



Inbouwkookplaat

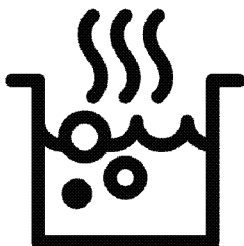
Gebruikershandleiding

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka

Beépített tűzhely

Használati útmutató



HII85770UFT

NL / SK / HU

185.9298.60/R.AC/24.01.2024/4-4

7757188705



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	7
Veiligheid tijdens gebruik:.....	7
Temperatuur waarschuwingen.....	8
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
Inductie.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	10

2 Milieuriichtlijnen 11

Afvalstoffenverordening.....	11
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	11

3 Uw product 12

Inleiding van het product.....	12
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	12

Kookplaat bediening.....	12
Algemene informatie over de kookplaat...	13
Technische specificaties.....	14

4 Eerste gebruik 15

Eerste reiniging.....	15
-----------------------	----

5 De kookplaat gebruiken 16

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	16
Bedieningspaneel.....	20

6 Algemene informatie bij het koken 32

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	32
Kooktafel.....	32

7 Onderhoud en verzorging 33

Algemene reinigingsinformatie.....	33
De kookplaat reinigen.....	34
Het bedieningspaneel reinigen.....	34

8 Probleemoplossing 35

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdt.

Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
 - De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
 - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
 - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
 - (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
 - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- (Als uw product een stekker heeft)
- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is,

vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is

opgetreden tijdens het transport.

Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.

Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product

en de geautoriseerde dienst bellen.

- **WAARSCHUWING!** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het

kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!**

Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.

- **WAARSCHUWING!**

Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.

Het gebruik van de accessoires

- **WAARSCHUWING!** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met

bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

Inductie

- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen".
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de

kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen die in laden onder de kookplaat worden bewaard, kunnen bij langdurig en intensief gebruik erg heet worden. Bewaar geen metalen voorwerpen in laden onder de kookplaat.
- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te

gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!

- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

2 Milieurichtlijnen

Afvalstoffenverordening Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal

op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

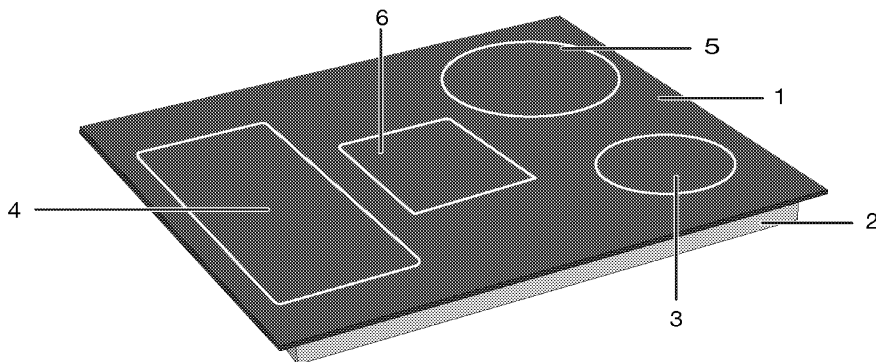
Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd kookplaten en pannenbodems schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookzone en de panbodem.

3 Uw product

Inleiding van het product

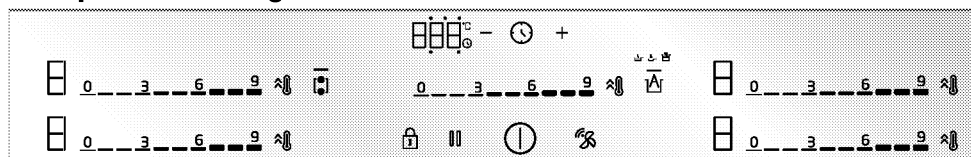


- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1 Glas kookoppervlak | 4 Inductie kookzone |
| 2 Onderste behuizing | 5 Inductie kookzone |
| 3 Inductie kookzone | 6 Inductie kookzone |

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

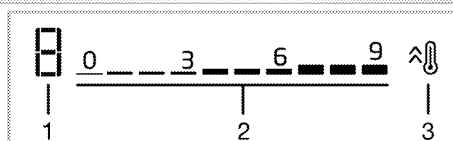
Kookplaat bediening



Toetsen en symbolen

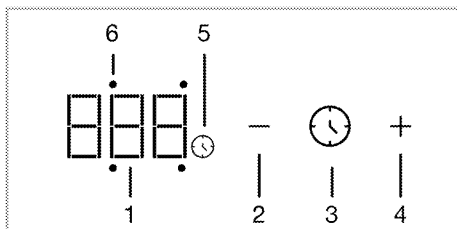
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔥 : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- || : Reinigingsvergrendeling toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets *
- 🔧 : Automatische kooktoets

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Kookzone scherm

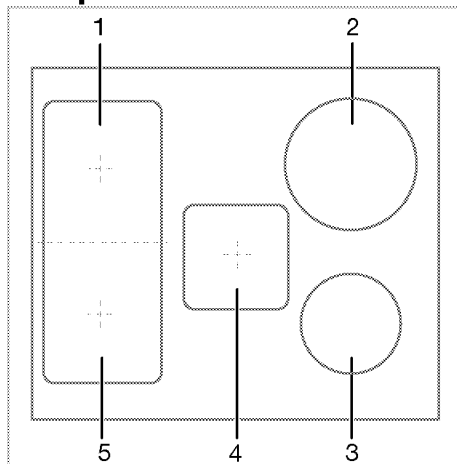
- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Midden - Inductie kookzone
- 5 Links vooraan - Inductie kookzone

Uw kookplaat is uitgerust met kookplaten met brede oppervlakken (Flexi-oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spanning / Frequentie	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	max. 7,4 kW

Branders

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	1500 W / Booster: 2000 W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	1500 W / Booster: 2000 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1500 W / Booster: 2200 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	210 mm
Stroom	2400 W / Booster: 3700 W
Midden	Inductie kookzone
Afmeting	190x210mm
Stroom	2400W/ Booster: 3600 W

* De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

OPMERKING Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

OPMERKING Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste

kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt

met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).

- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Gesikte kookpotten/pannen:

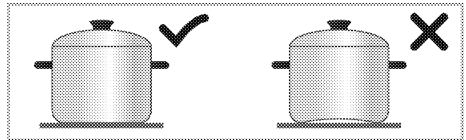
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

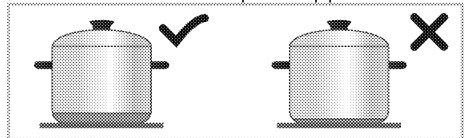
- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

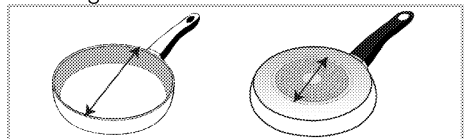
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



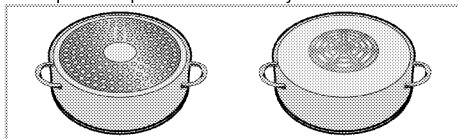
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



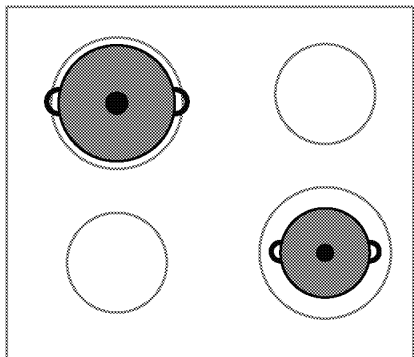
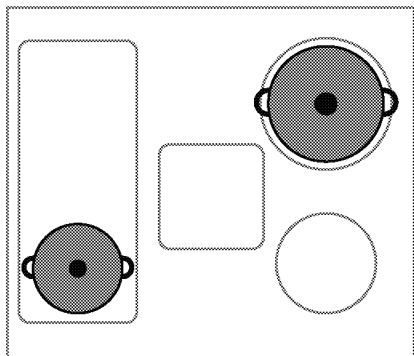
- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.



- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



i Een gelijkje distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.



Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Hij is compatibel als "□" en "◻" of "◻" niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Diameter van de kookzone - mm	Pot diameter - 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
Kookzone met brede (flex) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld. Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energievervalsing bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

Automatische detectie van de kookpotten/pannen

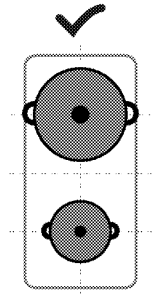
Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden

geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

Kookzone met breed oppervlak (flexi)

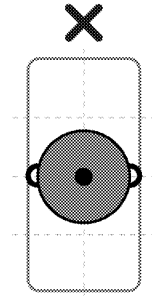
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones



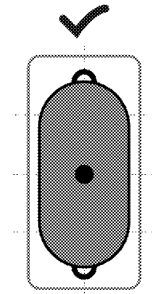
Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperatuurniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.

Als twee onafhankelijke kookzones



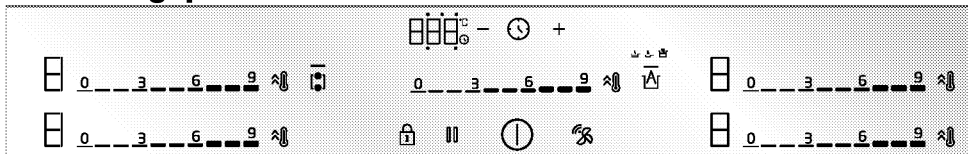
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

Als een enkele kookzone



Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.

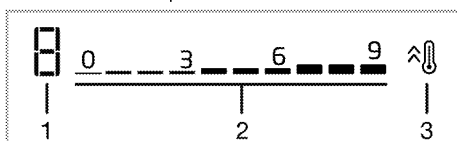
Bedieningspaneel



Toetsen en symbolen

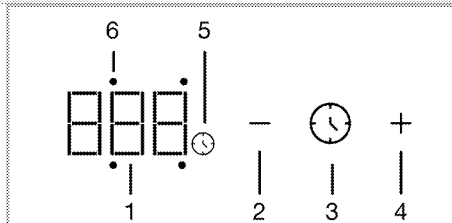
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⌚ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 👤 : Brede kookzone combinatietoets
- 🔥 : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⬆️ : Timer verhogen toets
- ⬇️ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets *
- 🏠 : Automatische kooktoets

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Kookzone scherm

- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

- i** Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.
- i** Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.
- i** De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.
- i** Het apparaat geeft het "FF" alarm weer Vanwege veiligheidsoverwegingen als een toets (🔒 toets) langdurig wordt aangeraakt.
- i** Het — lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
- » De kookplaat is klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
- » De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

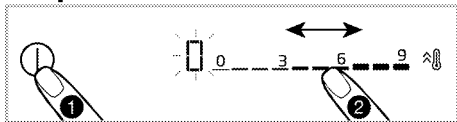
Resterende warmte-indicator

Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

Symbol	Beschrijving
H	Hoge temperatuur
h	Lage temperatuur

- i** In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
- » Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur in te stellen op "0"

U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".

2. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone

Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00". Het ① symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat.

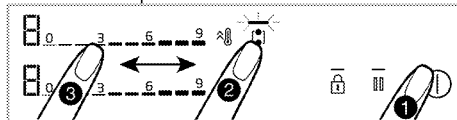
De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.

2. Raak de ② toets aan.

» Het scherm van de linkse kookzone geeft 0. Weer en het — lampje van de ② toets licht op.



3. Wanneer u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen 0 en 9.

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op

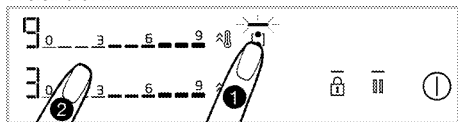
sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

» De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het — licht van de ! toets te vervagen.

i De brede kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

De combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) terwijl een of beide van de kookzones aan linkerzijde werken (als de kookzones met een breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat).

Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookplaat gebruiken met dezelfde waarden.



1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde worden gebruikt, raakt u de ! toets aan.

» De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het — licht van de ! toets licht op.

» De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de

laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



» Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.

De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

U kunt de kookzones afscheiden en uitschakelen door de ! toets aan te raken.

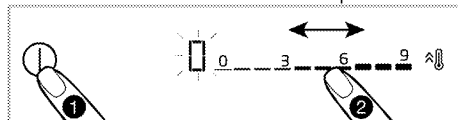
Het gebruik van de centrale kookplaat en de automatische bereidingsfunctie

De centrale kookplaat kan worden gebruikt als een normale kookzone door de temperatuur te selecteren zoals de andere kookplaten. Er is bovendien een automatische bereidingsfunctie specifiek voor deze kookplaat.

Het gebruik van de centrale kookplaat als een normale kookzone

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.

» Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.



2. Wanneer u de instelzone van de centrale kookplaat aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

» De kookzone begint te op te warmen aan het bereidingsniveau dat u hebt ingesteld.

De automatische bereidingsfunctie voor de centrale kookplaat

Als u deze functie gebruikt, kunt u snel koken met 3 verschillende instellingen.

- i** Als 1-2-3 niveaus zijn ingesteld met de stroombeheer instelling kan de automatische bereidingsfunctie niet worden gebruikt voor de centrale kookzone.

U kunt uw instelling specificeren om eerst te koken om de automatische bereidingsfunctie van de centrale kookplaat te gebruiken. Er is een temperatuurinterval gespecificeerd voor elke instelling. U kunt het temperatuurinterval selecteren dat is gedefinieerd voor de instelling die u hebt gekozen.

1.Koken bij lage temperatuur (met water) (65-100 °C): Deze instelling wordt enkel gebruikt om vloeibare voedingswaren te bereiden. Wij raden aan 1500-2500 ml water te gebruiken voor de bereiding voor een optimaal resultaat.

- i** In deze instelling mag u geen vette voedingswaren bereiden.

