

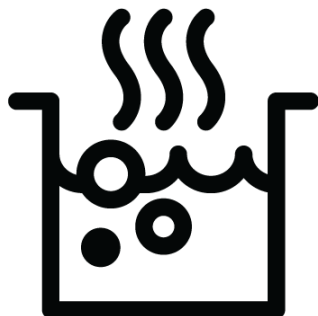
# beko

**Piano cottura incassato** / Manuale Utente

**Beépített tűzhely** / Felhasználói kézikönyv

**Ugradna ploča za kuvanje** / Korisnički priručnik

مدمج الفرن / دليل المستخدم



HII 64200 MT

## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>4</b>
1.1 Uso previsto .....	4
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	4
1.3 Sicurezza elettrica .....	5
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	7
1.5 Installazione in sicurezza .....	7
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	8
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	8
1.8 Sicurezza nella cottura .....	9
1.9 Induzione .....	9
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	10
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>	<b>10</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	10
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	10
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	10
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	10
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>11</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	11
3.2 Specifiche tecniche .....	12
<b>4 Primo utilizzo.....</b>	<b>13</b>
4.1 Pulizia iniziale .....	13
<b>5 Come utilizzare il piano cottura ..</b>	<b>13</b>
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	13
5.2 Valdymo skydeliis .....	16
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>	<b>23</b>
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	23
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>24</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	24
7.2 Pulizia del piano cottura .....	25
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	25
<b>8 Risoluzione dei problemi.....</b>	<b>26</b>



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.



### 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.

- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
  1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
  - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
  - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
  - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

#### **1.4 Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

## 1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a



non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

### 1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

### 1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione" avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione "Scelta della pentola".
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



## 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

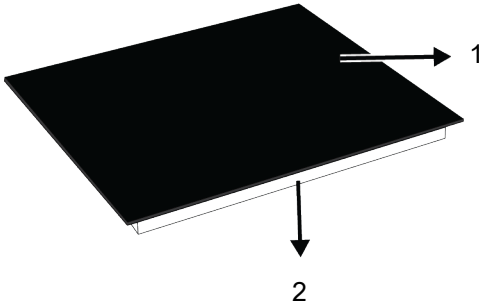
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

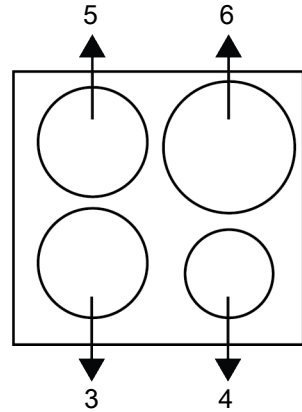
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### 3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione



- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Fornello a induzione
- 6 Fornello a induzione

## 3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generali piano cottura	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	52 /590 /520 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,2 kW

### Fornelli


Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W


Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	145 mm
Potenza	1600 W / Booster 1800 W


Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	210 mm
Potenza	2000 W / Booster 2300 W

\* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.

 Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

 Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

 I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

### 4.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### 5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

### **Vantaggi della cottura a induzione**

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

### **Per un funzionamento sicuro:**

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### **Pentole e padelle**

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

### **Pentole e padelle adatte:**

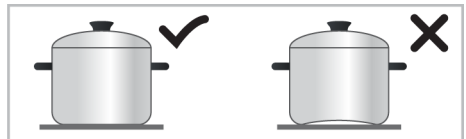
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

### **Pentole e padelle non adatte:**

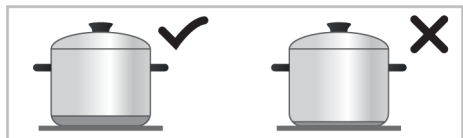
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### **Raccomandazioni:**

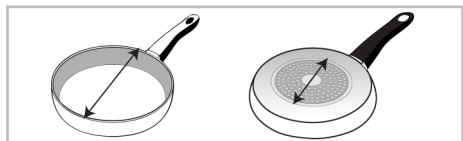
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



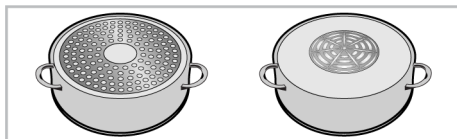
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



**i** L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.

### Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
- È compatibile se non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

### Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro fornello - mm	Diametro pentola - 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
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

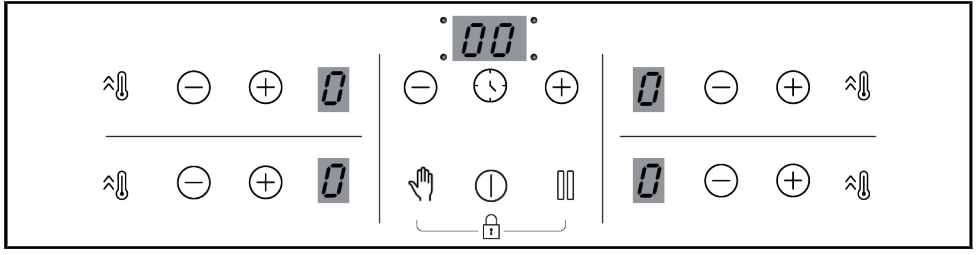
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utiliz-

zare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

**5.2 Valdymo skydeliis**



**Tasti**

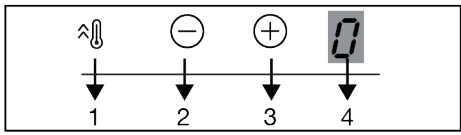
- : Tasto On/Off
- : Tasto del timer
- : Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- : Tasto di blocco per pulizia
- : Tasto di arresto
- : Tasto per gli incrementi
- : Tasto per i decrementi

**Simboli**

- : Simboli combinazione fornello a superficie ampia \*
- : Il simbolo blocco tasti

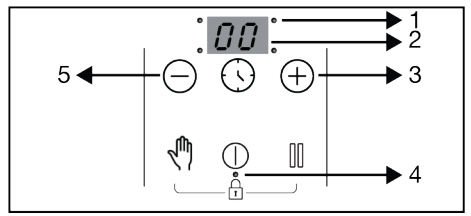
\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

**Display piano cottura**



- 1 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- 2 Pulsante di diminuzione della temperatura
- 3 Pulsante di aumento della temperatura
- 4 Indicatore della temperatura del relativo piano cottura

**Timer**




- 1 LED punto operativo per il timer
- 2 Indicatore del timer
- 3 Pulsante di aumento del timer
- 4 LED punto operativo per il tasto di blocco/blocco bambini
- 5 Pulsante di diminuzione del timer

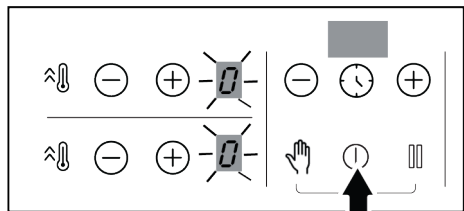
**Avvertenze generali per il pannello di controllo**

- Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.
- Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi.
- Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.









### Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
- ⇒ “0” comparirà su tutte le zone di cottura.



### Spegnimento della zona di cottura:

- ✓ Una zona di cottura attiva può essere spenta in 4 modi diversi:
  - ✓ **Toccando il tasto **; Toccando il tasto .
1. **Abbassando la temperatura al livello “0”;** È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello “0”.
  2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;** Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. “0” o “00” appariranno sul relativo display. Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.
  3. **Toccando contemporaneamente i tasti / della zona di cottura desiderata;** È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti /.



Se o sono ancora accesi dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.




### Indicatore di calore residuo

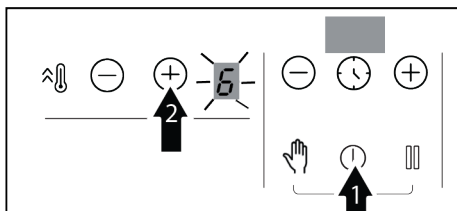
Se lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in che significa che è meno caldo.



Quando l'elettricità viene interrotta, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente relativamente alle zone di cottura calde.

### Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti /.



- ⇒ La zona di cottura interessata inizia a funzionare al livello di temperatura impostato.





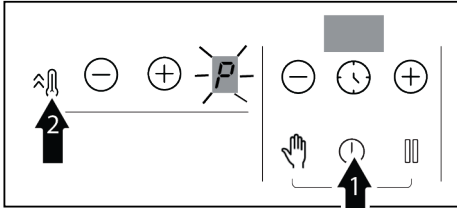
La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore a 8.

### Impostazione alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare la funzione booster per un riscaldamento rapido. Tuttavia, questa funzione non è consigliata per cucinare a lungo. La funzione booster potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.



## Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Toccare il tasto  della relativa zona.



⇒ La zona di cottura selezionata funzionerà con la massima potenza e il simbolo “P” comparirà sul display della zona di cottura. La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello “9”.

## Spegnimento prematuro dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER):

È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto  o . La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello 9.



## Principio di funzionamento di 2 zone che si trovano nella stessa direzione verticale:

Se una zona è impostata su booster e l'altra zona, che si trova nella stessa direzione verticale è impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9), la prima zona scende al livello 9 e l'altra zona può essere impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9). Se la seconda zona è impostata su booster, la prima zona scende al livello 6.

## Blocco per pulizia



Il blocco per la pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi mentre il piano cottura è acceso per consentire all'utente di effettuare una breve pulizia. Il prodotto non assorbirà energia per tutto questo tempo.

## Attivazione del blocco per pulizia

1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a quando non si sente **un segnale acustico** quando viene attivata una qualsiasi zona di cottura.
2. Il conto alla rovescia inizia da 20 sul display del timer del piano di cottura. Nessuno dei tasti del pannello funzionerà, tranne il tasto  per tutto questo periodo.

## Disattivazione del blocco per pulizia




Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il piano cottura emette un segnale acustico dopo 20 secondi e il blocco per la pulizia viene automaticamente disattivato.

 Se si desidera disattivare il blocco per la pulizia prima, toccare e tenere premuto il tasto  fino a quando **non si sentono** due segnali acustici.

## Blocco bambini Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.




Quando le zone di cottura sono spente, è possibile proteggere il piano di cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini accendano le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando le zone di cottura sono spente (in modalità standby).

## Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.
  - ⇒ Il blocco bambini sarà attivo. “L” verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto  si accenderà.

**i** Se si preme un tasto qualsiasi quando la funzione blocco bambini è attiva, si sentiranno due segnali acustici e “L” lampeggerà sul display di tutte le zone di cottura.

### Disattivazione del blocco bambini




1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché non si udirà **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco bambini è attivo.
2. La funzione blocco bambini sarà disattivata. “L” lampeggerà su tutti i display delle zone di cottura e la luce del tasto  si spegnerà.



### Blocco tasti

È possibile attivare il blocco tasti per evitare che le funzioni vengano modificate per errore durante il funzionamento del piano cottura.




**i** Il blocco dei tasti verrà annullato in caso di interruzione di corrente.

### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché **un segnale acustico** non verrà audito.
2. Il blocco tasti verrà attivato e il punto decimale del tasto  si accenderà dopo aver lampeggiato.

**i** Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto  sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto  lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, “L” lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.




### Disattivazione del blocco tasti

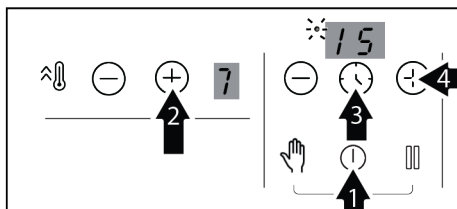
1. Toccare simultaneamente i tasti  o  finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.
2. La luce del tasto  si spegne e il pannello di controllo si sblocca.


### Funzione timer

Questa funzione rende più facile cucinare. Non sarà necessario guardare il piano di cottura per tutto il tempo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato.

### Attivazione del timer

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti / .




3. Attivare il timer premendo il tasto . "00" e il punto decimale della zona selezionata lampeggeranno sul display.
4. Regolare la durata desiderata del timer toccando i tasti  $\oplus/\ominus$ .
5. Dopo 10 secondi, l'impostazione sarà attiva. Il punto decimale della zona selezionata lampeggerà sul display del timer.
6. Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura descritta sopra.



Se più di un timer è impostato su zone diverse, il timer della zona che ha il valore minimo viene visualizzato sul display del timer e il punto decimale di quella zona lampeggia. I punti decimali delle altre zone si illuminano in maniera continua.



È possibile vedere il tempo di cottura rimanente toccando il tasto  di tutte le zone di cottura. Per ogni tocco viene visualizzato un diverso valore del timer relativo a una specifica zona. Infine, viene nuovamente visualizzato il valore minimo del timer.



Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il suo valore di temperatura.



Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

### Disattivazione del timer

Una volta terminato il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per silenziare il suono del segnale acustico. Se non si preme alcun tasto, il suono del segnale acustico si arresta dopo alcuni minuti.

### Disattivazione precedente dei timer

- ✓ Se si disattiva precedentemente il timer, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata fino a quando non viene spento. Il timer può essere disattivato precedentemente in due modi diversi:

#### 1. Disattivare il timer per la zona correlata, abbassando il suo valore a "00":

Toccare i tasti del timer  $\oplus/\ominus$  fino a quando "00" non appare sul display della zona di cottura il cui timer è attivo.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

⇒ **Disattivare il timer per la zona relativa toccando contemporaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  della zona relativa:** Toccare simultaneamente i tasti  $\oplus/\ominus$  della relativa zona.

⇒ Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.



Dopo questo passaggio, il livello di temperatura della zona relativa sarà "0" anche con il livello del timer.


### Funzione stop


- ✓ Con questa funzione è possibile diminuire il livello di temperatura di esercizio delle zone di cottura al minimo (livello 1).



Se il timer è impostato per una qualsiasi zona di cottura, continuerà a funzionare durante l'arresto.

#### 1. Toccare il tasto quando una qualsiasi delle zone di cottura è in funzione.

⇒ Tutte le zone di cottura funzioneranno al livello minimo (livello 1)  Il simbolo apparirà sul display delle zone di cottura attive.

- ⇒ Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare di nuovo tutte le zone di cottura con le loro impostazioni precedenti.








### Funzione gestione energetica

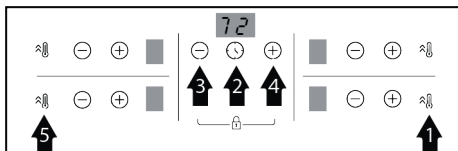
L'apparecchiatura è dotata di una funzione di gestione energetica. È possibile modificare la potenza totale che può essere assorbita dalla cucina con questa funzione. Sono disponibili 8 livelli per la funzione di risparmio energetico.


### Funzione di risparmio energetico - livelli di potenza totali che possono essere impostati


Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico	Potenza totale
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### Per modificare la potenza totale;

1. Spegnerne il fornello toccando il tasto  . Spegnerne il piano di cottura toccando di nuovo il tasto .
2. Quindi toccare rispettivamente il  tasto della zona anteriore destra, il  tasto, il timer  tasto, il timer  tasto, e infine la zona anteriore sinistra  tasto.



3. Il livello di risparmio energetico impostato viene visualizzato sul display del timer.
4. Tocca l'icona  per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.

5. Confermare l'impostazione toccando  tasto e spegnere il piano di cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato.



I livelli di temperatura che si possono assegnare ai piani possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al fornello si abbassa automaticamente in base al livello di potenza impostata che deve essere eseguito dal piano di cottura. Questo non è un errore.



Se si tocca un pulsante diverso dalla sequenza specificata durante la modifica del livello di potenza, non è possibile effettuare l'impostazione. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

### Utilizzare le zone di cottura a induzione in modo sicuro ed efficiente

**Principi di funzionamento:** Il piano di cottura a induzione riscalda direttamente il recipiente di cottura. Pertanto, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiranno il massimo della sicurezza.



Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ogni zona di cottura rileva automaticamente il recipiente posto su di essa grazie all'induzione. L'energia viene generata solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e quindi si ottiene un consumo minimo di energia.



Il prodotto può avviarsi-arrestarsi con livelli da 1 a 7, specialmente con pentole di piccolo diametro e quando l'acqua e l'olio sono pochi. Ciò non rappresenta un guasto.

### Sistema di spegnimento automatico

Il controllo della cucina dispone di un sistema di spegnimento automatico. Se una o più zone del piano cottura vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un po' (vedere la ta-

bella 1). In caso di timer assegnato al piano di cottura, anche lo schermo del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

Livello temperatura	Tempo di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)

(\*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 10 minuti

### Tabella 1: Tempo di spegnimento automatico

#### Protezione dal surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, fare riferimento a quanto segue:

- La zona di cottura in funzione può essere disattivata.
- Il livello selezionato può scendere al livello 7 dal livello superiore.

