškoduje.

Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

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

- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Sol, ostanki sladkorja na dnu pekačev ali drugi delci lahko povzročijo praske in razpoke na steklu. Preden vstavite posodo, preverite, ali je dno posode čisto. Steklokeramična plošča naj bo vedno čista.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



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

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

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok.

Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

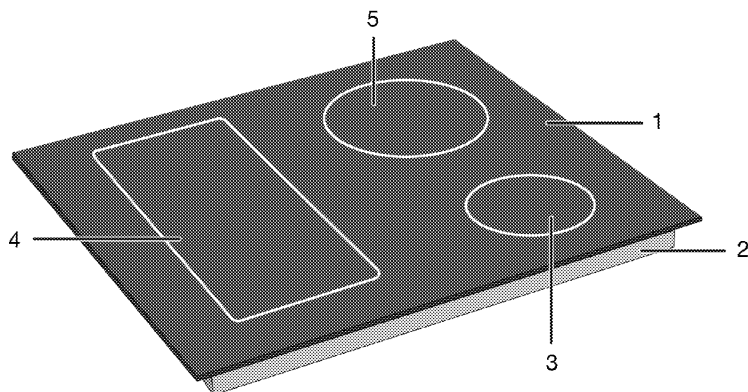
Prporočila za varčevanje z energijo

Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Uporabite lonce in kozice s pokrovi, njihova velikost naj bo primerna za posamezno kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalne površine in podlage za kuhanje naj bodo čiste. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhališčem in dnom lonca.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka



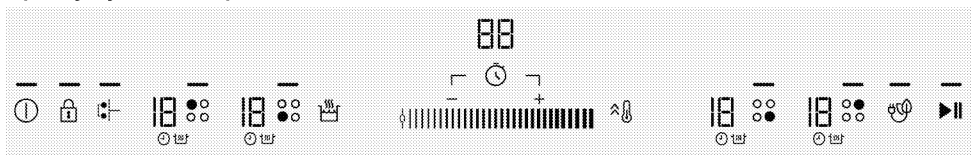
- 1 Steklena kuhalna površina
- 2 Nižje ohišje
- 3 Indukcijsko kuhhalno mesto

- 4 Indukcijsko kuhhalno mesto
- 5 Indukcijsko kuhhalno mesto

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

Upravljanje kuhalne plošče



Področje nastavitve temperature



Tipke

- : Tipka za vklop/izklop
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- : Tipka za ohranjanje toplote
- : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelno moč (booster)
- : Tipka za varčen način
- : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- : Tipka časovnika
- : Tipka za povečanje časa
- : Tipka za zmanjšanje časa

Tipke za izbiro kuhalnega mesta

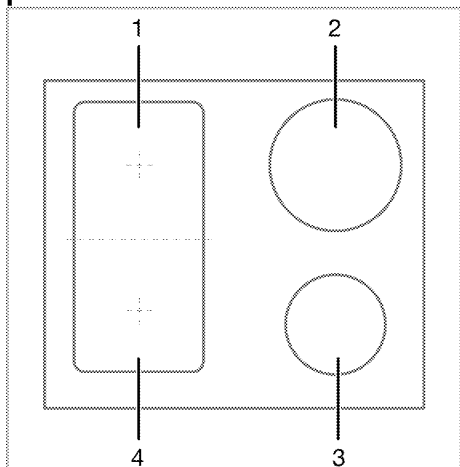
- : Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta

- : Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega zadnjega kuhalnega mesta

Indikatorji

- : Indikatorska lučka, ki kaže, da je bila določena tipka pritisnjena
- : Prikaz temperature posameznega kuhalnega mesta
- : Indikator časovnika
- : Simbol časovnika posameznega kuhalnega mesta
- : Simbol ohranjanja toplote posameznega kuhalnega mesta

Splošne informacije kuhalne plošče



- 1 Zadaj levo - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 2 Zadaj desno - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 3 Spredaj desno - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 4 Spredaj levo - Indukcijsko kuhhalno mesto

Vaša kuhhalna plošča je opremljena s kuhhalnimi površinami s širokimi površinami (Flexi površine). To kuhhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhhalna polja, ki so neodvisna druga od druge. Za ta kuhhalne polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kuhhalno polje pri kuhanju z velikimi posodami. Uporaba ustreznih posod za ta kuhhalna polja in funkcija kombiniranja so opisane v razdelku "Kako uporabljati kuhhalno ploščo".

Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (Pri modelih, ki imajo na izdelek pritrjene vzmeti in tesnilno tesnilo, upoštevajte, da so mere širine in globine za 10 mm večje od teh meritev.)
Vgradne mere kuhalne plošče (višina x širina x globina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napetost in frekvenca	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Skupna poraba energije	maks. 7,4 kW

Gorilniki

Zadaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje): 3100 W
Spredaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje): 3100 W
Spredaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1500 W / Booster (hitro predgrevanje): 2200 W
Zadaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	210 mm
Moč	2400 W / Booster (hitro predgrevanje): 3700 W

* Višina kuhalne plošče, navedena v tabeli tehničnih podatkov, je merjena od osnove do zgornje površine pokrova.

i Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.

i Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.

i Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

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

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

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opravlilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.
- Dajte primerno količino hrane v posode in poneve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika/polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa

ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklena površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

- Indukcijske kuhalne plošče ponujajo nekatere prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posode/ponve.
- Hrana, ki se med kuhanjem izlije, ne zgori hitro, saj se steklena kuhalna površina ne segreje neposredno. Lažje se čisti.
 - Kuhanje je hitrejše, saj toplota nastaja neposredno na posodah/ponvah. Tako se prihrani čas in energijo glede na druge vrste kuhalnih plošč.
 - Ker se toplota oddaja neposredno v posode/ponve, ni toplotnih izgub in se tako zagotavlja funkcionalnejše kuhanje.
 - Zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami med kuhanjem, saj se, ko posode/ponve odstranite s kuhalne površine, prenos toplote ustavi in se kuhalna površina ne segreva neposredno.

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni

plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.

- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/ponve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/ponve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

Primerne posode/ponve:

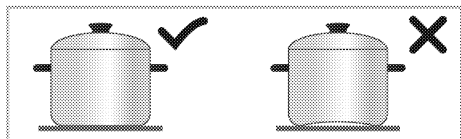
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Nepriporočene posode/ponve:

- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

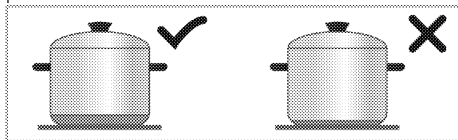
Priporočila:

- Uporabljajte le posode/ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.

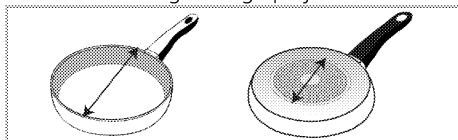


- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

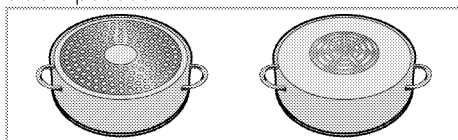
Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



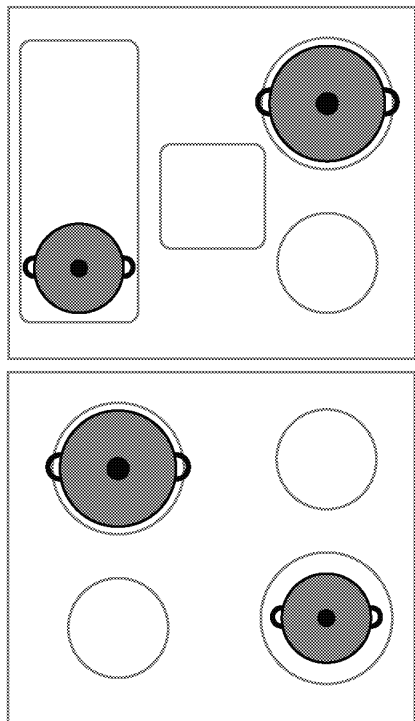
- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatere posode/ponve imajo dno, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posod/ponev se morda ne segrejejo dovolj ali pa jih indukcijsko kuhalno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.



- i** Enakomerna porazdelitev posode na desni in levi ter osrednji kuhalni plošči pri izbiri kuhalnih plošč pozitivno vpliva na učinkovitost kuhanja pri kuhanju več obrokov na indukcijskih ploščah.



Test posod/ponev

S spodnjimi metodami preizkusite, ali je vaš lonec združljiv z indukcijsko ploščo.

1. Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
2. Združljiv je, če **L** ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhhalno polje in vklopite kuhhalno ploščo.

Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kuhhalno mesto s široko površino (flexi)	širina 230 - dolžina 390

Zaznavanje kuhhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti

posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev

Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhališče. Uporaba večjega kuhališča ne povzroči zapravljanja energije na indukcijskih kuhhalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

Samodejno zaznavanje posod/ponev

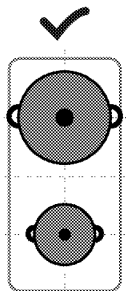
Ko na kuhhalno ploščo postavite posodo/ponev, združljivo z indukcijo, kuhhalna ploščča samodejno zazna, na katero kuhhalno polje je nameščena posoda/ponev in poda navodila na upravljalni ploščči.

"0" utripa 10 sekund na prikazovalniku temperature določenega kuhhalnega polja, kamor ste postavili posodo/ponev. Nato lahko izberete in upravljate kuhhalno polje, kjer je postavljena posoda/ponev s hitrim nastavljanjem temperature. Nastavljanje temperature kuhhalnega polja je opisana v naslednjih razdelkih.

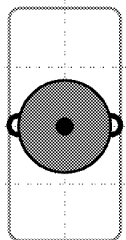
Kuhhalno polje s široko površino (flexi)

Vaša kuhhalna ploščča je opremljena s kuhhalnimi polji s široko površino (površine Flexi). To kuhhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhhalna polja, ki so neodvisna druga od druge za vaše manjše posode/ponve. Za ta kuhhalne polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kuhhalno polje pri kuhanju z velikimi posodami.

Kot dve neodvisni kuhalni polji

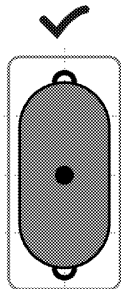


Kuhalna polja s široko površino imajo dve kuhalni polji, spredaj in zadaj. Ta polja lahko uporabite kot neodvisna kuhalna polja za dve različni stopnji temperature z dvema različnima posodama/ponvama. Posode/ponve postavite na sredino vsakega kuhalnih polj.



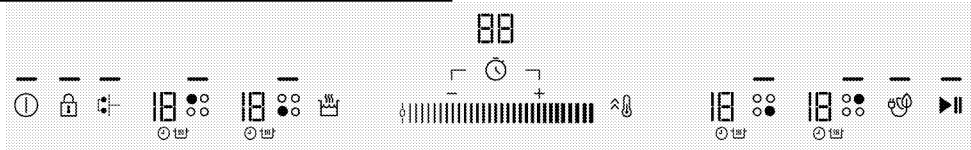
Za kuhanje z eno posodo/ponev jo postavite na sredino med sprednjim in zadnjim kuhalnim poljem. Ne postavite posode/ponve na sredino kuhalnega polja.

Kot eno samo kuhalno polje



Za kuhanje z veliko posodo/ponev, postavite posodo/ponev tako, da pokrije sredino obeh kuhalnih polj in je na sredini združenega kuhalnega polja.