2.Bakken (met olie) (110-230 °C): Deze instelling wordt gebruikt om minder vette voedingswaren te bereiden. De pan moet volledig droog zijn en u mag slechts een kleine hoeveelheid olie gebruiken voor de bereiding.

- i** Deze instelling mag niet worden gebruikt voor vloeibare voedingswaren.

3.Frituren (140-200 °C): Deze mag enkel worden gebruikt om te bakken met vet. Wij raden aan 750-1250 ml olie te gebruiken voor de bereiding voor een optimaal resultaat.

- i** Deze instelling mag niet worden gebruikt voor vloeibare voedingswaren en minder vette voedingswaren.

- i** In de automatische bereidingsfunctie kunnen de temperatuurwaarden variëren afhankelijk van het type pot dat wordt gebruikt.

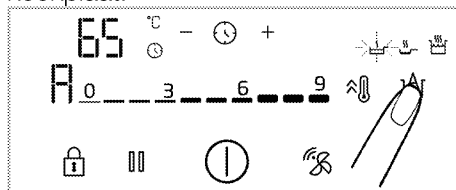
- i** Voor u de automatische bereidingsfunctie start, moet u ervoor zorgen dat de centrale zone is afgekoeld. Zo niet kunnen de ingestelde temperatuurwaarden variëren.

- i** Nadat de automatische bereidingsfunctie is ingeschakeld, kan de temperatuurinstelling niet worden gewijzigd.

Bakken bij een lage temperatuur

1.Raak de  toets aan.

 Het symbool licht op en "A" verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.



2. "65" verschijnt op het timer-scherm als de laagste temperatuurinstelling voor de instelling van de lage temperatuur. Door de  toetsen aan te raken, kunt u de

temperatuurinstelling wijzigen door ze te verhogen of te verlagen in stappen van 5.

» De bereiding start 5 seconden nadat de temperatuur is ingesteld.

i Als er geen instelling wordt uitgevoerd binnen de eerste 5 seconden na het aanraken van de  toets begint de centrale kookplaat te werken aan het ingestelde niveau en de temperatuur en deze instelling kan achteraf niet worden gewijzigd. Als u de instelling wilt wijzigen, moet u de kookplaat uit- en opnieuw inschakelen, en daarna de gewenste automatische bereidingsinstellingen opnieuw uitvoeren.

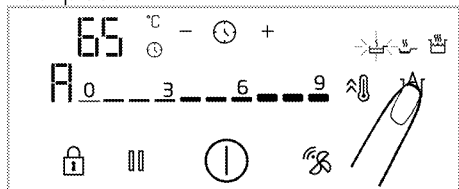
3. Het °C symbool knippert op het scherm tot de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

4. °C licht ononderbroken op en een hoorbaar alarm van 4 seconden weerklinkt wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

Om te koken in de bakinstelling (met lage olie) in de pan:

1. Raak de  toets aan.

 Het symbool licht op en "A" verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.



2. Raak de  toets nog één maal aan om over te schakelen naar de bakinstelling.

3. "110" verschijnt op het timer-scherm als de laagste temperatuurinstelling voor de instelling van de lage

temperatuur en  licht op. Door de **+** / **-** toetsen aan te raken, kunt u de temperatuurinstelling wijzigen door ze te verhogen of te verlagen in stappen van 10.

» De bereiding start 5 seconden nadat de temperatuur is ingesteld.

i Als er geen instelling wordt uitgevoerd binnen de eerste 5 seconden na het aanraken van de  toets begint de centrale kookplaat te werken aan het ingestelde niveau en de temperatuur en deze instelling kan achteraf niet worden gewijzigd. Als u de instelling wilt wijzigen, moet u de kookplaat uit- en opnieuw inschakelen, en daarna de gewenste automatische bereidingsinstellingen opnieuw uitvoeren.

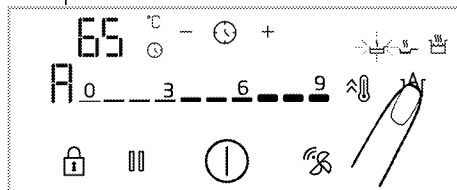
4. Het °C symbool knippert op het scherm tot de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

5. °C licht ononderbroken op en een hoorbaar alarm van 4 seconden weerklinkt wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

Om te koken in de bakinstelling met diepe olie:

1. Raak de  toets aan.

 Het symbool licht op en "A" verschijnt op het scherm van de centrale kookplaat.



2. Raak de  toets nog twee maal aan om over te schakelen naar de bakinstelling met diepe olie.

3. "140" verschijnt op het timer-scherm als de laagste temperatuurinstelling voor de instelling van de lage temperatuur en  licht op. Door de  /  toetsen aan te raken, kunt u de temperatuurinstelling wijzigen door ze te verhogen of te verlagen in stappen van 10.

» De bereiding start 5 seconden nadat de temperatuur is ingesteld.

i Als er geen instelling wordt uitgevoerd binnen de eerste 5 seconden na het aanraken van de  toets begint de centrale kookplaat te werken aan het ingestelde niveau en de temperatuur en deze instelling kan achteraf niet worden gewijzigd. Als u de instelling wilt wijzigen, moet u de kookplaat uit- en opnieuw inschakelen, en daarna de gewenste automatische bereidingsinstellingen opnieuw uitvoeren.

4. Het °C symbool knippert op het scherm tot de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.
5. °C licht ononderbroken op en een hoorbaar alarm van 4 seconden weerklinkt wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt.

De automatische bereidingsfunctie uitschakelen:

1. Als u de automatische bereidingsfunctie wilt annuleren, kunt u de relevante kookzone volledig uitschakelen door de  toets aan te raken als er geen andere bereiding actief is op de andere kookplaten.
2. U kunt de automatische bereidingsinstelling enkel voor de centrale kookplaat uitschakelen door de  toets 3 seconden aan te raken.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.

De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de  toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

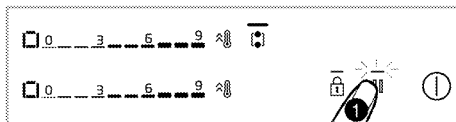
De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:

U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de  toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op 0 door de actieve kookzone instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.

Reinigingsvergrendeling

De reinigingsvergrendeling biedt de gebruiker de mogelijkheid gedurende een korte periode te reinigen door de werking van de toetsen van het bedieningspaneel te beletten wanneer de kookplaat is ingeschakeld. Het apparaat verbruikt geen energie tijdens deze periode.

De reinigingsvergrendeling inschakelen



1. Houd de  ingedrukt wanneer de kookplaat is ingeschakeld.
»  lamp licht op. Het "□" symbool verschijnt op het scherm van de kookzones. Er mag geen enkele andere toets dan de  toets worden gebruikt tijdens deze periode.

De reinigingsvergrendeling uitschakelen

Houd de  toets ingedrukt om de reinigingsvergrendeling uit te schakelen.  licht zal vervagen en de reinigingsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Toetsenvergrendeling

Terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is, kunt u de toetsenvergrendeling inschakelen om te

voorkomen dat de functies ongewenst worden veranderd.

De toetsenvergrendeling inschakelen

1. Raak de  toets aan om de toetsenvergrendeling in te schakelen tot **een signaal** weerklinkt.

Het  lampje van de  toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.

 Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de  toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld.

Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

De toetsenvergrendeling uitschakelen

1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het  licht van de  toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Timer-functie

Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.

De timer inschakelen



1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
 2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperaturniveau instellen.
 3. Schakel de timer in door de ⌚ toets aan te raken.
- De "00" licht op en het ⌚ symbool begint te knipperen.
4. Er worden 4 activiteit LED lampen rond de "00" weergegeven op het timer scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets ⌚ aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
 5. Stel de gewenste tijdsduur in met de +/– toetsen. + U kunt de timer ook sneller doen lopen door de + toets aan te raken of de – toets voor een langere tijdsduur.

Het ⌚ symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het ⌚ symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

- i** De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.
- i** Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.
- i** De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperaturniveau van de kookzone te selecteren.

i Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.

De timers uitschakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.

Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.

Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":

1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de ⌚ toets aan te raken.
2. Wacht tot het "00" symbool
Beeldscherm op het timer-scherm door de – toets aan te raken om de waarde te verlagen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de – toets aan te raken voor een langere tijdsduur.

Het ⌚ symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone en daarna schakelt het **volledig uit** en de timer wordt geannuleerd.

Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies stopzetten die zijn ingeschakeld op de kookplaat (**met uitzondering van de timer**) tot het 1ste niveau gedurende een bepaalde periode.

- i** Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.

i Als de  toets wordt ingedrukt wanneer de automatische bereidingsfunctie is ingeschakeld, wordt de automatische bereidingsfunctie geannuleerd.

1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld.

Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.

2. Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.

Instellingen

Met deze functie kunt u het stroombeheer, einde van de bereiding hoorbaar signaalduur en de kookplaat-afzuigkap verbindingsinstellingen wijzigen,

⌂F1: Energiebeheer instelling

⌂F2: Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur

⌂F3: Kookplaat-afzuigkap verbindingsinstelling

1- Energiebeheer instelling (⌂F1)

U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.

2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» Op het timerscherm ⌂F1, verschijnt “9” op het scherm van de kookplaat links achteraan.

3. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) “1” en “9”.

4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.

» Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

“Energiebeheer” in te schakelen.

omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i De totaal vermogen waarde voor het energiebeheer niveau 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in producten met een maximaal totaal stroomverbruik van 3.6 kW.

2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (⌂F2)

Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.

2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling ⌂F2 wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de toets één maal aan.

» Op het timerscherm , verschijnt “2” op het scherm van de kookplaat links achteraan.

4. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel -- Einde bereiding hoorbaar signaalduur) “0” en “3” .

5. Door de toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.
» Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.

i De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling is standaard het 2de niveau.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuten

Tabel - Bedieningsniveau afzuigkap

Afzuigkap bedieningsniveau	Licht	Afzuigkap (bereiden op een kookplaat)	Afzuigkap (bereiden op 2 of meer kookplaten)	Braden
0	uit	uit	uit	uit
1	licht	uit	uit	uit
2	licht	uit	L1	L1
3	licht	L1	L1	L1
4	licht	L1	L1	L2
5	licht	L1	L2	L2

3- Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling ()

Met deze functie kunt u de kookplaat en afzuigkap verbinden zodat ze automatisch samenwerken.

1. Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken en schakel ze uit door de toets opnieuw aan te raken.

2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Raak de toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.

» Op het timerscherm , verschijnt “4” op het scherm van de kookplaat links achteraan.

4. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het bedieningsniveau van de afzuigkap (zie Tabel - Bediening afzuigkap niveau) in tussen “0” en “7” .

5. Raak de toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.

» Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan het geselecteerde bedieningsniveau van de kookplaat.

Afzuigkap bedieningsniveau	Licht	Afzuigkap (bereiden op een kookplaat)	Afzuigkap (bereiden op 2 of meer kookplaten)	Braden
6	licht	L1	L2	L3
7	licht	L2	L2	L3

Het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat

Met deze instelling kunt u het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat.

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de  knop aan gedurende 3 seconden.
» Het — lampje van de  toets schakelt uit.
3. Raak de  toets aan tot het gewenste bedieningsniveau is bereikt voor de kookplaat.

Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

Bedieningsprincipe: De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.

i Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-Beeldscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau. De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snel opwarmen	10 minuten

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

Oververhitting bescherming

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Op dat moment verschijnt het "F" symbool op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en

ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.

- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieueichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

Kooktafel

Automatische bereidingsfunctie

Etenswaren	Automatische kookinstelling	Temperatuurniveau	Bereidingstijd (min) (benadering)	Brander en de diameter (mm)
Koken				
Pasta (500 g)	Koken bij lage temperatuur (met water)	100	15 ... 25	160 - 180
Aardappel (grof gemalen) (400 g)	Koken bij lage temperatuur (met water)	100	20 ... 30	160 - 180
Eieren	Koken bij lage temperatuur (met water)	100	10 ... 15	160 - 180
Zacht braden				
Sirloin steak* (3 cm) (Aanbraden)**	Bakken (met olie)	230	8 ... 15	180 - 210
Gebakken kipfilet	Bakken (met olie)	220	10 ... 20	180 - 210
Vis (225 g)**	Bakken (met olie)	220	10 ... 15	180 - 210
Pannenkoeken**	Bakken (met olie)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Bakken (met olie)	200	10 ... 20	180 - 210
Friten				
Aardappel (ingevroren - 175 g)	Frituren	180	3 ... 6	180 - 200
Verse aardappelen (175 g)	Frituren	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Frituren	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Frituren	180	4 ... 8	180 - 200

* Gietijzeren pan/pot is aangeraden

** Het wordt aanbevolen om de pan / pot voor te verwarmen.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Voor de kookplaat:

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders/kookplaten, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud

water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het

hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

en of symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

De pot warmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

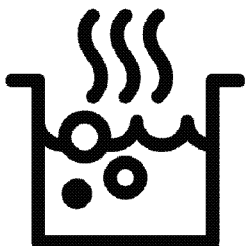
Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de bevoegde service.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd.



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER

Vážený zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riad'te sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

1 Bezpečnostné pokyny 4

Účel použitia	4
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat	4
Elektrická bezpečnosť	5
Bezpečnosť pri preprave	6
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie	7
Bezpečné použitie	7
Výstrahy týkajúce sa teploty	8
Použitie príslušenstva	8
Bezpečnosť varenia	8
Indukcia	8
Údržba a čistenie	9

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

Regulácia odpadu	10
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov	10
Likvidácia obalového materiálu	10
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti	10

3 Váš produkt 11

Predstavenie produktu	11
-----------------------------	----

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu	11
Ovládanie varnej dosky	11
Všeobecné informácie o varnej doske	12
Technické špecifikácie	13

4 Prvé použitie 14

Prvé čistenie	14
---------------------	----

5 Používanie platne 15

Všeobecné informácie o použití varnej dosky	15
Ovládací panel	19

6 Všeobecné informácie o varení 30

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	30
Varná doska	30

7 Údržba a starostlivosť 32

Všeobecné informácie o čistení	32
Čistenie varnej dosky	33
Čistenie ovládacieho panela	33

8 Riešenie problémov 34

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
- Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
- Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
- Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
- ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
- ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.

- ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.

⚠ Účel použitia

- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.

⚠ Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod

neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
- Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
- Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
- Otočte držadlo na nádobách a panviciach do boku pracovného stola, aby ich deti nemohli zobrať a popáliť sa.

- **VÝSTRAHA:** Počas použití môžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na

elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.

- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná

spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítadla).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrymi rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.



Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.

- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.



Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.



Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Zliatina železa, hliníka alebo varný materiál s poškodenými / nerovnými bočnými časťami môže viesť k poškriabaniu skleneného povrchu. Pri výmene varného materiálu nádoby vždy zdvihnite, neposúvajte ich po povrchu.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte preto na to, aby povrch varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.
- Tento produkt nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.

Použitie príslušenstva

- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa

trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.

- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.

Indukcia

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pre podrobné informácie si pozrite časť „výber nádob“.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže

mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.

- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a kryty by sa nemali dávať na varnú dosku, pretože sa zohrejú.
- Kovové predmety uložené v zásuvkách pod varnou doskou sa môžu počas dlhého a intenzívneho používania veľmi zahriať. Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.
- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny,

tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškrabanie a prasknutie skla. Pred vložením riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

**V súlade so smernicou o
odpadoch z elektrických a
elektronických zariadení a
zneškodňovaní odpadov**



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EU). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

**V súlade s Obmedzením používania
niektorých nebezpečných látok v
elektronických a elektrických
zariadeniach:**

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

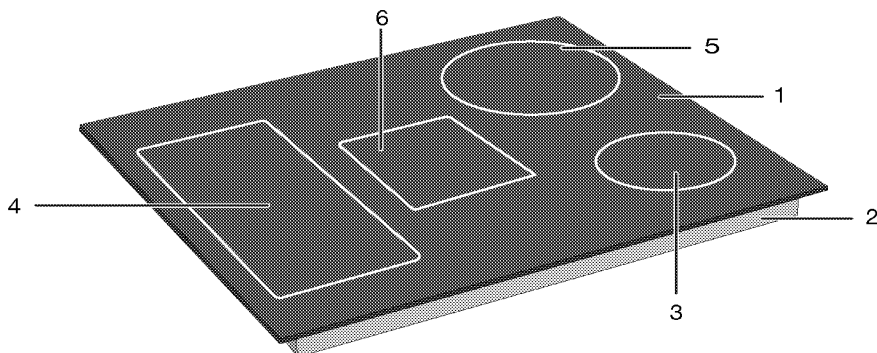
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku. Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Použite nádoby / panvice s veľkosťou a krytom vhodným pre ohrievač jedla. Vždy zvolte pre svoje pokrmy správnu veľkosť nádoby. Pri nádobách s nesprávnou veľkosťou je potrebné viac energie.
- Povrchy varnej dosky a dna hrnca udržiavajte čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi varnou zónou a dnom hrnca.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu

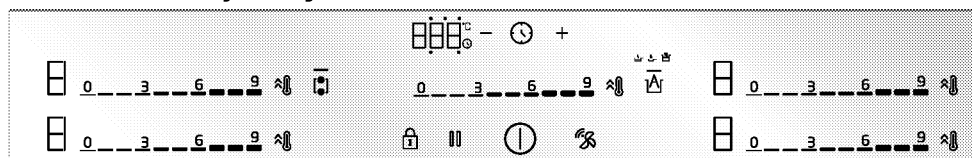


- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Sklenená varná plocha | 4 Indukčná varná zóna |
| 2 Dolné kryt | 5 Indukčná varná zóna |
| 3 Indukčná varná zóna | 6 Indukčná varná zóna |

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie varnej dosky

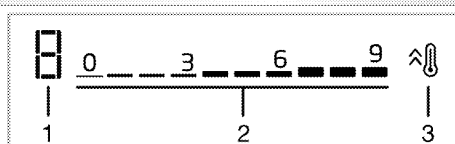


Tlačidlá a symboly

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- ⌚ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 🔥 : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- 🔥 : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 🔒 : Tlačidlo Clean Lock
- ⌚ : Tlačidlo časovača
- ⬆️ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⬇️ : Tlačidlo zníženia časovača
- 🌀 : Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *
- 🍲 : Tlačidlo Automatického varenia

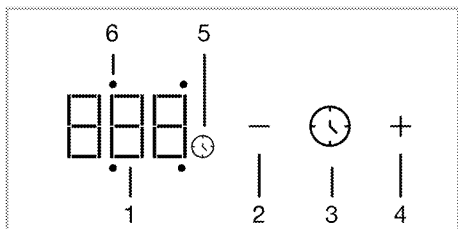
* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.



Displej Varnej zóny

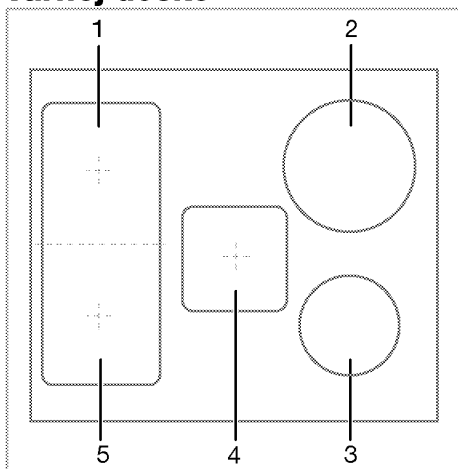
- 1 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)



Zobrazenie časovača

- 1 Kontrolka časovača
- 2 Tlačidlo zníženia časovača
- 3 Tlačidlo časovača
- 4 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 5 Symbol časovača
- 6 LED kontrolka prevádzky časovača príslušnej varnej zóny

Všeobecné informácie o varnej doske



- 1 Zadná ľavá - Indukčná varná zóna
- 2 Zadná pravá - Indukčná varná zóna

- 3 Predná pravá - Indukčná varná zóna
- 4 Stredná - Indukčná varná zóna
- 5 Predná ľavá - Indukčná varná zóna

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete prevádzkovať ako samostatné varné dosky, ktoré sú navzájom nezávislé. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami. Používanie vhodných hrncov pre tieto varné zóny a funkcia kombinácií sú popísané v časti „Ako používať varnú dosku“.

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Inšalačné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Napätie / Frekvencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba	max. 7,4 kW

Horáky

Zadná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	1500 W / Booster (Zosilnenie): 2000 W
Predná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	1500 W / Booster (Zosilnenie): 2000 W
Predná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Zapnutie	1500 W / Booster (Zosilnenie): 2200 W
Zadná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	210 mm
Zapnutie	2400 W / Booster (Zosilnenie): 3700 W
Stredná	Indukčná varná zóna
Rozmery	190x210mm
Zapnutie	2400W/ Booster (Zosilnenie): 3600 W

* Výška rúry, špecifikovaná v technickej tabuľke je základnou výškou základne produktu.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

UPOZORNENIE Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hmce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.
- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.

- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teplo teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

Výhody indukčného varenia

- Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.
- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.
 - Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.
 - Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvíc, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
 - Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej

plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate nepríľnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí

zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

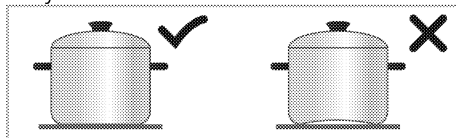
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

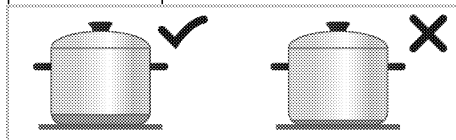
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.

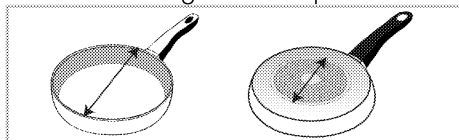


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

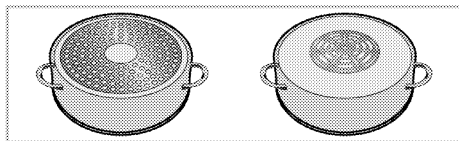


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené

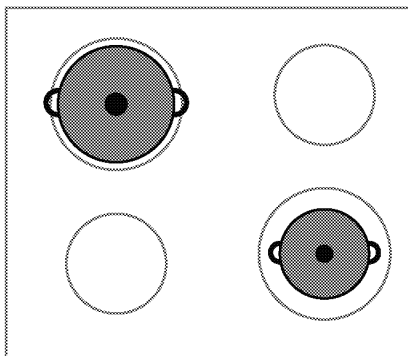
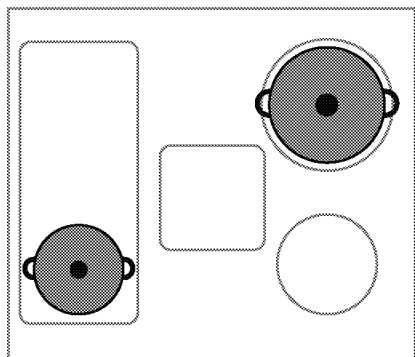
nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobraziť varovanie pred zlými hrncami.



- i** Rovnomerné rozloženie riadu na pravú a ľavú a strednú platňu pri výbere platní pozitívne ovplyvňuje výkon varenia pri varení viacerých jedál na indukčných platniach.



Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

1. Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
2. Je kompatibilný, ak "□" a "◻" alebo "└┐" neblinká, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - 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
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

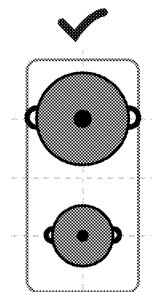
Automatická detekcia varných nádob / panvíc

Keď na varnú dosku umiestnite hrnce / panvice kompatibilné s indukčnou doskou, varná doska automaticky zistí, na ktorú varnú dosku sú hrnce / panvice umiestnené, a poskytne pokyny na ovládaní paneli.

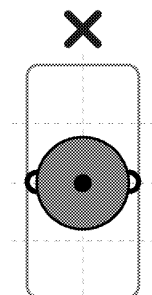
Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami.

Ako dve nezávislé varné zóny

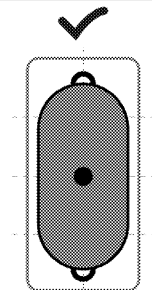


Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrovaním na samostatné varné zóny.



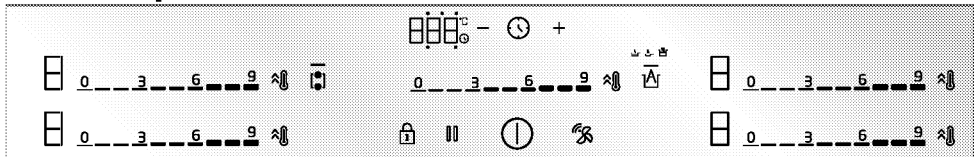
Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.

Ako jedna varná zóna



Pri varení na veľkých hrncoch / panviciach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredu oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.

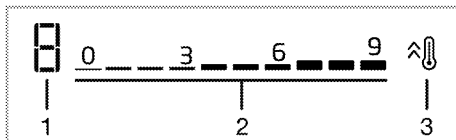
Ovládací panel



Tlačidlá a symboly

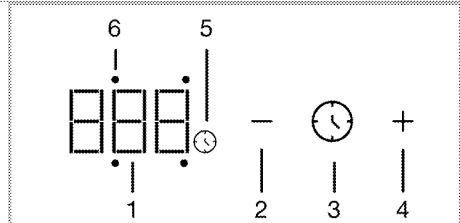
- : Kontrolka indukujúceho stlačenia príslušného tlačidla
- ⌚ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 🔊 : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- ⚡ : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- || : Tlačidlo Clean Lock
- ⌚ : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⊖ : Tlačidlo zníženia časovača
- 🌀 : Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *
- 🍷 : Tlačidlo Automatického varenia

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.



Displej Varnej zóny

- 1 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)



Zobrazenie časovača

- 1 Kontrolka časovača
- 2 Tlačidlo zníženia časovača
- 3 Tlačidlo časovača
- 4 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 5 Symbol časovača
- 6 LED kontrolka prevádzky časovača príslušnej varnej zóny

Všeobecné varovania pre ovládací panel

- i** Toto zariadenie sa ovláda dotykovým ovládacím panelom. Každá operácia vykonaná na dotykovom ovládacom paneli je potvrdená zvukovým signálom.
- i** Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.
- i** Varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu, ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu operáciu.
- i** Spotrebič sa zobrazí upozornenie "FF" z bezpečnostných dôvodov, ak sa budete dlho dotýkať niektorej klávesy (tlačítko ).
- i** Svetlo  na aktivovaných alebo vybraných klávesoch svieti.

Zapnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesy ① na ovládacom paneli.
- » Varná doska je pripravená na použitie.

Vypnutie varnej dosky

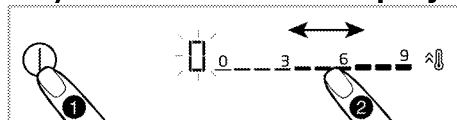
1. Dotknite sa klávesy ① na ovládacom paneli.
- » Varná doska sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

Kontrolka zostatkového tepla

Na ovládacom paneli sa pre každú zónu varnej dosky nachádza kontrolka tepla. Táto kontrolka označuje, že je varná doska stále horúca, napriek tomu, že je vypnutá. Nedotýkajte sa príslušných varných dosiek, kým kontrolka zostatkového tepla nezmizne.