#### Sistema di sicurezza di troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamento sul pannello di controllo, il sistema interrompe immediatamente la connessione all'alimentazione e spegne il piano cottura. Il simbolo di avviso "E" appare come avvertimento in questo caso.

#### Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione reagisce immediatamente ai comandi come principio di funzionamento. Esso cambia le impostazioni di potenza molto velocemente. In questo modo si può evitare che una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) trabocchi anche se stava per farlo.



Se la superficie del pannello di controllo touch è esposta a un intenso vapore, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare un segnale di errore.



Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibile sia stato adottato un funzionamento errato.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

### 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

#### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

#### Tabella di cottura

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)	
<b>Scioglimento</b>			
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30	
Burro (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Ebollizione, riscaldamento, mantenimento del calore</b>			
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	3 ... 5	
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10	
Latte 1 L (Ebollizione)	6	4 ... 6	
Latte 1 L (Mantenimento del calore)	1-2	18 ... 22	
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Ebollizione</b>			
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grandi dimensioni)	9	12 ... 14	
Filetto di salmone	8	10 ... 15	
Salsiccia	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Cottura, cibi saltati</b>			
Piatto di pesce (200 g riso)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Budino di Noah **			
	Bollitura di fagioli e piselli Ebollizione - per il budino di Noah	9	5 ... 6
	Bollitura di fagioli e piselli cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Grano Ebollizione - per il budino di Noah	9	2 ... 5
Grano cottura - per il budino di Noah	3	10 ... 30
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	8	20 ... 25
<b>Stinchi con verdure **</b>		
Verdure saltate	9	3 ... 8
Cottura	4-5	120 ... 150
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	6-7	17 ... 20
<b>Stinchi con verdure</b>		
Filetto di branzino	8	3 ... 7
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salsiccia	8	2 ... 5
Uova fritte	7	4 ... 8
<b>Patatine fritte</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Consigliamo la padella wok.		
** Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.		

## 7 Manutenzione e pulizia

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e

togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, puli-



re i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in

commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

## 7.2 Pulizia del piano cottura

### Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

### 7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le

guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.

## 8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

### L'icona è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.

- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

### La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

### Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.

## La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

## Rumore dal fornello durante la cottura

- Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

## Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura

dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.

- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

## Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 – E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 – E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 – E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 – E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.



# Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatóak.

## A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-  
MEZTE-  
TÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Tartalomjegyzék

<b>1</b>	<b>Biztonsági utasítások.....</b>	<b>32</b>
1.1	Rendeltetésszerű használat .....	32
1.2	Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	32
1.3	Elektromos biztonság .....	33
1.4	Szállítási biztonság .....	35
1.5	Telepítés biztonsága.....	35
1.6	A használat biztonsága.....	36
1.7	Hőmérséklet figyelmeztetések.....	36
1.8	A főzés biztonsága.....	37
1.9	Indukciós.....	37
1.10	Biztonságos karbantartás és tisztítás .....	38
<b>2</b>	<b>Környezetvédelmi utasítások .....</b>	<b>38</b>
2.1	Hulladékról szóló irányelv.....	38
2.1.1	Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása .....	38
2.2	Csomagolási információk.....	38
2.3	Energiatakarékossági ajánlások ..	38
<b>3</b>	<b>Az Ön készüléke .....</b>	<b>39</b>
3.1	Termék bemutatása .....	39
3.2	Műszaki adatok .....	40
<b>4</b>	<b>Első használat .....</b>	<b>41</b>
4.1	Kezdeti tisztítás .....	41
<b>5</b>	<b>A főzőlap használata .....</b>	<b>41</b>
5.1	Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk.....	41
5.2	Kezelőpanel .....	44
<b>6</b>	<b>Általános információk a sütésről. 50</b>	<b>50</b>
6.1	A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések .....	50
<b>7</b>	<b>Karbantartás és tisztítás.....</b>	<b>51</b>
7.1	Általános tisztítási információk....	51
7.2	A főzőlap tisztítása .....	53
7.3	A kezelőpanel tisztítása .....	53
<b>8</b>	<b>Hibaelhárítás .....</b>	<b>53</b>



## 1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



### 1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéren. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.



### 1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- A terméket nyolcéves és idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha kaptak eligazítást a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.



- A gyermekek ne játsszanak a termékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- A terméket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha valaki felügyeli őket, vagy ha megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekekre figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyerekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel és nem léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megfogni és megégetni magukat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés és fulladás veszélye áll fenn.
- Az elhasználdott és használhatatlan termékek kidobása előtt:
  1. Húzza ki a hálózati csatlakozót és húzza ki a konnektorból.
  2. Vágja le a tápkábelt, és húzza ki a dugóval együtt a termékből.
  3. Tegyen óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a gyermekek ne juthassanak be a termékbe.
  4. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a termékkel, amikor az üresjáratú üzemmódban van.



### 1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanyszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen

- kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos be-  
rendezésen, amelyhez a termé-  
k csatlakozik, az elektro-  
mos előírásoknak megfelelő,  
az összes pólust a hálózattól  
elválasztó mechanizmust (biz-  
tosíték, kapcsoló, kulcsos kap-  
csoló stb.) kell elhelyezni.
- Javítás, karbantartás és tisztí-  
tás előtt húzza ki a készüléket  
a hálózathoz, vagy kapcsolja ki  
a biztosítékot.
  - Csatlakoztassa a terméket  
olyan konnektorba, amely meg-  
felel a típuscímkén megadott  
feszültség- és frekvenciaérté-  
keknek.
  - Ha a termék nem rendelkezik  
kábelrel, akkor csak a „Műszaki  
adatok” fejezetben leírt csatla-  
kozási kábelt használjon.
  - Ne akassza be a tápkábelt a  
termék alá és mögé. Ne tegyen  
nehéz tárgyat a tápkábelre. A  
tápkábel nem szabad meghaj-  
lítani, összenyomni, és nem  
szabad hőforrással érintkezni.
  - Ügyeljen arra, hogy a tápkábel  
ne akadjon el, amikor a termé-  
ket összeszerelés vagy tisztí-  
tás után a helyére teszi.
  - Csak eredeti kábelt használjon.  
Ne használjon levágott vagy  
sérült kábeleket.
  - Ne használjon hosszabbítót  
vagy többdugós csatlakozót a  
termék működtetéséhez.
  - Forduljon a hivatalos szerviz-  
központhoz vagy az importőr-  
höz a jóváhagyott adapter  
használatához azokban az  
esetekben, amikor (a dugaszol-  
ótípushoz) átalakító adapter  
használata szükséges.
  - Ha a tápvezeték hossza nem  
megfelelő, forduljon az impor-  
tőrhöz vagy a hivatalos szer-  
vizközponthoz.
  - A hordozható áramforrások  
vagy a több dugalj túlmeleged-  
hetnek és kigyulladhatnak.  
Tartsa távol a terméktől a  
többszörös konnektorokat és a  
hordozható áramforrásokat.
  - Ha a tápkábel megsérül, azt a  
gyártónak, hivatalos szerviznek  
vagy az importőr cég által  
meghatározott személynek  
kell kicserélnie az esetleges  
veszélyek elkerülése érdeké-  
ben.
- Ha a termék rendelkezik tápká-  
belrel és dugóval:
- Soha ne dugja a termék dugó-  
ját törött, meglazult vagy a  
konnektoron kívüli dugóba.  
Győződjön meg róla, hogy a  
dugó teljesen be van dugva a  
csatlakozóaljzatba. Ellenkező

esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.

- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szivároghat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

#### **1.4 Szállítási biztonság**

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózatról.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szorosán ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközpontoz.

#### **1.5 Telepítés biztonsága**

HU

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezetékkel, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles élek miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a főzőláng meggyújtja a főzőlap körüli függönyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.

- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnector, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnectorral, sem a konnectorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező esetben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.

## 1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnectorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpontoz.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a terméket a hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap üvegfelülete törött:  
Kapcsolja ki az összes gáz- és (adott esetben) elektromos főzőlapot. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
  - Ne érintse meg a készülék felületét.
  - Ne használja a készüléket.
- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

## 1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti

gyermeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.

- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

## 1.8 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

## 1.9 Indukciós

- A főzőlap elektromos működtetésű zónái fejlett "Indukciós" technológiával vannak felszerelve. Az idő- és energiatakarékos indukciós főzőzónákon indukciós főzésre alkalmas edényeket kell használni, különben a főzőzóna nem működik. Részletes információkért lásd az "Edény kiválasztása" című részt.
- Mivel az indukciós főzőlap mágneses mezőt hoz létre, káros hatással lehet azokra, akik olyan készülékeket használnak, mint a pacemaker vagy az inzulinpumpa.
- Használat után zárja be a zónát a kezelőpanelről, ne hagyatkozzon az edény érzékelőre.
- Ne helyezzen fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak és fedők a főzőlap felszínére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Ne tároljon fémtárgyakat a főzőlap alatti fiókokban. Hosszú és intenzív használat során az itt található anyagok túlmelegedhetnek.

- Ne helyezzen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A készülék megsérülhet.
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.

## 1.10 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### 2.1 Hulladékról szóló irányelv

#### 2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási

és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

### Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

### 2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

### 2.3 Energiatakarékossági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelte elismervényen található.

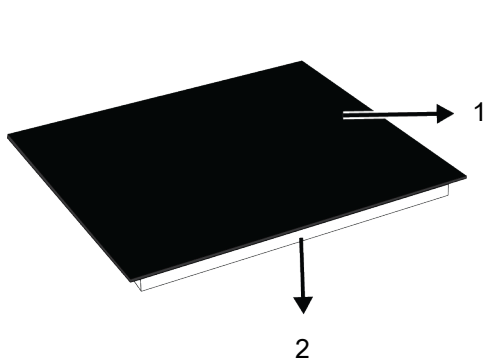
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassza ki a fagyasztott ételeket.
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.

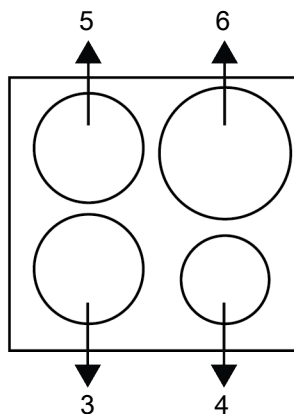
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

### 3 Az Ön készüléke

#### 3.1 Termék bemutatása



- 1 Üveg főzőfelület
- 3 Indukciós főzőzóna
- 5 Indukciós főzőzóna



- 2 Alsó ház
- 4 Indukciós főzőzóna
- 6 Indukciós főzőzóna

## 3.2 Műszaki adatok

A főzőlap általános specifikációi	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	52 / 590 / 520 *
A főzőlap beépítési méretei (szélesség/mélység) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Feszültség/frekvencia	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Teljes energiafogyasztás (kW)	max. 7,2 kW

### Főzőzóna


Bal első	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	2000 W / Booster 2300 W


Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méret	145 mm
Teljesítmény	1600 W / Booster 1800 W


Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	2000 W / Booster 2300 W

Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	210 mm
Teljesítmény	2000 W / Booster 2300 W

\* A műszaki táblázatban megadott főzőlap magasság a termék alsó burkolatának magassága.

 A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.

 A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.

 A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.



## 4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

## 5 A főzőlap használata

### 5.1 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. Ezekon 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.

**MEGJEGYZÉS:** Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belelegzését.

- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsoorduljon az edényekből/serpenyőkbe, 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, hogy az edény aljának közepén legyen a kalderák istediőgiz ocak gözünün üzere ne koyun.

#### 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 fém-alapját 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 edényekben/serpenyőkbe történik, nincs hővesztés, ami még hatékonyabb főzést biztosít.
- Az a tény, hogy a hőátadás leáll, és a főzőfelület nem melegszik fel közvetlenül, ha az edényeket/serpenyőket eltávolítjuk a főzőfelületről, biztonságosabb felhasználást biztosít a főzés közben bekövetkező esetleges balesetekkel szemben.

#### **A biztonságos használat érdekében:**

- Ne válasszon ki magas hőmérsékletűeket, 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.

vadhat, károsíthatja a főzési felületet és a készüléket, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik.

#### **Főzőedények/serpenyők**

Ferromágneses, jó minőségű edényeket/serpenyőket használjon, amelyekeken 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:**

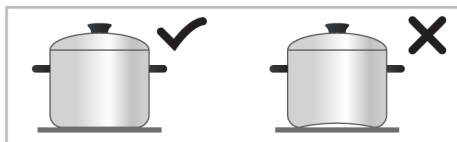
- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

#### **Nem megfelelő edények/serpenyők:**

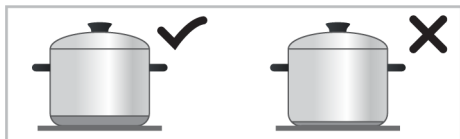
- Alumínium edények/serpenyők
- Réz edények/serpenyők
- Bronz edények/serpenyők
- Üveg edények/serpenyők
- Cserépedények
- Kerámia és porcelán edények

#### **Javaslatok:**

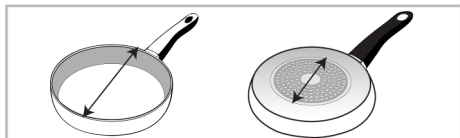
- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



- 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 beállítás automatikus kikapcsolása aktiválódna. Az éles széllek karcolásokat okozhatnak a felületen.

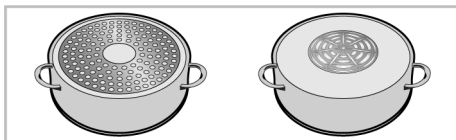


- Egyes edényeknél/serpenyőknél előfordulhat, hogy kisebb a ferromágneses mezeje, mint a tényleges átmérője. A főzőlap csak ezt a felületet melegíti fel. Ezáltal a hő nem egyenletesen oszlik el és csökken a főzési teljesítmény. Továbbá az is előfordulhat, hogy ezeket az edényeket/serpenyőket a nagyobb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

zőlap. Bizonyos esetekben rossz edények/serpenyők figyelmeztetése jelenhet meg.



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

### Edények/serpenyők tesztelése

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

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

### Javasolt edény/serpenyő méretek

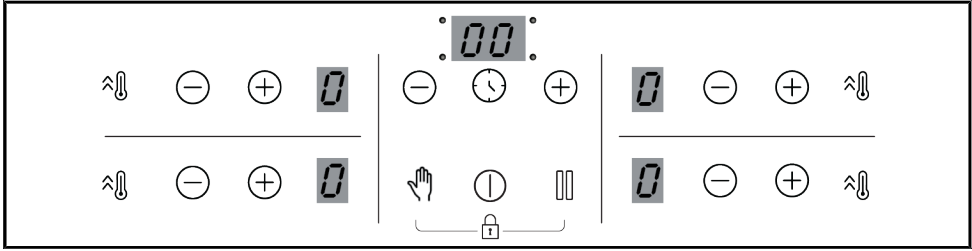
Főzőzóna átmérő - mm	Edény átmérője - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Főzőterület széles (flexi) felülettel	szélesség 230 - hossz 390

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

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

## 5.2 Kezelőpanel

HU



### Gombok

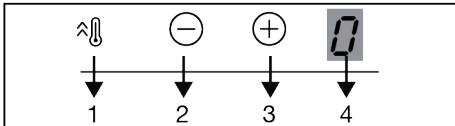
- : Ki-/bekapcsoló gomb
- : Időzítő gomb
- : Gyorsfűtés gomb/Magas teljesítmény beállítás (Booster) gombja
- : Takarítási zár gomb
- : Stop gomb
- : Növelés gomb
- : Csökkentés gomb

### Szimbólumok

- : Széles felületű főzőterület kombináció szimbóluma \*
- : Nyomógomb zár szimbólum

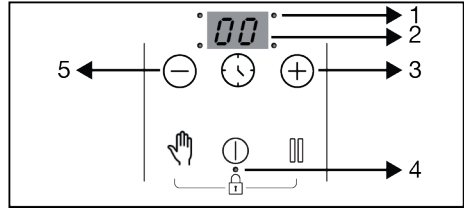
\* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

### Főzőzóna kijelzője



- 1 Gyorsfűtés gomb/Magas teljesítmény beállítás (Booster) gombja
- 2 Hőmérséklet csökkentés gomb
- 3 Hőmérséklet növelés gomb
- 4 Adott főzőlaphoz tartozó hőmérséklet visszajelző

### Időzítő kijelzője



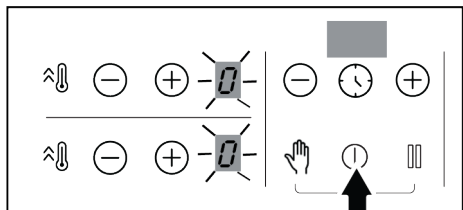
- 1 Üzemi pont LED az időzítőhöz
- 2 Időzítő visszajelző
- 3 Időzítő növelése gomb
- 4 Üzemi pont LED a gombzárhoz/gyerekzárhoz
- 5 Időzítő csökkentése gomb

### Kezelőpanel általános figyelmeztetései

- A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.
- A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.
- A főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol, ha 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez.
- A termék biztonsági okokból kikapcsolja magát, ha hosszabb ideig nem érint meg semmilyen gombot.