Nadzorna plošča



Področje nastavitve temperature



Tipke

- : Tipka za vklop/izklop
- : Tipka za zaklepanje
- : Tipka za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- : Tipka za ohranjanje toplote
- : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelna moč (booster)
- : Tipka za varčen način
- : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- : Tipka časovnika
- : Tipka za povečanje časa
- : Tipka za zmanjšanje časa

Tipke za izbiro kuhalnega mesta



- : Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta

- : Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega zadnjega kuhalnega mesta




Indikatorji

- : Indikatorjska lučka, ki kaže, da je bila določena tipka pritisnjena
- : Prikaz temperature posameznega kuhalnega mesta
- : Indikator časovnika
- : Simbol časovnika posameznega kuhalnega mesta
- : Simbol ohranjanja toplote posameznega kuhalnega mesta


Splošna opozorila za nadzorno ploščo

- i** Ta naprava je krmiljena z nadzorno ploščo na dotik. Vsako dejanje na nadzorni plošči na dotik je potrjeno z zvočnim signalom.
- i** Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.
- i** Če se v 20 sekundah ne izvede nobeno dejanje, se kuhalna plošča samodejno vrne v stanje pripravljenosti.
- i** Naprava se iz varnostnih razlogov izklopi, če držite katero koli tipko (tipka ) dlje časa.
- i** Lučka  na aktiviranih ali izbranih tipkah sveti.

Vklop kuhalne plošče

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči. Lučka  na tipki  zasveti. Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

Izklop kuhalne plošče

1. Pritisnite tipko  na nadzorni plošči. Kuhalna plošča se izklopi in vrne v stanje pripravljenosti.

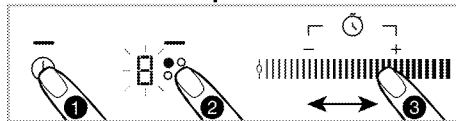
Indikator preostale toplote



Na nadzorni plošči je za vsako kuhalno polje indikator toplote. Ta indikator označuje, da je kuhalna plošča še vedno vroča, ko je izklopljena. Ne dotikajte se kuhalnega polja, dokler indikator preostale toplote ne izgine.

Simbol	Opis
H	Visoka temperatura
h	Nizka temperatura

- i** V primeru izpada električne energije indikator preostale toplote ne sveti in uporabnika ne opozori pred vročimi kuhalnimi polji.

Vklop kuhalne plošče (kuhalno polje) in nastavev temperature




1. Kuhalno polje vklopite s pritiskom na tipko .
2. Pritisnite izbirno tipko kuhalnega polja, ki ga želite vklopiti.
Napravo »0« simbol se prikaže na zaslonu kuhalne plošče in zasveti lučka  ustrezne izbirne tipke kuhalnega polja.
3. Če se dotaknete območja nastavitve ali s premikom prsta po območju, nastavite stopnjo temperature med »0« in »19« . Medtem ko se stopnja temperature pri nekaterih modelih viša tako 1, 2, 3 ... 19, se lahko zviša na 1.1, 2.2 ... 9. pri nekaterih modelih. To se razlikuje glede na model izdelka.

- i** Če se kuhalna plošča pregreje, se stopnja kuhalnih polj zmanjša na stopnjo 14, če je stopnja višja od 14 in je zaradi varnostnih razlogov ni mogoče nastaviti na višjo. Ko se temperatura vaše kuhalne plošče zniža na varno raven, jo lahko znova nastavite na višjo stopnjo. V primeru kritičnega segrevanja kuhalne plošče se ta sama izklopi in kuhalnih polj ni mogoče upravljati.

Izklop kuhalnih polj:

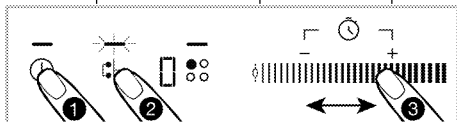
Kuhalno polje lahko izklopite na 3 različne načine:

1. **Tako da nastavite stopnjo temperature na »0«**
Kuhalno polje lahko izklopite tako, da nastavite stopnjo temperature na »0« .
2. **Uporaba funkcije časovnika za izklop za želeno kuhalno polje.**
Ko se čas izteče, časovnik izklopi izbrano kuhalno polje. Vsi zasloni kažejo »0« ali »00« . Simbol  na zaslonu kuhalnega polja izgine.
Nastavev časovnika za kuhalno polje je opisana v naslednjih poglavjih.
3. **Če približno 3 sekunde držite ustrezen simbol kuhalnega polja**

Za približno 3 sekunde držite simbol kahalnega polja, ki ga želite izklopiti.

Kombinacija kahalnega polja s široko površino (flexi) (če so na kahalni plošči na voljo kahalna polja s široko površino)

1. Kahalno polje vklopite s pritiskom na tipko ①.
 2. Pritisnite izbirno tipko za kahalno polje s široko površino.
- » Napravo 0 simbol se prikaže na zadnjem levem območju kahalnega polja in luč — kahalne plošče s široko površino utripa.



3. Če se dotaknete območja nastavitve ali s premikom prsta po območju, nastavite stopnjo temperature med 0 in 19.

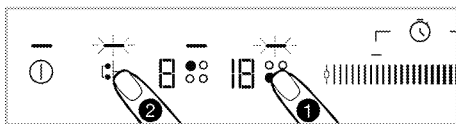
Medtem ko se stopnja temperature pri nekaterih modelih viša tako 1, 2, 3 ... 19, se lahko zviša na 1.1, 2.2. ... 9. pri nekaterih modelih. To se razlikuje glede na model izdelka.

» Kuhalna plošča začne delovati. Če izberete drugo kahalno polje ali če 10 sekund počakate brez kakršnega koli postopka, lučka kahalnega polja s široko površino dobro zasveti.

i Kot primer so opisana kahalna polja s široko površino na levi. Če imajo na vaši napravi kahalna polja na desni široke površine, enako velja za kahalna polja na desni.

Kombinacija kahalnih polj s široko površino (flexi), medtem ko delujeta eno ali oba kahalna polja na levi (če so na kahalni plošči na voljo kahalna polja s široko površino)

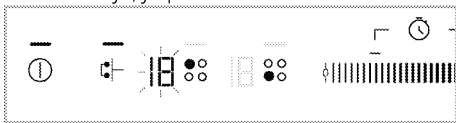
Medtem ko eno ali obe kahalni polji na levi delujeta ločeno, lahko kombinirate obe kahalni polji tako, da aktivirate kahalno polje s široko površino. Na ta način lahko upravljate s širšo površino kahalne plošče z enakimi vrednostmi.



1. Medtem ko delujeta eno ali obe kahalni polji na levi, izberite katero koli kahalno polje na levi.
2. Pritisnite izbirno tipko za kahalno polje s široko površino.

» Na zaslonu zadnjega levega območja kahalnega polja se prikaže temperatura levega kahalnega polja, ki ste ga prej izbrali, in območje kahalnega polja s široko površino utripa.

» Kombinirana kahalna polja nadaljujejo z delovanjem s temperaturo, in po potrebi z nastavitvijo časovnika na levem kahalnem polju, ki ste ga izbrali. Vrednost za levo kahalno polje, ki ni bilo izbrano pred kombinacijo, je preklicana.



» Če želite pozneje spremeniti stopnjo temperature, aktivirajte kahalno polje s široko površino, tako da pritisnete njegovo izbirno tipko. Stopnjo temperature, ki jo želite spremeniti nastavite v polju za nastavitve.

i Če se dotaknete katere koli izbirne tipke levega območja kahalnih polj, ko je kahalno polje s široko površino aktivno, se kahalna polja ločijo in izklopijo.

Izklop kahalnih polj s široko površino (če so na kahalni plošči na voljo kahalna polja s široko površino)

Območje kahalnega polja s široko površino lahko izključite na 4 različne načine:

1. Tako da nastavite stopnjo temperature na »0«

Kahalno polje s široko površino lahko izklopite tako, da nastavite stopnjo temperature na »0«.

2. Uporaba funkcije časovnika za izklop za kahalno polje s široko površino

Ko čas preteče, časovnik izklopi kuhalno polje s široko površino. Na zaslonu za levi del kuhalne plošče se prikaže **0**, in na časovnem zaslonu se prikaže **00**. Simbol ⌚ na zaslonu za zadnjo levo kuhalno polje se ugasne.

3. Z dotikom simbola katerega koli levega kuhalnega polja

Če pritisnete simbol katere koli tipke levega območja kuhalne plošče, ko je kuhalno polje s široko površino aktivno, se kuhalna polja ločijo in izklopijo.

4. Če približno 3 sekunde držite simbol za kuhalno polje s široko površino

Če približno 3 sekunde držite simbol za kuhalno polje s široko površino, se kuhalno polje izklopi.

Nastavitev velike hitrosti segrevanja (BOOSTER)

Ojačevalnik lahko uporabite za ogrevanje z največjo močjo. Vendar ne priporočamo daljšega kuhanja na tej nastavitvi.

Nastavitev velike hitrosti segrevanja morda ni na voljo na vseh kuhalnih poljih. Ko se izteče obdobje za nastavitev velike hitrosti segrevanja (glejte tabelo Omejitve obratovalnega obdobja), se območje kuhalnega polja izklopi.

Neposredna izbira nastavitve velike hitrosti segrevanja (BOOSTER):

1. Kuhalno polje vklopite s pritiskom na tipko ⌚.
2. Izberite zeleno območje kuhalnega polja, tako da se dotaknete izbirnih tipk kuhalnega polja.
3. Dotaknite se tipke ^⏏.

Izbrano kuhalno polje deluje z največjo močjo, na zaslonu kuhalnega polja pa utripajo 3 lučke.

Ko se izteče obdobje za nastavitev velike hitrosti segrevanja (glejte tabelo Omejitve obratovalnega obdobja), se območje kuhalnega polja izklopi.

Izbira nastavitve velike hitrosti segrevanja (BOOSTER), ko je kuhalno polje aktivno:

1. Pritisnite tipko ^⏏ ko je kuhalna plošča vklopljena in je ustrezno kuhalno polje

delovalo vsaj 20 sekund na določeni stopnji.

i Kuhalno polje mora delovati vsaj 20 sekund na izbrani stopnji.

2. Izbrano kuhalno polje deluje z največjo močjo, na zaslonu kuhalnega polja pa utripajo 3 lučke. Ko se izteče obdobje za nastavitev velike hitrosti segrevanja, kuhalno polje preklopi na nastavljeno stopnjo temperature in na zaslonu se prikaže samo izbrana stopnja temperature.

Izklop nastavitve velike hitrosti segrevanja (BOOSTER) pred potekom:

Nastavitev velike hitrosti segrevanja lahko izklopite kadarkoli, tako da pritisnete tipko ^⏏.

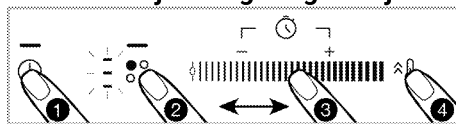
Hitro segrevanje

Funkcija hitrega segrevanja olajša kuhanje. Vsa kuhalna polja so opremljena s funkcijo hitrega segrevanja. Funkcija hitrega segrevanja lahko deluje tudi v 20 sekundah po nastavitvi zelene temperature kuhalnega polja.

Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje v kratkih obdobjih. Ko se obdobje hitrega segrevanja izteče, kuhalno polje deluje naprej z nastavljeno stopnjo temperature.

i Funkcija hitrega segrevanja lahko deluje tudi v prvih 20 sekundah po vklopu kuhalne plošče.

Izbira funkcije hitrega segrevanja:



1. Kuhalno polje vklopite s pritiskom na tipko ⌚.
2. Izberite zeleno kuhalno polje, tako da se dotaknete izbirnih tipk kuhalnega polja.
3. Če pritisnete na območje nastavitve ali s premikom prsta po njem, nastavite zeleno stopnjo temperature.
4. Dotaknite se tipke ^⏏. Kuhalno polje deluje z veliko močjo za obdobje, določeno v naslednji tabeli. Na zaslonu kuhalnega polja se prikažejo 3 lučke in izbrana temperatura.