- i** V prípade výpadku prúdu kontrolka zvyšného tepla nesvieti a nevaruje používateľa pred horúcou varnou doskou.

Zapnutie varnej dosky (varných zón) a nastavenie úrovne teploty



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy ①.
» Na displeji zóny varnej dosky sa zobrazí symbol "0".
2. Podľa toho, čo chcete zapnúť, dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi "0" a "9".

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1, 2, 3 ... 19, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1, 1., 2, 2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

Vypnutie varnej dosky:

Vybranú zónu varnej dosky je možné vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

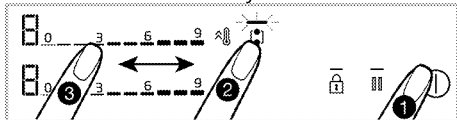
1. **Nastavením teploty na „0“**
Varnú dosku môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na "0".
2. **Použitím funkcie časovača vypnutia pre požadovanú varnú zónu**
Po uplynutí nastaveného času, časovač vypne pripojenú varnú dosku. Na všetkých displejoch bude zobrazené "0" alebo „00“. Symbol  na displeji varnej dosky zmizne. Nastavenie časovača pre zónu varnej dosky je popísané v nasledujúcich kapitolách.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi) (ak sú na

Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízka teplota

Vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokým povrchom)

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy ①.
2. Dotknite sa klávesy !. » Na displeji ľavej varnej zóny sa zobrazí 0 a svetlo — z klávesy ! sa rozsvieti.

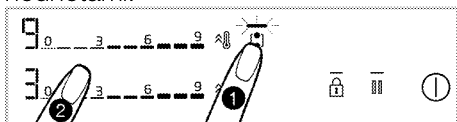


3. Dotykom oblastí nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi 0 a 9. Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu. » Varná doska začne pracovať. Ak je vybraná iná varná doska alebo ak počkáte 10 sekúnd bez akejkoľvek činnosti, svetlo — klávesy ! zhasne.

i Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak na vašom prístroji majú široké plochy varnej dosky vpravo, to isté platí pre varné dosky vpravo.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi), zatiaľ čo jeden alebo oba z ľavých varných zón sú v prevádzke (ak sú na vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokými povrchmi)

Zatiaľ čo jedna alebo obe varné zóny vľavo fungujú osobitne, môžete obe varné zóny skombinovať aktiváciou varnej zóny so širokým povrchom. Týmto spôsobom môžete prevádzkovať širší povrch varnej dosky s rovnakými hodnotami.



1. Pokiaľ je jedna alebo obe zóny vľavo v prevádzke, dotknite sa klávesu !. » Na oboch displejoch zóny varnej dosky sa zobrazí zóna varnej dosky s nižším stupňom a svetlo — klávesy ! sa rozsvieti. » Kombinované varné dosky pokračujú v prevádzke s teplotou zóny, ktorá je na nižšom stupni, a prípadne s nastavenou hodnotou časovača. Hodnoty teploty a časovača zóny varnej dosky, ktorá mala pred kombináciou vyššiu hodnotu teploty, sa zrušia.



- » Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú hodnotu teploty v oblasti nastavenia.

Vypnutie varných zón so širokým povrchom (ak sú na vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokými povrchmi)

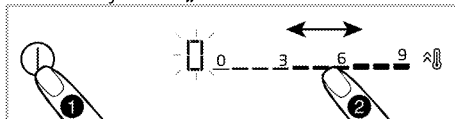
Dotykom klávesy ! môžete varné zóny oddeliť a vypnúť.

Použitie strednej varnej dosky a funkcie automatického varenia

Strednú varnú dosku možno použiť ako normálnu varnú plochu výberom teploty ako v prípade ostatných varných dosiek. Okrem toho existuje funkcia automatického varenia špecifická pre tento varný panel.

Použitie strednej varnej dosky ako bežnej varnej plochy

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy ①. » Na displeji strednej varnej dosky sa zobrazí symbol „0“.



2. Klepnutím na oblast nastavenia strednej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „9“.

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

» Zóna varnej dosky začne ohrievať na úrovni varenia, ktorú ste nastavili.

Funkcia automatického varenia pre strednú varnú dosku

Pomocou tejto funkcie môžete vykonávať rýchle varenie na 3 rôznych nastaveniach.

- i** Ak sú úrovne 1-2-3 nastavené prostredníctvom správy napájania, pre strednú varnú zónu nie je možné použiť funkciu automatického varenia.

Aby ste mohli použiť funkciu automatického varenia na strednej varnej doske, musíte najskôr zadať svoje nastavenie varenia. Pre každé nastavenie je určený teplotný interval. Môžete si vybrať medzi teplotným intervalom definovaným pre nastavenie, ktoré ste špecifikovali.

1. Varenie pri nízkej teplote (s vodou) (65-100 °C) : Toto nastavenie sa používa iba na varenie tekutých jedál. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame pri varení použiť 1500-2500 ml vody.

- i** Pri tomto nastavení nevykonávajúte varenie masných jedál.

2. Smaženie na panvici (s nízkym obsahom oleja) (110-230 °C) : Toto nastavenie sa používa na varenie menej masných jedál. Panvica musí byť úplne suchá a pri varení použite malé množstvo oleja.

- i** Toto nastavenie sa nesmie používať na varenie tekutých jedál.

3. Vyprážanie (140-200 °C) : Používa sa len na masné vyprážanie. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame pri varení použiť 750-1250 ml oleja.

- i** Toto nastavenie sa nesmie používať na varenie tekutých jedál a menej masných jedál.

- i** Vo funkcii automatického varenia sa hodnoty teploty môžu líšiť v závislosti od typu hmca, ktorý používate.

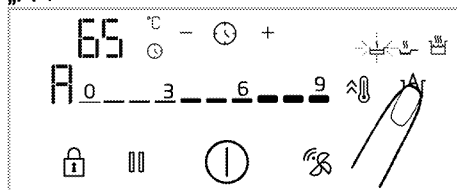
- i** Pred spustením funkcie automatického varenia sa uistite, že stredná zóna je studená. V opačnom prípade sa môžu nastavené hodnoty teploty líšiť.

- i** Po aktivácii funkcie automatického varenia nie je možné zmeniť nastavenie teploty.

Varenie pri nízkej teplote:

1. Dotknite sa klávesy .

☛ rozsvieti sa symbol a na displeji stredného varného panela sa zobrazí „A“.



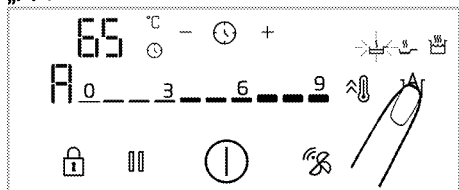
2. Na displeji časovača sa zobrazí „65“ ako najnižšie nastavenie teploty pre nastavenie nízkej teploty. Dotykom tlačidiel $\pm$ môžete zmeniť nastavenie teploty zvyšovaním alebo znižovaním s krokováním 5 stupňov.
» Varenie sa spustí 5 sekúnd po vykonaní nastavenia teploty.

i Ak sa počas prvých 5 sekúnd po dotyku tlačidla nevykoná žiadne nastavenie dotykom tlačidla , stredná varná doska začne pracovať na nastavenej úrovni a teplote a toto nastavenie sa potom už nesmie meniť. Ak chcete zmeniť nastavenie, musíte varnú dosku vypnúť a zapnúť a potom znova vykonať požadované nastavenia automatického varenia.

- 3.Symbol °C bliká na displeji, kým teplota nedosiahne nastavenú hodnotu.
- 4.Symbol °C svieti neprerušovane a keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie 4-sekundový zvukový alarm.

Pečenie na panvici na stupni vyprážania (s nízkym obsahom oleja):

- 1.Dotknite sa klávesy .
- rozsvieti sa symbol a na displeji stredného varného panela sa zobrazí „A“.



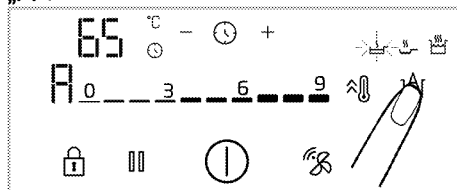
- 2.Dotknite sa  ešte raz, aby ste prepli na nastavenie vyprážania na panvici.
 - 3.Na displeji časovača sa zobrazí „110“ ako najnižšie nastavenie teploty pre nastavenie nízkej teploty a  sa rozsvieti. Dotykom tlačidiel  /  môžete zmeniť nastavenie teploty zvyšovaním alebo znižovaním s krokováním 10 stupňov.
- » Varenie sa spustí 5 sekúnd po vykonaní nastavenia teploty.

i Ak sa počas prvých 5 sekúnd po dotyku tlačidla nevykoná žiadne nastavenie dotykom tlačidla , stredná varná doska začne pracovať na nastavenej úrovni a teplote a toto nastavenie sa potom už nesmie meniť. Ak chcete zmeniť nastavenie, musíte varnú dosku vypnúť a zapnúť a potom znova vykonať požadované nastavenia automatického varenia.

- 4.Symbol °C bliká na displeji, kým teplota nedosiahne nastavenú hodnotu.
- 5.Symbol °C svieti neprerušovane a keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie 4-sekundový zvukový alarm.

Varenie na stupni vyprážania s olejom:

- 1.Dotknite sa klávesy .
- rozsvieti sa symbol a na displeji stredného varného panela sa zobrazí „A“.



- 2.Dotknite sa tlačidla  ešte dvakrát, aby ste prepli na nastavenie vyprážania v horúcom oleji.
 - 3.Na displeji časovača sa zobrazí „140“ ako najnižšie nastavenie teploty pre nastavenie nízkej teploty a  sa rozsvieti. Dotykom tlačidiel  /  môžete zmeniť nastavenie teploty zvyšovaním alebo znižovaním s krokováním 10 stupňov.
- » Varenie sa spustí 5 sekúnd po vykonaní nastavenia teploty.

i Ak sa počas prvých 5 sekúnd po dotyku tlačidla nevykoná žiadne nastavenie dotykom tlačidla , stredná varná doska začne pracovať na nastavenej úrovni a teplota a toto nastavenie sa potom už nesmie meniť. Ak chcete zmeniť nastavenie, musíte varnú dosku vypnúť a zapnúť a potom znova vykonať požadované nastavenia automatického varenia.

4. Symbol °C bliká na displeji, kým teplota nedosiahne nastavenú hodnotu.
5. Symbol °C svieti neprerušovane a keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie 4-sekundový zvukový alarm.

Vypnutie funkcie automatického varenia:

1. Ak chcete zrušiť funkciu automatického varenia, môžete príslušný varný panel úplne vypnúť dotknutím sa tlačidla , ak na ostatných varných doskách nie je aktívna žiadna iná operácia varenia.
2. Nastavenie automatického varenia pre strednú varnú dosku môžete vypnúť iba dotykom tlačidla  na 3 sekundy.

Nastavenie zosilnenia výkonu (BOOSTER)

Zosilňovač môžete použiť na zahriatie na maximálny výkon. Na tejto pozícii však neodporúčame dlhodobé varenie. Zosilnený výkon nemusí byť k dispozícii na všetkých varných doskách. Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) sa varná doska vypne.

Priama voľba zosilneného výkonu (BOOSTER):

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy .

2. Dotknite sa klávesy  varnej dosky, ktorú chcete zapnúť.

Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá.

Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) varná doska bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

Voľba zosilneného výkonu (BOOSTER), keď je varná zóna aktívna:

1. Dotknite sa klávesy  keď je varná doska zapnutá a príslušná zóna varnej dosky pracuje na konkrétnej úrovni.
2. Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie Zosilneného výkonu, varná doska bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

Vypnutie zosilneného výkonu (BOOSTER) pred vypršaním platnosti nastavenia:

Zosilnený výkon môžete kedykoľvek vypnúť dotykom klávesy . Zóna varnej dosky naďalej bude pracovať pri najvyššej hodnote teploty. Prejdite na 0 dotykomb oblasti nastavenia aktívnej zóny varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti ju vypnite.

Zámok čistenia

Zámok na čistenie umožňuje používateľovi vykonať čistenie v krátkodobom intervale, pretože keď je varná doska zapnutá, znemožňuje stlačenie všetkých klávesov na ovládacom paneli. Počas tohto obdobia spotrebič nečerpá energiu.

Aktivácia zámku čistenia



1. Keď je varná doska zapnutá pridržiť prst na klávesy .
- » Rozsvieti sa svetlo. Na displeji varnej zóny sa bude zobrazovaný symbol "□". Počas tejto doby nie je možné používať žiadne iné klávesy, ako kláves .

Deaktivácia zámku čistenia

Pre deaktiváciu zámku čistenia pridržiť prst na klávesy . Svetlo zoslabne a zámok čistenia bude deaktivovaný.

Zámok tlačidiel

Keď je varná doska zapnutá alebo vypnutá, môžete aktivovať blokovanie kláves, aby ste zabránili neúmyselnej zmene funkcií.

Aktivácia zámku kláves

1. Zámok klávesov aktivujete dotykom klávesy kým nezaznie **jeden signál**. Svetlo klávesy bude blikať a všetky varné zóny budú zablokované.

- Keď je zámok tlačidiel v prevádzke, je aktívne len tlačidlo . Keď sa dotknete inej klávesy, svetlo klávesy blikaním indikuje, že zámok tlačidiel je aktívny. Ak varnú dosku vypnete, keď sú klávesy zablokované, pre opätovné zapnutie varnej dosky je potrebné zámok tlačidiel deaktivovať.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Pridržiť stlačené klávesu , kým nezaznie jeden signál. Činnosť bude potvrdená zvukovým signálom. Svetlo klávesu zhasne a zámok klávesov sa deaktivuje.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Po celú dobu varenia sa nemusíte venovať varnej doske. Po zvolenom období sa varná doska automaticky vypne.