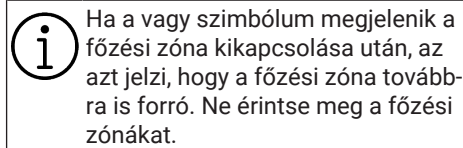
### A főzőlap bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az gomb megérintésével.
- ⇒ A "0" jelenik meg minden főzési zóna kijelzőjén.



### A főzési zóna kikapcsolása:

- ✓ Egy aktív főzési zónát 4 féle módon lehet kikapcsolni:
  - ✓ **A  $\textcircled{1}$  gomb megérintésével;** Érintse meg az  $\textcircled{1}$  gombot.
1. **A hőmérséklet "0" -ra való csökkentésével;** A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, hogy a hőmérsékletet a "0" fokozatra állítja.
  2. **A kívánt főzési zóna időzítőjén található kikapcsolási funkció használatával;** Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" vagy "00" érték jelenik meg a megfelelő kijelzőn. Amikor az idő lejár, egy hangjelzést lehet hallani. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a vezérlőpanel bármely gombját.
  3. **A zóna  $\oplus/\ominus$  gombok egyidejű megérintésével a kívánt főzési zónára;** Kikapcsolhatja az adott főzési zónát úgy, hogy megérinti a  $\oplus/\ominus$  gombokat egyidejűleg.



Ha a vagy szimbólum megjelenik a főzési zóna kikapcsolása után, az azt jelzi, hogy a főzési zóna továbbra is forró. Ne érintse meg a főzési zónákat.

### Maradék hő jelzése

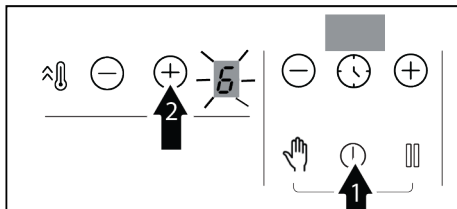
Ha a szimbólum villog a főzési zóna kijelzőjén, az azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, és egy kisebb mennyiségű étel melegen tartásához is használható. A szimbólum nemsokára szimbólumra változik, ami azt jelenti, hogy kevésbé forró.



Az áram kikapcsolásakor a maradóhő-jelző nem kapcsol fel, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

### A hőmérsékleti fokozat beállítása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  $\textcircled{1}$  gomb megérintésével.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna  $\oplus/\ominus$  gombjainak megérintésével.



⇒ A megfelelő sütési zóna a beállított hőmérsékleti fokozaton fog működni.



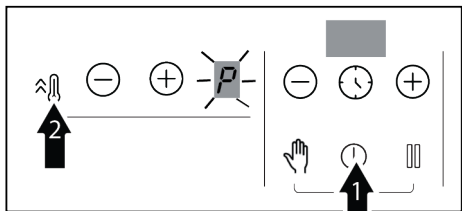
A 280 mm-es indukciós főzőlap zóna (amennyiben sütője 280 mm-es főzőzónával rendelkezik) külső része csak akkor aktiválódik, ha a főző zónát elfedő serpenyőt helyez a főző zónára, és a hőmérséklet 8-asnál nagyobb fokozatra van állítva.

### Magas teljesítmény beállítása (ERŐSÍTŐ)

Az erősítő funkciót gyors felmelegítéshez használhatja. Ezt a funkciót azonban nem ajánljuk huzamosabb ideig történő főzéshez. Az erősítő funkció nem minden főzési zónánál érhető el.

### A magas teljesítmény-beállítás kiválasztása (ERŐSÍTŐ):

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  $\textcircled{1}$  gomb megérintésével.
2. Érintse meg az adott zóna  $\textcircled{1}$  gombját.



⇒ A kiválasztott főzési zóna maximális teljesítménnyel fog működni, és a **“P”** szimbólum jelenik meg a főzési zóna kijelzőjén. A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és **“9”**-es fokozaton működik tovább.

### A magas teljesítmény-beállítás (ERŐSÍTŐ) idő előtti kikapcsolása:

A magas teljesítmény-beállítást bármikor kikapcsolhatja, amikor akarja, a  $\ominus$  vagy  $\hat{\wedge}$  gomb megérintésével. A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és 9-es fokozaton működik tovább.

### 2 zóna működési elve, ha ugyanabban a függőleges irányban helyezkednek el:

Ha az egyik zóna fokozaterősítésre van állítva, és a másik zónát, amelyik ugyanabban a függőleges irányban található, 6-osnál magasabb (7, 8 vagy 9) fokozatra állítják, akkor az első zóna 9-es szintre csökken, majd a másik zónát be lehet állítani 6-osnál magasabb fokozatra (7, 8 vagy 9). Ha a második zóna van fokozaterősítésre állítva, akkor az első zóna csökken 6-os fokozatra.

### Tisztítási zár

A tisztítási zár 20 másodpercre lekapcsolja a vezérlőpanel összes gombjának működését bekapcsolt főzőlapnál, így gyorsan letakaríthatja azokat. Ez idő alatt az eszköz nem vesz fel teljesítményt.

### A tisztítási zár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  $\hat{\wedge}$  gombot, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik bármelyik főzési zóna bekapcsolásakor.
2. A főzőlap időzítőjének kijelzőjén visszaszámlálás kezdődik 20-tól. Ezalatt az idő alatt a panel egyik gombja sem működik a  $\textcircled{1}$  gomb kivételével.

### A tisztítási zár kikapcsolása

A zár kikapcsolásához semmilyen gombot nem kell megnyomnia. A főzőlap a 20 másodperc letelte után egy hangjelzéssel jelez, és a tisztítási zár automatikusan kikapcsol.



Ha korábban ki akarja kapcsolni a tisztítási zárat, érintse meg és tartsa nyomva a  $\hat{\wedge}$  gombot, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik.

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

Ha a főzési zónák ki vannak kapcsolva, megvédheti a főzőlapot, a gyermekzár segítségével megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzési zónákat. A gyermekzár csak akkor tudja be- és kikapcsolni, amikor a főzési zónák ki vannak kapcsolva (készletléti módban).

### A gyermekzár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  $\hat{\wedge}$  és  $\text{|||}$  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a főzőlap készletléti állapotban van.

⇒ A gyermekzár bekapcsol. **“L”** jelenik meg egy ideig minden főzési zóna kijelzőjén, és a  $\text{|||}$  gomb tizedespontja ki-gyullad.



Ha bármelyik gombot megnyomják, amíg a gyermekzár funkció aktív, két figyelmeztető hang hallatszik, és az **“L”** villog minden főzési zóna kijelzőjén.

### A gyermekzár kikapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  $\hat{\wedge}$  és  $\text{|||}$  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a gyermekzár aktív.
2. A gyermekzár funkció kikapcsol. Az **“L”** villog minden főzési zóna kijelzőjén, és a  $\text{|||}$  gomb fénye kialszik.



## Billentőzár


Bekapcsolhatja a billentyűzárát annak érdekében, hogy megakadályozza a funkciók megváltoztatását tévedésből, míg a főzőlap működik.





Áramszünet esetén a zár le lesz tiltva.

### A billentyűzár bekapcsolása




1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik.

⇒ A billentyűzár bekapcsol, és a  gomb tizedespontja villogás után kigyullad.



A billentyűzárát csak normál működési üzemmódban kapcsolhatja be. Csak a  gomb használható, amikor a billentyűzár aktív. Bármelyik másik gomb megérintésekor a  gomb tizedespontja villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha kikapcsolja a főzőlapot, amikor a gombok le vannak zárva, ki kell kapcsolnia a billentyűzárát annak érdekében, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot. Ha bármelyik gombot megérinti a billentyűzár kikapcsolása nélkül, az **“L”** villogni fog minden főzési zóna kijelzőjén, jelezve, hogy a billentyűzár aktiválva van. Kapcsolja ki a billentyűzárát, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot.




### A billentyűzár kikapcsolása

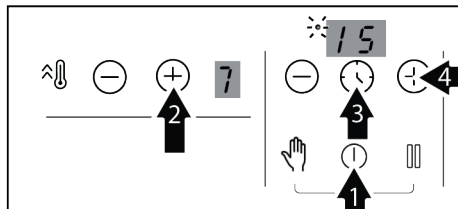
1. Érintse meg a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a billentyűzár aktív.
2. A  gomb fénye kialszik, és a vezérlőpanel zárása feloldódik.




### Időzítési funkció

Ez a funkció egyszerűbbé teszi a főzést. Nem kell figyelnie a főzőlapra a főzés teljes ideje alatt. A főzési zóna automatikusan lekapcsol a beállított időtartam lejártá után.

## Az időzítő bekapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna / gombjainak megérintésével.




3. Kapcsolja be az időzítőt a  gomb megérintésével. A kiválasztott zóna **“00”** szimbóluma és tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.
4. Állítsa be a kívánt időtartamot az időzítő / gombjainak megérintésével.
5. Körülbelül 10 másodperc után a beállítás aktiválódik. A kiválasztott zóna tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.
6. Egy másik főzési zónához használt időzítés beállításához ismételje meg a fenti folyamatot.



Ha több mint egy időzítés van beállítva különböző zónákra, akkor az időzítő kijelzője annak a zónának az időzítését jelzi ki, amelynek az értéke a legkisebb, és annak a zónának a tizedespontja villog. A többi zóna tizedespontja folyamatosan ég.



A hátralévő főzési időt a főzési zónák  gombjának megérintésével nézheti meg. Minden érintésre másik zóna időzítési értékét jelzi ki. Végül újra a legkisebb időzítési értéket jelzi ki.



Az időzítőt nem lehet beállítani a főzési zóna és a hőmérsékleti érték kiválasztása nélkül.



Az időzítő csak a használatban lévő főzési zónákhoz állítható be.

### Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő lejártával a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a készülék bármelyik gombját. Ha nem nyom meg egy gombot sem, a hangjelzés néhány perc után leáll.

### Az időzítő idő előtti kikapcsolása

- ✓ Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel. Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja le korábban:

1. **Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása az értéke "00" -ra csökkentésével:** Érintse meg az időzítő (+)/(-) gombjait, amíg "00" nem jelenik meg annak a főzési zónának a kijelzőjén, amelyik időzítője aktív.

- ⇒ Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.
- ⇒ **Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása a zóna (+)/(-) gombjainak egyidejű megérintésével:** Érintse meg az adott zóna (+)/(-) gombjait egyidejűleg.
- ⇒ Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.



Ezután a lépés után az adott zóna hőmérsékleti fokozata "0" lesz, és az időzítő fokozata is.

### Leállítás funkció

- ✓ Ezzel a funkcióval lecsökkentheti a főzési zónák működési hőmérsékleti fokozatát a minimális fokozatra (1-es fokozat).



Amennyiben időzítő van beállítva valamelyik főzési zónához, az időzítő az idő lejártáig fog működni.

1. Érintse meg az adott zóna gombját bármelyik főzési zóna működése közben.
2. Minden főzési zóna a minimális fokozaton (1-es fokozat) fog működni. szimbólum jelenik meg az aktív főzési zóna kijelzőjén.
3. Érintse meg újra az adott zóna gombját, hogy minden főzési zónát az előző beállításokkal működtessen.

### Teljesítménykezelő funkció

A berendezés fel van szerelve egy teljesítménykezelő funkcióval. Ezzel a funkcióval beállíthatja, hogy mekkora legyen a főzőlap által felvett összteljesítmény. A teljesítménykezelő funkcióban 8 szint érhető el.

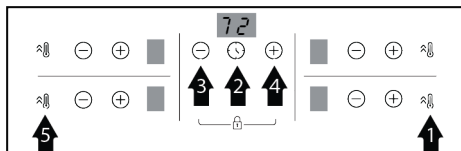
### Teljesítménykezelő funkció - Az összteljesítmény- szintek a következők szerint állíthatók be

Teljesítménykezelő visszajelző	Összteljesítmény
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### Az összteljesítmény módosításához;

1. Kapcsolja be a főzőlapot a gombot megérintésével. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombot ismételt megérintésével.
2. Érintse meg a jobb első zóna gombját, a gombot, az időzítő gombját, az időzítő gombját, majd végül a bal első zóna gombját.





- A teljesítménykezelő beállított szintje megjelenik az időzítő kijelzőjén.
- Érintse meg a gombot, hogy a szintek között válthasson és a kívánt teljesítményszintet beállíthassa.
- Erősítse meg a beállítást a gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a főzőlapot. A beállított teljesítményszint aktiválásra kerül.



A főzőlaphoz hozzárendelhető hőmérsékletszintek a beállított összteljesítménytől függnek. A főzőlap hőmérsékleti beállításai automatikusan csökkennek a főzőlap teljesítményének megfelelően. Ez nem hiba.



Ha a megadott sorrendtől eltérő gombot megérint a teljesítményszint változtatása közben, a beállítás nem hajtható végre. A beállítás elvégzéséhez előlről meg kell ismételnie a lépéseket.

### Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

**Működési elv:** Elvileg az indukciós főzőlap a főzőedényt melegíti. Ezért egy csomó előnye van más típusú főzőlapokhoz képest. Sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, amelyek maximálisan biztonságos használatot biztosítanak Önnek.



A főzőlap modelltől függően 145, 180, 210 vagy 280 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák automatikusan felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogyasztást.



Előfordulhat, hogy a termék 1-től 7-ig működik, különösen kis átmérőjű edényeknél és amikor kevés vízolaj van, akkor leállhat. Ez nem hiba.

### Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap rendelkezik egy automatikus kikapcsoló rendszerrel. Ha egy vagy több zóna bekapcsolva marad, a zóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd: 1. táblázat). Abban az esetben, ha időzítő is hozzá van rendelve az adott zónához, az időzítő képernyője is kikapcsol. Az automatikus kikapcsolás ideje a kiválasztott hőmérséklettől függ. Maximális üzemidő tartozik ehhez a hőmérsékletszinthez.

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

Hőmérséklet	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Hőmérséklet	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
9	30 percek
P (Erősítő)	10 percek (*)
(*) A főzőlap 10 perc után 9-es fokozatra csökkenti a hőmérsékletet	

## Táblázat 1: Automatikus kikapcsolási periódus

### Túlhevülés-védelem

A főzőlap rendelkezik néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen nyújtanak védelmet. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- A működő főzési zóna kikapcsolhat.
- A kiválasztott fokozat magasabb fokozatról 7-es fokozatra csökkenhet.

### Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap kifutásbiztos rendszerrel is el van látva. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer azonnal áramtalanítja és kikapcsolja a főzőlapot. Az "E" figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn ez idő alatt.

## 6 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

### 6.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

#### 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.

### Főzési táblázat

Étel	Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládéolvasztás (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55-60%-os kakaó tartalommal, 150 g)	1	20 ... 30
Vaj (200 g)	6	5 ... 6
<b>Forralás, Melegítés, Melegen tartás</b>		

### Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzheti, hogy az edényben lévő víz, tej, stb. kifusson, akkor is, ha már majdnem kifutott.



Ha az érintőgombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.



Tartsa tisztán az érintőgombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

- 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 fedelét.
- 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.