5. Po izteku obdobja za hitro segrevanje kuhalno polje preklopi na nastavljeno stopnjo temperature in na zaslonu se prikaže samo stopnja temperature, ki ste jo izbrali.

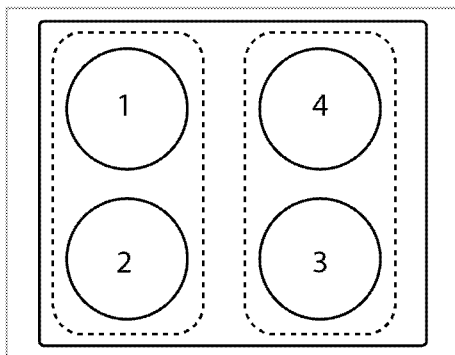
Tabela: Trajanje delovanja funkcije hitrega segrevanja:

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

Medtem ko se stopnja temperature pri nekaterih modelih viša tako 1, 2, 3 ... 19, se lahko zviša na 1.1, 2.2. ... 9. pri nekaterih modelih. To se razlikuje glede na model izdelka.

Uporaba dveh kuhalnih polj hkrati

Delovanje kuhalne plošče se lahko razlikuje glede na število aktivnih kuhalnih polj. Kadar se hkrati uporabljata dva kuhalna polja, se uporabljata polja na isti strani. Tako je treba doseči boljše kuhanje in zaznavanje posode/ponve. Na spodnji sliki boste videli priporočen način uporabe dveh kuhalnih polj hkrati.



Zaradi skupne omejitve moči kuhalnih polj se lahko raven prvega kuhalnega polja zmanjša glede na nastavljene temperature, če se hkrati uporabljata levo in desno kuhalno polje.

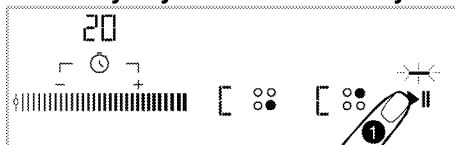
Izklop funkcije hitrega segrevanja:

Funkcijo hitrega segrevanja lahko izklopite kadarkoli, tako da pritisnete tipko $\hat{\text{B}}$.

Ključavnica za čiščenje

Ključavnica za čiščenje uporabniku omogoča kratek čas čiščenja, tako da 20 sekund prepreči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, ko je kuhalna plošča vklopljena. Naprava v tem času ne porablja energije.

Aktiviranje ključavnice za čiščenje



1. Medtem ko je kuhalna plošča vklopljena držite pritisnjeno tipko $\blacktriangleright \parallel$, dokler se na zaslonu ure kuhalne plošče ne prikaže 20. » Vklopi se lučka $\blacktriangleright \parallel$ in začne se odštevanje od 20 na zaslonu ure štedilnika. Napravo »C« simbol se prikaže na zaslonu kuhalnega polja. V tem času ni dovoljeno uporabljati nobene druge tipke razen tipke Ⓢ .

Deaktiviranje ključavnice za čiščenje




Za izključitev ključavnice za čiščenje vam ni treba pritisniti nobene tipke. Kuhalna plošča po 20 sekundah da signal, lučka $\blacktriangleright \parallel$ se ugasne in ključavnica za čiščenje se samodejno izklopi.



- i** Če želite predčasno izklopiti ključavnico za čiščenje, počakajte, da »C« simbol izgine, s pritiskom na tipko ► **II** na zaslonu kuhalnega polja.

Otroška zaščita




Ko je kuhalna plošča izključena, kuhalno ploščo lahko zaščitite z otroško ključavnico, da otrokom preprečite, da bi jo vklopili. Otroško ključavnico lahko vključite ali izključite, ko je kuhalna plošča izklopljena (stanje pripravljenosti).

Aktiviranje varovala za otroke

1. Ko je kuhalna plošča izklopljena, držite tipko  dokler ne slišite **signala**. Vklopi se funkcija otroške ključavnice in zasveti lučka  tipke .

- i** Če medtem, ko je aktivirana otroška ključavnica pritisnete katero koli tipko, lučka  tipke  utripa.




Deaktiviranje varovala za otroke




1. Medtem ko je otroška ključavnica aktivna, držite pritisnjeno tipko , dokler se ne zasliši **en signal**.
- » Funkcija otroške ključavnice je izklopljena, in lučka  tipke  se izklopi.

Varovalo tipk




Ko je kuhalna plošča vklopljena, lahko aktivirate varovalo tipk, da preprečite nenamerno spreminjanje funkcij.

Aktiviranje varovala tipk

1. **Ko je kuhalna plošča vklopljena**, držite tipko  dokler ne slišite **en signala**. Lučka  tipke  bo utripala in vsa kuhalna polja bodo zaklenjena.

- i** Varovalo tipk lahko aktivirate samo ko je štedilnik v načinu delovanja. Medtem ko je varovalo tipk aktivirano, deluje samo tipka . Če pritisnete katerokoli drugo tipko, lučka  tipke  utripa, kar pomeni, da je varovalo tipk aktivirano. Če kuhalno ploščo izklopite, medtem ko so tipke zaklenjene, se varovalo tipk izključi, da lahko ponovno vklopite kuhalna polja.



Deaktiviranje varovala tipk


1. Držite tipko  2 sekundi. Postopek se potrdi z zvočnim signalom. Lučka  tipke  se izklopi in nadzorna plošča je odklenjena.





Funkcija časovnika



Ta funkcija vam olajša kuhanje. Ves čas kuhanja vam ni treba biti ob kuhalni plošči. Kuhalno polje se samodejno izklopi po izbranem obdobju.

Aktiviranje časovnika

1. Kuhalno polje vklopite s pritiskom na tipko .
2. Izberite zeleno območje kuhalnega polja, tako da se dotaknete izbranih tipk kuhalnega polja.
3. Če pritisnete na območje nastavitve ali s premikom prsta po njem, nastavite zeleno stopnjo temperature.
4. Časovnik aktivirate tako, da pritisnete na tipko .

Napravo »00« simbol sveti na zaslonu za časovnik in simbol  začne utripati na zaslonu kuhalnega polja.

5. Zeleno obdobje nastavite s pritiskom na tipki  / . Časovnik lahko hitreje pomaknete s pritiskom na tipko  ali za dlje na tipko .

Simbol  sveti na zaslonu kuhalnega polja, po utripanju za določen čas. Ko simbol  dobro zasveti, pomeni, da je funkcija aktivirana.

- i** Časovnik se lahko uporablja samo za kuhalna polja, ki se uporabljajo.

- i** Ponovite zgornji postopek za druga kuhalna polja, za katera želite nastaviti časovnik.

- i** Časovnika ni mogoče nastaviti, ne da bi izbrali kuhalno polje in stopnjo temperature za to kuhalno polje.

i Medtem ko je časovnik aktiven, se na zaslonu časovnika prikaže čas, nastavljen za izbrano kuhalno polje.

Izklop časovnika

Kuhalna plošča se samodejno izklopi, po poteku nastavljenega časa se oglasi zvočno opozorilo.




Pritisnite katero koli tipko, da izklopite zvočno opozorilo.


Predčasni izklop časovnika

Če je časovnik izklopljen predčasno, kuhalna plošča še naprej deluje z nastavljeno temperaturo, dokler se ne izklopi.



Časovnik lahko predčasno izklopite z dvema različnima načinoma:


1- Izklop z zmanjšanjem nastavitve časovnika na »00«:

1. Izberite kuhalno polje, ki ga želite izklopiti.
2. S pritiskom na tipko  izberite časovnik ustreznega kuhalnega polja.
3. Počakajte dokler se »00« simbol ne prikaže na zaslonu časovnika s pritiskom na tipko  za zmanjšanje vrednosti. Časovnik lahko hitreje premikate tudi tako, da dalj časa držite tipko .

Simbol  utripa določen čas na zaslonu kuhalnega polja, **potem pa** se popolnoma izklopi in časovnik se prekliče.

2- Izklop s pritiskom na tipko časovnika za približno 3 sekunde:

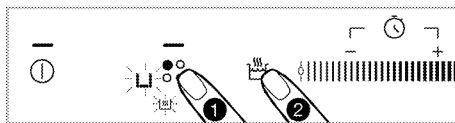
1. Izberite kuhalno polje, ki ga želite izklopiti.
2. S pritiskom na tipko  izberite časovnik ustreznega kuhalnega polja.
3. Držite tipko  za približno 3 sekunde.


Simbol  utripa določen čas na zaslonu kuhalnega polja, **potem pa** se popolnoma izklopi in časovnik se prekliče.


Funkcija za ohranjanje toplote (po potrebi)

To funkcijo lahko uporabite za ohranjanje obroka toplega, ko je kuhanje končano. Funkcija za ohranjanje toplote se uporablja z dvema različnima metodama; z nastavitvijo časovnika ali brez nastavitve časovnika.


Aktiviranje funkcije za ohranjanje toplote brez nastavitve časovnika




1. Izberite kuhalno polje, za katerega želite aktivirati funkcijo ohranjanja toplote in za katerega je nastavljena temperatura
2. Aktivirajte funkcijo ohranjanja toplote za izbrano kuhalno polje s pritiskom na tipko .

i Kuhalno polje še naprej deluje pri nizki temperaturi. Simbol  in »u« simbol svetita na zaslonu kuhalnega polja.


Aktiviranje funkcije za ohranjanje toplote z nastavitvijo časovnika

1. Izberite kuhalno polje, za katerega želite aktivirati funkcijo ohranjanja toplote in za katerega sta nastavljeni temperatura in časovnik
2. Aktivirajte funkcijo ohranjanja toplote za izbrano kuhalno polje s pritiskom na tipko .

Simbol  sveti na zaslonu kuhalnega polja. Kuhalno polje še naprej deluje pri nastavljeni temperaturi v nastavljenem časovnem obdobju. Ko se časovnik izteče, preklopi v funkcijo ohranjanja toplote in začne delovati pri nizki temperaturi. Napravo »u« simbol se prikaže na zaslonu kuhalnega polja.

Izklop funkcije ohranjanja toplote

1. Če je časovnik aktiven, izberite kuhalno polje, kjer je aktivna funkcija ohranjanja toplote.

Izklopite funkcijo ohranjanja toplote s pritiskom na tipko .

Kuhalno polje naprej deluje po prejšnji časovni in temperaturni nastavitvi.

2. Če časovnik ni aktiven, izberite kuhalno polje, kjer je aktivna funkcija ohranjanja toplote. Funkcijo ohranjanja toplote izključite tako, da določite zeleno temperaturo tako, da se dotaknete območja nastavitve ali tako, da s prstom potegnete po območju.

Kuhalno polje deluje pri novi temperaturi, ki ste jo nastavili.

- i** Funkcijo ohranjanja toplote lahko prekličete, če kuhalno polje popolnoma izklopite s pritiskom na tipko ①.

Stop funkcija

S to funkcijo lahko znižate temperature vseh funkcij kuhalne plošče (**brez časovnika**) za nekaj časa na 1. stopnjo.

- i** Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhalno polje, ta začne delovati med funkcijo stop.

1. Pritisnite tipko ►|| ko je kuhalna plošča vklopljena.

Vsa kuhalna polja, ki se uporabljajo, še naprej delujejo na 1. stopnji.