Aktivácia časovača



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy .
2. Podľa toho, čo chcete zapnúť, dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň požadovanej teploty.
3. Časovač aktivujete dotykom tlačidla . „00“ bude svietiť a symbol začne blikať.
4. Na displeji časovača sú okolo „00“ zobrazené 4 LED diódy aktivity. Ak chcete na zóne varnej dosky nastaviť časovač, dotknite sa klávesy pre výber príslušnej strany varnej zóny.
5. Požadovanú dobu nastavte dotykom tlačidiel / . Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla alebo .

Po určitom čase blikania, symbol na displeji varnej zóny bude nepretržite svietiť. Keď symbol nepretržite svieti, znamená to, že funkcia je aktivovaná.

- Časový spínač sa môže používať iba na varných doskách, ktoré sú v prevádzke.

- Vyššie uvedený postup opakujte pre ďalšie varné dosky, pre ktoré chcete nastaviť časovač.

- Časovač nie je možné nastaviť bez výberu zóny varnej dosky a úrovne teploty zóny varnej dosky.

- Pokiaľ je časovač aktívny, čas nastavený pre zvolenú zónu varnej dosky sa zobrazuje na displeji časovača.

Vyputie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa varná doska automaticky vypne a vydá zvukové znamenie.

Zvukové znamenie vypnete dotykom ľubovoľného klávesu.

Predčasné vypnutie časovačov

Ak je časovač vypnutý predčasne, varná doska pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, kým nebude vypnutý.

Vypnutie znížením nastavenia časovača na úroveň „00“:

1. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej dosky.
2. Počkajte, kým sa na displeji časovača zobrazí symbol „00“ po dotyku tlačidla  na zníženie hodnoty. Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla .

Na displeji varnej zóny bude určitý čas blikať symbol , následne s vypne úplne a časovač sa zruší.

Funkcia stop

Pomocou tejto funkcie môžete zastaviť všetky funkcie varnej dosky (okrem časovača) na úroveň 1..

 Ak je pre ktorúkoľvek zónu varnej dosky nastavený časovač, počas funkcie zastavenia bude časovač pokračovať v činnosti.

 Ak stlačíte tlačidlo , keď je na centrálnej varnej zóne aktívne automatické varenie, funkcia automatického varenia sa zruší.

1. Keď je vaša varná doska zapnutá, dotknite sa tlačidla .

Všetky varné zóny, ktoré sú v prevádzke, naďalej budú fungovať na úrovni 1..

2. Dotknite sa tlačidla  znova, aby ste všetky zastavené zóny varnej dosky uviedli do predchádzajúceho nastavenia.

Nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť správu napájania, čas zvukových signálov konca varenia a nastavenia pripojenia Varnej dosky - Odsávača pár.

⌂F1: Nastavenie správy napájania

⌂F2: Čas zvukového signálu konca varenia

⌂F3: Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár

1- Nastavenie správy napájania (⌂F1)

Touto funkciou môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky podľa želania.

1. Zapnite varnú dosku dotykom klávesy  a vypnite ju opätovným dotykom klávesy .
2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ///.

» Na displeji časovača ⌂F1, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí „9“.

3. Dotknutím sa oblasti nastavenia

oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň výkonu (pozri Tabuľka - Úroveň správy napájania) medzi „1“ a „9“.

4. Potvrďte zvolené nastavenie úrovne dotykom tlačidla .

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s nastavením celkového výkonu na zvolenej úrovni.

„Správa napájania“ obsahuje 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň správy napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

Úroveň riadenia napájania	Celkový príkon
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW

Úroveň riadenia napájania	Celkový príkon
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

- i** Celková hodnota výkonu pre úroveň riadenia napájania 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW u výrobkov s maximálnym celkovým výkonom 3,6 kW.

2- Nastavenie času zvukového signálu konca varenia (cF2)

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť požadovaný čas signalizácie konca varenia varnej dosky.

1. Zapnite varnú dosku dotykem klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykem klávesy ①.

2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ⌚/||/⌚/||.

» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie cF1.

3. Ak chcete nastaviť zvukový signál varenia a odoslania, raz a dotknite klávesy ||.

» Na displeji časovača cF2, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí "2".

4. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte nastavenie času signálu (pozri Tabuľka - Čas zvukového signálu konca varenia) medzi "0" a "3".

5. Dotknutím sa klávesy ① potvrdíte nastavenie času zvukového signálu konca varenia.

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s nastavením času signálu na zvolenej úrovni.

- i** Predvolená hodnota z výroby pre nastavenie času zvukového signálu konca varenia je štandardne 2. úroveň.

Tabuľka - Nastavenie času zvukového signálu konca varenia

Úroveň zvukového signálu konca varenia	Doba zvukového signálu konca varenia
0	15 sekúnd
1	30 sekúnd
2	1 minúta
3	2 minút

3- Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár (cF3)

Pomocou tejto funkcie môžete pripojiť varnú dosku a odsávač pár, pre umožnenie ich automatickej spolupráce.

1. Zapnite varnú dosku dotykem klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykem klávesy ①.

2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ⌚/||/⌚/||.

» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie cF1.

3. Dotknite sa dvakrát klávesy || pre nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.

» Na displeji časovača cF3, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí "4".

4. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň prevádzky odsávača pár (pozri Tabuľka - úroveň ovládania odsávača pár) medzi "0" a "7".

5. Dotknutím sa klávesy ①, potvrdíte nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s vybranou úrovňou prevádzky
Tabuľka - úroveň prevádzky odsávača pár

varnej dosky.

Prevádzková úroveň odsávača pár	Svietidlo	Odsávač pár (Varenie na jednej varnej zóne)	Odsávač pár (Varenie na 2 alebo viacerých varných zónach)	Vyprážanie
0	vypnuté	vypnuté	vypnuté	vypnuté
1	svetlo	vypnuté	vypnuté	vypnuté
2	svetlo	vypnuté	L1	L1
3	svetlo	L1	L1	L1
4	svetlo	L1	L1	L2
5	svetlo	L1	L2	L2
6	svetlo	L1	L2	L3
7	svetlo	L2	L2	L3

Nastavenie úrovne prevádzky odsávača pár nad varnou doskou

Pri tomto nastavení môžete nastaviť úroveň prevádzky odsávača pár nad varnou doskou.

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykcom klávesy ①.
 2. Dotknite sa klávesy  asi na 3 sekundy.
- » Svetlo — klávesy  sa rozsvieti.
3. Klepnite na klávesu , kým sa nedosiahne požadovaná úroveň činnosti pre odsávač pár.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných dosiek

Princíp prevádzky: Indukčný ohrievač ohrieva hrniec priamo vďaka svojmu princípu činnosti. Oproti iným typom varných dosiek má teda veľa výhod. Funguje efektívnejšie a povrch varnej dosky je chladnejší.

Vaša indukčná varná doska je vybavená vynikajúcim bezpečnostným systémom, ktorý zabezpečí prevádzku s maximálnou bezpečnosťou.

i Vaša varná doska môže byť podľa modelu vybavená varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm s indukčnou funkciou. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje na ňu položený hrniec. Energia sa vyskytuje iba na kontaktnej ploche hrnca, a preto sa spotrebúva minimálna úroveň energie.

Systém automatického vypínania

Ovládanie varnej dosky má systém automatického vypnutia. Ak sú jedna alebo viac zón varnej dosky ponechané zapnuté, varná zóna sa po chvíli automaticky vypne (pozri Tabuľku 1). V prípade časovača priradeného k zóne varnej dosky sa potom vypne aj displej časovača.

Časový limit pre automatické vypnutie závisí od zvolenej úrovne teploty. Pre túto teplotnú hladinu sa použije maximálna doba prevádzky.

Po automatickom vypnutí varnej zóny môže užívateľ opäť pracovať, ako je uvedené vyššie.

Tabuľka č. 1 Automatické obdobia vypínania

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rýchly ohrev	10 minút

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

Ochrana proti prehriatiu

Vaša varná doska je vybavená niekoľkými senzormi, ktoré zaistujú

ochranu pred prehriatím. V prípade prehriatia môžete pozorovať nasledovné:

- Zóna varnej dosky, ktorá je v prevádzke, sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň sa môže znížiť. To sa však na displeji neodráža.

Systém ochrany proti pretečeniu

Vaša varná doska je vybavená systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade akéhokoľvek pretečenia ovládacieho panela z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky preruší napájanie a vypne tak vašu varnú dosku. V tom prípade sa na displeji zobrazí symbol "F".

Presné nastavenie výkonu

Indukčná varná doska na základe jeho princípu fungovania, reaguje na vydané príkazy okamžite. Jeho nastavenie výkonu sa mení veľmi rýchlo. Okamžitým vypnutím prístroja tak zabránite pretečeniu jedla (voda, mlieko), ktoré má čoskoro pretekať.

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Pred vyprážaním jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážaním sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

Varná doska

Funkcia automatického varenia

Potraviny	Nastavenia automatického varenia	Úroveň teploty	Čas varenia (min.) (približne)	Platňa a jej priemer (mm)
Varenie				
Cestoviny (500 g)	Varenie pri nízkej teplote (s vodou)	100	15 ... 25	160 - 180
Zemiaky (nahrubo mleté) (400 g)	Varenie pri nízkej teplote (s vodou)	100	20 ... 30	160 - 180
Vajce	Varenie pri nízkej teplote (s vodou)	100	10 ... 15	160 - 180
Jemné vyprážanie				
Steak zo sviečkovice* (3 cm) (Prudké opekanie)**	Smaženie na panvici (s nízkym obsahom oleja)	230	8 ... 15	180 - 210
Kurací steak	Smaženie na panvici (s nízkym obsahom oleja)	220	10 ... 20	180 - 210
Ryby (225 g)**	Smaženie na panvici (s nízkym obsahom oleja)	220	10 ... 15	180 - 210
Palacinky**	Smaženie na panvici (s nízkym obsahom oleja)	200	1 ... 3	180 - 210
Baklažán (100 g)	Smaženie na panvici (s nízkym obsahom oleja)	200	10 ... 20	180 - 210
Hranolky				
Zemiaky (mrazené - 175 g)	Vyprážanie	180	3 ... 6	180 - 200

Potraviny	Nastavenia automatického varenia	Úroveň teploty	Čas varenia (min.) (približne)	Platňa a jej priemer (mm)
Čerstvé zemiaky (175 g)	Vyprážanie	180	5 ... 10	180 - 200
Nugetky (400 g)	Vyprážanie	180	3 ... 6	180 - 200
Rezeň	Vyprážanie	180	4 ... 8	180 - 200

* Odporúča sa liata panvica/hrniec.

** Odporúča sa predhriať panvicu / hrniec.

Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varnú dosku:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach

horákov/platničiek, prípadné pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky vypnutím.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.

- Škvvrny od vápnika (žlté škvvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie

dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistite okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrám.

Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládaci panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*
- Ak sa displej po opätovnom zapnutí varnej dosky nerozsvieti. >>> *Odpojte spotrebič od ističa. Počkajte minimálne 20 sekúnd a potom ho znova pripojte.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Varná nádoba nie je vhodná.>>> *Skontrolujte nádobu.*

Na obrazovke varnej zóny sa objaví symbol "□" a "■" alebo "□".

- Nedávajte hrniec do aktívnej varnej zóny. >>> **Skontrolujte, či sa vo varnej zóne nachádza hrniec.**
- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*
- Varný hrniec alebo varná zóna je prehriata. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia pre vybranú varnú zónu mohol vypršať. >>> *Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. >>> *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> *Odstráňte predmet na paneli.*

Hrnec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*

Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor bude fungovať ďalej, až kým sa elektronika v varnej doske neochladí na vhodnú teplotu.

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

Počas varenia môže byť zo sporáka počuť určité zvuky. Tieto zvuky sú spôsobené zložením varnej nádoby. Tieto zvuky sú normálne, nejde o poruchu a sú súčasťou indukčnej technológie.

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** Je to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy / dôvody a možné riešenia

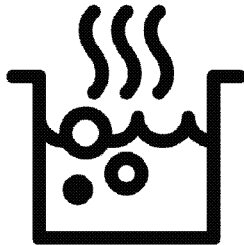
Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 22 E 26	Indukčný varič je prehriaty.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom.	Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.
E 47	Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.	Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
E 1 - E 15	Chyba komunikácie na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 16 - E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 - E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 - E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 58 - E 59	V režime automatického varenia sa vyskytla chyba snímača / chyba vysokej teploty.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým nevychladne. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis.
FF	Mohlo byť dlhodobé stlačené niektoré z klávesov.	Keď bolo prerušené dlhé stlačenie niektorej z klávesov,
	Hrnec môže presahovať cez radiacu jednotku.	Keď hrniec presahuje cez radiacu jednotku,
	Riadiaca jednotka môže byť znečistená potravinami/tekutinami.	Po vyčistení zvyškov jedla/tekutín chyba zmizne.



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 találhatók:



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/İstanbul/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	20

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 29

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	29
Főzési táblázat	29

7 Karbantartás és tisztítás 30

Tisztítással kapcsolatos információk	30
Főzőlap tisztítása	31
Vezérlőpanel tisztítása	31

8 Hibaelhárítás 32

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 mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket 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 jótállás 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.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel 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 gyermekeket 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 gyermekek 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 gyermekek 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 típuscímkén 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.