Étel	Hőmérsékletszint	Sütési idő (perc) (kb.)	
Víz 1 l (Forralás)	P	3 ... 5	
Víz 3 l (Forralás)	P	8 ... 10	
Tej 1 l (Forralás)	6	4 ... 6	
Tej 1 l (Melegen tartás)	1-2	18 ... 22	
Növényi olaj (Melegítés) (Napraforgóolaj 0,5 l)	8	3 ... 5	
<b>Forralás</b>			
Burgonya héjában Durvára darált (2 Darab nagy méretű)	9	12 ... 14	
Lazacfilé	8	10 ... 15	
Kolbász	9	2 .. 4	
Tészta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Főzés, gyors sütés</b>			
Rizsételek (200 g rizs)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashure **			
	Bab, csicseriborsó forralás Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	5 ... 6
	Bab, csicseriborsó forralás főzés - ashure-hez	3	10 ... 30
	Búza Bab, csicseriborsó forralás - ashure-hez	9	2 ... 5
	Búza főzés - ashure-hez	3	10 ... 30
	Ashure -Minden alapanyag	8	20 ... 25
Zöldséges lábszár **			
	Zöldségpirítás	9	3 ... 8
	Sütés	4-5	120 ... 150
Levesek (Pl. lencseleves)	6-7	17 ... 20	
<b>Sütés kevés olajban</b>			
Farkassügérfilé	8	3 ... 7	
Keresztfartó steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Kolbász	8	2 ... 5	
Tükörtojás	7	4 ... 8	
<b>Hasábburgonya</b>			
Boortsog	8	13 ... 16	
Bécsi szelet	8	5 ... 7	
Csirkefalatok	8	4 ... 6	
* Wok használata javasolt			
** Öntöttvas serpenyő/edény használata javasolt			

## 7 Karbantartás és tisztítás

### 7.1 Általános tisztítási információk

#### Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ne alkalmazza a tisztítószerkeket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen

tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

- Ne használjon gőztisztító készüléket a tisztításhoz.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeresek károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeresek: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy klóridot tartalmazó tisztítószeresek, gőztisztítószeresek, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeresek (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

### A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj maradó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapozónák alkatrészein, a főzőlap leűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.

### Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereseket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.

- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereseket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószeresek a felület kifestését okozzák.

### Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgypajjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószereset a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

### Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.

- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerral. Ellenkező esetben korrozó léphet fel ezeken az illesztéseken.

## 7.2 A 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.

## 8 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

### A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.
- Ha a főzőlap nem kapcsol be a be/ki gomb megnyomásakor >>> Húzza ki a konnektorból, és várjon legalább 20 másodpercet, mielőtt csatlakoztatja.

- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

## 7.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpanelet nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

- Túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. >>> Várja meg, amíg a főzőlap lehűl.

- Nem használható megfelelő edények. >>> Ellenőrizze az edényeit.

### ikon mindig világít a főzőlap zóna kijelzőjén.

- Az edényeket nem szabad a főzőlapra helyezni. >>> Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőlap zónáján.
- Lehet, hogy az edény nem alkalmas az indukcióra. >>> Ellenőrizze, hogy a tűzhely alkalmas-e az indukciós főzőlaphoz.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően a főzőlap közepén, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zóna. >>> Állítsa középre a főzőlap zónáját úgy, hogy olyan edényt válasszon, amely elég széles a főzőlap zónája számára.
- Az edény vagy a főzőlap zóna túl forró lehet. >>> Várja meg, amíg kihűlnék.

## A kiválasztott főzőlap zóna működés közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetett, hogy a kiválasztott rekesz főzési ideje lejárt. >>> Beállíthat új főzési időt vagy befejezheti a főzést.
- Túlmelegedés elleni védelemmel rendelkezik. >>> Várja meg, amíg a főzőlap lehűl.
- Előfordulhat, hogy valami tárgy takarta el az érintőképernyős kezelőpanelt. >>> Távolítsa el az objektumot a panelen.

## Bár a főzőlap zóna be van kapcsolva, az edény nem melegszik fel.

- Lehet, hogy az edény nem használható az indukciós főzőlappal. >>> Ellenőrizze, hogy a tűzhely alkalmas-e az indukciós főzőlaphoz.
- Lehet, hogy az edény nincs megfelelően a főzőlap közepén, vagy az edény alsó felülete nem elég széles a kiválasztott főzőlap zóna. >>> Állítsa középre a főzőlap zónáját egy olyan edény kiválasztásával, amely elég széles a főzőlap zónája számára.

## A hűtőventilátor a főzőlap kikapcsolása ellenére tovább működik.

- Ez nem hiba. A hűtőventilátor addig működik, amíg a főzőlap elektronikus berendezése a megfelelő hőmérsékletre nem esik.

## Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

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.

## 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 működőtet azonos oldalon eltérő hőmérsékleti szintekkel.

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
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.
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 kompatibilisé 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.

## Dobrodošli!

---

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

### Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

**NAPOMEN** Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

A

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



# Sadržaj

<b>1</b>	<b>Sigurnosna uputstva.....</b>	<b>58</b>
1.1	Namjena.....	58
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca .....	58
1.3	Električna sigurnost.....	59
1.4	Siguran transport.....	60
1.5	Sigurna instalacija .....	61
1.6	Sigurna upotreba .....	61
1.7	Temperaturna upozorenja .....	62
1.8	Sigurnost kuhanja.....	62
1.9	Indukcija.....	63
1.10	Sigurno održavanje i čišćenje .....	63
<b>2</b>	<b>Uputstva za zaštitu okoliša.....</b>	<b>64</b>
2.1	Direktiva o otpadu .....	64
2.1.1	Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	64
2.2	Informacija o ambalaži .....	64
2.3	Preporuke za štednju energije .....	64
<b>3</b>	<b>Vaš proizvod.....</b>	<b>65</b>
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	65
3.2	Tehničke specifikacije.....	66
<b>4</b>	<b>Prva upotreba.....</b>	<b>67</b>
4.1	Početno čišćenje .....	67
<b>5</b>	<b>Kako koristiti ploču za kuhanje ...</b>	<b>67</b>
5.1	Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	67
5.2	Kontrolna tabla .....	70
<b>6</b>	<b>Opće informacije o pečenju.....</b>	<b>76</b>
6.1	Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	76
<b>7</b>	<b>Održavanje i čišćenje .....</b>	<b>78</b>
7.1	Opće informacije o čišćenju .....	78
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje .....	79
7.3	Čišćenje kontrolne table .....	79
<b>8</b>	<b>Rješavanje problema.....</b>	<b>80</b>



## 1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlaštenu servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



### 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima



### 1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

(uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.

- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
  1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
  2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
  3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.

4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



### 1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.

- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštene servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštene servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti. Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
  - Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavlenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
  - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
  - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
  - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.



#### **1.4 Siguran transport**

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim

kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisni centar ako je oštećen.

### 1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformirati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

### 1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:  
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
  - Nemojte dirati površinu uređaja.
  - Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



## 1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



## 1.8 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

## 1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite zonu na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.

- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

## 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

## 2 Uputstva za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

#### Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

### 2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

### 2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

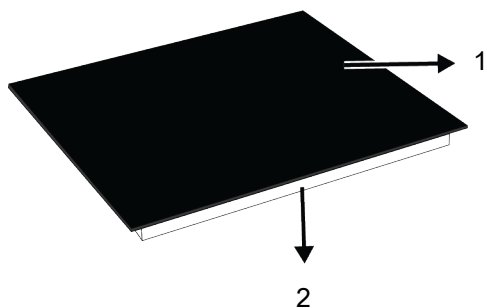
Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

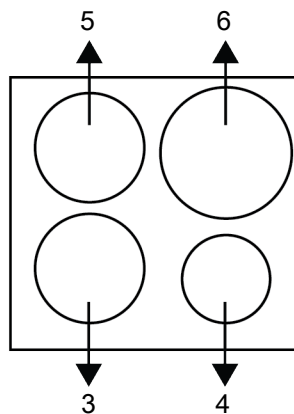


### 3 Vaš proizvod

#### 3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

BS

## 3.2 Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje – opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 / 590 / 520 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik/prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,2 kW

### Zone za kuhanje


Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š


Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač 1800 Š


Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

\* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.

 Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.

 Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.

 Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Ovisno o uslovima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

## 4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

### 4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

**BILJESKA:** Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**BILJESKA:** Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

BS

## 5 Kako koristiti ploču za kuhanje

### 5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

#### Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

#### Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča je poput otvorenog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sistem ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava se zagrijava uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Dakle, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje, već izravno na loncima/posudama iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonaca/tava.

#### Prednosti kuhanja s indukcijom

Indukcijske ploče za kuhanje nude izvjesne prednosti jer se toplina prenosi izravno na posude za kuhanje.

- Hrana koja se prelije tijekom kuhanja ne gori brzo, jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava direktno. Lakše se čisti.

- Kuhanje će biti brže jer se toplina stvara direktno na posudama za kuhanje. Tako štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje.
- Kako se toplina prenosi izravno na lonce/posude za kuhanje, nema gubitka topline, a pruža se učinkovitije kuhanje.
- Činjenica da se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje ne zagrijava izravno kada se posude za kuhanje uklone s površine za kuhanje, osigurava sigurniju upotrebu u odnosu na moguće nezgode tijekom kuhanja.

### Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).
- Ne koristite staklenu površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Ne postavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopce lonaca na ploču za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nikada nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na indukcijsku zonu.
- Držite magnetske predmete poput kreditnih kartica ili traka podalje od ploče za kuhanje dok ista radi.
- Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ista radi, senzori na ploči mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sistem automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sistemu nalaze se u sljedećim odjeljcima. Međutim, ako za kuhanje koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja.

### Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno

za indukcijsko kuhanje samo s vašom indukcijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

### Prikladni lonci / tave:

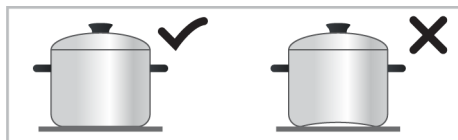
- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

### Neprikladni lonci:

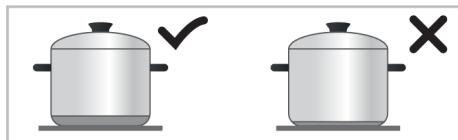
- Aluminijski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

### Preporuke:

- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.

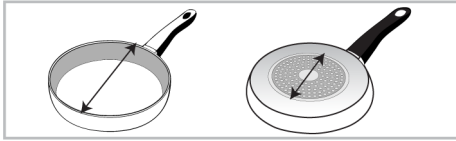


- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.

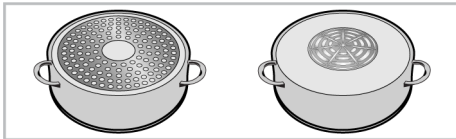


- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće

otkriti velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neke posude za kuhanje imaju posudu koja sadrži neferomagnetske materijale poput aluminijuma. Ove vrste lonaca / tava za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



### Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - dužina 390

Otkrivanje lonaca / tava za kuhanje pomoću indukcijskih ploča ovisi o promjeru i materijalu feromagneta u dnu lonca / tava. Kako bi se osiguralo otkrivanje lonca / tava za kuhanje i postiglo učinkovito kuhanje, lonci / tave za kuhanje biraju se prema veličini vaše ploče za kuhanje. Veličine lonaca / šerpi za kuhanje preporučene za veličine ploče za kuhanje date su gore.



Jednaka distribucija posuđa na desnoj i lijevoj i središnjoj ploči za kuhanje za odabir ploča za kuhanje pozitivno utječe na performanse kuhanja više obroka na indukcijskim pločama za kuhanje.

BS

### Test lonca / šerpi

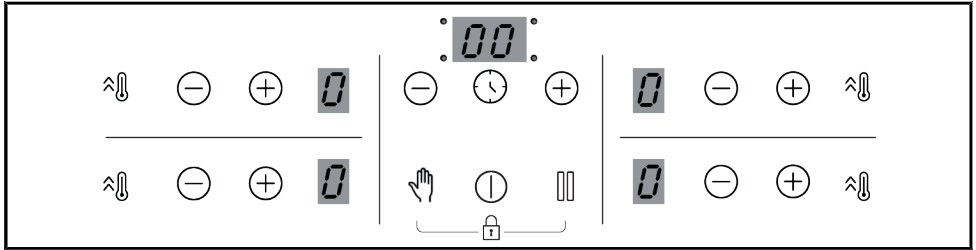
Ispitajte je li vaš lonac kompatibilan za kuhanje pomoću indukcijske ploče koristeći dolje navedene metode.

1. Kompatibilno je ako osnova vašeg lonca sadrži magnet.
2. Kompatibilno je ako ne trepće kada lonac postavite na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuhanje.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće zone za kuhanje ne dovodi do gubitka energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

## 5.2 Kontrolna tabla

BS



### Tasteri

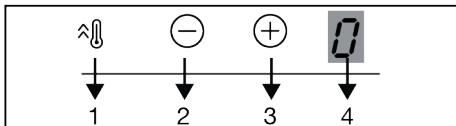
- ⏻ : Taster za uključivanje/isključivanje
- ⌚ : Taster tajmera
- ⤴ : Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
- 👤 : Taster za zaključavanje tokom čišćenja
- ⏸ : Taster za zaustavljanje
- ⊕ : Taster za povećanje
- ⊖ : Taster za smanjenje

### Simboli

- ⬤ : Simbol kombinacije zone široke površine za kuhanje \*
- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera

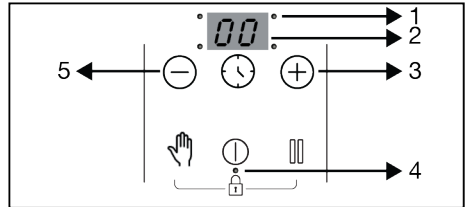
\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.  
\*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

### Prikaz zone za kuhanje



- 1 Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
- 2 Taster za smanjenje temperature
- 3 Taster za povećanje temperature
- 4 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuhanje

### Prikaz vremenskog programatora



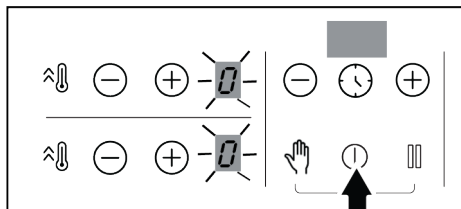
- 1 LED svjetlo radne točke za tajmer
- 2 Pokazatelj tajmera
- 3 Taster za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 4 LED svjetlo za zaključavanje tipki / zaključavanje zbog djece
- 5 Taster za smanjenje tajmera

### Opšta upozorenja za kontrolnu ploču

- Ovaj proizvod se kontroliše pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir će biti potvrđena zvučnim signalom.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.
- Ploča za kuhanje će se automatski vratiti u način rada Standby (mirovanje) ako se nijedna radnja ne izvrši u roku od 10 sekundi.
- Proizvod se automatski gasi zbog sigurnosnih razloga ako se nijedna tipka ne dodirne duže vremena.

### Uključivanje ploče za kuhanje:

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku ⏻.
  - ⇒ "0" se pojavljuje na prikazima svih zona kuhanja.



### Isključivanje zone kuhanja:

- ✓ Aktivna zona kuhanja se može isključiti na 4 različita načina:
  - ✓ **Dodirom na ① tipku;** Dodirnite tipku ①.
1. **Smanjivanjem temperature na nivo "0";** Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete podesiti postavke temperature na nivo "0".
  2. **Koristeći funkciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja;** Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućem displeju. Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.
  3. **Dodirom na zonu ⊕/⊖ tipke istovremeno za željenu zonu kuhanja;** Možete isključiti odgovarajuću zonu kuhanja tako što ćete istovremeno dodirnuti njene tipke ⊕/⊖.

**i** Ako je ili uključeno nakon što je zona kuhanja isključena, to znači da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

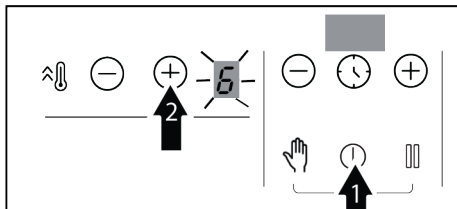
### Indikator preostale toplote

Ako simbol treperi na prikazu zone kuhanja, to znači da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u simbol, što će značiti da je manje vruće.

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

### Podešavanje nivoa temperature

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku ①.
2. Podesite željeni nivo temperature dodirom na zonu ⊕/⊖ tipke.



⇒ Odgovarajuća zona kuhanja će početi s radom na podešenom nivou temperature.