2. Znova pritisnite tipko ►|| za upravljanje vseh ustavljenih kuhalnih polj s prejšnjimi nastavitvami

Upravljanje moči

S to funkcijo lahko nastavite skupno moč kuhalne plošče, kot želite. »Upravljanje moči« vključuje 9 različnih stopenj moči (glejte tabelo - Stopnje upravljanja moči). Tabela - Stopnje upravljanja moči

Stopnja upravljanja moči	Skupna moč
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Če želite spremeniti skupno moč kuhalne plošče, sledite spodnjim korakom. Ko je kuhalna plošča izključena, se v 10 sekundah uporabi naslednji postopek.

1. Dotaknite se tipke .
2. Dotaknite se tipke .
3. Dotaknite se tipke .
4. Dotaknite se tipke .
5. Dotaknite se tipke .
6. Pritisnite tipko ►|| da aktivirate »Upravljanje moči« nastavitvev.

7. Izberite zeleno raven moči s pritiskom na tipko ►||. Vsaka stopnja se prikaže vsakič, ko se dotaknete tipke ►||.
8. Potrdite izbrano nastavitev stopnje s pritiskom tipke ①.
9. Vaša kuhalna plošča začne delovati s skupno nastavljenmo močjo na izbrani stopnji.

Način ekonomičnega delovanja

S to funkcijo lahko vsa kuhalna polja preklopote na nižji nivo.

- i** Način ekonomičnega delovanja se lahko vklopi samo za kuhalna polja, ki se upravljajo.

1. Pritisnite tipko  ko je vklopljeno kuhalno polje.

» Kuhalno polje preklopi v način varčnega delovanja in njegova moč se zmanjša na polovico.

Uporaba indukcijskih kuhalnih polj varno in učinkovito

Način delovanja: Indukcijski grelnik segreva posodo neposredno zaradi njegovega delovanja. Tako ima veliko prednosti pred drugimi vrstami kuhalnih plošč. Deluje bolj učinkovito in površina kuhalnega polja je hladnejša.

Vaša indukcijska kuhalna plošča je opremljena s vrhunskim varnostnim sistemom, ki zagotavlja maksimalno varnost.

- i** Vaša kuhalna plošča je lahko opremljena s kuhalnimi polji s premerom 145, 180, 210 in 280 mm z indukcijsko funkcijo, odvisno od modela. Zahvaljujoč funkciji indukcije vsako kuhalno polje samodejno zazna posodo, nameščen na njem. Energija se pojavlja samo na stičnem območju posode in tako se porabi minimalna raven moči.

Sistem samodejnega izklopa

Kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Če ostane eno ali več kuhalnih polj vklopljenih, se kuhalno polje čez nekaj časa samodejno izklopi (glejte tabelo-1). V primeru, da je kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se tudi zaslon časovnika izklopi.

Čas za samodejni izklop je odvisen od izbrane temperature. Za to stopnjo temperature se uporablja najdaljše obratovalno obdobje.

Ko je kuhalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kuhalnim poljem.

Tabela-1: Obdobja samodejnega izklopa

Stopnja temperature		Obdobja samodejnega izklopa - ure
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Hitro segrevanje	Hitro segrevanje	10 minut

Medtem ko se stopnja temperature pri nekaterih modelih viša tako 1, 2, 3 ... 19, se lahko zviša na 1.1, 2.2. ... 9. pri nekaterih modelih. To se razlikuje glede na model izdelka.

Zaščita pred pregretjem

Vaša kuhalna plošča je opremljena z nekaterimi senzori, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja lahko opazite naslednje:

- Delovno kuhalno polje je morda izklopljeno.
- Izbrana stopnja se lahko zmanjša. Vendar se to ne prikaže na zaslonu.

Sistem zaščite pri prelivanju

Vaša kuhalna plošča je opremljena s sistemom za zaščito pri prelivanju. V primeru kakršnega koli prelivanja na nadzorno ploščo iz katerega koli razloga sistem samodejno prekine električno povezavo, da izklopi kuhalno ploščo. V tem primeru se »E« simbol pojavi na zaslonu.

Natančna nastavitve moči

Indukcijska kuhalna plošča se takoj odzove na ukaze v skladu s svojim principom delovanja. Njene nastavitve moči se spremenijo zelo hitro. Tako lahko preprečite prelivanje obroka (vode, mleka), ki bi se kmalu prelil, tako, da napravo takoj izklopite.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.
- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek "Okoljska navodila".
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Za kahalno ploščo:

- Kisla umazanija, kot so mleko, paradižnikova pasta in olje, lahko povzroči trajne madeže na kuhališčih in sestavnih delih gorilnikov/kuhalnih plošč, takoj po ohlajenju kahalne plošče očistite vse prelivene tekočine.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlačen ter posušite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlačen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z moko krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju "Splošne informacije o čiščenju". Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.
- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gumbe z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjajte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda omogočena. Onemogočite funkcijo.*
- Če se zaslon pri ponovnem vklopu ne osvetli. >>> *Odklopite aparat na omrežnem odklopniku. Počakajte najmanj 20 sekund, nato ga ponovno vklopite.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Posoda za kuhanje ni primerna. >>> *Preverite posodo.*

Na zaslonu kuhalnega mesta je prikazan simbol

- Niste postavili posode na aktivno kuhhalno mesto. >>> **Preverite, ali je posoda postavljena na kuhhalno mesto.**
- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhhalno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*
- Posoda ali kuhhalno mesto je pregreto. >>> *Počakajte, da se ohladi.*

Izbrano kuhhalno mesto se nenadoma med delovanjem izključi.

- Morda je nastavljen čas kuhanja potekel. >>> *Nastavite nov čas kuhanja ali končajte s kuhanjem.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Nek predmet se lahko dotika upravljalne plošče. >>> *Odstranite predmet z upravljalne plošče.*

Posoda se ne segreje, čeprav je kuhhalno mesto vključeno.

- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhhalno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*

Ventilator za hlajenje še vedno deluje, čeprav je štedilnik izključen.

- To ni napaka. Ventilator za hlajenje deluje, dokler se elektronika v štedilniku ne ohladi na primerno temperaturo.

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

Med kuhanjem lahko se lahko iz kuhalne plošče slišijo nekateri zvoki. Ti zvoki so posledica sestave posode za kuhanje. Ti zvoki so običajni, niso znak okvare in so del indukcijske tehnologije.

Možni hrupi in razlogi

- **Hrup ventilatorja:** Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se samodejno vklopi glede na temperaturo aparata. Ventilator ima različne stopnje delovanja in deluje na različnih stopnjah glede na temperaturo.
- **Nizki zvok, kot je obratovalni šum transformatorja:** To je posledica narave indukcijske tehnologije. Ko se toplota prenaša neposredno na dno posode za kuhanje, se slišijo takšni zvoki glede na material posode za kuhanje. Tako lahko pri različnih posodah zaslišimo različne zvoke.
- **Zvok prasketanja:** Razlog za to je struktura in material dna posode za kuhanje. Če je posoda za kuhanje narejena iz različnih plasti z različnimi materiali, se lahko sliši pokanje.
- **Zvok piskanja:** Ko se dva kahalna polja na isti strani kuhalne plošče uporabljata za kuhanje z različnimi stopnjami kuhanja, se sliši hrup.

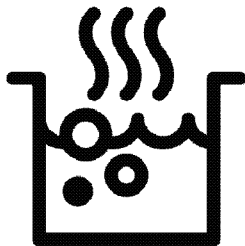
Kode napak/razlogi za napake in možne rešitve - Za kuhavno ploščo

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhavno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izključite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 16 - E 21	Napaka temperaturnega sensorja na indukcijski plošči.	Izključite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izključite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izključite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 - E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izključite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 - E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izklopite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 58 - E 59	V načinu samodejnega kuhanja je prišlo do napake senzorja/visoke temperature.	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in počakajte, da se ohladi. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na pooblaščen servis.

beko

Beépített tűzhely Használati útmutató



HU



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatóak:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



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

1 Biztonsági útmutató 4

A felhasználás célja	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága	4
Elektromos biztonság	5
Biztonságos szállítás	6
Biztonságos telepítés	7
Biztonságos használat	7
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	8
Biztonságos sütés	8
Indukció	8
Biztonságos karbantartás és tisztítás	9

2 Környezetvédelmi utasítások 10

Hulladékszabályozás	10
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése	10
A csomagolóanyag kidobása	10
Javaslatok az energiatakarékos használatra	10

3 Az Ön terméke 11

Termék bemutatása	11
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata	11

Főzőlap vezérlése	11
Főzőlappal kapcsolatos általános információk	12
Műszaki adatok	13

4 Első használat 14

Első tisztítás	14
----------------------	----

5 A főzőlap használata 15

Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk	15
Kezelőpanel	18

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 27

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	27
---	----

7 Karbantartás és tisztítás 28

Tisztítással kapcsolatos információk	28
Főzőlap tisztítása	29
Vezérlőpanel tisztítása	29

8 Hibaelhárítás 30

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelte használati útmutatót, termékcímkeket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
- Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
- Az utasítások be nem tartása a jóállás megszűnését eredményezi.
- **▲** A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
- **▲** Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- **▲** Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem, kivéve, hogy azt a használati

útmutató egyértelműen meghatározza.

- **▲** Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.



A felhasználás célja

- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.



Gyermekek,

kiszolgáltatók személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha a termék

- biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.
- Gyermeknek tilos a készülékekkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
 - Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
 - Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
 - Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel vagy másszanak be a termékbe.
 - Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
 - Az edények és serpenyők fogantyúit fordítsa el a munkapult oldala felé, hogy a gyerekek ne érhék el és ne égessék meg magukat.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
 - A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
 - (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.



Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímken található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanyszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását

- könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
 - Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímken megadott feszültség- és áram értékeknek.
 - (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
 - A tápvezetéket ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
 - Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
 - Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket. (Ha a termék rendelkezik dugóval)
 - Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
 - Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
 - Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.



Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó

alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.

- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.



Biztonságos telepítés

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.



Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése

érdekében kapcsolja ki a készüléket.

- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhesse el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- Az öntöttvas, alumínium vagy sérült/durva alsó résszel rendelkező edények megkarcolhatják az üvegfelületet. Az edények cseréjekor mindig emelje fel őket, ne húzza azokat a felületen.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.
- Ez a termék nem használható távvezérlővel vagy külső órával.

Hőmérséklettel

kapcsolatos figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- **FIGYELMEZTETÉS:**
Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.

Kiegészítő használata

- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

Biztonságos sütés

- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütési folyamatot felügyelni kell. A

rövid távú folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.

Indukció

- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Részletes információkért lapozza fel az „Edény kiválasztása” c. részt.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl.

inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.

- Használatot követően kapcsolja le a főzőlapot, ne bízson csak az érzékelőben.
- Ne helyezzen olyan fém tárgyakat a főzőlapra, mint kések, villák, kanalak vagy fedők, mert ezek felmelegedhetnek.
- A főzőlap alatti fiókokban tárolt fémtárgyak nagyon felforrósodhatnak hosszú és intenzív használat során. Ne tároljon fémtárgyakat a főzőlap alatti fiókokban.
- Ne tegyen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A termék sérült lehet.



Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Az edények alján lévő só- és cukormaradványok vagy az üvegfelületen lévő ilyen részecskék megkarcolhatják és megrepszthetik az üveget. Az edények elhelyezése előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e az aljuk. Tartsa az üvegkerámia felületét tisztán.