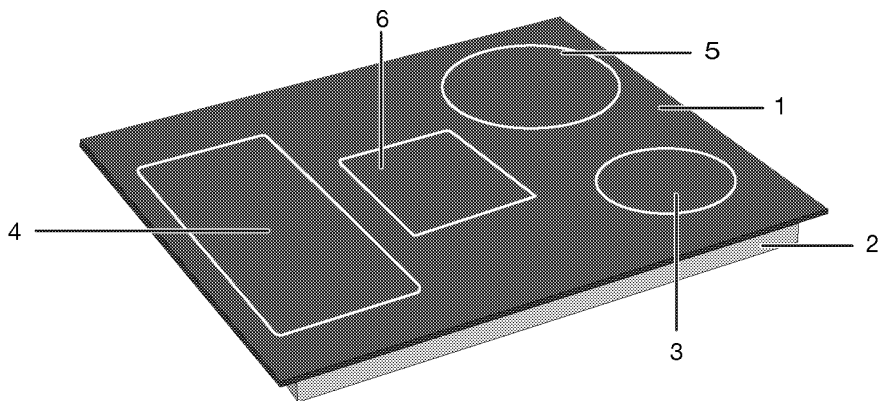
Javaslatok az energiatakarékos használatra

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

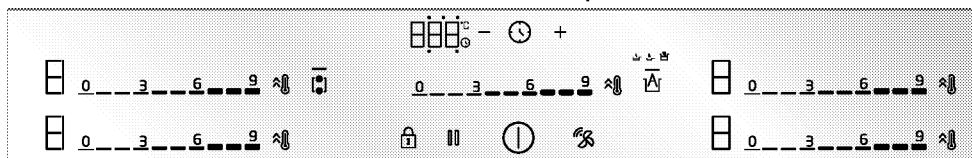


- 1 Üveg főzőfelület
- 2 Alsó ház
- 3 Indukciós főzőzóna
- 4 Indukciós főzőzóna
- 5 Indukciós főzőzóna
- 6 Indukciós főzőzóna

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.

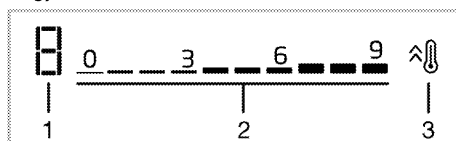
Főzőlap vezérlése



Billentyűk és szimbólumok

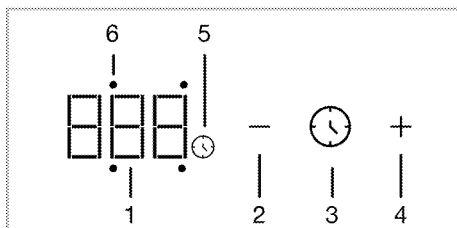
- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- ⌚ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🔒 : Billentyűzár gomb
- 🔥 : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- 🔥 : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 🧼 : Tisztítás billentyűzár gomb
- ⌚ : Időzítő gomb
- ⬆️ : Időzítő növelés gomb
- ⬆️ : Időzítő csökkentés gomb
- 🔥 : Főzőlap-elszívó kapcsolat gomb *
- 🔥 : Automatikus sütés gomb

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.



Főzőzóna kijelző

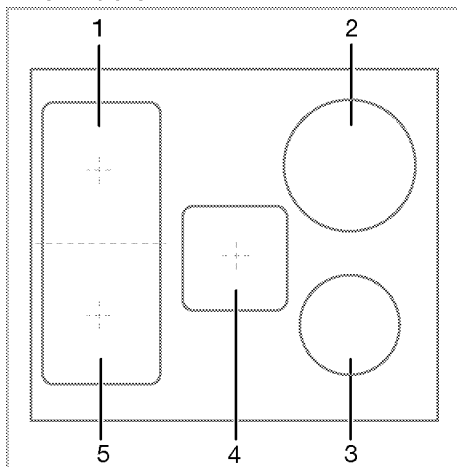
- 1 A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- 2 Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára
- 3 Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb



Időzítő kijelzője

- 1 Idő indikátor
- 2 Időzítő csökkentés gomb
- 3 Időzítő gomb
- 4 Időzítő növelés gomb
- 5 Időzítő szimbóluma
- 6 Az adott főzőzónához tartozó időzítő LED

Főzőlappal kapcsolatos általános információk



- 1 Bal hátsó - Indukciós főzőzóna

- 2 Jobb hátsó - Indukciós főzőzóna
- 3 Jobb első - Indukciós főzőzóna
- 4 Közepes - Indukciós főzőzóna
- 5 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)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Főzőlap telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	750 (+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

Régek

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Áramellátás	1500 W / Booster: 2000 W
Bal első	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Áramellátás	1500 W / Booster: 2000 W
Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méret	145 mm
Áramellátás	1500 W / Booster: 2200 W
Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	210 mm
Áramellátás	2400 W / Booster: 3700 W
Közepes	Indukciós főzőzóna
Méret	190x210mm
Áramellátás	2400W/ Booster: 3600 W

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



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



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



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. Ezeken a repedéseken víz szivároghat, 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 fedőit 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 előnyei

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 hőveszteség, 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:

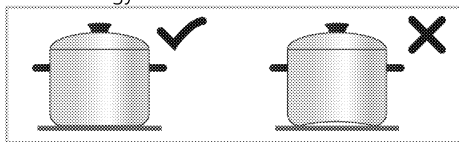
- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

Nem megfelelő edények/serpenyők:

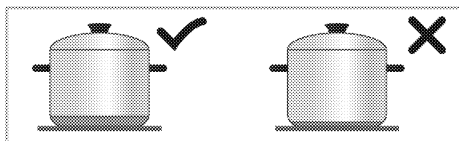
- Alumínium edények/serpenyők
- Réz edények/serpenyők
- Bronz edények/serpenyők
- Üveg edények/serpenyők
- Cserépedények
- Kerámia és porcelán edények

Javaslatok:

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

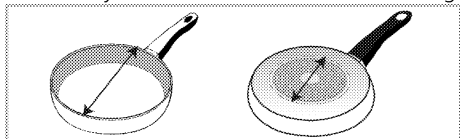


- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a berendezés automatikus kikapcsolása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

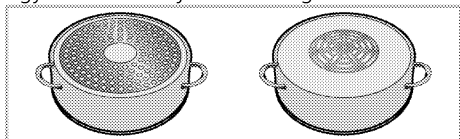


- Egyes edényeknél/serpenyőknél előfordulhat, hogy kisebb a ferromágneses mezeje, mint a tényleges átmérője. A főzőlap csak ezt a felületet melegíti fel. Ezáltal a hő nem egyenletesen oszlik el és csökken a főzési teljesítmény. Továbbá az is előfordulhat, hogy

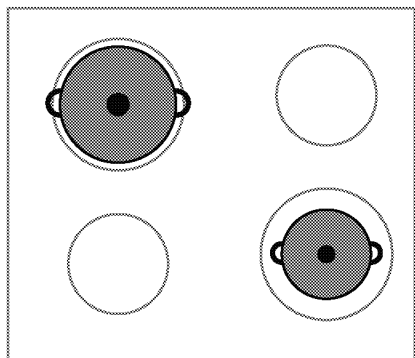
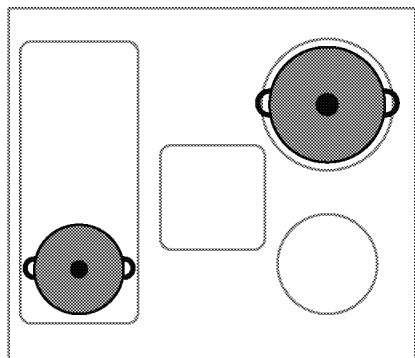
ezeket az edényeket/serpenyőket a nagyobb indukciós lapok nem is érzékelik. Ezért a főzőedényeket minden esetben a ferromágneses mező mérete alapján kell kiválasztani.



- 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 posuda 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 "□" és "◻" vagy "⌐" nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlapra és a főtőlapot 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 találhatók.

A forralási viselkedés az edény típusától, az edény méretétől és a főzési zóna méretétől függően változhat. Homogénebb forráspontú 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.

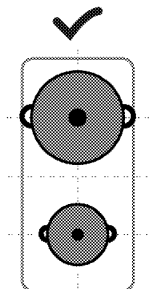
Az edények/serpenyők automatikus észlelése

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.

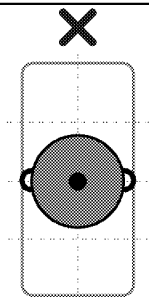
Széles felületű főzőzóna (flexi)

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

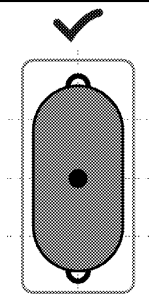


A széles felületű főzőzónák két főzőzónával rendelkeznek, eggyel elől és eggyel hátul. Ezeket a zónákat két független főzőzónaként használhatja különböző hőmérsékleti szintekkel és különböző edényekkel/serpenyőkkel. Helyezze az edényeket/serpenyőket a különálló főzőzónák közepére.



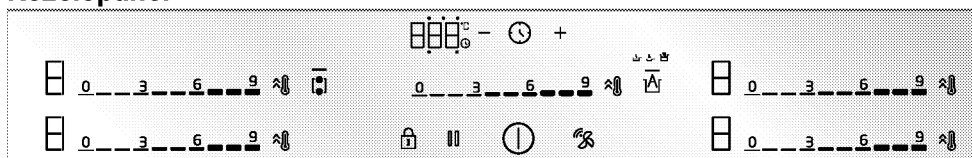
Egy főzőedény/serpenyő használata esetén helyezze az edényt az első vagy hátsó főzőzóna közepére. Ne helyezze a főzőedényt/serpenyőt a nagy főzőzóna közepére.

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.

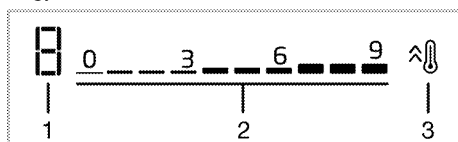
Kezelőpanel



Billentyűk és szimbólumok

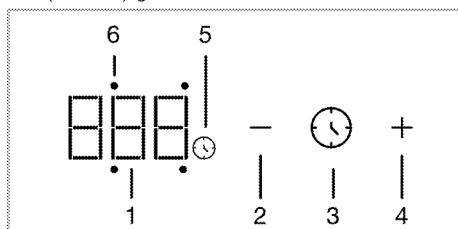
- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- ⌚ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🔒 : Billentyűzár gomb
- 🔥 : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- ⚡ : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 🧼 : Tisztítás billentyűzár gomb
- ⌚ : Időzítő gomb
- ⬆️ : Időzítő növelés gomb
- ⬇️ : Időzítő csökkentés gomb
- 🌀 : Főzőlap-elszívó kapcsolat gomb *
- 🔥 : Automatikus sütés gomb

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.



Főzőzóna kijelző

- 1 A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- 2 Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára
- 3 Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb



Időzítő kijelzője

- 1 Idő indikátor
- 2 Időzítő csökkentés gomb
- 3 Időzítő gomb
- 4 Időzítő növelés gomb
- 5 Időzítő szimbóluma

6 Az adott főzőzónához tartozó időzítő LED

A érintőpanellel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- i** A berendezés az érintőpanellel működtethető. Az érintőpanelen végrehajtott műveleteket egy hangjelzés erősíti meg.
- i** A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület működési problémákat okozhat.
- i** A főzőlap automatikusan visszatér készenléti üzemmódba, ha 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem hajt végre.
- i** A berendezésen a következő kijelzés látható „FF” riasztás biztonsági okok miatt, ha bármelyik gombot (🔒 gomb) hosszabb ideig lenyomva tartja.
- i** A — visszajelző világit az aktivált vagy kiválasztott gombon.

A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a ⌚ gombot a vezérlőpanelen.
- » A főzőlap használatra kész.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a ⌚ gombot a vezérlőpanelen.
- » A főzőlap kikapcsol és visszatér készenléti üzemmódba.

Maradékhő kijelző

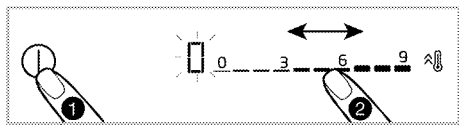
A vezérlőpanelen minden főzőlaphoz tartozik egy maradékhő kijelző. Ez a visszajelző azt jelzi, hogy a főzőlap még mindig meleg, még akkor, ha az egységet kikapcsolta. Ne érintse meg az adott

főzőlapo(ka)t, amíg a maradékhő kijelző el nem tűnik.

Szimbólum	Leírás
H	Magas hőmérséklet
h	Alacsony hőmérséklet

i Áramkimaradás esetén a maradékhő kijelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a meleg főzőlapra.

A főzőlapok bekapcsolása (főzőzóna) és a hőmérsékletszint beállítása



1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.

» A „0” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén.

2. A bekapcsolni kívánt területtől függően érintse meg a beállítási területet vagy csúsztassa el az ujját a területen, és így állítsa be a hőmérsékletet „0” és „9” közötti értékre.

A hőmérséklet 1,2,3...19 lépésekben növelhető egyes modelleken, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. lépésekben. Ez az adott modelltől függ.

A főzőlap kikapcsolása:

A kiválasztott főzőlap 2 különböző módon kapcsolható ki:

1. A hőmérséklet „0” értékre állításával
Kikapcsolhatja a főzőlapot, ha a hőmérsékletet beállítja a következő értékre: „0”.

2. Időzítő funkció használata az adott főzőzónához

Ha az idő lejárt, az időzítő kikapcsolja a hozzárendelt főzőlapot. Minden kijelzőn a következő érték látható: „0” vagy „00”. A ⌚ szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről. A főzőzónához tartozó időzítő beállítása a következő fejezetekben kerül bemutatásra.