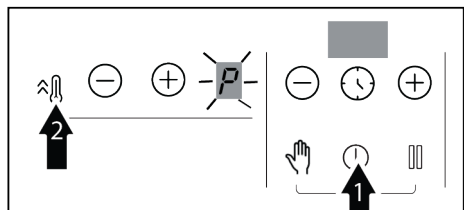
**i** Vanjski dio zone kuhanja od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena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

### Podešavanje velike snage (POJAČAVAČ)

Možete koristiti funkciju pojačavača za brzo zagrijavanje. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje duže vremena. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.

### Odobir postavki velike snage (POJAČAVAČ):

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku ①.
2. Dodirnite tipku odgovarajuće zone.



⇒ Odabrana zona kuhanja radi maksimalnom snagom i simbol “P” će se pojaviti na prikazu zone kuhanja. Zona kuhanja izlazi izvan pojačavača i nastavlja raditi na nivou “9”.

### Preuranjeno isključivanje postavki velike snage (POJAČAVAČ):

Možete isključiti postavke velike snage u bilo kojem trenutku kada to želite dodirnom na tipku ⊖ ili ⚡. Zona kuhanja izlazi izvan pojačavača i nastavlja raditi na nivou 9.

### Princip rada od 2 zone koje su smještene u istom vertikalnom smjeru:

Ako je jedna zona podešena na nivo pojačavača a druga zona, koja je smještena u istom vertikalnom smjeru, podešena na nivo koji je veći od nivoa 6 (7, 8 i 9), prva zona će pasti na nivo 9 i drugu zonu je moguće podesiti na nivo koji je veći od nivoa 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona podešena na nivo pojačavača, prva zona će pasti na nivo 6.

### Opcija zaključavanja radi čišćenja

Zaključavanje radi čišćenja sprječava funkcionisanje svih tipki na upravljačkoj ploči na 20 sekundi dok je ploča za kuhanje uključena kako bi se omogućilo korisniku da obavi kratko čišćenje. Proizvod neće povlačiti nikakvo napajanje tokom tog vremena.

### Aktiviranje zaključavanja radi čišćenja

1. Dodirnite i držite tipku dok **ne čujete jedan zvučni signal** kada je bilo koja zona kuhanja uključena.
2. Odbrojavanje počinje od broja 20 na vremenskom displeju ploče za kuhanje. Nijedna od tipki na ploči neće funkcionisati osim tipke ① tokom tog perioda.

### Deaktiviranje zaključavanja radi čišćenja

Nije potrebno da pritisnete nijednu tipku da biste deaktivirali zaključavanje radi čišćenja. Ploča za kuhanje će odaslati zvučni signal nakon 20 sekundi i zaključavanje radi čišćenja će automatski biti deaktivirano.



Ako želite ranije da deaktivirate zaključavanje radi čišćenja, pritisnite i držite tipku dok se **dva zvučna signala** ne čuju.

### Dječja brava Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Kada su ploče za kuhanje isključene, možete zaštititi ploču za kuhanje pomoću dječje brave kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Možete aktivirati dječju bravu samo kada su zone kuhanja isključene (u režimu mirovanja).

### Aktivacija dječje brave

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku i dok se **zvučni signal** ne čuje kada je ploča za kuhanje u režimu mirovanja.
  - ⇒ Dječja brava će biti deaktivirana. “L” će se prikazati na svim zonama kuhanja na trenutak i decimalna tačka za tipku će biti uključena.



Ako se pritisne bilo koja tipka kada je funkcija dječje brave aktivna, dva zvučna signala će se čuti i “L” će treperiti na prikazima svih zona kuhanja.

### Deaktivacija dječje brave

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku i dok se **dva zvučna signala** ne čuju kada je dječja brava aktivna.
2. Funkcija dječje brave će biti deaktivirana. “L” će treperiti na prikazima svih zona kuhanja i svjetlo tipke se gasi.



## Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili promjenu funkcija greškom dok ploča za kuhanje radi.



Zaključavanje ključa se poništava u slučaju nestanka struje.

## Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Istovremeno dodirnete i držite tipku i dok se **jedan zvučni signal** ne čuje.

⇒ Zaključavanje tipki će biti aktivirano i decimalna tačka tipke će biti isključena nakon treperenja.



Možete aktivirati zaključavanje tipki samo u režimu rada. Samo tipka će funkcionisati kada je zaključavanje tipki aktivno. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, decimalna tačka tipke će treperiti da označi da je zaključavanje tipki aktivno. Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, morate deaktivirati zaključavanje tipki da biste ponovo mogli uključiti ploču za kuhanje. Ako dodirnete tipku bez deaktiviranja zaključavanja tipki, "L" će treperiti na prikazima svih zona kuhanja da označi da je zaključavanje tipki aktivno. Deaktivirajte zaključavanja tipki da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

## Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Istovremeno dodirnete tipku i dok se **dva zvučna signala** ne čuju kada je dječja brava aktivna.

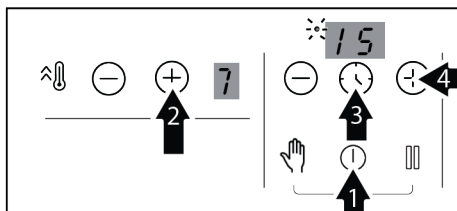
2. Svjetlo tipke će se ugasiti i upravljačka ploča će biti otključana.

## Funkcija programatora

Ova funkcija čini kuhanje lakšim. Nećete morati da nadgledate ploču za kuhanje tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi postavili.

## Aktiviranje programatora



1. Uključite ploču za kuhanje dodirom na tipku .
2. Podesite željeni nivo temperature dodirom na zonu / tipke.





3. Aktivirajte programator dodirom na tipku . Simbol "00" i decimalna tačka odabrane zone kuhanja će treperiti na prikazu programatora.
4. Podesite željeno vrijeme trajanja dodirom na tipke programatora /.
5. Postavke će biti aktivirane nakon 10 sekundi. Decimalna tačka odabrane zone će treperiti na prikazu programatora.
6. Ponovite postupke koji su prethodno opisani da biste podesili programatore drugih zona kuhanja.



Ako je više od jedne vrijednosti programatora podešeno na različitim zonama, programator zone koji ima minimalnu vrijednost programatora je prikazan na displeju programatora i decimalna tačka za tu zonu će treperiti. Decimalne tačke drugih zona će svijetliti neprestano.

 Možete vidjeti preostalo vrijeme kuhanja dodirnom na tipku  na svim zonama kuhanja. Pri svakom dodiru će se prikazati druga vrijednost programatora date zone. Na kraju, minimalna vrijednost programatora će se ponovo prikazati.

 Programator nije moguće podesiti bez odabira zone kuhanja i vrijednosti njene temperature.

 Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje rade.

### Deaktiviranje programatora

Kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se isključiti automatski i odaslati zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučni signal. Ako ne pritisnete nijednu tipku, zvučni signal će se otkazati nakon par minuta.

### Ranije deaktiviranje programatora

- ✓ Ako ranije deaktivirate programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi. Možete ranije deaktivirati programator na dva različita načina:


#### 1. Deaktiviranje programatora za odgovarajuću zonu smanjivanjem njegove vrijednosti do "00":

Dodirnite tipke programatora  $\oplus/\ominus$  dok se na ekranu ne pojavi "00" za zonu kuhanja čiji je programator aktivan.

⇒ Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone će stalno biti ugašen i programator će biti otkazan.


⇒ **Deaktiviranje programatora za odgovarajuću zonu dodirujući istovremeno tipke  $\oplus/\ominus$  odgovarajuće zone:** Dodirnite istovremeno tipke odgovarajuće zone  $\oplus/\ominus$ .




⇒ Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone će stalno biti ugašen i programator će biti otkazan.

 Nakon ovog koraka, nivo temperature odgovarajuće zone će biti "0" takođe i sa nivoom programatora.

### Stop funkcija

- ✓ Možete smanjiti nivo radne temperature zona kuhanja na minimalan nivo (nivo 1) pomoću ove funkcije.

 Ako je programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, on će nastaviti raditi tokom zaustavljanja.

1. Dodirnite tipku  kada bilo koja od zona kuhanja radi.
2. Sve zone kuhanja koje rade, radit će na minimalnom nivou (nivo 1). Simbol  će se pojaviti na displeju aktivnih zona kuhanja.
3. Dodirnite ponovo tipku  da opet pokrenete sve zone kuhanja s njihovim prethodnim postavkama.

### Funkcija upravljanja napajanjem








Vaš uređaj opremljen je funkcijom upravljanja napajanjem. Ovom funkcijom možete da promijenite ukupno napajanje koje štednjak može da potroši. Za funkciju upravljanja napajanjem postoji 8 dostupnih razina.

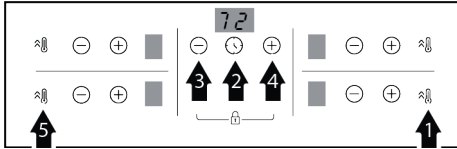
### Funkcija upravljanja napajanjem - Ukupne razine električne energije koje se mogu postaviti



Indikator prikaza upravljanja napajanjem  
Ukupna električna energija


25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW


**Da biste promijenili ukupnu snagu;**

1. Uključite ploču za kuhanje dodiranjem na tipku . Isključite ploču za kuhanje ponovnim dodiranjem na tipku .
2. Zatim dodirnite tipku  desne prednje zone, tipku , tipku tajmera , tipku tajmera , i na kraju lijevo dugme prednje zone .



3. Postavljena razina upravljanja napajanjem prikazana je na zaslonu tajmera.
4. Dodirnite tipku  za prebacivanje između razina i podesite ukupnu vrijednost napajanja koju želite da podesite.
5. Potvrdite postavku dodiranjem na tipku  i isključite ploču za kuhanje. Aktivira se ukupna vrijednost električne energije koju postavite.


 Razina temperature koje možete dodijeliti pločama za kuhanje mogu se razlikovati u skladu sa ukupnom postavljenom razinom napajanja. Razina temperature na ploči za kuhanje automatski će se smanjiti u skladu sa postavkom napajanja koje štednjak vrši. Ovo nije greška.


 Ako se tijekom promjene razine snage dodirne tipka koja nije navedena u slijedu, postavka se ne može izvršiti. Za podešavanje morate ponoviti korake od početka.

**Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način**

**Principi rada:** Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu za kuhanje, što predstavlja princip rada. Stoga, ta ploča ima mnogo prednosti u poređenju s drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje je hladnija.

Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena vrhunskim sigurnosnim sistemima koji će vam pružiti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

 Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena s indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210 i 280 mm što zavisi od modela. Svaka zona kuhanja automatski otkriva posudu koja se postavi na nju zahvaljujući indukcijskoj funkciji. Energija se generira samo tamo gdje posuda ostvaruje kontakt sa zonom kuhanja, te je stoga postignut minimalan utrošak energije.

 Proizvod se može pokrenuti-zaustaviti kada radi na razinama od 1 do 7, posebno kod posuđa malog promjera i kada je voda-ulje malo. To nije kriv.

**Sistem automatskog isključivanja**

Upravljanje štednjakom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuhanje ostavljene uključene, ploča za kuhanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuhanje, zaslon tajmera se tada takođe isključuje. Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabrane razine temperature. Za ovu razinu temperature primjenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuhanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Razina temperature	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (pojačavač)	10 min. (*)
(*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 10 minuta	

### Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

#### Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena senzorima koji pružaju zaštitu od pregrijavanja. Sljedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Zona kuhanja koja radi se može isključiti.
- Odabrani nivo može s višeg nivoa pasti na nivo 7.

#### Sigurnosni sistem kod prelijevanja

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

## 6 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

### 6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

#### Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga

#### Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah, što predstavlja njene principe rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, vi možete spriječiti da se posuda za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd) prelijeva čak i ako je bilo nadomak prelijevanja.



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



Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Može se opaziti nepravilan rad.

protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.

- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

## Radni sto u kuhinji

**BS**

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)	
<b>Topljenje</b>			
Topljenje čokolade (npr. marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60% kaka, 150 g)	1	20 ... 30	
Maslac (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Ključanje, Podgrijavanje, Održavanje topline</b>			
Voda 1 L (Ključanje)	P	3 ... 5	
Voda 3 L (Ključanje)	P	8 ... 10	
Mlijeko 1 L (Ključanje)	6	4 ... 6	
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	1-2	18 ... 22	
Biljno ulje (Podgrijavanje) (Ulje sjemenki suncokreta 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Ključanje</b>			
Krumpir bez ljuske rezan na krupne komade (2 Komad krupan)	9	12 ... 14	
File lososa	8	10 ... 15	
Kobasica	9	2 .. 4	
Tjestenina (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Kuhanje, pirjanje</b>			
Jelo od riže (200 g riža)	6	8 ... 14	
Paelja *	9	15 ... 20	
Noin puding **			
	Grah-slanutak ključanje Ključanje - za Noin puding	9	5 ... 6
	Grah-slanutak ključanje piširme - za Noin puding	3	10 ... 30
	kuhanje Ključanje - za Noin puding	9	2 ... 5
	kuhanje piširme - za Noin puding	3	10 ... 30
	Noin puding -Svi sastojci	8	20 ... 25
Koljenice s povrćem **			
	Sotiranje povrća	9	3 ... 8
	Pečenje	4-5	120 ... 150
Supе (npr. Juha od sočiva)	6-7	17 ... 20	
<b>Pirjanje</b>			
File brancina	8	3 ... 7	
Biftek ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Kobasica	8	2 ... 5	
Pohovano jaje	7	4 ... 8	
<b>Pomfrit</b>			
Hrana od prženog tijesta	8	13 ... 16	

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Šnicla	8	5 ... 7
Kroketi	8	4 ... 6
* Preporučuje se Wok tava.		
** Preporučuje se livena tava/Ionac.		

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpice za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.

- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

#### Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

#### Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpicu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

## Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirčeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

## Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

## 7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

### Staklena površina za kuhanje

- Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.
- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
  - Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

## 7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

### Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smijete koristiti odgovarajuće lonce. >>> Provjerite svoje posude.

### ikona uvijek svijetli na displeju zone za kuvanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati posudu koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevruće. >>> Sačekajte da se ohlade.

### Odabrana zona ploče za kuhanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog odjeljka je možda isteklo. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrivao kontrolnu ploču na dodir. >>> Uklonite predmet na ploči.

### Iako je zona za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče za kuhanje.

### Ventilator za hlađenje nastavlja da radi iako je ploča za kuvanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronska oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

### Zvuk koji ispušta štednjak tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja iz štednjaka se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i dio su indukcijske tehnologije.

### Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira sukladno temperaturi uređaja. Ventilator ima različite radne razine i radi na različitim razinama sukladno temperaturi
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcijske tehnologije. Kako se toplina prenosi direktno na dno posude za kuhanje, takvi zvukovi zujanja



moгу se uti ovisno od materijala posude za kuhanje. Tako se različiti zvukovi mogu uti kod različitog posuđa.

- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuhanje. Zvuk pucanja moųe se uti ako je posuda za kuhanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.

- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja moųe se uti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani Őtednjaka koriste za kuhanje sa različitim razinama kuhanja.

### Őifre/razlozi greŐaka i moguća rjeŐenja

Kõdovi greŐke	Razlozi greŐke	Moguća rjeŐenja
E 22 E 26	Indukcijski Őtednjak je pregrejan.	Isključite indukcijski Őtednjak i sačekajte dok se ne ohladi. GreŐka će se rijeŐiti kada temperatura Őtednjaka padne ispod granica.
E 46	Jedna ili viŐe tipki drųe se pritisnutim duųe od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izloųena pari.	Problem će biti rijeŐen kada sklonite ruku sa Őtednjaka. Problem će biti rijeŐen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukcijsko grijanje.	GreŐka će biti rijeŐena kada se koristi lonac pogodan za indukcijsko grijanje.
E 1 – E 15	GreŐka u komunikaciji na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaŐtenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 – E 21	GreŐka senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaŐtenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greŐka na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaŐtenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	GreŐka u radu ventilatora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaŐtenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 – E 45	GreŐka hardvera elektronske ploče na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaŐtenog distributera ako se problem nastavi.
E 48 E 49 E 51	GreŐka senzora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlaŐtenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 – E 57	GreŐka visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijski Őtednjak i sačekajte dok se ne ohladi. GreŐka će biti rijeŐena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlaŐtenog distributera ako se problem nastavi.

## مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

### الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## جدول المحتويات

84	1	تعليمات السلامة.....
84	1-1	غرض الاستخدام .....
84	2-1	سلامة الأطفال والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....
85	3-1	السلامة الكهربائية .....
86	4-1	سلامة النقل.....
86	5-1	سلامة التركيبات.....
87	6-1	سلامة الاستخدام .....
88	7-1	تحذيرات بشأن درجة الحرارة .....
88	8-1	السلامة أثناء الطهي .....
88	9-1	الحث .....
89	10-1	السلامة خلال الصيانة والتنظيف .....
89	2	تعليمات بيئية .....
89	1-2	توجيه النفايات .....
89	1-1-2	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....
89	2-2	معلومات الغلاف .....
89	3-2	توصيات لتوفير الطاقة .....
90	3	متتجك .....
90	1-3	مقدمة المنتج .....
91	2-3	المواصفات الفنية .....
92	4	الاستخدام الأولي .....
92	1-4	التنظيف الأولي.....
92	5	طريقة استخدام الموقد .....
92	1-5	معلومات عامة حول استخدام الموقد.....
94	2-5	لوحة التحكم .....
100	6	معلومات عامة عن الطهي .....
100	1-6	تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد .....
101	7	الصيانة والتنظيف.....
101	1-7	معلومات التنظيف العامة .....
103	2-7	تنظيف الموقد .....
103	3-7	تنظيف لوحة التحكم .....
103	8	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....

AR

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

### ٢-١ سلامة الأطفال

#### والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال ممن هم في سن 8 سنوات فما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
- ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقيهم التعليمات اللازمة.

### ١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبثهم بالمنتج.
  - تعتبر الأجهزة الكهربائية خطيرة على حياة الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
  - لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
  - أدر مقابض القدر والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من إمساكها وحرق أنفسهم
  - تحذير: أثناء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال بعيداً عن المنتج.
  - احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فتمة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
  - قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة:
  - 1. افصل قابس الطاقة وقم بإزالته من المقبس.
  - 2. انزع كابل الطاقة وافصله من القابس الموجود في المنتج.
  - 3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
  - 4. لا تسمح للأطفال بالعبث بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.
- ⚠️ ٣-١ السلامة الكهربائية**
- وصل المنتج بمأخذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص
- على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
  - يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
  - افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
  - وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
  - (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
  - لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
  - تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
  - استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.

- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

### ٤-١ ⚠️ سلامة النقل

- افصل المنتج من مصدر إمداد الطاقة الرئيسي قبل نقله.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

### ٥-١ ⚠️ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألع تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.

- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابس) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.

- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل سخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لهب الموقد إلى إشعال الستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإلا، فقد يتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطراً على السلامة.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فأفصله أو أفصل الطاقة عن صندوق المصاهر.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلوث أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- تحذير: إذا كان سطح الموقد متشقّقاً، فأفصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- تحذير: إذا كان السطح الزجاجي للموقد مكسوراً:
- قم بإيقاف تشغيل جميع سخانات الغاز والكهرباء (إن أمكن). افصل المنتج عن الكهرباء.
- لا تلمس سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/ أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.

6-1  سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.

## ٧-١ ⚠ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيلة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

## ٨-١ ⚠ السلامة أثناء الطهي

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- **تحذير:** أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخّر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

## ٩-١ ⚠ الحث

- تم تجهيز المناطق التي تعمل بالكهرباء في الموقد الخاص بك بتقنية "الحث" المتقدمة. في مناطق مواقد الحث الحراري، والتي توفر الوقت والطاقة، يجب استخدام أواني الطهي المناسبة للطهي بالحث؛ وإلا فإن منطقة الموقد لن تعمل.
- للحصول على معلومات مفصلة، راجع قسم "اختيار الوعاء".
- نظراً لأن موقد الحث الكهربائي يخلق مجالاً مغناطيسياً، فقد يكون له آثار ضارة على الأشخاص الذين يستخدمون أجهزة مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.
- قم بإغلاق المنطقة من لوحة التحكم الخاصة بها بعد الاستخدام، ولا تعتمد على مستشعر الوعاء.
- يجب عدم وضع الأجسام المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها ستسخن.
- لا تقم بتخزين الأشياء المعدنية في الأدراج الموجودة أسفل الموقد. فقد ترتفع درجة حرارة المواد الموجودة هنا أثناء الاستخدام الطويل والمكثف.
- لا تضع المنتجات الإلكترونية مثل الهواتف المحمولة والأجهزة اللوحية وأجهزة الكمبيوتر على موقد الحث. فقد يتعرض جهازك للتلف.



- لا تغسيل المتّج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

## ١٠-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه.
- فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!

## ٢ تعليمات بيئية

### ١-٢ توجيه النفايات

**الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):**  
يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

### ٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

### ٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

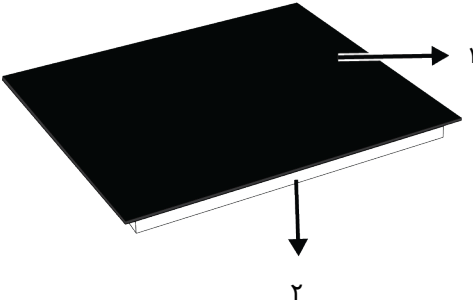
- وفقاً لللائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.
- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.
- استخدم أواني/مقالي بحجم وغطاء مناسبين لمنطقة الموقد. اختر دوماً حجم الإناء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أواني بحجم غير مناسب لا يستهلك الطاقة فقط بل يستلزم أكثر من ذلك.
- حافظ على مناطق الطهي على الموقد وقواعد الأواني نظيفة. تقلل الأوساخ من انتقال الحرارة بين منطقة الطهي وقاعدة الإناء.

### ١-٢-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

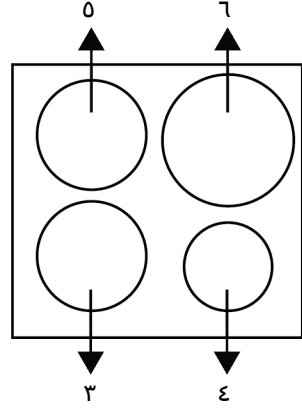
هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذ هذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.





- ٢ المبيت السفلي
- ٤ منطقة الطهي بالحث
- ٦ منطقة الطهي بالحث



- ١ سطح طهي زجاجي
- ٣ منطقة الطهي بالحث
- ٥ منطقة الطهي بالحث

## ٢-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة للموقد	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)	* 520/ 590/ 52
أبعاد تركيب الموقد (العرض / العمق) (مم)	490/ (2+) 560
الجهود الكهربائي/التردد	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	الحد الأدنى H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)	أحد أقصى 7,2 kW

AR

مناطق الطهي	
أمامية يسرى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	180 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط
أمامية يمنى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	145 مم
الطاقة	1600 واط / المعزز 1800 واط
خلفية يسرى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	180 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط
خلفية يمنى	منطقة الطهي بالحث
الأبعاد	210 مم
الطاقة	2000 واط / المعزز 2300 واط

\* ارتفاع الموقد المحدد في الجدول الفني هو ارتفاع الغلاف السفلي للمنتج.

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوانق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمة التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

**ملاحظة:** أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

### ١-٤ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

## ٥ طريقة استخدام الموقد

### ١-٥ معلومات عامة حول استخدام الموقد

#### تحذيرات عامة

- لا تدع أي أشياء تسقط على الموقد. حتى الأشياء الصغيرة مثل المملحات قد تلحق الضرر بالموقد. لا تستخدم المواقف المشققة. قد تتسرب المياه من خلال هذه الشقوق وتتسبب في حدوث ماس كهربائي. في حالة تلف السطح بأي شكل من الأشكال (على سبيل المثال ، تشققات مرئية) ، قم بإيقاف تشغيل المصهر أولاً ، ثم اتصل بالخدمة المعتمدة لفصل المنتج عن الكهرباء لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.
- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تلف الحاويات والمنتج.
- غلق أواني التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل أواني التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تلف المنتج. أغلق أواني التسخين بعد كل استخد.
- بعد كل استخدام ، سيكون سطح الطهي ساخناً ، لذلك لا تضع الأواني البلاستيكية على سطح الطهي. قم بتنظيف هذه المواد المذابة على الفور على السطح.
- قد تسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي في حدوث تلف ، لذا احذر من انسكاب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدور والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعا.
- لا تضع أغذية المقلاة أو المقلاة على أواني التسخين.

- ضع المقالي في وسط أواني التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..

#### مبدأ تشغيل موقد الحث

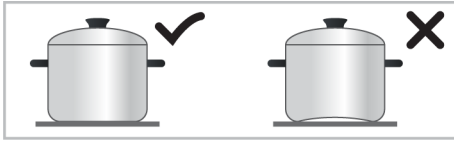
طباخ التعريفي يشبه الدائرة المفتوحة. تكتمل الدائرة عندما توضع أواني الطبخ المناسبة للطهي التعريفي ويولد نظام الكتروني أسفل السطح الزجاجي مجالاً مغناطيسياً. يتم تسخين القاعدة المعدنية للأواني / القدور بأخذ الطاقة من هذا المجال المغناطيسي. لذا فإن الحرارة ليست على سطح الموقد ؛ يتم إنتاجه مباشرة في الحاوية فوقه. يسخن السطح الزجاجي مع درجة حرارة أواني الطهي.

#### مزايا الطبخ التعريفي

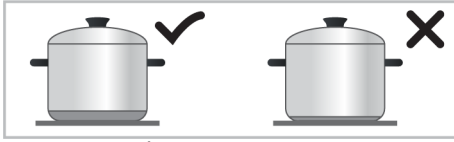
- تقدم موائد الحث الحراري بعض المزايا حيث يتم نقل الحرارة مباشرة إلى أواني الطهي.
- الأطعمة التي تفيض أثناء الطهي لا تحترق بالسرعة نفسها التي لا يتم فيها تسخين السطح الزجاجي للطهي مباشرة. يتم توفير تنظيف أسهل.
- سيكون الطهي أسرع حيث يتم توليد الحرارة مباشرة في أواني الطهي. وبالتالي ، فإنه يوفر الوقت والطاقة مقارنة بأنواع الأفران الأخرى
- نظراً لأن الحرارة يتم توصيلها مباشرة إلى وعاء الطهي ، فلا يوجد فقدان للحرارة ، مما يوفر عملية طهي أكثر كفاءة..
- يتوقف نقل الحرارة عند إزالة أواني الطهي من سطح الطهي وعدم تسخين سطح الطهي مباشرةً ، مما يوفر استخداماً أكثر أماناً ضد الحوادث المحتملة أثناء الطهي.

#### لاستخدام آمن:

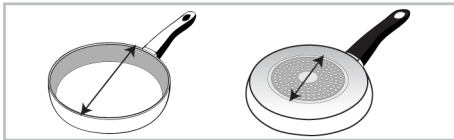
- لا تحدد مستويات تسخين عالية عند استخدام أدوات طهي غير لاصقة خالية من الزيت أو مغطاة بقليل من الزيت (نوع التفلون).



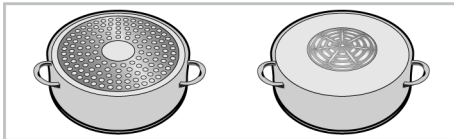
- استخدم فقط أواني الطهي ذات القاعدة السمكية. إذا كنت تستخدم الأواني ذات القاعدة الرفيعة ، فسوف تسخن هذه الأواني بسرعة كبيرة وقد يذوب قاع المقلاة ويتلف سطح الطهي والمنتج قبل تنشيط نظام الإغلاق التلقائي. الحواف الحادة تخلق خدوش على السطح.



- يحتوي الجزء السفلي من بعض أواني الطهي على مجال مغناطيسي حديدي أصغر من قطر الحقيقي. يتم تسخين هذه المنطقة فقط بواسطة لوح التسخين. لذلك ، لا يتم توزيع الحرارة بالتساوي ويقف أداء الطهي. بالإضافة إلى ذلك ، قد لا يتم اكتشاف أواني الطهي هذه بواسطة عيون الحث الكبيرة. لهذا ، يجب تحديد منطقة الطهي وفقاً لحجم المجال المغناطيسي.



- تحتوي بعض أواني الطهي على قاعدة تحتوي على مواد غير مغناطيسية مثل الألمنيوم. قد لا تكون هذه الأنواع من أواني الطهي ساخنة بدرجة كافية أو لا يتم اكتشافها على الإطلاق بواسطة لوحة التسخين الحثي. في بعض الحالات ، قد يظهر تحذير من الأواني / المقالي التالفة.



- i** يؤثر التوزيع المتساوي لأواني الطهي على المواقد اليمنى ويسرى والوسطى عند اختيار الموقد، على أداء الطهي بشكل إيجابي أثناء طهي وجبات متعددة على مواقد الحث.

- لا تستخدم سطح الطهي الزجاجي كسطح يمكنك وضع شيء عليه أو قصه.
- لا تضع أشياء معدنية مثل أدوات المائدة أو أغطية الأواني على جهاز الطهي الخاص بك لأنها قد تسخن.
- لا تستخدم رفائق الألمنيوم للخبز. لا تضع أبداً الطعام المغلف بورق الألمنيوم على لوح التسخين بالحث.
- احتفظ بالأشياء الممغنطة مثل بطاقات الائتمان أو الأشرطة بعيداً عن الموقد أثناء تشغيل الموقد. إذا كان هناك فرن أسفل الطباخ الخاص بك وكان يعمل ، فقد تقلل المستشعرات الموجودة على الموقد من مستوى الطهي أو تغلق الموقد. طباخك به نظام إغلاق تلقائي. تتوفر معلومات مفصلة حول هذا النظام في الأقسام التالية. ومع ذلك ، إذا كنت تستخدم أواني ذات قاع رفيع للطهي ، فسوف تسخن هذه الأواني بسرعة كبيرة وقد يذوب قاع المقلاة ويتلف سطح الطهي والمنتج قبل تنشيط نظام الإغلاق التلقائي.

### تجهيزات المطابخ

- يتطلب استخدام أواني الطهي ذات المغناطيسية المغناطيسية والجودة والمتوافقة مع الحث الحراري مع ملصق أو تحذير لموقد الحث الخاص بك. بشكل عام ، كلما زاد محتوى الحديد ، كان أداء أدوات الطهي أفضل. يجب أن يتطابق قطر قاعدة أواني الطهي مع منطقة الحث. الأبعاد الموصى بها مذكورة أدناه.

### حاويات مناسبة:

- حاويات من الحديد الزهر
- حاويات فولاذية مطلية بالمينا
- حاويات من الصلب والفولاذ المقاوم للصدأ (مع ملصق أو تحذير يشير إلى توافق الحث)

### حاويات غير مناسبة:

- حاويات الألمنيوم
- الأواني النحاسية
- الأواني النحاسية
- العبوات الزجاجية
- فخار
- سيراميك وبورسلين

### اقتراحات:

- استخدم أدوات الطهي ذات القاع المسطح فقط. لا تستخدم حاويات ذات قاع مقعر أو محدب.

## اختبار أواني الطهي / المقالي

اختبر ما إذا كان القدر الخاص بك متوافقاً مع الطهي باستخدام موقد الحث باستخدام الطرق أدناه.

1. إنه متوافق إذا كانت قاعدة وعاءك تحمل مغناطيسياً.
2. إنه متوافق إذا كان لا يومض عند وضع القدر على موقد الحث وتشغيل الموقد.

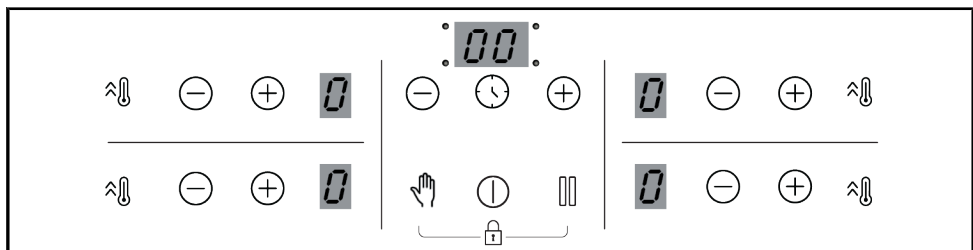
## أحجام صينية الخبز الموصى بها

قطر منطقة الطهي - mm	قطر القدر - mm
145	د 100 - الحد الأقصى 145
180	د 100 - الحد الأقصى 180
210	د 140 - الحد الأقصى 210
240	د 140 - الحد الأقصى 240
280	د 125 - الحد الأقصى 280
320	د 125 - الحد الأقصى 320
منطقة طهي بسطح عريض (مرن)	العرض 230 - الطول 390

قد يختلف سلوك الغليان تبعاً لأنواع القدر وحجم القدر وحجم منطقة الطهي. للحصول على سلوك غليان أكثر تجانساً، يمكن استخدام منطقة طهي أكبر بخطوة واحدة. لا يؤدي استخدام منطقة طهي أكبر إلى إهدار الطاقة في موقد الحث، لأن الحرارة تتولد فقط في منطقة القدر ذات الصلة.