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál. A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

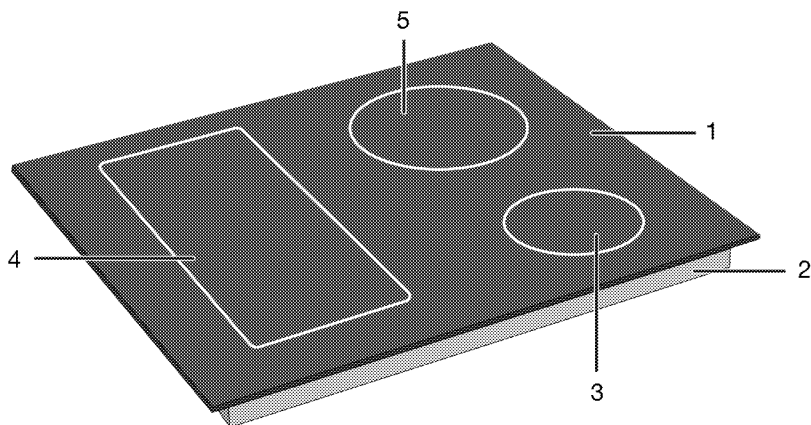
Javaslatok az energiatakarékos használatra

Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon. A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Olyan edényeket/serpenyőket használjon, amelyek mérete megfelel a főzőlap méretének. Mindig az ételnek megfelelő méretű edényt válasszon. A nem megfelelő méretű edényekhez az ideálisnál több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap főzőfelületeit és az edény aljait. A piszok csökkenti a hőátadást a főzőhely és az edényalap között.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása

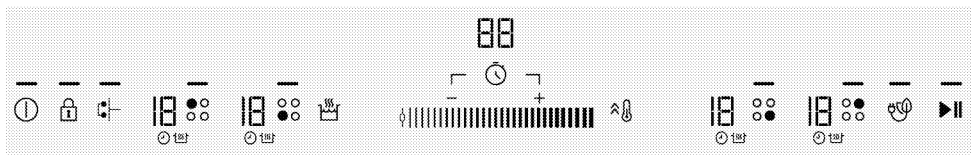


- 1 Üveg főzőfelület
- 2 Alsó ház
- 3 Indukciós főzőzóna
- 4 Indukciós főzőzóna
- 5 Indukciós főzőzóna

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

Főzőlap vezérlése



Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára



Jelmagyarázat

- ⓘ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🔒 : Billentyűzár gomb
- ☰ : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- 🔥 : Melegen tartó gomb
- ⚡ : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- ⌚ : Gazdaságos mód gomb
- 🔊 : Tisztítás billentyűzár gomb
- 🕒 : Időzítő gomb
- ⊕ : Időzítő növelés gomb
- ⊖ : Időzítő csökkentés gomb

A főzési zóna választógombjai

- ⦿⦿ : Bal hátsó főzőzóna kiválasztó gomb
- ⦿⦿ : Bal első főzőzóna kiválasztó gomb
- ⦿⦿ : Jobb előlő főzőzóna kiválasztó gomb
- ⦿⦿ : Jobb hátsó főzőzóna kiválasztó gomb

Indikátorok

- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- 18 : A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- 88 : Idő indikátor

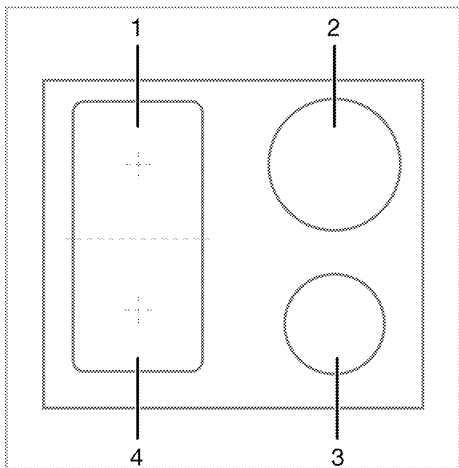


: A megfelelő főzési zóna időzítő szimbóluma



: A megfelelő főzési zóna melegen tart szimbóluma

Főzőlappal kapcsolatos általános információk



- 1 Bal hátsó - Indukciós főzőzóna
- 2 Jobb hátsó - Indukciós főzőzóna
- 3 Jobb első - Indukciós főzőzóna

4 Bal első - Indukciós főzőzóna
Főzőlapja széles felületű főzőfelületekkel van felszerelve (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként is. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez. A zónákhoz használható megfelelő edények, illetve a zónák kombinálása a „Főzőlap használata” c. részben található.

Műszaki adatok

Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (A termékhez rögzített rugókkal és tömítőtömítéssel ellátott modelleknél a szélesség és mélység mérése 10 mm-rel nagyobb, mint ezek a méretek.)
Főzőlap telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Feszültség / frekvencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	max. 7,4 kW

Égők

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méretek	180 mm
Aramellátás	2200W / Booster: 3100 W
Bal első	Indukciós főzőzóna
Méretek	180 mm
Aramellátás	2200 W / Booster: 3100 W
Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méretek	145 mm
Aramellátás	1500 W / Booster: 2200 W
Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méretek	210 mm
Aramellátás	2400 W / Booster: 3700 W

* A főzőlap műszaki adatlapján feltüntetett magasság megegyezik a termék alap-burkolat magasságával.

i A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.

i A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.

i A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

MEGJEGYZÉS Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezek a repedéseken víz szívároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.
- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlsorduljon az edényekből/serpenyőkből, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.
- Ne tegye az edények és serpenyők fedőt az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre.

Az indukciós főzőlap működési elve

Az indukciós főzőlap olyan, mint egy nyitott áramkör. Az áramkör akkor fejeződik be,

amikor indukciós főzésre alkalmas edényeket / edényeket helyeznek rá, és az üvegfelület alatt található elektronikus rendszer mágneses teret generál. Az edények fémalapját úgy melegítik fel, hogy energiát vesznek ebből a mágneses mezőből. Így a hő nem a főzőlap felületén generálódik, hanem közvetlenül felette, az edényekben/serpenyőkben. Az üveg felületet az edények/serpenyők melegítik fel.

Az indukciós főzőlapon történő főzés előnye

Az indukciós főzőlapok előnye, hogy a hő közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe kerül továbbításra.

- A főzés során kifutó ételek nem égnek oda azonnal mivel az üveg főzőlap melegítése nem közvetlenül történik. Sokkal könnyebben tisztítható.
- A főzés sokkal gyorsabb, mivel a hő az edényekben/serpenyőkben generálódik. Ezzel időt és energiát takaríthatunk meg a többi főzőlappal szemben.
- Mivel a hőátadás közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe történik, nincs hővesztés, ami még hatékonyabb főzést biztosít.
- Az a tény, hogy a hőátadás leáll, és a főzőfelület nem melegszik fel közvetlenül, ha az edényeket/serpenyőket eltávolítjuk a főzőfelületről, biztonságosabb felhasználást biztosít a főzés közben bekövetkező esetleges balesetekkel szemben.

A biztonságos használat érdekében:

- Ne válasszon ki magas hőmérsékleteket, amikor tapadásmentes felületű edényeket/serpenyőket használ kis mennyiségű olajjal vagy olaj nélkül (teflon).
- Az üveg főzőfelületekre ne helyezzen semmi, illetve ezeken a felületeken ne vágjon.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, késeket, kanalakat, fedőket a főzőlapra, mert felforrósodhatnak!
- A főzéshez ne használjon alufóliát. Soha ne helyezzen az indukciós felületre alufóliába tekert ételeket.

- Használat közben a mágneses tárgyakat, például a hitelkártyákat vagy magnószalagokat, tartsa távol a főzőlaptól.
- Ha a főzőlap alatt van egy sütő és éppen használatban van, a főzőlapon található érzékelők csökkenthetik a főzés hőmérsékletét, vagy ki is kapcsolhatják a főzőlapot.
- A főzőlap automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. A rendszerrel kapcsolatos részletes információkat a következő fejezetekben talál. Ha azonban főzéshez vékony talpú edényeket használ, akkor ezek az edények nagyon gyorsan felmelegednek, és a serpenyő alja megolvadhat, károsíthatja a főzési felületet és a készüléket, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik.

Főzőedények/serpenyők

Ferromágneses, jó minőségű edényeket/serpenyőket használjon, amelyeken megtalálható a címke vagy figyelmeztetés, hogy kompatibilisek az indukciós főzőlapokkal. Általánosságban elmondható, hogy minél magasabb a vastartalom, annál jobban teljesítenek az edények/serpenyők. A főzőedények / edények alapátmérőjének meg kell egyeznie az indukciós zónával. A javasolt méretek az alábbiakban láthatók.

Megfelelő edények/serpenyők:

- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

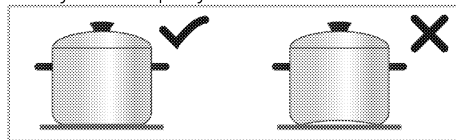
Nem megfelelő edények/serpenyők:

- Alumínium edények/serpenyők
- Réz edények/serpenyők
- Bronz edények/serpenyők
- Üveg edények/serpenyők
- Cserépedények
- Kerámia és porcelán edények

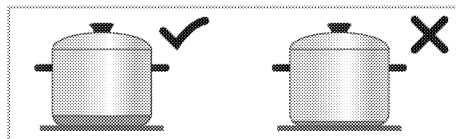
Javaslatok:

- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ne használjon konvex vagy konkáv alsó

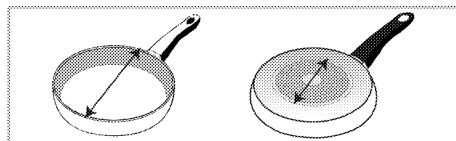
résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



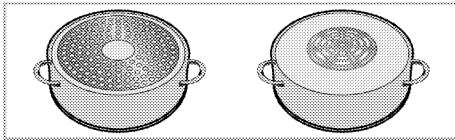
- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a berendezés automatikus kikapcsolása aktiválódna. Az éles szélek karcolásokat okozhatnak a felületen.



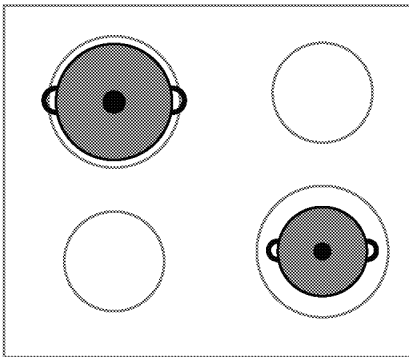
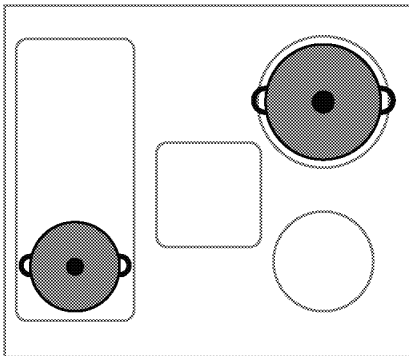
- Egyes edényeknél/serpenyőknel előfordulhat, hogy kisebb a ferromágneses mezeje, mint a tényleges átmérője. A főzőlap csak ezt a felületet melegíti fel. Ezáltal a hő nem egyenletesen oszlik el és csökken a főzési teljesítmény. Továbbá az is előfordulhat, hogy ezeket az edényeket/serpenyőket a nagyobb indukciós lapok nem is érzékelik. Ezért a főzőedényeket minden esetben a ferromágneses mező mérete alapján kell kiválasztani.



- Egyes edények/serpenyők alja tartalmazhat nem ferromágneses anyagokat, például alumíniumot. Ezek az edények/serpenyők nem melegítenek megfelelően vagy nem is érzékeli őket az indukciós főzőlap. Bizonyos esetekben rossz edények/serpenyők figyelmeztetése jelenhet meg.




i Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na indukcijskoj ploči za kuhanje.



Edények/serpenyők tesztelése

Az alábbi módszerek segítségével tesztelje, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.