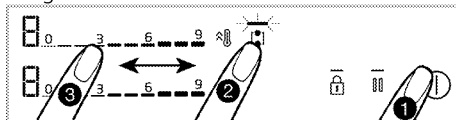
Széles felületű főzőzónák kombinálása (flexi) (ha a széles

felületű főzőzónák elérhetők az adott főzőlapon)

1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.

2. Érintse meg a ② gombot.

» A bal oldali főzőzóna kijelzőjén 0 látható, és a — lámpa, ami a ② gombhoz tartozik, világít.



3. Érintse meg a beállítási területet vagy csúsztassa el az ujját a területen, és így állítsa be a hőmérsékletet 0 és 9 között.

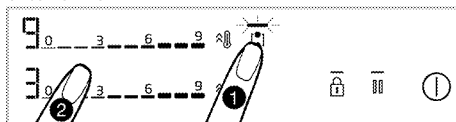
A hőmérséklet 1,2,3...19 lépésekben növelhető egyes modelleken, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. lépésekben. Ez az adott modelltől függ.

» A főzőlap működni kezd. Ha egy másik főzőlapot is kiválaszt, vagy ha 10 másodpercig semmilyen műveletet nem hajt végre, a — visszajelző a ② gombon elhalványul.

i A széles felületű bal oldali főzőlapok csak példaként szerepelnek. Ha az Ön berendezésén a jobb oldali főzőlapok rendelkeznek széles felülettel, ugyanez a művelet vonatkozik azokra is.

Széles felületű főzőzónák kombinálása (flexi), miközben az egyik vagy mindkét bal oldali főzőzóna már működik (ha a széles felületű főzőlapok elérhetők az Ön készülékén)

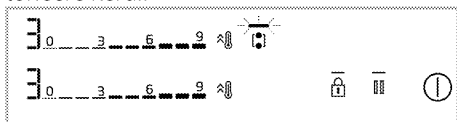
Ha az egyik főzőlap, illetve mindkét bal oldali főzőlap egymástól függetlenül működik, akkor kombinálhatja ezeket a főzőlapokat egy széles felületűre. Így egy szélesebb főzőlapot működtethet ugyanazokkal az értékekkel.



1. Miközben az egyik vagy mindkét bal oldali főzőlap működik, érintse meg a  gombot.

» Mindkét főzőzóna kijelzőjén az alacsonyabb hőmérsékleti érték jelenik meg, és a  gombon világít.

» A kombinált főzőzóna tovább működik az alacsonyabb hőmérsékleti beállítással, és ha van beállítva, akkor a hozzá kapcsolódó időzítővel. A hőmérsékleti érték, illetve az időzítő, amely korábban a magasabb hőmérsékletű zónához volt beállítva, törlésre kerül.



» A hőmérséklet módosításához használja a beállítási területet.

A széles főzőfelületű főzőzóna kikapcsolása (ha a széles főzőfelületű főzőzóna az Ön készülékén elérhető)

A  gombot megérintve szétválaszthatja és kikapcsolhatja a főzőlapokat

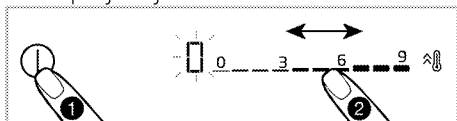
Középső főzőlap és automata főzés funkció használata

A középső főzőlap használható normál főzőfelületként, ha a hőmérsékletet a többi főzőlaphoz hasonlóan beállítja. Emellett ez a főzőlap rendelkezik egyedi automata főzés funkcióval.

Középső főzőlap használata normál főzőfelületként

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.

» A „0” szimbólum jelenik meg a középső főzőlap kijelzőjén.



2. Érintse meg a középső főzőlap beállítási területét vagy csúsztassa el az ujját a területen, és így állítsa be a hőmérsékletet a „0” és „9” fokozat között.

A hőmérséklet 1,2,3...19 lépésekben növelhető egyes modelleken, míg más

modelleken 1,1,2,2... 9. lépésekben. Ez az adott modelltől függ.

» A főzőfelület zóna elkezd felmelegedni a beállított fokozatra.

Automata főzés funkció a középső főzőlapon

Ezzel a funkciókkal gyors főzési feladatokat végezhet 3 különféle beállításon.

 Ha 1-2-3 szint van beállítva energiagazdálkodási beállítással, az automatikus főzési funkció nem használható a középső főzési zónában.

Először meg kell határozni a főzési beállítást, hogy használhassa a középső főzőlap automata főzés funkcióját. Minden beállítás rendelkezik hőmérséklet-tartománnyal.

Kiválaszthatja az adott beállítás hőmérséklet-tartományát:

1. Főzés alacsony hőmérsékleten (vízzel) (65 – 100 °C): Ez a beállítás csak folyékony ételek elkészítésére alkalmas. A legjobb eredmény érdekében 1500 – 2500 ml víz használatát javasoljuk.

 Zsíros ételeket nem lehet ezen a fokozaton főzni.

2. Sütés serpenyőben (kevés olajjal) (110-230 °C): Ez a beállítás kevésbé zsíros ételek elkészítésére alkalmas. A serpenyő legyen teljesen száraz, és kis mennyiségű olajat használjon a főzéshez.

 Ez a beállítás nem alkalmas folyékony ételek elkészítésére.

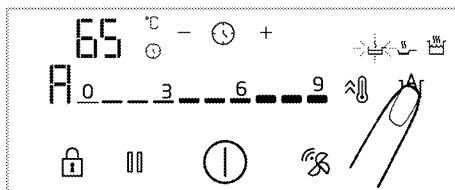
3. Sütés bő olajban (140-200 °C): Ez a beállítás csak zsiradékban történő sütésre alkalmas. A legjobb eredmény érdekében 750 – 1250 ml sütőolaj használatát javasoljuk.

 Ez a beállítás nem alkalmas folyékony és kevésbé zsíros ételek elkészítésére.

 Az automata főzés funkcióban a hőmérsékletértékek a használt edény típusától függően változhatnak.

i Az automata főzés funkció elindítása előtt győződjön meg arról, hogy a középső zóna hideg. Ellenkező esetben a beállított hőmérsékleti értékek változhatnak.

i Az automata főzés funkció aktiválása után a hőmérséklet-beállítás nem módosítható.



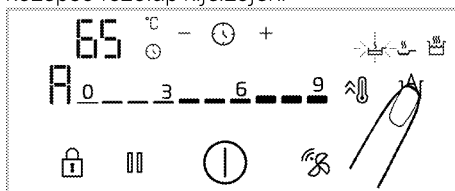
2. Érintse meg ismét a **A** gombot, hogy sűtés serpenyőben fokozatba kapcsoljon.
 3. Az időzítő kijelzőjén „110” jelenik meg, ami az alacsony hőmérséklet-tartomány legalacsonyabb hőmérséklete, és a **A** világít. A **+/–** gombok megérintésével 10 fokos lépésekben növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet.
- » A főzés 5 másodperccel a hőmérséklet beállítása után kezdődik.

i Ha a **A** gomb megérintése után 5 másodpercig nem módosítja a beállításokat, a középső főzőlap a beállított hőmérsékletre melegszik, és ezt a beállítást később nem lehet módosítani. Ha szeretné módosítani a hőmérsékletet, kapcsolja be majd ki a főzőlapot, és végezze el az automata főzési funkció beállítását.

4. A °C villog a kijelzőn, amíg a hőmérséklet el nem éri a beállított értéket.
5. A °C folyamatosan világít, és 4 másodperces hangjelzés hallható, amikor a hőmérséklet eléri a beállított értéket.

Sűtés bő olajban fokozat:

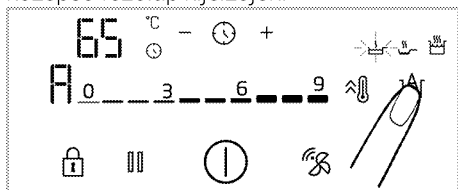
1. Érintse meg a **A** gombot.
- A** szimbólum világít, és az „A” jelenik meg a középső főzőlap kijelzőjén.



2. Érintse meg még kétszer a **A** gombot, hogy sűtés bő olajban fokozatba kapcsoljon.
3. Az időzítő kijelzőjén „140” jelenik meg, ami az alacsony hőmérséklet-tartomány legalacsonyabb hőmérséklete, és a **A** világít. A **+/–** gombok megérintésével 10

Főzés alacsony hőmérsékleten:

1. Érintse meg a **A** gombot.
- A** szimbólum világít, és az „A” jelenik meg a középső főzőlap kijelzőjén.



2. Az időzítő kijelzőjén „65” jelenik meg, ami az alacsony hőmérséklet-tartomány legalacsonyabb hőmérséklete. A **+/–** gombok megérintésével 5 fokos lépésekben növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet.

» A főzés 5 másodperccel a hőmérséklet beállítása után kezdődik.

i Ha a **A** gomb megérintése után 5 másodpercig nem módosítja a beállításokat, a középső főzőlap a beállított hőmérsékletre melegszik, és ezt a beállítást később nem lehet módosítani. Ha szeretné módosítani a hőmérsékletet, kapcsolja be majd ki a főzőlapot, és végezze el az automata főzési funkció beállítását.

3. A °C villog a kijelzőn, amíg a hőmérséklet el nem éri a beállított értéket.
4. A °C folyamatosan világít, és 4 másodperces hangjelzés hallható, amikor a hőmérséklet eléri a beállított értéket.

Sűtés serpenyőben fokozat (kevés olajjal):

1. Érintse meg a **A** gombot.
- A** szimbólum világít, és az „A” jelenik meg a középső főzőlap kijelzőjén.

fokos lépésekben növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet.

» A főzés 5 másodperccel a hőmérséklet beállítása után kezdődik.

i Ha a  gomb megérintése után 5 másodpercig nem módosítja a beállításokat, a középső főzőlap a beállított hőmérsékletre melegszik, és ezt a beállítást később nem lehet módosítani. Ha szeretné módosítani a hőmérsékletet, kapcsolja be majd ki a főzőlapot, és végezze el az automata főzési funkció beállítását.

4. A $^{\circ}\text{C}$ villog a kijelzőn, amíg a hőmérséklet el nem éri a beállított értéket.

5. A $^{\circ}\text{C}$ folyamatosan világít, és 4 másodperces hangjelzés hallható, amikor a hőmérséklet eléri a beállított értéket.

Az automata főzés funkció

kikapcsolása:

1. Ha szeretné megszakítani az automata főzés funkciót, a  gomb megérintésével teljesen kikapcsolhatja az érintett főzőlapot.
2. Ha csak a középső főzőlap automata főzés funkcióját szeretné kikapcsolni, 3 másodpercig érintse meg a  gombot.

Nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER)

A maximális teljesítmény eléréséhez használhatja a „booster” opciót. Azt javasoljuk, hogy ezt a opciót ne használja főzéshez hosszabb ideig. Előfordulhat, hogy a nagy teljesítményű beállítás nem érhető el minden főzőlaphoz. Ha a nagy teljesítményű beállítás ideje lejárt (lásd: Üzemidő korlátozások táblázata), a főzőzóna kikapcsol.

Nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER) közvetlen kiválasztása:

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
 2. Érints meg a  gombot azon a főzőlapon, amelyet használni szeretne.
- A kiválasztott főzőzóna maximális teljesítménnyel működik, és 3 lámpa villog a főzőzóna kijelzőjén.

Ha a nagy teljesítményű beállítás ideje lejárt (lásd: Üzemidő korlátozások táblázata), a főzőlap tovább működik a legmagasabb hőmérsékleti értékkel.

A nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER) kiválasztása, miközben a főzőzóna aktív:

1. Érintse meg a  gombot, amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a kapcsolódó főzőzóna egy megadott szinten működik.
2. A kiválasztott főzőzóna maximális teljesítménnyel működik, és 3 lámpa villog a főzőzóna kijelzőjén. Ha a nagy teljesítményű beállítás ideje lejár, a főzőlap tovább működik a legmagasabb hőmérsékleti értékkel.

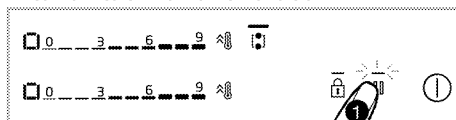
A nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER) kikapcsolása a lejárát előtt:

A nagy teljesítményű beállítást bármikor kikapcsolhatja, amikor szeretné, ehhez érintse meg a  gombot. A főzőzóna tovább működik a legmagasabb hőmérsékleti értékkel. Állítsa 0 értékre az aktív zóna beállítási területének megérintésével, vagy csúsztassa el az ujját a területen a kikapcsoláshoz.

Takarítási zár

A takarítási zár lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy egy rövid idő alatt letakarítsa a főzőlapot, miközben az működik, anélkül, hogy vezérlőpanel bármelyik gombját működtetné. Ez alatt az időszak alatt a berendezés nem vesz fel áramot.

A takarítási zár aktiválása



1. Érints meg és tartsa nyomva a  gombot, amikor a főzőlap be van kapcsolva.
- »  visszajelző világít. A  szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén. Ez alatt az idő alatt csak a  gomb működtethető.

A takarítási zár deaktiválása

Érintse meg és tartsa nyomva a  gombot a takarítási zár feloldásához.  visszajelző kialszik, és a takarítási zár feloldásra kerül.

Billentyűzár

Függetlenül attól, hogy a főzőlap be- vagy ki van kapcsolva, aktiválhatja a billentyűzárát, amely megakadályozza, hogy akaratlanul is módosítson bizonyos funkciókat.

A billentyűzár aktiválása

1. A billentyűzár aktiválásához nyomja a  gombot, amíg **egy hangjelzést** nem hall. A  visszajelző lámpa a  gombon villogni kezd, és minden főzőzóna lezárásra kerül.