تعتمد الألواح الحثية على القطر المغناطيسي والمادة الموجودة في قاع الإناء للتعرف على وعاء الطهي. يجب اختيار أواني الطهي وفقاً لحجم لوح التسخين من أجل التعرف على أواني الطهي والطهي بكفاءة. تم تحديد أحجام وعاء الطهي الموصى بها وفقاً لحجم لوح التسخين أعلاه.

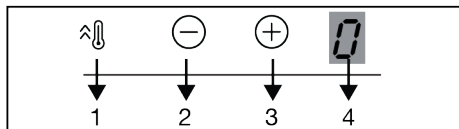
## ٢-٥ لوحة التحكم



رمز قفل المفاتيح :

\* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

## شاشة منطقة الطهي



1 مفتاح التسخين السريع/مفتاح إعداد الطاقة العالية (المعزز).

2 مفتاح تقليل درجة الحرارة

3 مفتاح زيادة درجة الحرارة

4 مؤشر درجة الحرارة للموقد ذي الصلة

## المفاتيح

: مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل

: مفتاح الموقد

: مفتاح التسخين السريع/مفتاح إعداد الطاقة العالية (المعزز).

: مفتاح قفل التنظيف

: مفتاح التوقف

: مفتاح الزيادة

: مفتاح الخفض

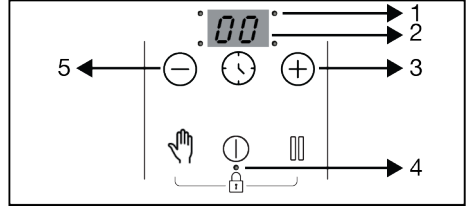
## الرموز

: رمز مجموعة منطقة الطهي ذات السطح الكبير \*

1. من خلال خفض درجة الحرارة إلى المستوى "0"؛ يمكنك إيقاف تشغيل منطقة الطهي عن طريق ضبط إعداد درجة الحرارة على المستوى "0".

2. باستخدام وظيفة إيقاف التشغيل في المؤقت الخاص بمنطقة الطهي المرغوبة؛ عند انتهاء الوقت، سيقوم المؤقت بإيقاف تشغيل منطقة الطهي المخصصة له "0" أو سيظهر "00" على الشاشة ذات الصلة.

3. من خلال لمس المنطقة / المفاتيح (+) (-) في نفس الوقت لمنطقة الطهي المرغوبة؛ يمكنك إيقاف تشغيل منطقة الطهي ذات الصلة عن طريق لمس (+) (-) مفاتيحها في نفس الوقت.



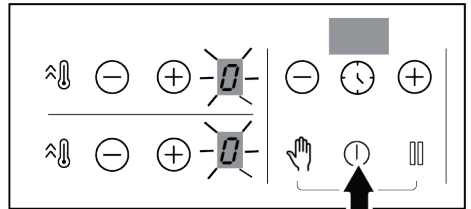
- 1 مصباح LED للإشارة إلى تشغيل المؤقت
- 2 مؤشر المؤقت
- 3 مفتاح زيادة المؤقت
- 4 مصباح LED للإشارة إلى تشغيل قفل أمان الأطفال / قفل المفاتيح
- 5 مفتاح تقليل المؤقت

### تحذيرات عامة للوحة التحكم

- يتم التحكم في هذا الجهاز بلوحة تحكم تعمل باللمس. سيتم تأكيد كل عملية تقوم بها على لوحة التحكم باللمس من خلال إشارة صوتية.
- احتفظ دائماً بلوحة التحكم نظيفة وجافة. قد يتسبب وجود سطح رطب ومنتسخ في مشاكل في الوظائف.
- سيعود الموقد تلقائياً إلى وضع الاستعداد إذا لم يتم تنفيذ أي عملية خلال 10 ثوانٍ.
- سوف يقوم المنتج بإيقاف التشغيل ذاتياً لأسباب تتعلق بالسلامة إذا لم يتم لمس أي مفتاح لفترة طويلة.

### تشغيل المؤقت:

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①.
- ⇐ يظهر "0" على جميع شاشات عرض مناطق الطهي.



### إغلاق منطقة الطهي:

- ✓ يمكن إيقاف تشغيل منطقة الطهي النشطة بأربع طرق مختلفة:

- ✓ عن طريق لمس ① المفتاح؛ المس المفتاح ①.

إذا تم تشغيل أو بعد إيقاف تشغيل منطقة الطهي؛ فهذا يعني أن منطقة الطهي لا تزال ساخنة. لا تلمس مناطق الطهي.

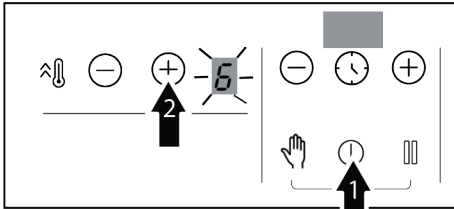
### مؤشر الحرارة المتبقية

إذا ومض الرمز على شاشة منطقة الطهي، فهذا يعني أن الموقد لا يزال ساخناً ويمكن استخدامه للحفاظ على كمية صغيرة من الطعام دافئاً. سيتحول الرمز قريباً إلى رمز، مما يعني أنه أقل سخونة.

عند انقطاع التيار الكهربائي، لن يضيء مؤشر الحرارة المتبقية ولا يحذر المستخدم من مناطق الطهي الساخنة.

### ضبط مستوى درجة الحرارة

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①.
2. اضبط مستوى درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لمس مفاتيح المنطقة (+) (-).




⇐ ستبدأ منطقة الطهي ذات الصلة في العمل عند مستوى درجة الحرارة المحدد.

المستوى 6 (7 و 8 و 9). إذا تم ضبط المنطقة الثانية على مستوى المعزز، تنخفض المنطقة الأولى إلى المستوى 6.

### قفل التنظيف


يمنع قفل التنظيف تشغيل جميع المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم لمدة 20 ثانية أثناء تشغيل الموقد للسماح للمستخدم بإجراء عملية تنظيف قصيرة. لن يسحب المنتج أي طاقة طوال هذا الوقت.

### تفعيل قفل التنظيف

1. المس المفتاح  مطولاً حتى يتم سماع صوت إشارة واحدة عند تشغيل أي منطقة طهي.
2. يبدأ العد التنازلي من 20 على شاشة المؤقت الخاصة بالموقد. لن يعمل أي من المفاتيح الموجودة على اللوحة باستثناء المفتاح ① طوال هذه الفترة.

### تعطيل قفل التنظيف



ليس عليك الضغط على أي مفتاح لإلغاء تنشيط قفل التنظيف. سيصدر الموقد إشارة صوتية بعد 20 ثانية وسيتم إلغاء تنشيط قفل التنظيف تلقائياً.


إذا كنت تريد إلغاء تنشيط قفل التنظيف مبركاً، فاضغط مع الاستمرار على المفتاح  حتى يتم سماع صوت إشارتين.

**قفل الأطفال يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.**

عند إيقاف تشغيل مناطق الطهي، يمكنك حماية الموقد باستخدام قفل الأطفال لمنع الأطفال من تشغيل مناطق الطهي. لا يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط قفل الأطفال إلا عند إيقاف تشغيل مناطق الطهي (في وضع الاستعداد).

### تفعيل قفل الأطفال

1. المس مطولاً كلا المفاتيح والمفتاحين  و  في وقت واحد حتى يتم سماع صوت إشارة واحدة عندما يكون الموقد في وضع الاستعداد.


⇐ سيتم تفعيل قفل الأطفال. سيتم عرض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي لفترة من الوقت وسيتم تشغيل العلامة العشرية للمفتاح .

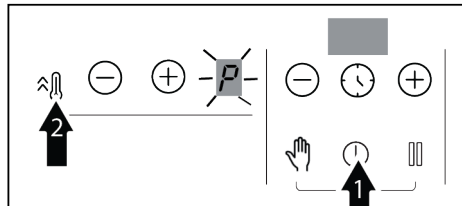
يتم تنشيط القسم الخارجي لمنطقة الطهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم (إذا كان منتجك مزوداً بمنطقة طهي بموقد الحث الحراري مقاس 280 مم) فقط عند وضع قدر كبير بما يكفي لتغطية منطقة الطهي في منطقة الطهي وضبط درجة الحرارة إلى مستوى أعلى من 8.

### إعداد الطاقة العالية (المعزز)

يمكنك استخدام وظيفة المعزز للتسخين السريع. ومع ذلك، لا يُنصح باستخدام هذه الوظيفة للطهي لفترة طويلة. قد لا تتوفر وظيفة المعزز في جميع مناطق الطهي.



### تحديد إعداد الطاقة العالية (المعزز) مباشرة:

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفتاح ①.
2. المس مفتاح المنطقة ذات الصلة .



⇐ ستعمل منطقة الطهي المحددة بأقصى قدر من الطاقة وسيظهر الرمز "P" على شاشة منطقة الطهي. تخرج منطقة الطهي من المعزز وتستمر في العمل عند المستوى.

### إيقاف تشغيل إعداد الطاقة العالية (المعزز) قبل الأوان:

يمكنك إيقاف تشغيل إعداد الطاقة العالية في أي وقت تريده عن طريق لمس المفتاح  أو . تخرج منطقة الطهي من المعزز وتستمر في العمل عند المستوى "9".

### مبدأ العمل لمنطقتين تقعان في نفس الاتجاه الأفقي:

إذا تم تعيين منطقة واحدة على مستوى المعزز مقارنة بالمنطقة الأخرى، والتي تقع في نفس الاتجاه الأفقي مضبوطاً على مستوى أكبر من المستوى 6 (7 و 8 و 9)، تنخفض المنطقة الأولى إلى المستوى 9 ويمكن تعيين المنطقة الأخرى أكبر من



## إلغاء تنشيط ميزة قفل المفاتيح.

1. المس كلا المفاتيح (🔑 و 🗝) في الوقت نفسه حتى يتم سماع صوت إشارتين عندما يكون قفل المفاتيح نشطاً.

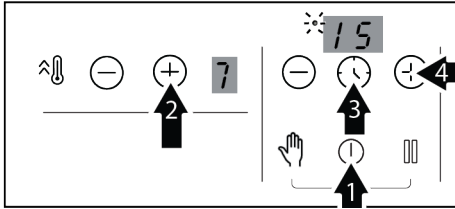
2. سينطفئ ضوء المفاتيح 🔑 وسيتم إلغاء قفل لوحة التحكم.

### وظيفة المؤقت

تسهل هذه الوظيفة عليك عملية الطهي. لن تضطر إلى مراقبة الموقد طوال فترة الطهي بأكملها. سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائياً في نهاية الفترة الزمنية التي حددتها.

### تفعيل المؤقت

1. قم بتشغيل الموقد عن طريق لمس المفاتيح ①.
2. اضبط مستوى درجة الحرارة المرغوبة عن طريق لمس مفاتيح المنطقة (+) (-).



3. قم بتنشيط المؤقت عن طريق لمس المفاتيح ② سيومض الرمز "00" والعلامة العشرية للمنطقة المحددة على شاشة المؤقت.

4. اضبط المدة المطلوبة عن طريق لمس مفاتيح المؤقت (+) (-).

5. وبعد 10 ثوانٍ، سيتم تنشيط الإعداد. ستومض العلامة العشرية للمنطقة المحددة على شاشة المؤقت.

6. لضبط مؤقتات مناطق الطهي الأخرى، كرر العملية الموضحة أعلاه.

إذا تم تعيين أكثر من قيمة مؤقت لمناطق مختلفة، فسيتم عرض مؤقت المنطقة الذي يحتوي على الحد الأدنى لقيمة المؤقت على شاشة عرض المؤقت وتومض العلامة العشرية لتلك المنطقة. تضيء النقاط العشرية للمناطق الأخرى بشكل مستمر.

إذا تم الضغط على أي مفاتيح عندما تكون وظيفة قفل الأطفال نشطة، فسيتم سماع صوت إشارتين وسيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي.

## إلغاء تفعيل قفل الأطفال

1. المس مطوّلاً كلا المفاتيح (🔑 و 🗝) في وقت واحد حتى يتم سماع صوت إشارتين عندما يكون قفل الأطفال نشطاً.

2. سيتم إلغاء تنشيط وظيفة قفل الأطفال. سيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي وينطفئ ضوء المفاتيح 🔑.

### قفل المفاتيح

يمكنك تنشيط قفل المفاتيح لمنع تغيير الوظائف عن طريق الخطأ أثناء تشغيل الموقد.

سيتم إلغاء قفل المفاتيح في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

### تفعيل قفل المفاتيح

1. المس مطوّلاً كلا المفاتيح (🔑 و 🗝) في الوقت نفسه حتى يتم سماع صوت إشارة واحدة.

2. سيتم تنشيط قفل المفاتيح وسيتم تشغيل العلامة العشرية للمفاتيح 🔑 بعد الويمض.

يمكنك تنشيط قفل المفاتيح في وضع التشغيل فقط. لن يعمل سوى المفاتيح ① عندما يكون قفل المفاتيح نشطاً. عندما تلمس أي زر آخر، ستومض العلامة العشرية للمفاتيح 🔑 للإشارة إلى أن قفل المفاتيح نشط. إذا قمت بإيقاف تشغيل الموقد عندما تكون المفاتيح مغلقة، فيجب عليك إلغاء تنشيط قفل المفاتيح حتى تتمكن من تشغيل الموقد مرة أخرى. إذا قمت بلمس أي زر دون إلغاء تنشيط قفل المفاتيح، سيومض "L" على شاشة جميع مناطق الطهي للإشارة إلى أن قفل المفاتيح نشط. قم بإلغاء تنشيط قفل المفاتيح لتشغيل الموقد مرة أخرى.

## وظيفة إيقاف

- ✓ يمكنك خفض مستوى درجة حرارة التشغيل في مناطق الطهي إلى المستوى الأدنى (المستوى 1) عن طريق هذه الوظيفة.

إذا تم ضبط المؤقت على أي منطقة طهي، فسوف يستمر في العمل أثناء التوقف.

1. المس المفتاح  $\square$  عندما تكون أي من مناطق الطهي قيد التشغيل.
2. ستعمل جميع مناطق الطهي قيد التشغيل عند المستوى الأدنى (المستوى 1) وسيظهر الرمز  $\square$  على شاشة مناطق الطهي النشطة.
3. المس المفتاح  $\square$  مرة أخرى لإعادة تشغيل جميع مناطق الطهي بإعداداتها السابقة.

## وظيفة إدارة الطاقة

جهازك مزود بوظيفة إدارة الطاقة. يمكنك تغيير الطاقة الإجمالية التي قد يسحبها الموقد باستخدام هذه الوظيفة. هناك 8 مستويات متاحة لوظيفة إدارة الطاقة.

## وظيفة إدارة الطاقة - إجمالي مستويات الطاقة التي يمكن ضبطها

مؤشر عرض إدارة الطاقة	الطاقة الإجمالية
25	2,5 ك و
30	3 ك و
36	3,6 ك و
44	4,4 ك و
54	5,4 ك و
57	5,7 ك و
67	6,7 ك و
72	7,2 ك و

## لتغيير الطاقة الإجمالية.

1. قم بتشغيل الشعلة عن طريق لمس المفتاح ①.
- قم بإيقاف تشغيل الموقد عن طريق لمس الزر ① مرة أخرى.
2. ثم المس على التوالى مفتاح المنطقة الأمامية اليمنى  $\text{Ⓢ}$ ، والمفتاح  $\text{Ⓢ}$ ، ومفتاح المؤقت  $\text{Ⓢ}$ ، ومفتاح المؤقت  $\text{Ⓢ}$ ، وأخيراً مفتاح المنطقة الأمامية اليسرى  $\text{Ⓢ}$ .