1. Az edény kompatibilis, ha hozzátapad a mágnes.
2. Kompatibilis, ha a  nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlapra és a főzőlapot bekapcsolja.

Javasolt edény/serpenyő méretek

A főzőzóna átmérője - mm	Fazékátmérő - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Főzési zóna széles (flexi) felülettel	szélesség 230 - hossz 390

Az edény átmérőjétől és az edény/serpenyő aljában található ferromágneses anyagtól függ, hogy az indukciós főzőlap érzékeli-e az edényt/serpenyőt. Annak érdekében, hogy a főzőlap észlelje az edényeket/serpenyőket, illetve hatékony legyen a főzés, a edényeket/serpenyőket a főzőlap mérete alapján kell kiválasztani. Az egyes főzőlap méretekhez javasolt edény/serpenyő méretek az alábbiakban találhatóak.

A forralási viselkedés az edény típusától, az edény méretétől és a főzési zóna méretétől függően változhat. Homogénebb forrásponitú viselkedéshez egy lépéssel nagyobb főzési zóna használható. Nagyobb főzési zóna használata nem okoz energiapazarlást az indukciós főzőlapokon, mert a hő csak a megfelelő edényterületen keletkezik.

Az edények/serpenyők automatikus észlelése

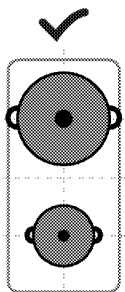
Ha az indukciós főzőlappal kompatibilis edényeket/serpenyőket felhelyezi, a főzőlap automatikusan érzékeli, hogy melyik főzőzónára helyezte le az edényeket/serpenyőket, és utasítást ad a vezérlőpanelnek.

A „0” érték 10 másodpercig villog annak a főzőlapnak a hőmérséklet kijelzőjén, amelyre az edényt/serpenyőt elhelyezte. A hőmérséklet gyors meghatározásával így kiválaszthatja és működtetheti azt a főzőzónát, amelyre az edényt/serpenyőt elhelyezte. Az adott főzőzóna hőmérsékletbeállításával kapcsolatos részleteket a következő fejezetekben találja.

Széles felületű főzőzóna (flexi)

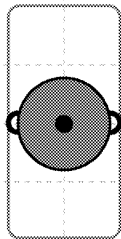
A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként kisebb edények/serpenyők esetén. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez.

Két független főzőzóna



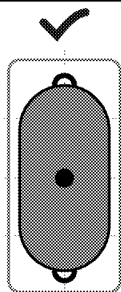
A széles felületű főzőzónák két főzőzónával rendelkeznek, eggyel elöl és eggyel hátul. Ezeket a zónákat két független főzőzónaként használhatja különböző hőmérsékleti szintekkel és különböző edényekkel/serpenyőkkel. Helyezze az edényeket/serpenyőket a különálló főzőzónák közepére.

Két független főzőzóna



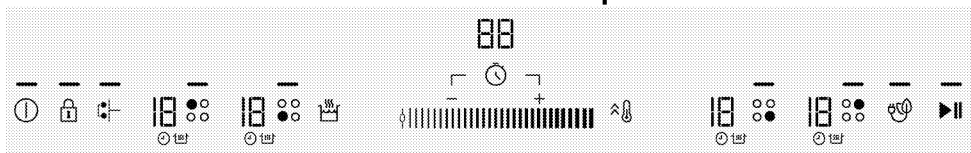
Egy főzőedény/serpenyő használata esetén helyezze az edényt az első vagy hátsó főzőzóna közepére. Ne helyezze a főzőedényt/serpenyőt a nagy főzőzóna közepére.

Szimpla főzőzóna



Nagy főzőedények/serpenyők használata esetén helyezze az edényeket/serpenyőket úgy, hogy azok lefedjék mindkét főzési zóna közepét, és a nagy főzőzóna közepén helyezkedjenek el.

Kezelőpanel



Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára



Jelmagyarázat

- : Be/ki kapcsoló gomb
- : Billentyűzár gomb
- : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- : Melegen tart gomb
- : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- : Gazdaságos mód gomb
- : Tisztítás billentyűzár gomb
- : Időzítő gomb
- : Időzítő növelés gomb
- : Időzítő csökkentés gomb

A főzési zóna választógombjai






- : Bal hátsó főzőzóna kiválasztó gomb
- : Bal első főzőzóna kiválasztó gomb
- : Jobb első főzőzóna kiválasztó gomb
- : Jobb hátsó főzőzóna kiválasztó gomb

Indikátorok

- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- : A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- : Idő indikátor
- : A megfelelő főzési zóna időzítő szimbóluma

 : A megfelelő főzési zóna melegen tart szimbóluma

Kezelőpanel általános figyelmeztetései

-  Ez a berendezés a kezelőpanelen keresztül vezérelhető. A kezelőpanelen végrehajtott minden műveletet egy hangjelzés követ.
-  A kezelőpanel tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.
-  Ha 20 másodpercig semmilyen műveletet nem hajt végre, a főzőlap automatikusan visszaáll készenléti üzemmódba.
-  A berendezés biztonsági okok miatt kikapcsolja magát, ha bármelyik (⏏ gomb) hosszabb ideig nyomja.
-  A — lámpa az aktivált vagy kiválasztott gombon világít.

A főzőlap bekapcsolása


1. Érintse meg a ① gombot a kezelőpanelen. A — lámpa a ① gombon világít. A főzőlap készen áll a használatra.

A főzőlap kikapcsolása

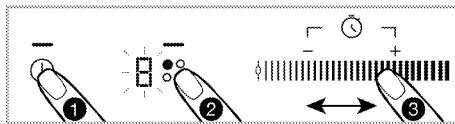
1. Érintse meg a ① gombot a kezelőpanelen. A főzőlap kikapcsol és készenléti üzemmódba vált.

Maradék hő visszajelző


A kezelőpanelen minden főzőlaphoz tartozik egy maradék hő visszajelző. Ez a visszajelző azt jelzi, hogy a főzőlap még a kikapcsolást követően is meleg. Ne érintse meg az adott főzőlapo(ka)t, amíg a maradék hő visszajelző el nem tűnik.

 Áramkimaradás esetén a maradék hő visszajelző nem világít és nem figyelmezteti a felhasználót a meleg főzőlapra.

Főzőlap (zóna) bekapcsolása és a hőmérséklet beállítása



1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
 2. Válassza ki ahhoz a főzőlaphoz tartozó gombot, amelyet szeretne használni. A „0” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén és az adott zónához tartozó kiválasztógomb — visszajelző lámpája világít.
 3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujjja elcsúsztatásával ezen a területen, beállíthatja a hőmérsékletet „0” és „19” közé.
- A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

 Ha a főzőlap túlmelegszik, a működtetett lapok szintje lecsökken 14-re; ha a hőmérséklet magasabb, mint 14, biztonsági okok miatt nem lehet magasabbra állítani. Ha a főzőlap hőmérséklete a biztonságos szint alá csökken, akkor újra magasabb értékre lehet állítani. Ha a főzőlap kritikusan felmelegszik, a főzőlap kikapcsolja saját magát és az egyes lapok nem működtethetők.

Főzőlap kikapcsolása:

A kiválasztott zóna 3 különböző módon kapcsolható ki:

1. **Hőmérséklet „0”- ra állítása**
Kikapcsolhatja a főzőlapot úgy, hogy a hőmérsékletet „0” -ra állítja.
2. **A főzőlap időzítőjének használata**
Ha a beállított idő lejár, az időzítő kikapcsolja a hozzá kapcsolódó főzőlapot. Minden kijelzőn a következő érték látható:

Szimbólum	Leírás
H	Magas hőmérséklet
h	Alacsony hőmérséklet

„0” vagy „00” . A ☹ szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről.

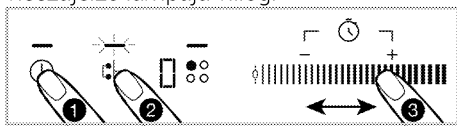
A főzőlap időzítőjének beállítása a következő fejezetekben található.

3. Az adott zóna gombjának 3 másodpercig történő megérintésével

Érintse meg annak a lapnak a jelölését 3 másodpercre, amelyet szeretne kikapcsolni.

Főzőlapok kombinálása széles főzőzónával (flexi) (ha az adott modellen a főzőlapok széles főzőzónával elérhetők)

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ☹ gombot megérintésével.
2. Érintse meg a kiválasztógombot a széles főzőzónával rendelkező főzőlaphoz.
» A 0 szimbólum jelenik meg a bal hátsó zóna kijelzőjénél, és a széles főzőzóna — visszajelző lámpája villog.



3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujjá elcsúsztatásával ezen a területen, beállíthatja a hőmérsékletet 0 és 19 közé. A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1 ,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

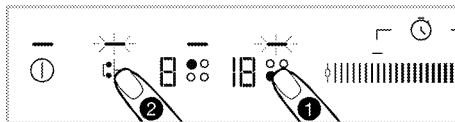
» A főzőlap működésbe lép. Ha egy másik főzőlapot kiválaszt, vagy ha 10 másodpercet vár bármilyen további művelet nélkül, a széles főzőzóna visszajelzője folyamatosan világít.

i A bal oldali széles felületű főzőzóna csak példaként került leírásra. Ha az Ön berendezésén a széles főzőzóna főzőlapjai a jobb oldalon találhatók, akkor ugyanez vonatkozik a jobb oldali főzőlapokra.

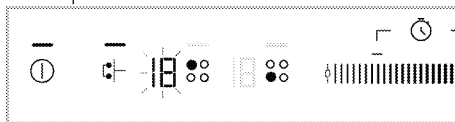
A széles főzőzóna főzőlapjainak (flexi) kombinációja, miközben a mindkét baloldali főzőlap működik (ha a széles főzőzóna elérhető az Ön főzőlapján)

Ha az egyik vagy mindkét főzőlap külön működik a főzőlapon, kombinálhatja a

főzőlapokat a széles főzőzóna aktiválásával. Így ugyanazokkal a paraméterekkel működtetheti a széles főzőzónát.



1. Ha az egyik vagy mindkét főzőlap működik a bal oldalon, válassza ki bármelyik főzőlapot a bal oldalon.
2. Érintse meg a kiválasztógombot a széles főzőzónával rendelkező főzőlaphoz.
» A bal hátsó zóna kijelzőjén megjelenik a bal hátsó zónához kiválasztott és korábban beállított hőmérséklet, és a széles főzőzónához tartozó lámpa villog.
» A kombinált főzőlapok tovább működnek a bal főzőlaphoz kiválasztott hőmérséklettel, és ha volt beállítva, akkor az időzítővel. A kombináció előtt ki nem választott bal oldali főzőlap értékei törlésre kerülnek.



» Ahhoz, hogy a hőmérsékletértékeket ezt követően módosítani tudja, aktiválja a széles főzőzónát a kiválasztás gombbal. Állítsa be a hőmérsékletszintet a beállítási mezőn.

i Ha a széles főzőzóna aktív és megérinti valamelyik bal oldali zónakiválasztó gombot, a zónák szétválasztásra kerülnek és kikapcsolnak.

A széles főzőzóna kikapcsolása (ha a széles főzőzóna elérhető a főzőlapon)

A széles főzőzóna 4 különböző módon kapcsolható ki:

1. **Hőmérséklet „0”- ra állítása**
Kikapcsolhatja a széles főzőzónát úgy, hogy a hőmérsékletet „0”-ra állítja.
2. **Időzítő használata a széles főzőzónán**
Ha az időzítő lejár, a széles főzőzóna kikapcsol. A bal oldali főzőlap kijelzőjén a 0, míg az óra kijelzőjén a 00 látható. A bal hátsó főzőlap ☹ jelzése kikapcsol.
3. **Bármelyik bal főzőlap megérintésével**

Ha a széles főzőzóna funkció aktív és megérinti bármelyik bal oldali főzőlap gombját, a zóna szétválasztásra és kikapcsolásra kerül.