 Csak a  gomb működtethető, ha a billentyűzár aktív. Ha bármelyik másik gombot megérinti, a  visszajelző lámpa a  gombon villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a billentyűzár aktív.
Ha akkor kapcsolja ki a főzőlapot, amikor a billentyűk le vannak zárva, a billentyűzárát ki kell kapcsolni, hogy újra bekapcsolhassa a főzőlapot.

A billentyűzár deaktiválása

1. Érints meg és tartsa nyomva a  gombot, amíg hangjelzést nem hall. A műveletet egy hangjelzés erősíti meg. A  visszajelző lámpa a  gombon kialszik, és a billentyűzár kikapcsolásra kerül.

Időzítőfunkció

Ez a funkció segíti a főzést. Nem kell az egész főzési folyamat során figyelni a főzőlapot. A kiválasztott időtartam lejárta után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az időzítő aktiválása



1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A bekapcsolni kívánt területtől függően érintse meg a beállítási területet, vagy csúsztassa el az ujját a területen, és így állítsa be a hőmérsékletet.

3. A  gomb megérintésével aktiválja az időzítőt.

A „00” világít és a  szimbólum villogni kezd.

4. 4 LED látható a „00” körül az időzítő kijelzőn. Annál a zónánál, ahol szeretne időzítőt beállítani, érintse meg a  gombot, hogy kiválaszthassa az adott zónaoldalt.

5. Állítsa be a kívánt időtartamot a  gombok megérintésével.  Az időzítőt gyorsabban is léptetheti, ha a  vagy a  gombot hosszan nyomja.

A  szimbólum folyamatosan világít azt követően, hogy a zóna kijelzőjén egy meghatározott ideig villogott. Ha a  szimbólum folyamatosan világít, az jelzi, hogy a funkció aktiválva van.

 Az időzítő csak azoknál a főzőlapoknál használható, amelyek működnek.

 Ismételje meg a fenti folyamatot azoknál a főzőlapoknál is, amelyhez szeretne még időzítőt beállítani.

 Az időzítő nem állítható be főzőzóna kiválasztása, illetve hőmérsékletszint beállítása nélkül.

 Ha az időzítő aktív, a kiválasztott zónához beállított idő megjelenik az időzítő kijelzőjén.

Az időzítő kikapcsolása

Ha a beállított időzítő lejár, a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg.
Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Az időzítő kikapcsolása korábban

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

Kikapcsolás az időzítő „00” szintre állításával:

1. Válassza ki az adott főzőlaphoz kapcsolódó időzítőt a  gomb megérintésével.

2. Várjon, amíg a „00” szimbólum jelenik meg az időzítő kijelzőjén, miután a — gombot megérintette az értéke csökkentéséhez. Az időzítőt gyorsabban is léptetheti, ha a — gombot hosszabb ideig nyomva tartja.

A ❶ szimbólum megadott ideig villog a főzőzóna kijelzőjén, majd teljesen **kikapcsol** és az időzítő törlésre kerül.

Leállítás funkció

Ezzel a funkcióval minden működő főzőlapot lekapcsolhat (**kivéve az időzítőt**) az 1. szintre.

i Ha valamelyik főzőlaphoz időzítő van beállítva, akkor a stop funkció során az időzítő működik.

i Ha a ❶ gombot megérinti, miközben a központi főzési zónán aktív az automatikus főzés, az automatikus főzés funkció kikapcsol.

1. Érintse meg a ❶ gombot, miközben a főzőlap be van kapcsolva.

Minden bekapcsolt főzőlap az 1. teljesítményszinten működik tovább.

2. Érintse meg a ❶ gombot újra, hogy a főzőlapok ismét a korábban beállított értékekkel működjenek tovább.

Beállítások

Ezzel a funkcióval módosíthatja a teljesítményeket, a főzés végét jelző hangjelzés idejét, illetve a főzőlap-páraelszívó összekapcsolás beállításait.

cF1: Teljesítménykezelés beállítása

cF2: Főzés végét jelző hangjelzés ideje

cF3: Főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállítása

1- Teljesítménykezelés beállítása (cF1)

Ezzel a funkcióval saját igényei szerint beállíthatja a főzőlap összteljesítményét.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ❶ gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a ❶ gomb ismételt megérintésével.

2. 10 másodpercen belül azt követően, hogy kikapcsolja a terméket, érintse meg a ❸ /❶/❶ gombokat.

» Az időzítő kijelzőn cF1, a bal hátsó főzőlap kijelzőjén a „9” érték jelenik meg.

3. A bal hátsó főzőlap beállítási területének megérintésével, vagy a ujjá elhúzásával a beállítási területen állítsa be a teljesítményszintet (lásd: Teljesítményszintek kezelése táblázat) „1” és „9” közötti értékre.

4. A kiválasztott szint beállításához érintse meg a ❶ gombot.

» A főzőlap kikapcsol, majd a beállított teljesítményszinttel kezd el újra működni.

„Teljesítményszintek kezelése” opcióban 9 különböző teljesítményszint érhető el (lásd: Teljesítményszintek kezelése táblázat). Teljesítményszintek kezelése táblázat

Teljesítményszintek	Összteljesítmény
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Az 5, 6, 7, 8, 9 teljesítményszintekhez tartozó teljes 3,6 kW azoknál a termékeknél, amelyek a maximális teljesítménye 3,6 kW.

2- Főzés végét jelző hangjelzés ideje (cF2)

Ezt a funkciót használva beállíthatja a főzés végét jelző hangjelzés idejét a saját igényei szerint.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ❶ gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a ❶ gomb ismételt megérintésével.

2. 10 másodpercen belül azt követően, hogy kikapcsolja a terméket, érintse meg a ❸ /❶/❶ gombokat.

» Az alapértelmezett cF1 beállítás megjelenik az időzítő kijelzőn.

3. A főzés végét jelző hangjelzés beállításához érintse meg a ❶ gombot egyszer.

- » Az időzítő kijelzőn CFE , a bal hátsó főzőlap kijelzőjén a „2” érték jelenik meg.
4. A bal hátsó főzőlap beállítási területének megérintésével, vagy a ujjá elhúzásával a beállítási területen állítsa be a hangjelzés idejét (lásd: Főzés végét jelző hangjelzés ideje - táblázat) „0” és „3” között.
5. A C gomb megérintésével erősítse meg a főzés végét jelző hangjelzés idejét.
- » A főzőlap kikapcsol, majd a beállított jelzési idővel kezd el újra működni.

i A főzés végét jelző hangjelzés gyárilag beállított értéke a standard 2. szint.

Főzés végét jelző hangjelzés ideje - táblázat

Főzés végét jelző hangjelzés szintje	Főzés végét jelző hangjelzés időtartama
0	15 másodperc
1	30 másodperc
2	1 perc
3	2 perc

3- Főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállítása (CFE)

Ezzel a funkcióval összekapcsolhatja a főzőlapot és a páraelszívót, hogy automatikusan együtt működjenek.

Páraelszívó működési szint - táblázat

Páraelszívó működési szint	Lámpa	Páraelszívó (Forrás egy főzőlapon)	Páraelszívó (Forrás bármely 2 vagy több főzőlapon)	Sütés olajban
0	ki	ki	ki	ki
1	gyenge	ki	ki	ki
2	gyenge	ki	L1	L1
3	gyenge	L1	L1	L1
4	gyenge	L1	L1	L2
5	gyenge	L1	L2	L2
6	gyenge	L1	L2	L3
7	gyenge	L2	L2	L3

Páraelszívó működési szintjének beállítása a főzőlap felett

Ezzel a beállítással beállíthatja a páraelszívó működési szintjét a főzőlap felett.

1. A C gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg a E gombot 3 másodpercre.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a C gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a C gomb ismételt megérintésével.
 2. 10 másodpercen belül azt követően, hogy kikapcsolja a terméket, érintse meg a E / E / E gombokat.
- » Az alapértelmezett CFE beállítás megjelenik az időzítő kijelzőn.
3. Érintse meg a E gombot kétszer, hogy beléphe a főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállításaiiba.
- » Az időzítő kijelzőn CFE , a bal hátsó főzőlap kijelzőjén a „4” érték jelenik meg.
4. A bal hátsó főzőlap beállítási területének megérintésével, vagy a ujjá elhúzásával a beállítási területen állítsa be a páraelszívó működési szintjét (lásd: Páraelszívó működési szint - táblázat) „0” és „7” között.
 5. Érintse meg a C gombot, megerősítse a főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállításait.
- » A főzőlap kikapcsol, majd a beállított páraelszívó elszívási szinttel kezd el újra működni.

- » A — visszajelző lámpa a E gombon kialszik.
3. Nyomja a E gombot, amíg a páraelszívó kívánt működési szintjét el nem éri.

Az indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap a működési elvének köszönhetően

közvetlenül melegíti az edényeket. Így számos előnye van a más főzőlaptípusokkal szemben. Sokkal hatékonyabban működik, és a főzőlap felülete is hidegebb. Az indukciós főzőlap egy kiemelkedő biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely biztosítja a maximális biztonságot.

i A főzőlapon 145, 180, 210 és 280 mm átmérőjű indukciós lapok lehetnek a modelltől függően. Az indukciós működésnek köszönhetően minden főzőzóna automatikusan észleli a rá helyezett edényeket. Az energia átadása csak az edények érintkezési felületén történik, így minimalizálva a felhasznált energia mennyiségét.

Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap vezérlése automatikusan kikapcsolja a rendszert. Ha egy vagy több zónát bekapcsolva hagyott, a rendszer bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsolja a zónákat (lásd: 1. táblázat). Ha az adott zónához időzítő is van beállítva, az időzítő is kikapcsolásra kerül. Az automatikus kikapcsolással összefüggő időlimit a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Ehhez a hőmérsékleti szinthez maximális működési idő van hozzárendelve. A főzőzónát a felhasználó újra bekapcsolhatja az automatikus kikapcsolást követően a fent leírt módon.

1. táblázat Automatikus kikapcsolási periódus

Hőmérsékletszint	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
0	0
1	6
2	6
3	5

Hőmérsékletszint	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Gyors felfűtés	10 perc

A hőmérséklet 1,2,3...19 lépésekben növelhető egyes modelleken, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. lépésekben. Ez az adott modelltől függ.

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap olyan érzékelőkkel van ellátva, amely megakadályozza a túlmelegedést. Túlmelegedés során a következőket tapasztalhatja:

- A működő főzőzóna kikapcsol.
- A kiválasztott működési szint lecsökkentésre kerül. Azonban ez nem jelenik meg a kijelzőn.

Túlfolyás elleni védelem

A főzőlap egy túlfolyás elleni védelemmel van felszerelve. Abban az esetben, ha valamilyen oknál fogva folyadék kerülne a vezérlőpanelra, a rendszer automatikusan leválasztja a tápellátást, így kapcsolva ki a főzőlapot. Ekkor egy „F” szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Pontos teljesítménybeállítás

A működési elvének köszönhetően az indukciós főzőlap azonnal reagál a kiadott parancsokra. A teljesítménybeállítások nagyon gyorsan módosíthatók. Az berendezés azonnali kikapcsolásával megakadályozható, hogy az ételek (víz, tej) a főzőedényből kiömljenek.

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.

Főzési táblázat

Automata főzés funkció

Étel	Automata főzés beállítás	Hőmérséklet szint	Főzési idő (perc) (kb.)	Főzőlap és átmérője (mm)
Forralás				
Tészta (500 g)	Főzés alacsony hőmérsékleten (vízzel)	100	15 ... 25	160 - 180
Burgonya (Durvára darált) (400 g)	Főzés alacsony hőmérsékleten (vízzel)	100	20 ... 30	160 - 180
Tojás	Főzés alacsony hőmérsékleten (vízzel)	100	10 ... 15	160 - 180
Sütés kevés olajban				
Keresztfartő steak* (3 cm) (Piritás)**	Sütés serpenyőben (kevés olajjal)	230	8 ... 15	180 - 210
Csirkesteak	Sütés serpenyőben (kevés olajjal)	220	10 ... 20	180 - 210
Hal (225 g)**	Sütés serpenyőben (kevés olajjal)	220	10 ... 15	180 - 210
Palacsinta**	Sütés serpenyőben (kevés olajjal)	200	1 ... 3	180 - 210
Padlizsán (100 g)	Sütés serpenyőben (kevés olajjal)	200	10 ... 20	180 - 210
Hasábburgonya				
Burgonya (fagyasztott - 175 g)	Sütés bő olajban	180	3 ... 6	180 - 200
Friss burgonya (175 g)	Sütés bő olajban	180	5 ... 10	180 - 200
Csirkefalatok (400 g)	Sütés bő olajban	180	3 ... 6	180 - 200
Bécsi szelet	Sütés bő olajban	180	4 ... 8	180 - 200

* Öntöttvas serpenyő/edény használata javasolt

** A serpenyő / fazék előmelegítése ajánlott.

Tisztítással kapcsolatos információk

Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzőn várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószereket 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 ráégyjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószereseket, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószeresekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépből.

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 tisztítószereseket 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 mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával. A tisztítószer 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 tisztítószeret 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 mosogatószerrel, 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 zsanérai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet 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 tisztítószereket 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 billentyűzárat, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdene. 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.*

"Q" és "U" vagy "L" 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.
FF	A gombok valamelyikét túl hosszan nyomta.	Ha valamelyik gomb hosszú lenyomását megszakította,
	A főzőlap a vezérlőpanel fölé került.	Ha a vezérlőpanel felett található edényt felemelte,
	Étel/folyadék ömlött a vezérlőegységre.	A hiba eltűnik, ha az ételt/folyadékot letakarítja.