يمكنك رؤية وقت الطهي المتبقي عن طريق لمس مفتاح  $\text{Ⓢ}$  لجميع مناطق الطهي. يتم عرض قيمة توقيت المنطقة المختلفة لكل لمسة/ وأخيراً، يتم عرض الحد الأدنى لقيمة المؤقت مرة أخرى.

لا يمكن ضبط المؤقت دون تحديد منطقة الطهي وقيمة درجة حرارتها.

يمكن ضبط المؤقت على مناطق الطهي النشطة فقط.

## إلغاء تفعيل الموقت

بمجرد انتهاء الوقت المحدد، سيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائياً وإصدار إشارة صوتية مسموعة. اضغط على أي مفتاح لإسكات صوت الإشارة المسموعة. إذا لم تضغط على أي مفتاح، فسيتم إلغاء صوت الإشارة بعد بضع دقائق.

## إلغاء تفعيل الموقدات مبكراً

✓ إذا قمت بإلغاء تنشيط المؤقت مبكراً، فسيستمر الموقد في العمل عند درجة الحرارة المحددة حتى يتم إيقاف تشغيله. يمكنك إلغاء تفعيل المؤقت مبكراً بطريقتين مختلفتين:

1. إلغاء تفعيل المؤقت للمنطقة ذات الصلة عن طريق خفض قيمته إلى "00": المس مفاتيح المؤقت  $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$  حتى يظهر "00" على شاشة منطقة الطهي التي يكون موقتها نشطاً.

⇐ سينطفئ رمز النقطة العشرية للمنطقة ذات الصلة بشكل دائم وسيتم إلغاء المؤقت.

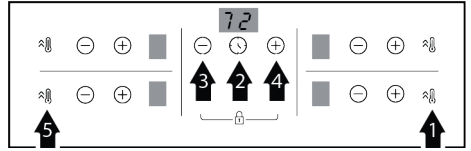
## ⇐ إلغاء تنشيط المؤقت للمنطقة ذات الصلة

عن طريق لمس مفاتيح ذات الصلة  $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$  في وقت واحد: المس مفاتيح المنطقة ذات الصلة  $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$  في وقت واحد.

⇐ سينطفئ رمز النقطة العشرية للمنطقة ذات الصلة بشكل دائم وسيتم إلغاء المؤقت.

بعد هذه الخطوة، سيكون مستوى درجة الحرارة للمنطقة ذات الصلة "0" أيضاً مع مستوى المؤقت.

تم تجهيز موقد الحث الخاص بك بأنظمة أمان فائقة توفر لك أقصى قدر من الاستخدام الآمن.



يمكن تجهيز الموقد الخاص بك بمناطق طهي تعمل بالحث بقطر 145 و180 و210 و280 ملم حسب الطراز. تكتشف كل منطقة طهي الوعاء الموضوع عليها تلقائياً بفضل ميزة الحث. يتم توليد الطاقة فقط عندما يتلامس الوعاء مع منطقة الطهي، وبالتالي يتم تحقيق الحد الأدنى من استهلاك الطاقة.



قد يتوقف المنتج عن التشغيل عند التشغيل على المستويات من 1 إلى 7، خاصة مع أواني الطهي ذات القطر الصغير وعندما يكون الماء والزيت قليلاً. هذا ليس عطلاً.



### نظام الإغلاق التلقائي

يملك التحكم في الموقد نظام إيقاف التشغيل التلقائي. في حالة ترك منطقة (مناطق) شعلة واحدة أو أكثر قيد التشغيل، يتم إيقاف تشغيل منطقة الشعلة تلقائياً بعد فترة (انظر الجدول 1). في حالة تخصيص مؤقت للموقد، يتم إيقاف تشغيل شاشة المؤقت أيضاً.

يعتمد الحد الزمني للإيقاف التلقائي على مستوى درجة الحرارة المحدد. يتم تطبيق فترة التشغيل القصوى لمستوى درجة الحرارة هذا. يمكن للمستخدم تشغيل منطقة الشعلة مرة أخرى بعد إيقاف تشغيلها تلقائياً كما هو موضح أعلاه.

3. يتم عرض مستوى إدارة الطاقة المحدد على شاشة المؤقت.

4. المس المفتاح للتبديل بين المستويات وتعيين قيمة الطاقة الإجمالية التي تريد تعيينها.

5. قم بتأكيد الإعداد عن طريق لمس المفتاح وإيقاف تشغيل الموقد. سيتم تفعيل قيمة الطاقة الإجمالية التي قمت بتعيينها.

قد تختلف مستويات درجة الحرارة التي يمكنك تخصيصها للمواقف وفقاً لإجمالي مستوى الطاقة المحدد. يتم تقليل مستوى درجة الحرارة المقدم للموقد تلقائياً وفقاً لإعدادات الطاقة التي سيتم تنفيذها بواسطة الموقد، ولا يمثل ذلك خطأً.



إذا تم لمس مفتاح آخر غير التسلسل المحدد أثناء تغيير مستوى الطاقة، فلا يمكن إجراء الإعداد. يجب عليك تكرار الخطوات من البداية لإجراء الإعداد.



**استخدام مناطق الطبخ الحثي بأمان وكفاءة**  
**مبدأ التشغيل:** يقوم موقد الحث بتسخين وعاء الطهي مباشرة كمسألة مبدأ، ولذلك، لديه الكثير من المزايا بالمقارنة مع أنواع المواقف الأخرى. يعمل بكفاءة أكبر ويكون سطح الموقد أكثر برودة.

درجة الحرارة	فترات الإيقاف التلقائي - بالساعات
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

درجة الحرارة	فترات الإيقاف التلقائي - بالساعات
9	30 دقائق
P (المعزز)	10 دقائق (*)
(*) سينخفض الموقد إلى المستوى 9 بعد 10 دقائق	

### إعداد الطاقة الدقيق

يتفاعل موقد الحث مع الأوامر على الفور كمبدأ تشغيل. يغير إعدادات الطاقة بسرعة كبيرة. وبالتالي، يمكنك منع وعاء الطبخ (الذي يحتوي على الماء والحليب وما إلى ذلك) من الفيضان حتى لو كان على وشك الفيضان.

### الجدول 1: فترات الإيقاف التلقائي

#### الحماية من فرط التسخين

تم تجهيز الموقد الخاص بك ببعض أجهزة الاستشعار التي توفر الحماية من فرط التسخين. يمكن ملاحظة ما يلي في حالة فرط ارتفاع درجة الحرارة:

- قد يتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي النشطة.
- قد ينخفض المستوى المحدد إلى المستوى 7 من المستوى الأعلى.

#### نظام أمان الفائض

موقدك مجهز بنظام أمان الفائض. إذا كان هناك أي تدفق فائض ينسكب على لوحة التحكم، فسيقوم النظام بقطع اتصال الطاقة على الفور وإيقاف تشغيل الموقد الخاص بك. يظهر التحذير "E" على المؤشر خلال هذه الفترة.

### 6 معلومات عامة عن الطهي

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

#### 6-1 تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

##### تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- قم دائماً بتجفيف الطعام جيداً قبل القلي وضعه ببطء في الزيت الساخن. اترك الأطعمة المجمدة حتى تذوب قبل قليها..
- عند تسخين الزيت، تأكد من أن القدر الذي تستخدمه جاف وغطائه مفتوحاً.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة، راجع قسم التعليمات البيئية.
- قد تختلف درجة حرارة الطهي والقيم المحددة للوجبات اعتماداً على الوصفة والكمية. لهذا السبب، يتم إعطاء هذه القيم بشكل تقري.

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء!** عندما تنضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران..

#### جدول الطهي

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
<b>الذوبان</b>		
ذوبان الشوكولاتة على سبيل المثال، (العلامة التجارية لدكتور أوبنكر، شوكولاتة مره 55-60%؛ كاكاو 150 غرام)	1	20 ... 30
الزبد (200 غرام)	6	5 ... 6
<b>الفلي والتسخين وإبقاء الطعام دافئاً</b>		
المياه 1 لتر (غلي)	P	3 ... 5
المياه 3 لتر (غلي)	P	8 ... 10
الحليب 1 لتر (غلي)	6	4 ... 6

الطعام	درجة الحرارة	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الحليب 1 لتر (إبقاه دافئاً)	1-2	22 ... 18
زيت نباتي (التسخين) (زيت بذور دوار الشمس 0,5 لتر)	8	5 ... 3
<b>غلي</b>		
بطاطس غير مقشرة مفرومة خشنة (2 قطعة حجم كوب)	9	14 ... 12
سمك سلمون فيليه	8	15 ... 10
سجق	9	4 .. 2
معكرونة (150 غرام)	8	12 ... 8
<b>الطهي، والقلي</b>		
طبق أرز (200 غرام أرز)	6	14 ... 8
بايتلة *	9	20 ... 15
عاشوراء **		
سلق الفول والحمص سلق الفول والحمص - للعاشوراء	9	6 ... 5
سلق الفول والحمص طهي - للعاشوراء	3	30 ... 10
القمح سلق الفول والحمص - للعاشوراء	9	5 ... 2
القمح طهي - للعاشوراء	3	30 ... 10
عاشوراء - جميع المكونات	8	25 ... 20
خضروات بالكوارع **		
تنسوية الخضار	9	8 ... 3
الخبز	4-5	150 ... 120
أطباق الحساء (مثل، شوربة العدس)	6-7	20 ... 17
<b>قلي في زيت غير عميق</b>		
فيليه سمك القاروص	8	7 ... 3
ستيك سيرلون ** (3-5 سم)	8	9 ... 5
سجق	8	5 ... 2
بيض مقلي	7	8 ... 4
<b>بطاطس مقى</b>		
بورساک	8	16 ... 13
شنييتسل (شرانج لحم أو دجاج بانيه)	8	7 ... 5
ناجنس	8	6 ... 4
* يوصى باستخدام مقلاة عميقة.		
** يوصى باستخدام مقلاة		

## ٧ الصيانة والتنظيف

### ١-٧ معلومات التنظيف العامة

#### تحذيرات عامة

- يجب تنظيف الجهاز وتجنيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف البخار للتنظيف.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.

- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمة، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
  - ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
  - تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
  - لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.
- المواد:**
- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.
- أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ**
- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
  - قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
  - نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
  - قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.
- الأسطح الزجاجية**
- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
  - قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
  - إذا كان هناك منظف متبقٍ بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجففه بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
  - لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
  - يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
  - إذا كان السطح متسخاً بشدة، صنع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
  - إن تغييرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.
- الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية**
- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
  - لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
  - تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم "معلومات التنظيف العامة" لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. يمكنك إكمال التنظيف وفقاً للمعلومات الواردة أدناه للحالات الخاصة.

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

- يجب تنظيف الأطعمة التي تحتوي على السكر مثل الكريمة الداكنة والنشا والشراب على الفور، دون انتظار أن يبرد السطح. بخلاف ذلك، قد يتلف سطح الطهي الزجاجي بشكل دائم.
- لا تستخدم مواد التنظيف لعمليات التنظيف التي تقوم بها عندما يكون الموقد ساخناً، وإلا فقد تظهر بقع دائمة.

## ٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

### المنتج لا يعمل.

- قد لا يتم توسيط القدر بشكل صحيح على منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء عريضاً بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بتوسيط منطقة الموقد باختيار وعاء عريض بما يكفي لمنطقة الموقد.
- قد تكون منطقة الإناء أو الموقد ساخنة جداً. <<< انتظر حتى يبرد.

### تنظيف منطقة الموقد المحددة فجأة أثناء التشغيل.

- قد يكون وقت الطهي للمقصورة المختارة قد انتهى. <<< يمكنك ضبط وقت طهي جديد أو إنهاء الطهي.
- لديها حماية من الحرارة الزائدة. <<< انتظر حتى يبرد الموقد.
- ربما غطى كائن ما لوحة التحكم التي تعمل باللمس. <<< قم بإزالة الكائن الموجود على اللوحة.

### على الرغم من تشغيل منطقة الفرن ، إلا أن القدر لا يسخن.

- قد لا يكون القدر مناسباً مع موقد الحث الحراري. <<< تحقق مما إذا كان موقدك مناسباً لموقد الحث.
- قد لا يتم توسيط القدر بشكل صحيح على منطقة الموقد أو قد لا يكون السطح السفلي للوعاء عريضاً بدرجة كافية لمنطقة الموقد المحددة. <<< قم بتوسيط منطقة الموقد باختيار وعاء عريض بما يكفي لمنطقة الموقد.

- قد يكون المصهر معيباً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تشيبتها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.
- إذا لم يتم تشغيل الموقد عند الضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف <<< افصله وانتظر 20 ثانية على الأقل قبل توصيله
- لديها حماية من الحرارة الزائدة. <<< انتظر حتى يبرد الموقد.
- لا يجوز استخدام الأواني المناسبة. <<< تحقق من الأواني الخاصة بك.

### يضيء الرمز دائماً على شاشة منطقة الموقد.

- لا يجوز وضع الأواني على موقد التشغيل. <<< تحقق مما إذا كان هناك قدر في منطقة الموقد.
- قد لا يكون وعاءك مناسباً للحث. <<< تحقق مما إذا كان موقدك مناسباً لموقد الحث.

## تستمر مروحة التبريد في العمل على الرغم من إيقاف تشغيل الموقد.

- هذا ليس خطأ. تستمر مروحة التبريد في العمل حتى تهبط المعدات الإلكترونية بالموقد إلى درجة الحرارة المناسبة.

## تصدر ضوضاء من الطباخ أثناء الطهي

- قد تسمع بعض الأصوات من الطباخ أثناء الطهي. ترجع هذه الأصوات إلى تكوين وعاء الطهي. هذه الأصوات طبيعية وليست خطراً وهي جزء من تقنية الحث.

## الضوضاء والأسباب المحتملة

- **ضوضاء المروحة:** الطباخ مزود بمروحة تنشط أوتوماتيكياً حسب درجة حرارة الجهاز. تتمتع المروحة بمستويات تشغيل مختلفة وتعمل بمستويات مختلفة حسب درجة الحرارة.

## أكواد / أسباب الخطأ والحلول الممكنة

رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 22 E 26	الموقد الحثي مفرط الحرارة.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وانتظر حتى يبرد. يجب حل الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة الموقد تحت الحدود.
E 46	يتم الضغط على مفتاح أو أكثر لمدة تزيد عن 10 ثوانٍ. يوجد شئ على لوحة التحكم أو تعرض عنصر التحكم للبلل	سيتم حل المشكلة عندما ترفع يدك عن الموقد. سيتم حل المشكلة عند تنظيف لوحة التحكم.
E 47	لا يتم استخدام وعاء مناسب للتسخين الحثي.	سيتم حل الخطأ عند استخدام وعاء مناسب للتسخين الحثي.
E 1 – E 15	خطأ اتصال في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 16 – E 21	خطأ في استشعار درجة الحرارة في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 23 E 24	خطأ برمجي في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 25	خطأ في تشغيل المروحة في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشك

**ضجة أقل مثل ضوضاء التشغيل لمحول:** هذا يرجع إلى طبيعة تقنية الحث. نظراً لأن الحرارة تنتقل مباشرة إلى قاعدة وعاء الطهي، فقد تُسمع أصوات الطنين هذه وفقاً لمواد وعاء الطهي. وبالتالي، قد تسمع أصواتاً مختلفة باستخدام أدوات طهي مختلفة.

**ضوضاء صاخبة:** والسبب في ذلك هو هيكل ومادة قاعدة وعاء الطهي. يمكن سماع صوت تكبير إذا كان وعاء الطهي مصنوعاً من طبقات مختلفة بمواد مختلفة.

**ضوضاء الأنين:** قد يُسمع صوت أنين عند استخدام منطقتين للطهي على نفس الجانب من الموقد للطهي بمستويات طهي مختلفة.



رموز الخطأ	أسباب الخطأ	الحلول الممكنة
E 31 – E 45	خطأ في أجهزة اللوحة الإلكترونية في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وتشغيله مرة أخرى بعد 30 ثانية. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 48 E 49 E 51	خطأ في الاستشعار في الموقد الحثي.	يجب أن تكون أجهزة الاستشعار متوافقة مع ظروف التشغيل. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.
E 52 – E 57	خطأ درجة حرارة عالية في الموقد الحثي.	قم بإيقاف تشغيل الموقد الحثي وانتظر حتى يبرد. يجب حل الخطأ عندما تنخفض درجة حرارة المستشعر تحت الحدود. اتصل بالوكيل المعتمد إذا تم استمرت المشكلة.