4. Széles főzőzóna gombjának megérintése 3 másodperc hosszan

Ha a széles főzőzóna gombját 3 másodperc hosszan nyomja, a főzőlap kikapcsol.

Nagy teljesítmény beállítása (BOOSTER)

A rásegítő funkciót a maximális teljesítménnyel történő felfűtéshez használhatja. Azonban nem javasoljuk, hogy hosszabb ideig ebben a pozícióban főzzön. A nagy teljesítmény beállítása nem minden főzőlapon érhető el. Ha a nagy teljesítmény beállítása (lásd az üzemidőre vonatkozó táblázatot) lejárt, a főzőlap kikapcsol.


A nagy teljesítmény beállításának közvetlen kiválasztása (BOOSTER):


1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját.
3. Érintse meg a  gombot.

A kiválasztott zóna maximális teljesítménnyel fűt és a 3 lámpa világít a zóna kijelzőjén.

Ha a nagy teljesítmény beállítása (lásd az üzemidőre vonatkozó táblázatot) lejárt, a főzőlap kikapcsol.

Nagy teljesítmény (BOOSTER) kiválasztása, miközben a zóna aktív:

1. Érintse meg a  gombot, amikor a főzőlap be van kapcsolva és legalább már 20 másodpercet működött egy meghatározott szinten.

 A zónának legalább 20 másodpercet kell működnie a kiválasztott szinten.


2. A kiválasztott zóna maximális teljesítménnyel fűt és a 3 lámpa világít a zóna kijelzőjén. Ha a nagy teljesítményhez kapcsolódó beállítás lejárt, a zóna visszavált a beállított hőmérsékletre, és a kiválasztott hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn.

A nagy teljesítmény (BOOSTER) ki- kapcsolása, mielőtt a beállítás lejár:

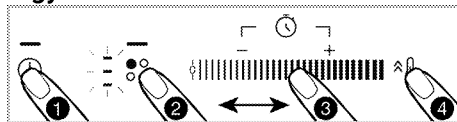
A nagy teljesítményű beállítás bármikor kikapcsolható a  gomb megérintésével.


Gyors felfűtés

A gyors felfűtés elősegíti a főzést. Minden főzőlap fel van szerelve a gyors felfűtés funkcióval. A gyors felfűtés 20 másodpercen belül működtethető azt követően, hogy a kívánt főzőlap hőmérsékletét beállította. Ez a funkció gyors felfűtésre használható rövid időszakokon belül. Ha a gyors felfűtés beállítása lejárt, a zóna a korábban beállított hőmérséklettel működik tovább.

 A gyors felfűtés funkció 20 másodpercen belül működtethető azt követően, hogy a főzőlapot bekapcsolta.

A gyors felfűtés funkció kiválasztása:



1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját
3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujjá elcsúsztatásával ezen a területen, állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. Érintse meg a  gombot.
A kiválasztott zóna nagy teljesítménnyel működik a következő táblázatban meghatározott időtartamig. A zóna kijelzőjén megjelenik 3 lámpa a kiválasztott hőmérséklet.
5. Ha a gyors felfűtéshez kapcsolódó beállítás lejárt, a zóna visszavált a beállított hőmérsékletre, és a kiválasztott hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn.

Táblázat: Gyors felfűtés működési időtartamai

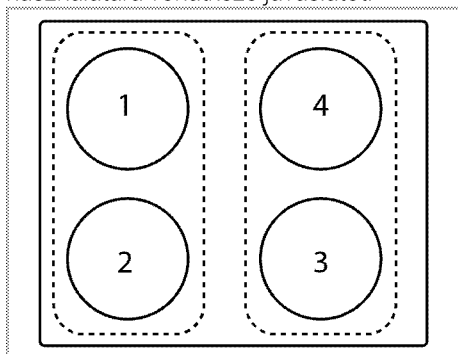
Hőmérséklet		Üzemidő korlátozás - másodperc
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20

Hőmérséklet		Üzemidő korlátozás - másodperc
19	9	
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

2 főzőlap használata egy időben


A főzőlap teljesítménye az aktív zónák számától függően változhat. Ha egy időben két zónát szeretne használni, akkor az azonos oldalon található zónákat használja. Így jobb főzési eredmény és edény/serpenyő érzékelés érhető el. Az alábbi ábrán láthatja a két zóna egyidejű használatára vonatkozó javaslatot.



A főzőlapok teljesítménykorlátozása miatt az első bekapcsolt lap teljesítménye csökkenhet a kiválasztott hőmérsékletéhez

képest, ha bal és jobb oldali zónákat működtet egyszerre.

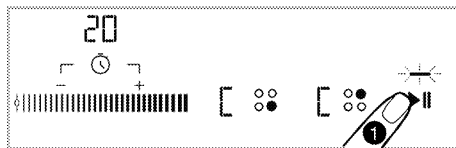
A gyors felfűtés funkció kikapcsolása:

A gyors felfűtés bármikor kikapcsolható a  gomb megérintésével.



Tisztítási zár

A tisztítási zár lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy 20 másodpercig úgy tisztítsa a kezelőpanelt, hogy a gombok nem működnek. A berendezés ezen időszak alatt nem vesz fel áramot.


A tisztítási zár aktiválása





1. Ha a főzőlap be van kapcsolva, tartsa a  gombot lenyomva, amíg a 20 másodperc meg nem jelenik a főzőlap kijelzőjén.

» A  lámpa bekapcsol és a visszaszámlálás 20 másodpercről elindul a sütő óráján. A „C” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén. Ebben az időszakban csak a  gomb használható.

A tisztítási zár deaktiválása

A tisztítási zár deaktiválásához nem kell megnyomni egyetlen gombot sem. A főzőlap 20 másodperc elteltével egy jelzést ad,  lámpa kialszik és a tisztítási zár automatikusan deaktiválásra kerül.


 Ha a tisztítási zárat idő előtt szeretné kikapcsolni, várjon amíg a „C” szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről a  gomb megérintésével.



Gyerekszár




Miközben a főzőlap ki van

kapcsolva, gyerekszárral megakadályozhatja, hogy a főzőlapot a gyerekek bekapcsolják. Ha a főzőlap ki van kapcsolva (készenléti állapot), aktiválhatja vagy deaktiválhatja a gyerekszárat.


A gyerekzár aktiválása

1. Miközben a főzőlap ki van kapcsolva, tartsa lenyomva a  gombot, **amíg egy jelzést** nem hall.

A gyerekzár funkció aktiválódik és a  lámpa felvillog a  gombon.

 Ha bármelyik gombot megnyomja, miközben a gyerekzár aktív, a  lámpa villog a  gombon.

A gyerekzár deaktiválása


1. Miközben a gyerekzár aktív, tartsa lenyomva a  gombot, **amíg egy jelzést** nem hall.



» A gyerekzár funkció deaktiválódik és a  lámpa kikapcsol a  gombon.





Billentyűzár

Miközben a főzőlap be van kapcsolva, aktiválhatja a billentyűzárát, amellyel megakadályozhatja, hogy az egyes funkciókat akaratlanul módosítsa.

A billentyűzár aktiválása


1. **Miközben a főzőlap be van kapcsolva**, tartsa lenyomva a  gombot **amíg egy jelzést** nem hall.



A  lámpa villog a  gombon, és a főzőlap minden funkciója zárolásra kerül.

 A billentyűzárát csak akkor aktiválhatja, hogy a főzőlap működik. Ha a billentyűzár aktív, csak a  gomb működik. Ha bármilyen másik gombot megérint, a  lámpa a  gombon villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív.

Ha a főzőlapot úgy kapcsolja ki, hogy a gombok le vannak zárva, a billentyűzár deaktiválódik, hogy a főzőlap újra bekapcsolható legyen.

A billentyűzár deaktiválása

1. Tartsa a  gombot 2 másodpercig lenyomva.



A műveletet egy hangjelzés erősíti meg. A  lámpa a  gombon kikapcsol, és a kezelőpanel feloldásra kerül.


Időzítőfunkció





Ez a funkció elősegíti a főzést. Így nem kell különösebb figyelmet fordítani a főzőlapra a



főzés során. A főzőlap a kiválasztott idő letelte után automatikusan kikapcsol.


Az időzítő aktiválása


1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gombot megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját.
3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujjá elcsúsztatásával ezen a területen, állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. Aktiválja az időzítő funkciót a  gomb megérintésével.


A „00” szimbólum világít az időzítő kijelzőjén, és a  szimbólum villog a főzőlap zónakijelzőjén.


5. Állítsa be a kívánt időszakot a  /  gombok megérintésével. Az időzítő beállítását gyorsabban is elvégezheti, ha a  gombot vagy a  gombot hosszú ideig lenyomva tartja.

A  szimbólum folyamatosan világít azt követően, hogy egy meghatározott ideig villogott a főzőlap zónakijelzőjén. Ha a  szimbólum folyamatosan világít, azt jelenti, hogy a funkció aktiválva van.

 Az időzítő a működtetett főzőlapokhoz használható.

 Ismételje meg a folyamatot azokhoz a főzőlapokhoz is, amelyekhez szeretne időzítőt beállítani.

 Az időzítő nem állítható be zóna, illetve hőmérsékletszint kiválasztása nélkül.

 Miközben az időzítő aktív, a kiválasztott zónához beállított idő megjelenik a képernyőn.

Az időzítők kikapcsolása




Ha a beállított idő lejár, a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hallható figyelmeztetés szólal meg. Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Az időzítő kikapcsolása idő előtt

Ha az időzítőt idő előtt kikapcsolja, a főzőlap tovább működik a beállított hőmérséklettel, amíg ki nem kapcsolja.



Az időzítő két különböző módon kapcsolhatja ki idő előtt:

1- Kikapcsolás az időzítő „00” szintre állításával:

1. Válassza ki a főzőlapot, amelyet szeretne kikapcsolni.
2. Válassza ki az adott főzőlaphoz tartozó időzítőt a  gomb megérintésével.
3. Várjon, amíg a „00” szimbólum meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén a  gomb megérintését követően, amellyel csökkentheti az értéket. Az értéket gyorsabban is léptetheti, ha a  gombot hosszú ideig lenyomva tartja.

A  szimbólum meghatározott ideig villog a főzőlap kijelzőjén, majd teljesen kikapcsol és az időzítő törlésre kerül.

2- Kikapcsolás az időzítő gombjának 3 másodperces lenyomásával:

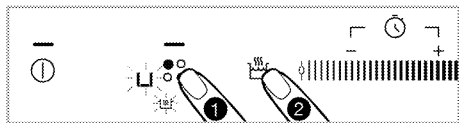
1. Válassza ki a főzőlapot, amelyet szeretne kikapcsolni.
2. Válassza ki az adott főzőlaphoz tartozó időzítőt a  gomb megérintésével.
3. Tartsa a  gombot kb. 3 másodpercig lenyomva.


A  szimbólum meghatározott ideig villog a főzőlap kijelzőjén, majd teljesen kikapcsol és az időzítő törlésre kerül.


Melegen tartás funkció (ha van)

Ezzel a funkcióval az ételt melegen tarthatja a főzés befejezését követően. A melegen tartás funkció két különböző módon használható; időzítővel vagy időzítő nélkül.


Melegen tartás funkció aktiválása időzítő nélkül




1. Válassza ki a főzőlapot, amelyhez szeretné aktiválni a melegen tartás funkciót, illetve amelyhez kiválasztotta a hőmérsékletet
2. Aktiválja az adott főzőlap melegen tartás funkcióját a  gomb megérintésével.

i A zóna tovább működik az alacsonyabb hőmérséklettel. A  szimbólum, illetve a „u” szimbólum jelenik meg a zóna kijelzőjén.


Melegen tartás funkció aktiválása időzítővel

1. Válassza ki a főzőlapot, amelyhez szeretné aktiválni a melegen tartás funkciót, illetve amelyhez kiválasztotta a hőmérsékletet és az időzítőt
2. Aktiválja az adott főzőlap melegen tartás funkcióját a  gomb megérintésével.

A  szimbólum világít a kijelzőn az adott zónánál.

A zóna tovább működik a beállított hőmérsékleten a beállított időtartamig. Ha az időzítő lejárt, átvált melegen tartás funkcióra és alacsony hőmérsékleten kezd működni. A „u” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén.


A melegen tartás funkció kikapcsolása

1. Ha az időzítő aktív, válassza ki a főzőlapot, amelynél a melegen tartás funkció aktív. Kapcsolja ki a melegen tartás funkciót a  gomb megérintésével.

A zóna tovább működik a korábbi időtartam és hőmérséklet beállításával.

2. Ha az időzítő nem aktív, válassza ki a főzőlapot, amelynél a melegen tartás funkció aktív. Kapcsolja ki a melegen tartás funkciót úgy, hogy beállítja a kívánt hőmérsékletet a beállítás opció megérintésével vagy az ujjja elcsúsztatásával az adott területen.

A főzőlap tovább működik az újonnan beállított hőmérsékleten.

i A melegen tartás funkciót kikapcsolhatja a főzőlap kikapcsolásával, ha a  gombot megérinti.

Leállítás funkció

Ezzel a funkcióval csökkentheti a főzőlapon működő összes funkció hőmérsékletszintjét **(kivéve az időzítőt)** az 1. szintre egy bizonyos időre.

i Ha bármelyik főzőzónához időzítő van beállítva, az időzítő tovább működik a leállítás funkció alatt is.


1. Érintse meg a ►|| gombot, miközben a főzőlap be van kapcsolva. Minden bekapcsolt főzőlap 1. szinten működik tovább.
2. Érintse meg a ►|| gombot újra, hogy az összes leállított főzőlap a korábbi beállításokkal működjön tovább.

Teljesítménykezelő

Ezzel a funkcióval beállíthatja a főzőlap kívánt teljesítményszintjét. **A „teljesítménykezelő”** 9 különböző teljesítményszintre állítható be (lásd: Teljesítményszint - táblázat).
Teljesítményszint - táblázat

Teljesítményszint	Összteljesítmény
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW


Ahhoz, hogy a főzőlap összeteljesítményét módosítani tudja, kövesse az alábbi lépéseket. Ha a főzőlap ki van kapcsolva, a következő folyamatot hajtsa végre 10 másodpercen belül.

1. Érintse meg a  gombot.
2. Érintse meg a  gombot.
3. Érintse meg a  gombot.
4. Érintse meg a  gombot.
5. Érintse meg a  gombot.
6. Érintse meg a ►|| gombot, hogy aktiválni tudja **A „teljesítménykezelő”** beállítását.
7. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet a ►|| gomb megérintésével. Az újabb szintnek kell megjelennie, amikor a ►|| gombot megérinti.
8. Erősítse meg a kiválasztott szintet a  gomb megérintésével.
9. A főzőlap a kiválasztott teljesítményszint-beállítással kezd el működni.

Gazdaságos üzemmód

Ezzel a funkcióval a főzőlapot egy alacsonyabb szintre állíthatja.

i A gazdaságos üzemmód csak az éppen működő főzőlapokhoz állítható be.

1. Érints meg a  gombot, miközben az adott zóna be van kapcsolva.
» Az aktív főzőlap gazdaságos üzemmódba vált, a teljesítménye a felére csökken.

Indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap közvetlenül a főzőedény alját melegíti, köszönhetően a működési elvének. Így számos előnye van más főzőlapokkal szemben. Sokkal hatékonyabb, miközben a főzőlap felülete sokkal hidegebb magad. Az indukciós főzőlap egy olyan biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely biztosítja a maximális üzemi biztonságot.

i A főzőlapok 145, 180, 210 és 280 mm átmérőjű indukciós zónákkal lehetnek felszerelve, függően az adott modelltől. Az indukciós funkciónak köszönhetően az egyes zónák automatikusan érzékelik a rájuk helyezett edényeket. Az energiaátadás csak az edény érintkezési felületén történik, így az energiafelhasználás csak minimális.

Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap rendelkezik egy automatikus kikapcsoló rendszerrel. Ha egy vagy több zóna bekapcsolva marad, a zóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd: 1. táblázat). Abban az esetben, ha időzítő is hozzá van rendelve az adott zónához, az időzítő képernyője is kikapcsol.

Az automatikus kikapcsolás ideje a kiválasztott hőmérséklettől függ. Maximális üzemidő tartozik ehhez a hőmérsékletszinthez.

Ha a zóna automatikusan kikapcsolt, a felhasználó újra működésbe hozhatja a fent leírtak szerint.

1. táblázat: Automatikus kikapcsolási periódus

Hőmérséklet		Automatikus kikapcsolási periódus - óra
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Gyors felfűtés	Gyors felfűtés	10 perc

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap fel van szerelve néhány szenzorral, amelyek segítenek a túlmelegedés elleni védelemben. Túlmelegedés esetén a következőket tapasztalhatja:

- A működő zóna kikapcsolásra kerül.
- A kiválasztott szint csökkentésre kerül. Azonban ez nem jelenik meg a kijelzőn.

Kifutás elleni védelem

A főzőlap fel van szerelve egy ún. kifutás elleni védelemmel. Ha valamilyen oknál fogva az étel kifut a kezelőpanelre, a rendszer automatikusan lekapcsolja a tápellátást, hogy lekapcsolhassa a főzőlapot. Ekkor az „E” szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Pontos teljesítménybeállítás

Az indukciós főzőlapok a működési elvük miatt azonnal reagálnak a kiadott parancsokra. A teljesítménybeállításuk nagyon gyorsan változik. Így a berendezés azonnali kikapcsolásával megakadályozhatja, hogy az étel (víz, tej) kifusson.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara.

Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedelet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.

7 Karbantartás és tisztítás

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzőn várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószeret a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráéigjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószeret, súrolóporokat, krémekeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerezrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálal ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépbén.

A főzőlaphoz:

- A savas szennyeződések, például a tej, a paradicsompüré és az olaj tartós foltokat okozhatnak a főzőlapokon és az égők/főzőlapok alkatrészein, a túlfolyó folyadékokat a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg kikapcsolásával.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség.

Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerrel.

- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződések azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

Üveg felületek

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerezrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálal ruhával, majd törölje szárazra mikroszálal ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószert marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálal ruhával. A tisztítószert maradvány a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.
- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerezrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.

- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószereket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanéjrai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhethet ezeket az elemeken.

Főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket.

Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószeret olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömítéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószerket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdené. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezze van. Kérjük, oldja fel.*
- Ha a kijelző nem villan fel, amikor a főzőlapot újra bekapcsolja. >>> *Kapcsolja le készülék összes áramköri megszakítóját. Várjon legalább 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza.*
- Túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy a főzőlap lehűljön.*
- Az edény nem megfelelő. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A szimbólum jelenik meg a főzőzóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív főzőzónára helyezte. >>> **Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőzónán.**
- Az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. >>> *Ellenőrizze, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.*
- Az edény nincs pontosan a zóna közepén, vagy az edény alja nem elég széles a zónához. >>> *Válasszon egy megfelelő szélességű edényt és helyezze pontosan a főzőzóna közepére.*
- Az edény vagy a főzőzóna túlmelegedett. >>> *Hagyja lehűlni őket.*

A kiválasztott főzőzóna hirtelen kikapcsol használat közben.

- Előfordulhat, hogy lejárt a kiválasztott főzőzónához beállított idő. >>> *Beállíthat egy új időt vagy befejezheti a főzést.*
- Túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy a főzőlap lehűljön.*
- Előfordulhat, hogy egy tárgy eltakarja a kezelőpanelt. >>> *Távolítsa el a tárgyat a panelről.*

Az edény nem melegszik fel, még akkor sem, ha a főzőzóna be van kapcsolva.

- Az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. >>> *Ellenőrizze, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.*
- Az edény nincs pontosan a zóna közepén, vagy az edény alja nem elég széles a zónához. >>> *Válasszon egy megfelelő szélességű edényt és helyezze pontosan a főzőzóna közepére.*

A hűtőventilátor tovább működik, annak ellenére, hogy a főzőlapot kikapcsolta.

- Ez nem hiba. A hűtőventilátor addig működik, amíg a főzőlap elektronikája a megfelelő hőmérsékletre nem hűl.

Zaj hallható a főzőlap felől főzés közben

Főzés közben némi zaj hallható a főzőlap felől főzés közben. Ez a zaj a főzőedények anyagösszetételének köszönhető. Ezek a hangok a normál működéshez tartoznak, nem jelentenek hibát és az indukciós technológia részei.

Lehetséges zajok és okok

- **Ventilátorzaj** A főzőlap egy ventilátorral van felszerelve, amely automatikusan elindul, ha a berendezés hőmérséklete ezt megkívánja. A ventilátor különböző sebességekkel működhet, a különböző hőmérsékletektől függően.
- **Az alacsonyabb, berregés szerű zaj a transzformátorból származik:** Ez szintén az indukciós technológia része. Ahogy a hő átadásra kerül közvetlenül a főzőedény aljára, szintén berregés szerű zaj hallható, amely a főzőedény anyagától függ. Különböző főzőedényeknél különböző zajok hallhatók.
- **Recsegő hang:** Ennek oka a főzőedény aljának szerkezeti felépítése és anyaga. A recsegő hang akkor hallható, ha a főzőedény alja különböző anyagok egymásra helyezett rétegeiből áll.
- **Sípoló hang:** Akkor hallható sípoló hang, ha a két főzési zónát működtet azonos oldalon eltérő hőmérsékleti szintekkel.

Hibakódok/okok és lehetséges megoldások - Főzőlaphoz

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 22 E 26	Indukciós főzőlap túlmelegedett.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehűl. A hibának meg kell szűnnie, amikor a főzőlap hőmérséklete a megadott szint alá csökken.
E 46	Egy vagy több gombot több, mint 10 másodpercig tartott lenyomva. Egy tárgy található a kezelőpanelen vagy a panel nedves.	A problémának meg kell szűnnie, ha elveszi a kezét a főzőlapról. A problémának meg kell szűnnie, ha a kezelőpanelt megtisztítja.
E 47	Nem olyan edényt használ, amely megfelelő az indukciós fűtéshez.	A problémának meg kell szűnnie, ha az indukciós fűtéshez megfelelő edényt használ.
E 1 - E 15	Kommunikációs hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 16 - E 21	Hőmérsékletérzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 23 E 24	Szoftver hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 25	Ventilátor működési hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 31 - E 45	Elektronikus panel hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 48 E 49 E 51	Érzékelőhiba az indukciós főzőlapon.	Az érzékelőberendezést kompatibilissé kell tenni az üzemi körülményekhez. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 52 - E 57	Magas hőmérséklet hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehűl. A hibának meg kell szűnnie, amikor az érzékelő hőmérséklete a megadott szint alá csökken. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 58 - E 59	Érzékelőhiba / magas hőmérsékleti hiba történt az automatikus főzési módban.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és várja meg, amíg lehűl. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel.