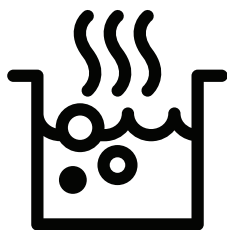




Induction Hob

User Manual



HII 64500 FTO

EN - DE - FR - NL - CS - SK - SR - SQ - HR - SL - BG - MK



01M-9216653200-1626-10

CONTENTS

ENGLISH	3-28
DEUTSCH	29-58
FRANÇAIS	59-86
NEDERLANDS	87-114
ČESKY	115-140
SLOVENSKÝ	141-167
СРПСКИ	168-194
SHQIP	195-222
HRVATSKI	223-248
SLOVENŠČINA	249-274
БЪЛГАРСКИ	275-302
МАКЕДОНСКИ	303-333

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

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

Meanings of the Symbols

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



Important information and useful hints about usage.



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



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

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

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

1.2 Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

1 Important safety and environmental instructions

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
 - Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans

- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.6 Cut hazard

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

1.7 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance

1 Important safety and environmental instructions

at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the wiring rules.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance

1 Important safety and environmental instructions

is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance

1 Important safety and environmental instructions

and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

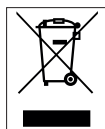
1 Important safety and environmental instructions

or cooktop guards of any type. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

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

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



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

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

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

1.9 Compliance with RoHS Directive

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

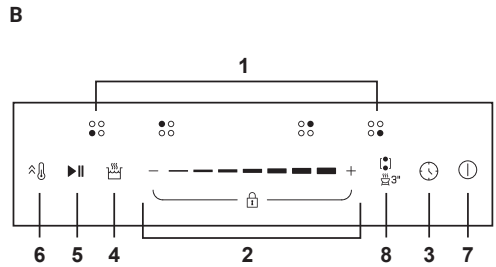
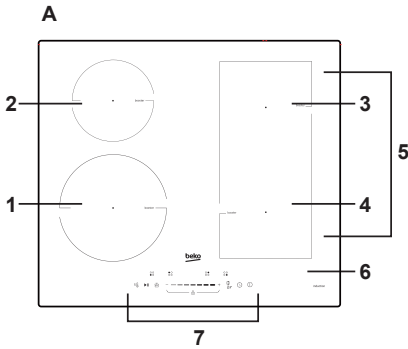
1.10 Package Information



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

2 General overview

2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

1. 2000 Boost 2600W zone
2. 1500 Boost 1800W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500 Boost 1800W zone
5. 2800 Boost 3500W zone
6. Glass plate
7. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Power regulating control/ Timer regulating control/ Key lock buttons
3. Timer button
4. Keep warm button
5. Stop & go button
6. Boost function button
7. ON/OFF button
8. Flex zone selection/BBQ function control

2.2 Technical data

Cooking zones	4 Zones
Electrical type	CLASS I
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Product size (L*W*H)	590*520*60 mm
Built-in dimensions	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

2 General overview

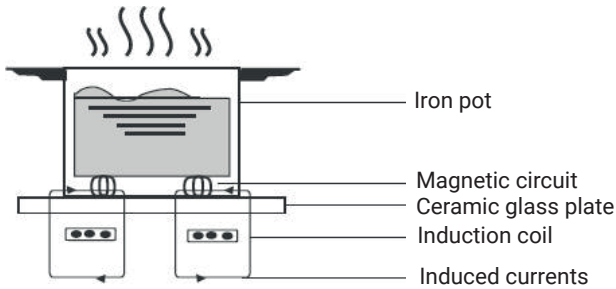
Information for domestic electric hobs

	Symbol value unit	Symbol value unit	Symbol value unit
Model identification		HII 64500 FTO	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone 1: 21.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 18.0 Zone 4: 18.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	Bridge zone: 18.0*39.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:187.67 Zone 2:188.53 Zone 3:168.38 Zone 4:197.33 Bridge zone:185.81	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	186.68	Wh/kg

3 Before first use

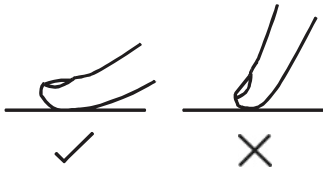
3.1 Introduction to Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



3.2 Using the touch controls

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



3.3 Choosing the right cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

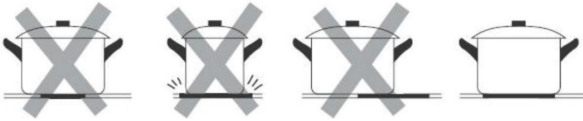
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If "U" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

3 Before first use

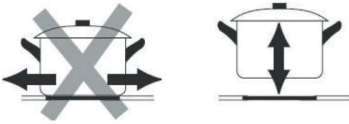
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



3.4 Pan dimensions

- The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.
- The base diameter of induction cookware:

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 & 4 (180mm)	120
Zone 5 (Flex zone)	240 or 160x270

The above may vary according to the quality of the pan used.

4 Operation of the appliance

POWER MANAGEMENT

Using power management you can set the total power to 2.5kW/7.4kW. At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph. N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded. While power levels exceed the selected total power, the "PN" symbol will appear



You can only set power management when the cooktop is turn off.

From 7.4kW switchover to 2.5kW:

When you first time to use the cooktop, pls noted the default status is 7.4kW. First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "7.4", when the power "7.4" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds that will flashing another power "2.5", and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times, It means you have finished the setting.

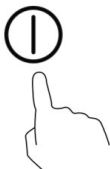
From 2.5kW switchover to 7.4kW.

First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "2.5", when the power "2.5" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds will flashing to "7.4", and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times, It means you have finished the setting

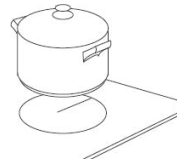
4.1 To start cooking

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

1. Touch the ON/OFF control, all the indicators will show "--" or "--".



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



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

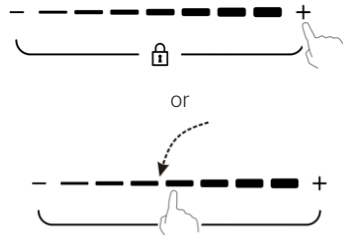
3. Touch the cooking zone selection key and the indicator on the display next to the key will flash.



4. While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching + or - control.



You can also slide along the slider control, or just touch any point of the slider.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes "--" or "--" alternately with the heat setting it means that either:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,

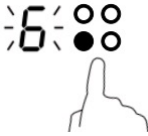
4 Operation of the appliance

- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

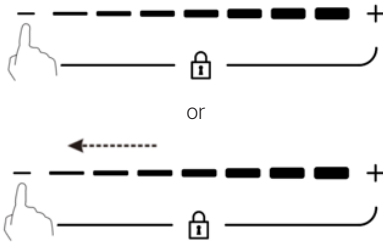
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

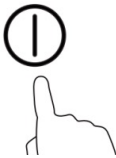
- Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.



- Repeatedly touch "-" or slide along the slider to left point, and then touch "-", or touch the left point of the slider, and then touch "-". Make sure the display will show "0".



- To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.



- Beware of hot surfaces "H" (Residual Heat Indicator) will appear in the display to indicate which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function by using the zone that is still hot to heat other pans.

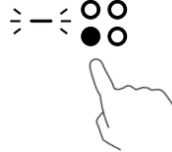


4.3 Using the boost function

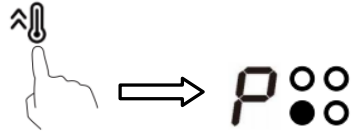
The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.

Using boost to apply more power

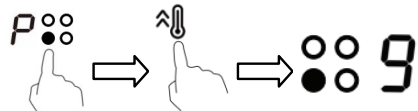
- Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash on the display.



- Touch the boost function control and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is in boost mode.



- Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
- If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the cooking zone will go back to the power level 9.



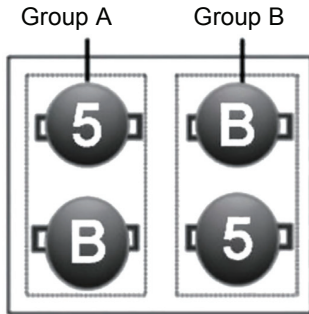
Power management

Your hob is divided into two groups. You can only boost 1 zone in each group, and the corresponding zone must be at or below Power Level 5.



4 zones can use the boost function.

4 Operation of the appliance



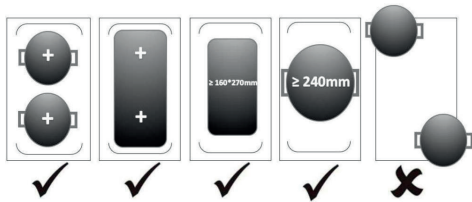
4.4 Using the flex zone function

This area can be used as a single zone or as two different zones, according to cooking needs. The Flex Zone comprises two independent cooking zones that can be controlled separately.



Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. When using a large pot, or oval, rectangular and elongated pans ensure to place the pans centered on the cooking zone covering both crosses.

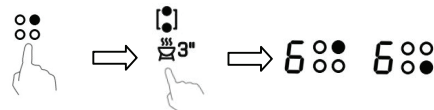
Examples for correct and incorrect pot placements:



Using the Flex Zone as one large zone:

To activate the Flex Zone as a single large zone, choose the zone that has the flex function and press the flex zone icon, then the indicator light will light up near the flex zone icon, that the flex zone function will activate.

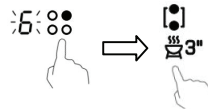
The power setting works any other normal area.



When in the flex zone function, the zone 3 and zone 4 can enter the Boost function together and exit after 5 minutes.

Using the Flex Zone as two independent zones:

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the heating zone again, then touch the Flex Zone control, the indicator light will extinguish next to the Flex Zone control, then the flex zone will cancel.



4.5 Using the barbecue function

The BBQ Function may be used during the Flex Zone mode to allow the pan surface temperature to remain at an evenly distributed level.

1. Touch the cooking zone selection control for which you wish to use the BBQ Function, and an indicator next to the control will flash.
2. Touch and hold the Flex Zone/BBQ control for 3 seconds to activate the BBQ function. Then 'b' and 'q' will be displayed.



3. To turn off the BBQ function touch the cooking zone selection control previously chosen then touch the Flex Zone/BBQ control for 1 second. The cooking zone indicator will display "0" and the power level can be reset.



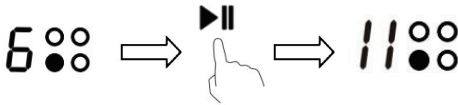
4.6 Using the pause function-STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

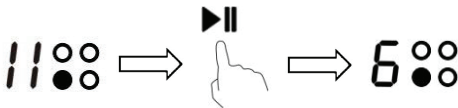
1. Make sure the cook zone is working.

4 Operation of the appliance

2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



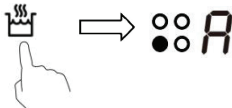
3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



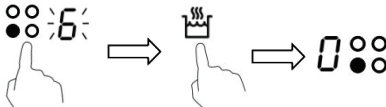
4.7 Using the keep warm function

Keep warm function is suitable for keeping food warm. Using the keep warm to get stable temperature.

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the keep warm function control, the cooking zone indicator will show "A".



3. To cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, then touch the keep warm, the cooking zone will enter to power "0".



4.8 Locking the controls

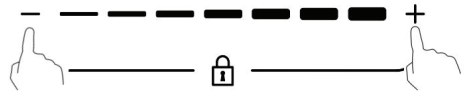
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

1. Touch the "-" & "+" together.
2. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the "-" & "+" together for 3 seconds.
3. You can now start using your cooktop.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you should unlock the cooktop first before the next use.

4.9 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time expires.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

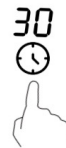
If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.



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

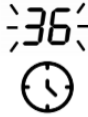
2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".



3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is

4 Operation of the appliance

set, it will begin to count down immediately. The display board will show the remaining time.



4. To cancel the timer, touch the timer button, "00" will show in the timer display and then the display will show "--".



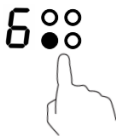
5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.



- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control which you want to set the timer.



2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".

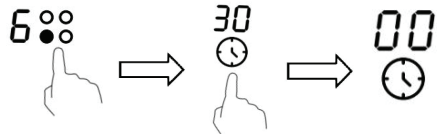


3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.



- Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



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



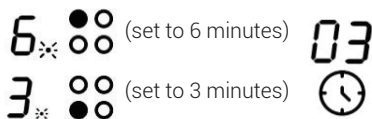
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If the function is used for more than one cooking zone, the display will show the shortest time (e.g. Zone 1 has a set time of 3 minutes and zone 2 has a set time of 6 minutes so the timer display shows "3".)

4 Operation of the appliance



A flashing red dot next to a power level display means the timer display is showing the remaining set time for that cooking zone. If you want to check the remaining set time of the other cooking zone, touch the cooking zone selection key for that zone. The timer will indicate its set time.



2. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and "H" will show in the display until the zone has cooled to a safe temperature.



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

4.10 Over-temperature protection

An inbuilt temperature sensor monitors the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is detected, the cooktop will stop operation automatically.

4.11 Spill protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking.

4.12 Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the induction cooktop, the induction cooktop automatically goes on to standby in 1 minute. The cooling fan will operate for a further 1 minute.

4.13 Residual heat warning

When the cooker has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" (Residual Heat Indicator) appears on the display as a warning against possible injury from hot surfaces. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4.14 Auto shutdown protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction cooktop. It shuts down automatically if you forget to turn off power to a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

4.15 Heat settings

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

Heat	Suitabilit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• warming small quantities of food• melting chocolate and butter• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta

4 Operation of the appliance

- | | |
|---|---|
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water |
|---|---|

5 Cooking guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function of the induction cooktop. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

lower the meat onto the hot pan.

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

For stir-frying

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

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

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

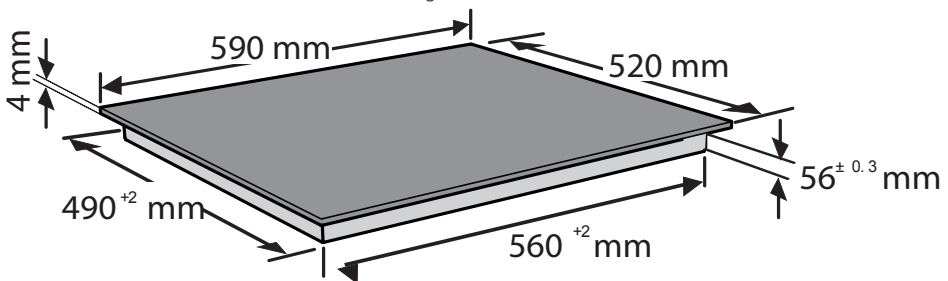
6.2 After Installing the Hob, make sure that:

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

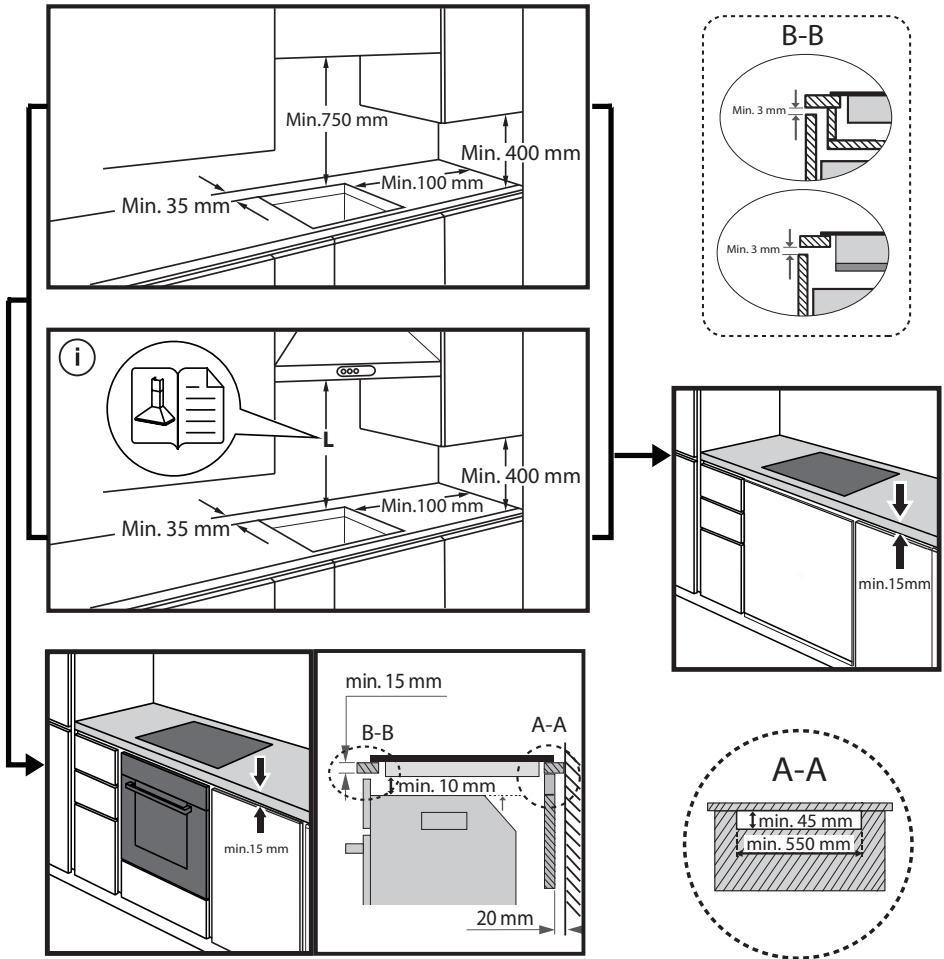
6.3 Selection of installation equipment

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

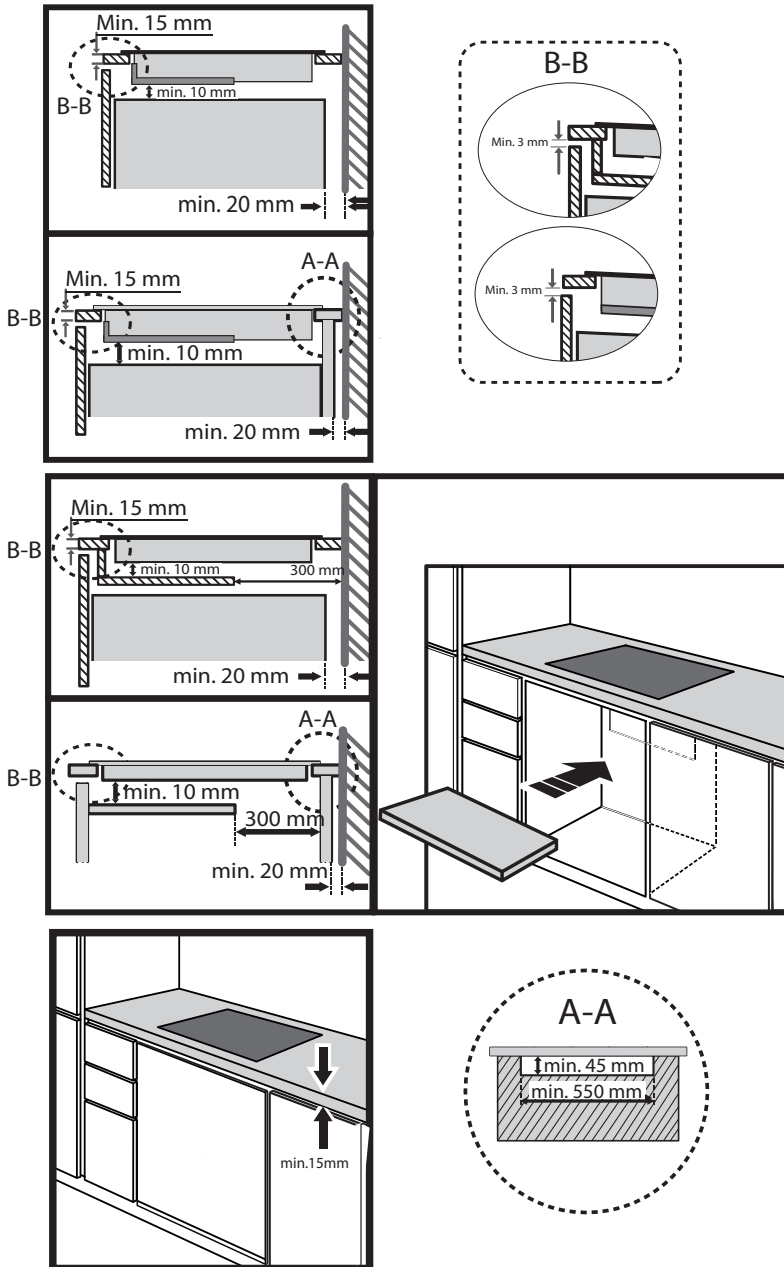
Under any circumstances, make sure the Induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction hob is in good work state. As shown below.



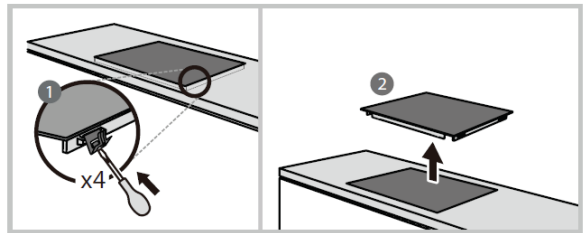
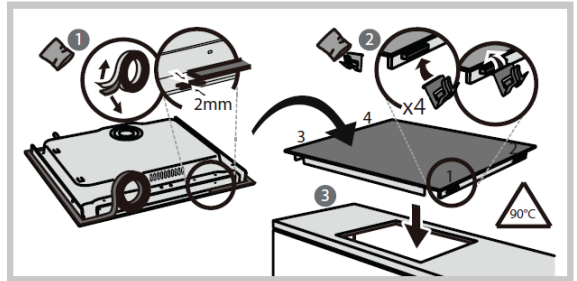
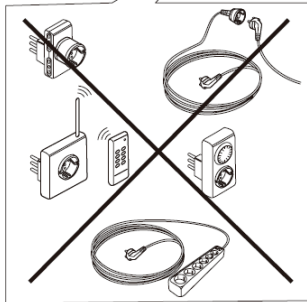
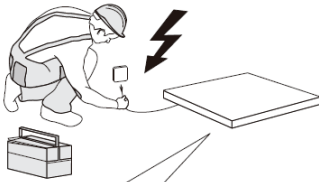
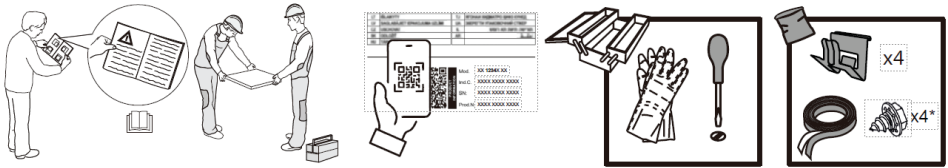
6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6.4 Connecting the cooker to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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



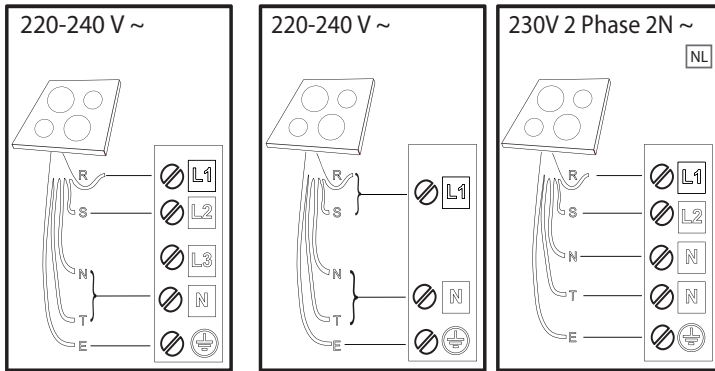
The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

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

6 Installation of appliance

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



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

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

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (çыр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekiτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens-zařšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

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

7 Cleaning and care

What	How	Important
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

8 Troubleshooting

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure display and inspection for induction cooking zone

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Troubleshooting	Root Cause	Help
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact a qualified technician.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact a qualified technician.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact a qualified technician.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Bitte lesen Sie zuerst dieses Handbuch!





Sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Geräts. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem Gerät, das mit hoher Qualität und modernster Technologie hergestellt wurde, die besten Ergebnisse erzielen. Lesen Sie deshalb bitte dieses gesamte Benutzerhandbuch und alle anderen zugehörigen Dokumente sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie es als Hinweis für den zukünftigen Gebrauch auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch das Benutzerhandbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch beachten.

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

Bedeutungen der Symbole

Die folgenden Symbole werden in verschiedenen Abschnitten dieses Benutzerhandbuchs verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Benutzung.
	WARNUNGEN: Warnungen vor gefährlichen Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.
	WARNUNGEN: Warnung vor Brandgefahr.
	WARNUNGEN: Warnung vor Stromschlag.

Wichtige Sicherheitshinweise sorgfältig lesen und für später aufbewahren

1.1 Allgemeine Sicherheit

Referenz Abschnitt Sicherheitshinweise zum Schutz vor Feuer, Exposition gegenüber Leckmikrowellenenergie, Verletzungen oder Sachschäden. Dieser enthält die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften hat den Verlust der Garantie zur Folge.

- Beko-Produkte entsprechen den geltenden Sicherheitsnormen; daher sollte im Falle einer Beschädigung des Gerätes oder des Netzkabels dieses vom Händler, Servicezentrum oder einem Fachmann und autorisierten Service gleichermaßen repariert oder ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden. Fehlerhafte

oder unqualifizierte Reparaturarbeiten können gefährlich sein und ein Risiko für den Benutzer darstellen.

1.2 Installation

Gefahr eines Stromschlags

- Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Arbeiten oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromsystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.3 Betrieb und Wartung

Gefahr eines Stromschlags

- Kochen Sie nicht auf einem kaputten oder ris-

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- sigen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds bricht oder Risse aufweist, schalten Sie das Gerät sofort über die Hauptstromversorgung (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
 - Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.
 - Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
 - Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
 - Halten Sie Kinder fern.
 - Die Griffe von Kochtöpfen können bei Berührung heiß sein. Vergewissern Sie sich, dass die Griffe von Kochtöpfen nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.4 Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

1.5 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.

1.6 Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.7 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte abgelegt werden.

- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsvorschriften gewährleistet.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche un-

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- gültig werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und Fettspritzern, die sich entzünden können.
 - Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
 - Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
 - Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Beheizen des Raums.
 - Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Touch-Steuerung).
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
 - Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
 - Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
 - Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Bedienung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass die Person das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung bedienen kann.
 - Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
 - Legen oder stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld.
 - Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
 - Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Rändern und ziehen Sie keine Pfannen über die Glaskeramikoberfläche, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
 - Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Scheuermittel, um Ihr Kochfeld zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
 - Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine Person mit gleicher technischer Qualifikation ausgetauscht werden.
 - Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen,
 - kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen.
 - **WARNUNGEN:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter ständiger Aufsicht nähern.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht direkt durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNGEN:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIE-MALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- **WARNUNGEN:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- **WARNUNGEN:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material sind stromführende Teile geschützt.
- A Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorge-

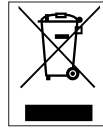
1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

sehen.

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNGEN:** Verwenden Sie keine Schutzvorrichtungen für Kochfelder oder Kochstellen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss, der nur zu Funktionszwecken dient.
- Sie sollten das Gerät gemäß den auf dem Karton angegebenen Handhabungszeichen lagern.

1.8 Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallproduktes:

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



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

Dieses Gerät muss von einem Fachmann entsorgt werden. Für weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung, Ihren Hausmüllabfuhrdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.9 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keinerlei Materialien, die gemäß der Richtlinie als schädlich oder verboten gelten.

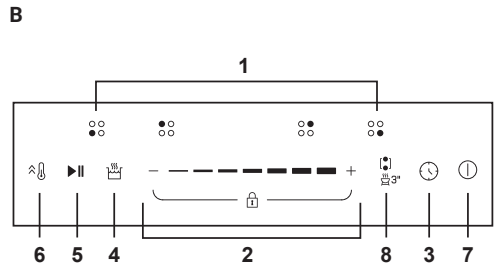
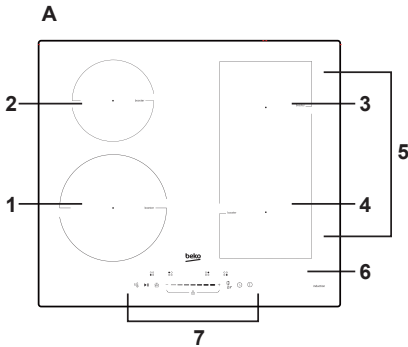
1.10 Informationen zur Verpackung



Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

2 Allgemeine Übersicht

2.1 Übersicht



Bedienelement und Teile

A. Übersicht

1. 2000 Boost 2600W Zone
2. 1500 Boost 1800W Zone
3. 1800 Boost 2000W Zone
4. 1500 Boost 1800W Zone
5. 2800 Boost 3500W Zone
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

B. Bedienfeld

1. Heizzonen-Auswahlknopf
2. Leistungsregulierung/ Zeitregulierung/ Tastensperre
3. Timer-Taste
4. Taste zum Warmhalten
5. Stop & GO-Taste
6. Boost-Funktionstaste
7. AN/AUS-Taste
8. Flex-Zonenwahl/BBQ-Funktionssteuerung

2.2 Technische Daten

Kochzonen	4 Zonen
Elektrotyp	KLASSE I
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Produktgröße (L*B*H)	590*520*60 mm
Eingebaute Abmessungen	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und können von Ihrem tatsächlichen Produkt abweichen

2 Allgemeine Übersicht

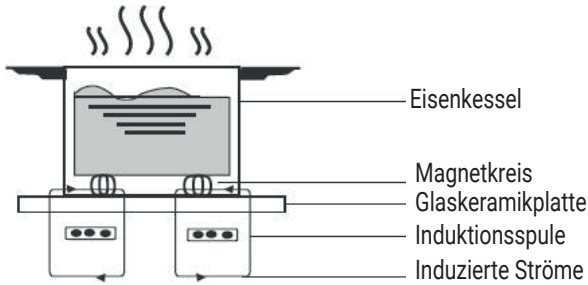
Informationen zu Haushalts-Elektrokochfeldern

	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit
Modellidentifikation		HII 64500 FTO	
Kochfeldtyp		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochbereiche		4 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Massivplatten)		Induktionskochzonen	
Bei runden Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone, auf 5 mm gerundet	∅	Zonen 1: 21.0 Zonen 2: 16.0 Zonen 3: 18.0 Zonen 4: 18.0	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder Kochflächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder Kochfläche, auf 5 mm gerundet	L W	Brückenzone: 18.0*39.5	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche, berechnet pro kg	ECElectric-Kochfeld	Zonen 1: 187,67 Zonen 2: 188,53 Zonen 3: 168,38 Zonen 4: 197,33 Brückenzone: 185,81	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	ECElectric-Kochfeld	186.68	Wh/kg

3. Vor dem ersten Gebrauch

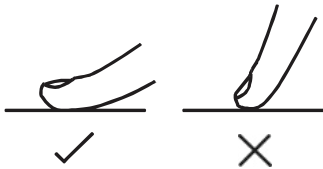
3.1 Einführung in das Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



3.2 Verwendung der Touch-Steuer-elemente

- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Steuerelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerelemente erschweren.



3.3 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsherde geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden der Pfanne.

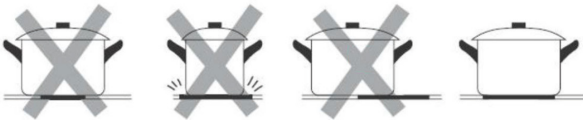
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest herausfinden. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn „U“ nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Basis, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

3. Vor dem ersten Gebrauch

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



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



3.4 Pfannenmaße

- Die Kochzonen sind bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden dieser Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr:

Durchmesser der Kochzone (mm)	Min. Topfdurchmesser (mm)
Zone 1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 und 4 (180 mm)	120
Zone 5 (Flex-Zone)	240 oder 160x270

Die oben genannten Angaben können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

4 Bedienung des Gerätes

LEISTUNGSVERWALTUNG

Mit der Leistungsverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5 kW/7,4 kW einstellen. Beim Kauf ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Grenzen Ihres häuslichen Stromsystems an, wie im folgenden Absatz beschrieben. Hinweis: Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung können einige Leistungsstufen der Kochzonen und Funktionen (z. B. Kochen oder Schnellaufheizen) automatisch begrenzt werden, um ein Überschreiten des gewählten Limits zu verhindern. Wenn die Leistungsstufen die gewählte Gesamtleistung überschreiten, erscheint das Symbol „PN“.



Die Energieverwaltung kann nur bei ausgeschaltetem Kochfeld eingestellt werden.

Von 7.4 kW Umschaltung auf 2.5 kW:

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, beachten Sie bitte, dass der Standardstatus 7,4 kW beträgt. Drücken Sie zuerst die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören einen Signalton und die Anzeige „7.4“ blinkt. Wenn die Anzeige „7.4“ blinkt, halten Sie die Taste „Boost“ 5 Sekunden lang gedrückt, bis eine andere Leistung „2.5“ blinkt. Drücken Sie dann die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer ertönt 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

Von 2.5 kW auf 7.4 kW umschalten.

Berühren Sie zuerst die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören den Summer einmal piepen und die „2.5“ blinken. Wenn die Leistung „2.5“ blinkt, berühren und halten Sie die Boost-Taste 5 Sekunden lang, wodurch eine weitere Leistung „7.4“ blinkt. Berühren Sie dann die Taste „Stop + Go“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

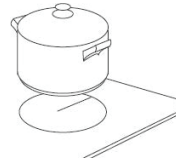
4.1 So starten Sie den Kochvorgang

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass der Herd in den Standby-Modus übergegangen ist.

- Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an.

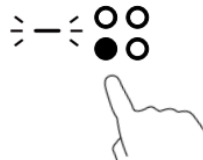


- Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die ausgewählte Kochzone.



Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

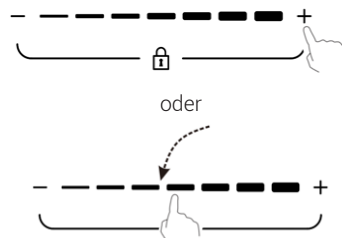
- Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone und die Anzeige auf dem Display neben der Taste blinkt.



- Während die Zahl blinkt, stellen Sie die Leistungsstufe durch wiederholtes Berühren der Taste + oder - ein.




Sie können auch den Schieberegler entlangschieben oder einfach eine beliebige Stelle des Schiebereglers berühren.



4 Bedienung des Gerätes

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Wenn auf dem Display abwechselnd „“ und die Heizstufe blinken, bedeutet dies, dass entweder:

- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- die verwendete Pfanne nicht für das Kochen auf Induktion geeignet ist oder,
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

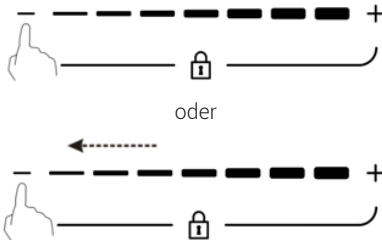
Es findet keine Erhitzung statt, wenn sich keine geeignete Pfanne auf der Kochzone befindet. Die Anzeige schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert wird.

4.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

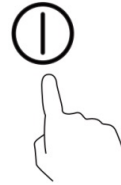
1. Berühren Sie die Auswahlstaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Berühren Sie wiederholt „-“ oder schieben Sie den Schieberegler nach links und berühren Sie dann „-“ oder berühren Sie den linken Punkt des Schiebereglers und dann „-“. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.



3. Um alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste.



4. Achten Sie auf heiße Oberflächen. Auf dem Display erscheint „H“ (Restwärmanzeige), um anzuzeigen, welche Kochzone heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärmanzeige kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, indem die noch heiße Zone zum

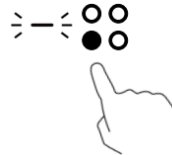


4.3 Verwendung der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eine Funktion, die die Leistung einer ausgewählten Kochzone maximiert. Wenn sie aktiviert ist, dauert die Funktion 5 Minuten und sorgt für ein leistungsstärkeres, schnelleres Kochen, z. B. zum Erhitzen von Wasser in einem großen Topf zum Kochen von Reis oder Nudeln.

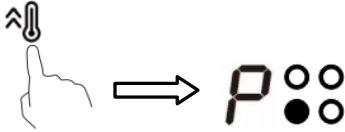
Verwendung der Boost-Funktion zur Erhöhung der Leistung

1. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Auswahl der Heizzone, die Sie verstärken möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt auf dem Display.

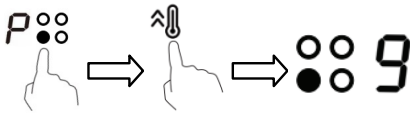


2. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Boost-Funktion und die Kochzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.

4 Bedienung des Gerätes



- Die Boost-Funktion halt 5 Minuten lang an, bevor die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9 geschaltet wird.
- Wenn Sie die Boost-Funktion während der 5-minütigen Betriebszeit abbrechen möchten, berühren Sie die Bedienfläche der Kochzone, woraufhin eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie dann die Boost-Funktionstaste und die Kochzone schaltet zurück auf Leistungsstufe 9.

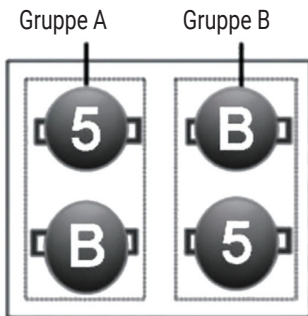


Leistungsverwaltung

Ihr Kochfeld ist in zwei Gruppen unterteilt. Sie können nur eine Zone in jeder Gruppe boosten, und die entsprechende Zone muss auf oder unter Leistungsstufe 5 sein.



4 Zonen können die Boost-Funktion nutzen.



4.4 Verwendung der Flexzonenfunktion

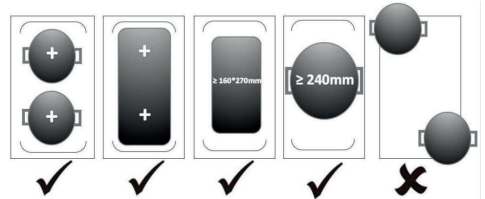
Dieser Bereich kann als eine einzige Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je

nach Kochbedarf. Die Flexzone besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die getrennt gesteuert werden können.



Achten Sie darauf, dass Sie das Kochgeschirr mittig auf die einzelne Kochzone stellen. Wenn Sie einen großen Topf oder ovale, rechteckige und längliche Pfannen verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die Pfannen mittig auf der Kochzone platzieren, die beide Kreuze abdeckt.

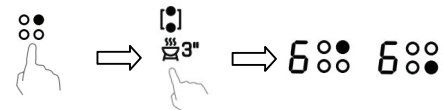
Beispiele für die richtige und falsche Platzierung von Töpfen:



Verwendung der Flex Zone als eine große Zone:

Um die Flex-Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, wählen Sie die Zone mit der Flex-Funktion und drücken Sie das Flexzonen-Symbol, dann leuchtet die Kontrollleuchte in der Nähe des Flex-Zonen-Symbols auf und die Flexzonenfunktion wird aktiviert.

Die Leistungseinstellung funktioniert in jedem anderen normalen Bereich.

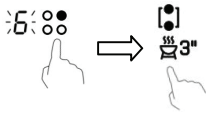


Bei der Flexzonenfunktion können die Zonen 3 und 4 gemeinsam in die Boost-Funktion eintreten und diese nach 5 Minuten verlassen.

Verwendung der Flexzone als zwei unabhängige Zonen:

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie erneut auf die Heizzone und berühren Sie dann das Flexzonen-Bedienelement, die Kontrollleuchte neben dem Flexzonen-Bedienelement erlischt, dann wird die Flexzone deaktiviert.

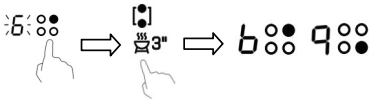
4 Bedienung des Gerätes



4.5 Verwendung der Grillfunktion

Die Grillfunktion kann während des Flex-Zonen-Modus verwendet werden, um die Oberflächentemperatur der Pfanne auf einem gleichmäßigen Niveau zu halten.

1. Berühren Sie den Regler zur Auswahl der Kochzone, für die Sie die Grillfunktion verwenden möchten, und eine Anzeige neben dem Regler blinkt.
2. Berühren Sie das Bedienelement Flex Zone/BBQ und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, um die BBQ-Funktion zu aktivieren. Dann werden „b“ und „q“ angezeigt.



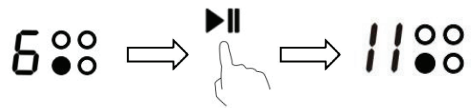
3. Um die BBQ-Funktion auszuschalten, berühren Sie die zuvor gewählte Kochzonenauswahl und dann 1 Sekunde lang das Bedienelement Flex Zone/BBQ. Die Kochzonenanzeige zeigt „0“ an und die Leistungsstufe kann zurückgesetzt werden.



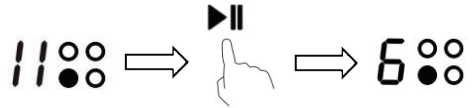
4.6 Verwendung der Pausenfunktion – STOP+GO

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und wieder zu aktivieren.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone funktioniert.
2. Berühren Sie die Taste STOP+GO, die Kochzonenanzeige zeigt „||“ an. Daraufhin wird der Betrieb des Induktionskochfelds für alle Kochzonen deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten STOP+GO, Ein/Aus und Sperren.



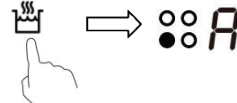
3. Um den Pausenstatus aufzuheben, berühren Sie die Taste STOP+GO. Daraufhin kehrt die Kochzone zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.



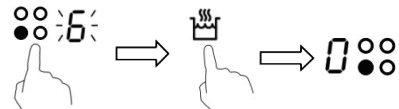
4.7 Verwendung der Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion eignet sich zum Warmhalten von Speisen. Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, um eine stabile Temperatur zu erhalten.

1. Berühren Sie die Auswahl Schaltfläche der Heizzone, die Sie für die Warmhaltefunktion verwenden möchten. Neben der Taste blinkt die Anzeige.
2. Berühren Sie die Steuerung der Warmhaltefunktion. Die Kochzonenanzeige zeigt „A“ an.



3. Um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren, berühren Sie die Auswahl Schaltfläche der Heizzone und dann die Warmhaltefunktion. Die Kochzone wechselt in die Leistungsstufe „0“.



4.8 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle

4 Bedienung des Gerätes

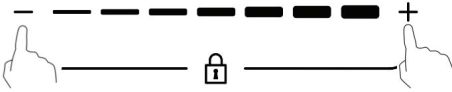
Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

1. Berühren Sie die Tasten „-“ & „+“ gleichzeitig.
2. Auf der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tasten „-“ & „+“ gleichzeitig und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.



Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können den Herd im Notfall jederzeit mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, sollten das Kochfeld jedoch vor der nächsten Verwendung entsperren.

4.9 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Kochfelds eingeschaltet ist.

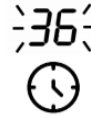


Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzonen auswählen.

2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf der Anzeigetafel wird „“ die verbleibende Zeit angezeigt.



4. Um den Timer abzurechnen, berühren Sie die Timer-Taste, „00“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt, und dann erscheint auf der Anzeige „-“.



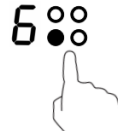
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30-seitiger Signalton und auf der Timeranzeige erscheint „-“.



- Berühren Sie den „-“ oder „+“ Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 00 Minuten zurück.

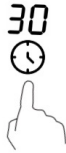
Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



4 Bedienung des Gerätes

2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.

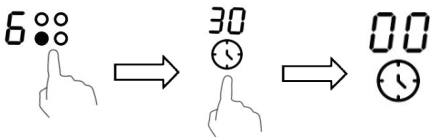


3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken.

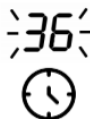


- Durch einmaliges Berühren der „-“ oder „+“-Taste wird die Zeit um 1 Minute verkürzt oder verlängert.
- Halten Sie die „-“ oder „+“ Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 0 Minuten zurück.

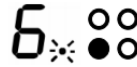
4. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und dann den Timer berühren, wird der Timer abgebrochen, in der Minutenanzeige erscheint „00“ und dann „--“.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen, auf dem Display wird für die verbleibende Zeit angezeigt.



Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass diese Zone ausgewählt ist.

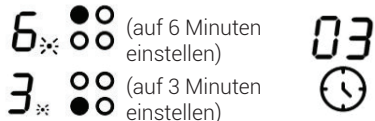


Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

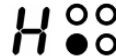
1. Wenn die Funktion für mehr als eine Kochzone verwendet wird, zeigt das Display die kürzeste Zeit an (z. B. hat Zone 1 eine eingestellte Zeit von 3 Minuten und Zone 2 eine eingestellte Zeit von 6 Minuten, sodass das Timer-Display „3“ anzeigt).



Ein blinkender roter Punkt neben einer Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die verbleibende eingestellte Zeit für diese Kochzone anzeigt. Wenn Sie die verbleibende eingestellte Zeit der anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie die Kochzonen-Auswahltaste für diese Zone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



2. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und im Display wird „H“ angezeigt, bis die Zone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.



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

4.10 Übertemperaturschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

4 Bedienung des Gerätes

4.11 Schutz vor verschütteten Flüssigkeiten

Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und schaltet sich aus, wenn eine bestimmte Menge Flüssigkeit auf die Bedienelemente gelangt. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, befolgen Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zum Entfernen heißer Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld trocken ist, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.

4.12 Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen gelassen wurde, wechselt das Induktionskochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Kühlventilator läuft noch 1 Minute lang.

4.13 Restwärme-Warnung

Wenn der Herd längere Zeit in Betrieb war, ist noch Restwärme vorhanden. Der Buchstabe „H“ (Restwärmeanzeige) erscheint auf dem Display als Warnung vor möglichen Verletzungen durch heiße Oberflächen. Er verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

4.14 Automatischer Abschaltenschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Stromzufuhr zu einer Kochzone abzuschalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Standard-Arbeitszeitgeber (Stunde)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4

7	2
8	2
9	2

4.15 Hitzeeinstellungen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. .

Aufwärmen	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen kleiner Mengen von Speisen• Schmelzen von Schokolade und Butter• sanftes Köcheln• langsames Erwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Wiedererwärmen• Schnelles Köcheln• Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Braten• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Rührbraten• Anbraten• Suppe zum Kochen bringen• Wasser kochen



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion des Induktionskochfelds verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

5.1 Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Verringern Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne dass das Essen verkocht. Sie sollten auch eibasierte und mehilverdickte Soßen unterhalb des Siedepunkts kochen.
- Einige Aufgaben, darunter das Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

So gelingen saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch auf die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und davon ab, wie durchgegart Sie es haben möchten. Die Zeiten können zwi-

schen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durch es ist – je fester es sich anfühlt, desto „gut gemacht“ ist es.

5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannt und zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Pfannenrühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen kochen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt sind.
7. Sofort servieren.

6 Installation des Gerätes

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

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Wenn der Herd über einem Ofen installiert wird, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation entspricht allen Anforderungen an die Abstände und den geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Netzstromversorgung ermöglicht, ist in die permanente Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen entspricht. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bieten.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn das Kochfeld installiert ist.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die örtlichen Vorschriften.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

6.2 Vergewissern Sie sich nach der Installation des Kochfeldes, dass:

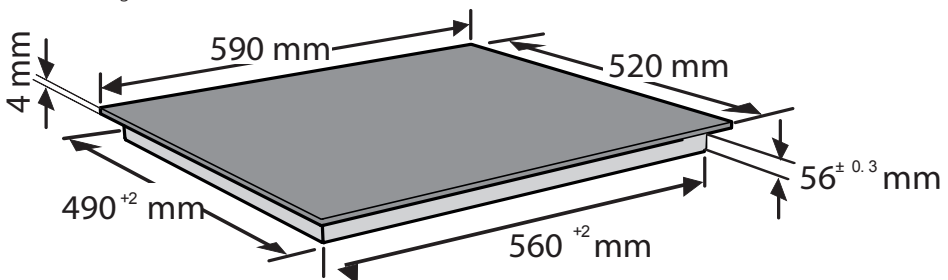
- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Die Frischluft strömt in ausreichendem Maße von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn der Herd über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert wird, muss unterhalb des Kochfeldbodens eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschalter muss für den Kunden leicht zugänglich sein.

6.3 Auswahl der Installationsausrüstung

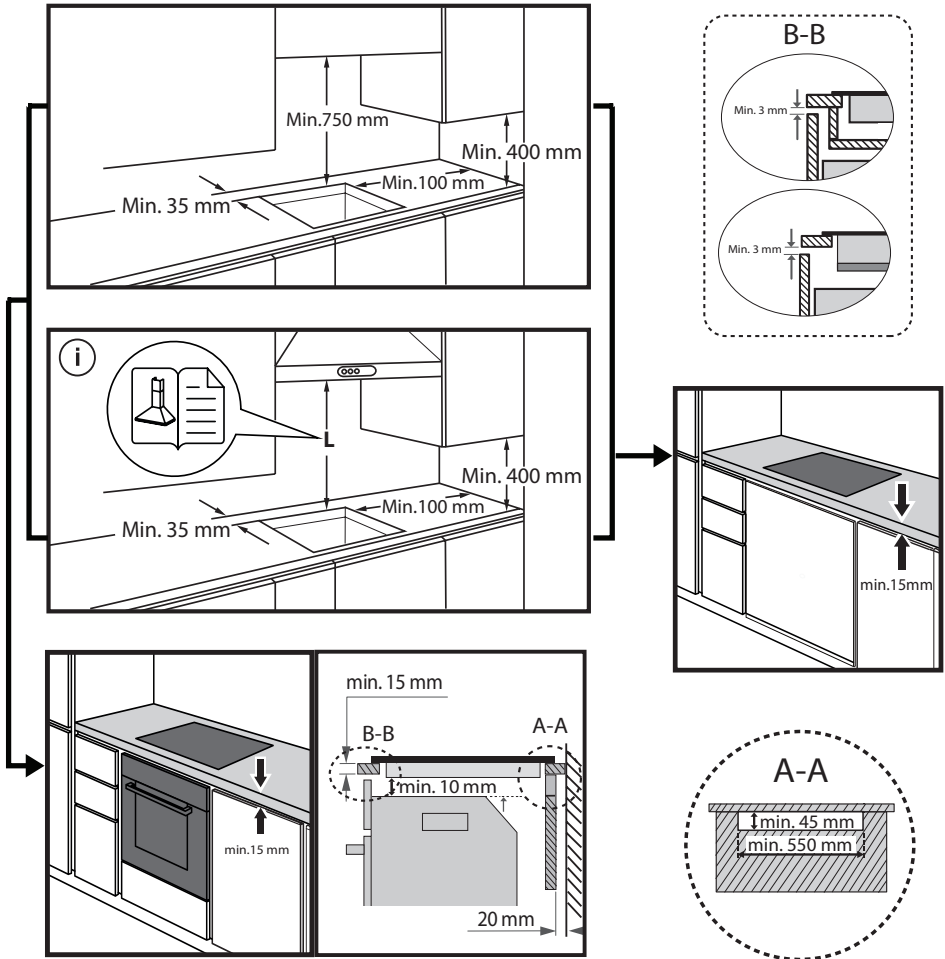
Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass der Induktionskochfeld in gutem Zustand ist.

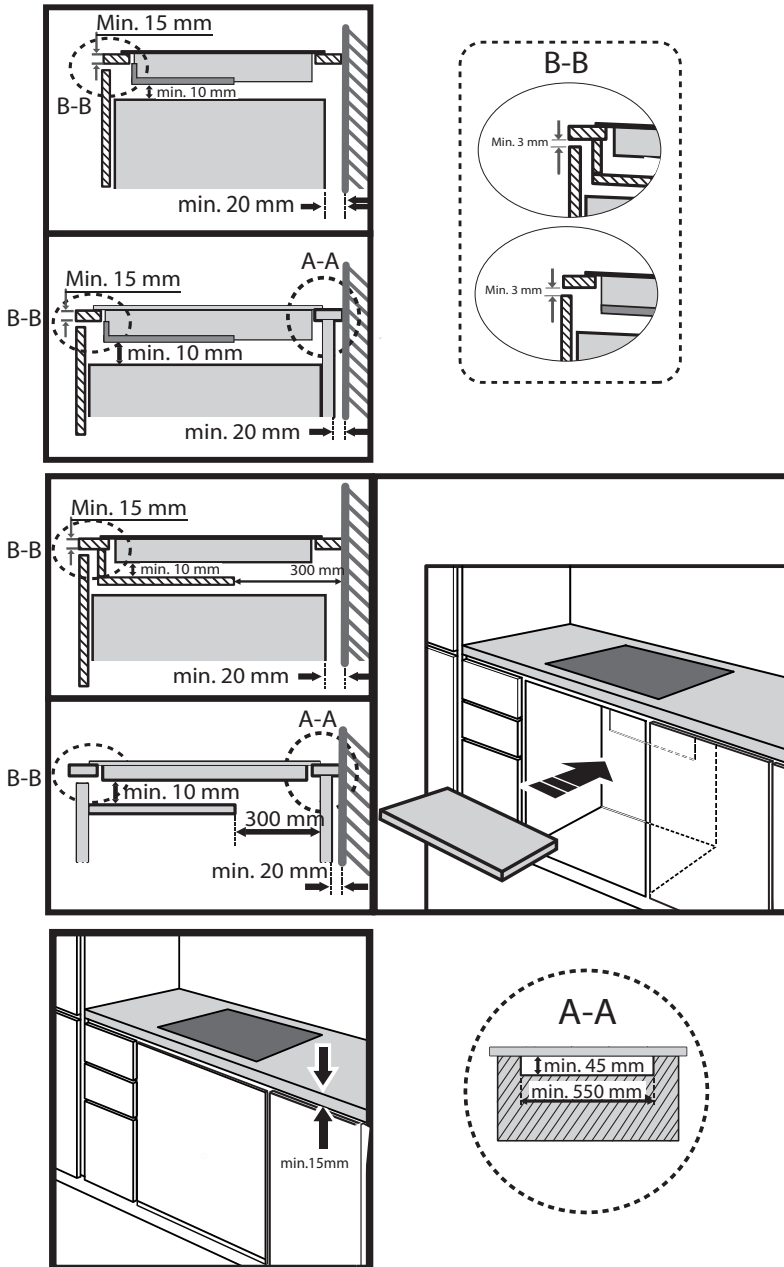
Wie unten dargestellt.



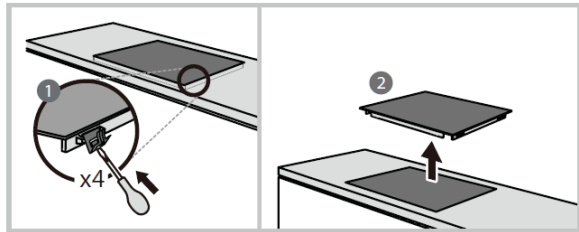
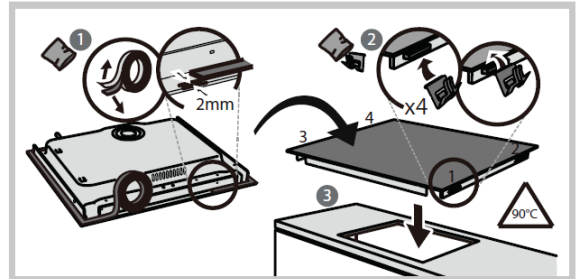
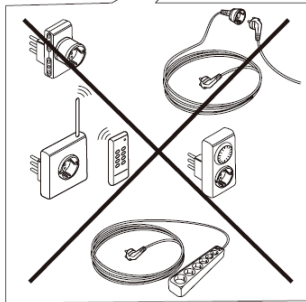
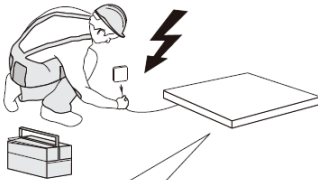
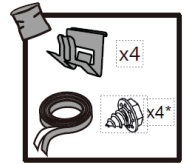
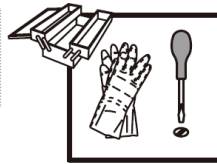
6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes



6 Installation des Gerätes



6.4 Anschluss des Herdes an das Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Vor dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz ist Folgendes zu überprüfen:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.
2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.



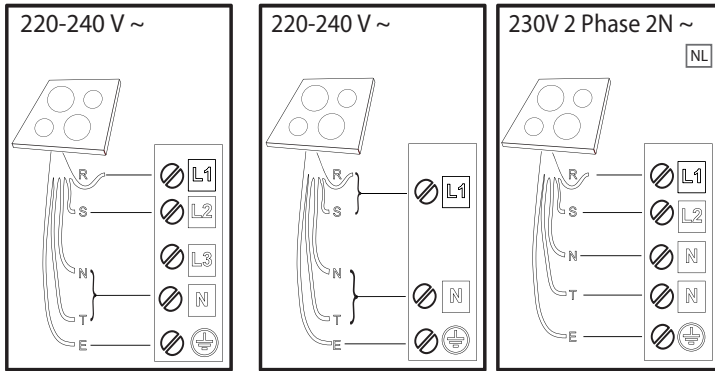
Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten. Verwenden Sie zum Anschluss des Herdes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.

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

Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob das Hausstromsystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

6 Installation des Gerätes

Die Stromversorgung gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden sollte. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



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

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

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Reinigung und Pflege

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Überläufen auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, wird keine „Heiße Oberfläche“-Anzeige angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. Schwere Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann fleckig werden.
Überkochendes, Schmelzendes und zuckerhaltige heiße Flüssigkeiten, die auf das Glas verschüttet werden	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, z. B. einem Fischmesser, einem Spachtel oder einer Rasierklinge. Achten Sie jedoch auf heiße Kochzonenoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds an der Wand aus. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie den Schmutz oder die Verschüttung in einen kühlen Bereich des Kochfelds. Entfernen Sie den Schmutz oder die Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Überläufen entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übertragungen auf die Touch-Steuerung	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. Verschüttetes Material aufsaugen Wischen Sie den Touchscreen-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Steuerung funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Touch-Control-Bereich trocken zu wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8 Problembehandlung

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Region ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperrern Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Induktionskochfelds“.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass der Touch-Steuerungsbereich trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Handballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Es werden ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und kein Anzeichen für einen Defekt.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Hitze verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht an der Wand aus, solange der Lüfter läuft.

8 Problembehandlung

Die Pfannen werden nicht heiß und es erscheint in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochen auf Induktionsherden geeignet ist. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochzeitgebers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion der Induktionskochzone

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt der Induktionsherd automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule ausgefallen.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
F9/FA	Temperatursensor des IGBT-Fehlers.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Inspektion häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionsherd zu vermeiden.

Garantiebedingungen

Anschrift:

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
D-65760 Eschborn

Kundendienst-Tel.: 06102-86 86 891

E-Mail: Kundendienst@beko.com

Ersatzteile-Tel.: 01805-242 515 *

E-Mail: ersatzteile@beko.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

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

Abhilfemöglichkeiten:

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

Umtausch:

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

Diese Garantieusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

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

GARANTIEURKUNDE Österreich



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

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

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

Servicehotline: +43 126 76 002
Email: support.austria@beko.com

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

Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !





Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré cet appareil Beko. Nous espérons que vous êtes entièrement satisfait de votre appareil fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure couplés à une technologie de pointe. Pour cette raison, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avant d'utiliser l'appareil et conservez-le comme référence pour une utilisation future. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en faisant attention à tous les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont explicitement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans différentes sections de ce manuel :

	Informations importantes et consignes utiles relatives à l'utilisation.
	AVERTISSEMENT : Avertissements contre les situations dangereuses concernant la sécurité de la vie et des biens.
	AVERTISSEMENT : Avertissement lié au risque d'incendie.
	AVERTISSEMENT : Avertissement lié aux chocs électriques.



Consignes de sécurité importantes à lire attentivement et à conserver pour référence ultérieure

1.1 Sécurité générale

Cette section comprend les instructions de sécurité qui vous mettent à l'abri de tout risque d'incendie, de choc électrique, d'exposition à une fuite d'énergie micro-ondes, de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

- Les appareils Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables ; par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou le câble d'alimentation, il doit être réparé ou remplacé par le fournisseur, le centre de service ou un service spécialisé et agréé afin d'éviter tout risque. Lorsque les réparations sont mauvaises

ou effectuées par un personnel non qualifié, elles peuvent être dangereuses et entraîner des risques pour l'utilisateur.

1.2 Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

1.3 Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau du mur.
- Le non-respect de ces conseils peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.4 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

1.5 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les

parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du cuiseur car ils peuvent devenir chauds.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de por-

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

tée des enfants.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des ébouillan- tages.

1.6 Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuis- son est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le manque de prudence peut entraîner des bles- sures ou des coupures.

1.7 Importantes instructions de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'ins- taller ou d'utiliser cet ap- pareil.
- Aucun matériau ou pro- duit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.

- Veuillez communiquer ces informations à la per- sonne chargée de l'ins- tallation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être ins- tallé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être cor- rectement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être rac- cordé à un circuit com- prenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique, conformément aux règles de câblage.
- Si l'appareil n'est pas ins- tallé correctement, toute garantie ou responsabilité peut être annulée.
- Ne laissez jamais l'appa- reil sans surveillance lors- qu'il est utilisé. L'ébullition

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

provoque un dégagement de fumée et de graisse qui peut s'enflammer.

- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre céramique, car vous risquez de rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et des endroits similaires tels que :
 - les espaces de cuisine dans les boutiques, bureaux et autres environnements de travail ;
 - maisons de campagne ;
 - cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ;
 - les gîtes touristiques.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites, ou des personnes dé-

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

nuées d'expérience ou de connaissance, si ceux-ci ont bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance sur une cuisinière avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. **NETENTEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas de dispositifs de protection pour les tables de cuisson ou les foyers. L'utilisation de protections inappropriées peut

1 Consignes de sécurité et d'environnement importantes

entraîner des accidents.

- Cet appareil est doté d'une prise de terre qui n'est utilisée qu'à des fins fonctionnelles.
- Vous devez stocker l'appareil conformément aux symboles de maintenance indiqués sur la boîte en carton.

1.8 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets :

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir tout dommage éventuel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait résulter d'une mise au rebut incorrecte.



Le symbole apposé sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des produits électroniques.

Cet appareil doit être éliminé par des spécialistes. Pour de plus amples informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

1.9 Conformité avec la Directive RoHS

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

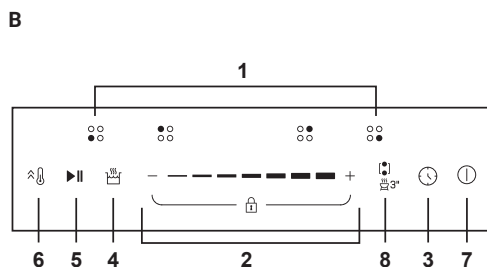
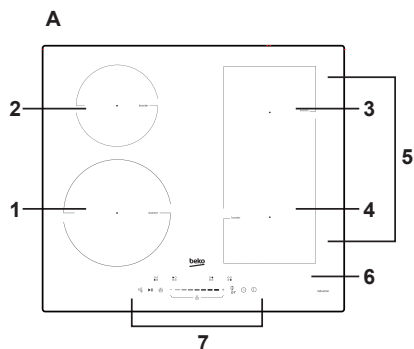
1.10 Informations sur l'emballage



Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2 Généralités ovue d'ensemble

2.1 Aperçu Général



Commandes et pièces

A. Aperçu

1. 2000, puissance de 2600W, zone
2. 1500, puissance de 1800W, zone
3. 1800, puissance de 2000W, zone
4. 1500, puissance de 1800W, zone
5. 2800, puissance de 3500W, zone
6. Plaque de verre
7. Panneau de commande

B. Panneau de commande

1. Bouton de sélection de la zone de chauffage
2. Boutons de réglage de la puissance/Boutons de réglage de la minuterie/Bouton de verrouillage des touches
3. Bouton de la minuterie
4. Bouton de maintien au chaud
5. Bouton Stop & Go
6. Bouton de fonction Boost
7. Bouton Marche/Arrêt
8. Sélection de la zone Flex/contrôle de la fonction BBQ

2.2 Données techniques

Zones de cuisson	4 Zones
Type électrique	CLASSE I
Tension d'alimentation	220- 240V~, 50-60Hz
Puissance électrique installée	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Taille du produit (L*L*H)	590 x 520 x 60 mm
Dimensions intégrées	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.



Les illustrations de ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

2 Généralités ovue d'ensemble

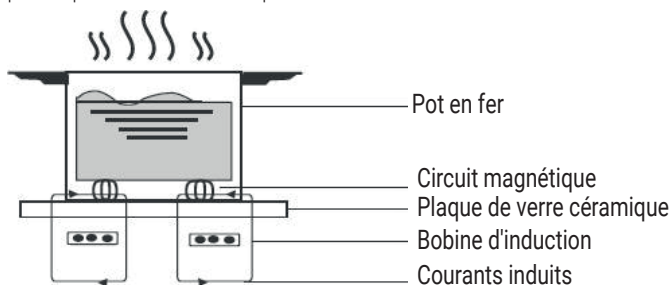
Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole Valeur Unité	Symbole Valeur Unité	Symbole Valeur Unité
Identification du modèle		HII 64500 FTO	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson encastrée	
Nombre de zones et / ou surfaces de cuisson		4 zones	
Technologie de chauffage (zones et surfaces de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)		zones et surfaces de cuisson à induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	∅	Zone 1 : 21,0 Zone 2 : 16,0 Zone 3 : 18,0 Zone 4 : 18,0	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson électrique, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	Zone du pont: 18,0*39,5	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	Cuisson électrique CE	Zone 1: 187.67 Zone 2: 188.53 Zone 3: 168.38 Zone 4: 197.33 Zone du pont: 185.81	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson calculée par kg	Plaque de cuisson électrique CE	186.68	Wh/kg

3 Avant la première utilisation

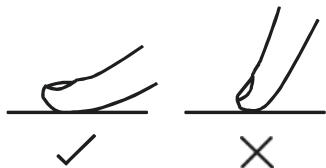
3.1 Introduction à la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Cela fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud uniquement parce que la casserole finit par le réchauffer.



3.2 Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.3 Choisir les bons ustensiles de cuisine



N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

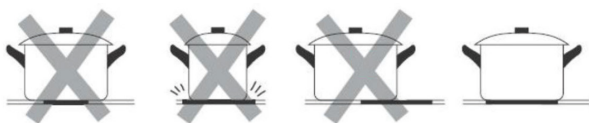
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si "U" ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

3 Avant la première utilisation

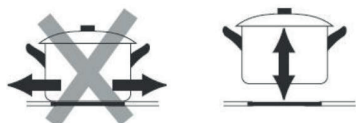
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



- Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'un pot un peu plus large permet d'utiliser l'énergie à son maximum. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.



3.4 Dimensions de la casserole

- Les zones de cuisson sont limitées et s'adaptent automatiquement au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction :

Diamètre de la zone de cuisson (mm)	Diamètre minimal du pot (mm)
Zone1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 et 4 (180mm)	120
Zone 5 (Zone flexible)	240 ou 160x270

Les résultats ci-dessus peuvent varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

4 Fonctionnement de l'appareil

GESTION DE PUISSANCE

Avec la gestion de puissance, vous pouvez régler la puissance totale à 2,5 kW/7,4 kW. Lors de l'achat, la plaque de cuisson est réglée sur la puissance maximale possible. Ajustez le réglage en fonction des limites de votre système électrique domestique, comme décrit dans le paragraphe suivant. Remarque : Selon la puissance sélectionnée pour la plaque, certains niveaux de puissance des zones de cuisson et fonctions (par ex. ébullition ou chauffage rapide) peuvent être automatiquement limités pour éviter de dépasser la limite choisie. Si les niveaux de puissance dépassent la puissance totale sélectionnée, le symbole «PN» s'affichera.



Vous ne pouvez régler la gestion de l'énergie que lorsque la table de cuisson est éteinte.

De 7.4kW à 2.5kW:

Lorsque vous utilisez la table de cuisson pour la première fois, veuillez noter que l'état par défaut est de 7.4 kW. Tout d'abord, touchez le bouton stop +go et maintenez pendant 5 secondes. vous pouvez entendre le buzzer bipier une fois et clignoter le « 7.4 », si le pouvoir « 7.4 » en clignote, touchez et maintenez l'augmentation pendant 5 secondes, ce qui fera clignoter un autre pouvoir « 2.5 », puis touchez le bouton stop +go et maintenez pendant 5 secondes, le buzzer bipera 10 fois, cela signifie que vous avez terminé le réglage.

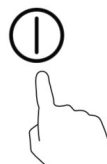
De 2.5 kW à 7.4 kW.

Appuyez d'abord sur le bouton stop +go et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le buzzer bip une fois et clignote le « 2.5 », lorsque le pouvoir « 2.5 » en clignote, touchez et maintenez l'augmentation pendant 5 secondes va clignoter à « 7.4 », puis touchez le bouton Stop +go et maintenez pendant 5 secondes, le buzzer va bip 10 fois, cela signifie que vous avez terminé le réglage.

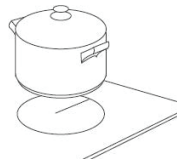
4.1 Pour commencer la cuisson

- Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que le cuisEUR est entré en mode veille.

- Appuyez sur la touche ON/OFF, tous les indicateurs affichent « - » ou « -- ».

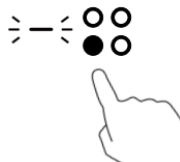


- Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson sélectionnée.



Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

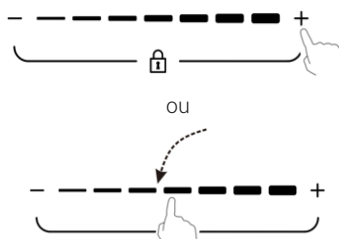
- Effleurez la touche de sélection de la zone de cuisson, l'indicateur sur l'écran à côté de la touche clignote.



- Pendant que le chiffre clignote, réglez le niveau de puissance en touchant de manière répétée la commande + ou -.



Vous pouvez également faire glisser le curseur le long de la commande, ou simplement toucher n'importe quel point du curseur.



4 Fonctionnement de l'appareil

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans un délai de 1 minute, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

Si l'affichage clignote « $\geq \leq$ », en alternance avec le réglage de la chaleur, cela signifie que l'un ou l'autre :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la poêle que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

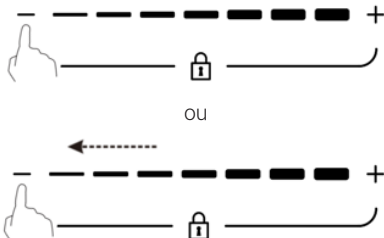
Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

4.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

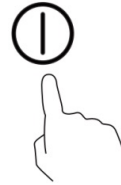
1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.



2. Effleurez plusieurs fois « - » ou faites glisser le curseur jusqu'au point gauche, puis effleurez « - », ou effleurez le point gauche du curseur, puis effleurez « - ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».



3. Pour éteindre toutes les zones de cuisson, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT.



4. Faites attention aux surfaces chaudes. L'écran affiche « H » (indicateur de chaleur résiduelle) pour indiquer quelle zone de cuisson est chaude. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie en utilisant la zone encore chaude pour chauffer d'autres casseroles.

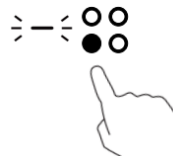


4.3 Utilisation de la fonction d'amplification (Boost)

La fonction Boost est une fonction qui maximise la puissance d'une zone de cuisson sélectionnée. Lorsqu'elle est activée, la fonction dure 5 minutes et permet une cuisson plus puissante et plus rapide, par exemple pour chauffer une grande casserole d'eau pour faire cuire du riz ou des pâtes.

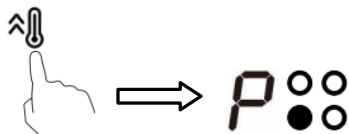
Utilisez le boost pour appliquer plus de puissance

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez activer, un indicateur à côté de la touche clignote sur l'écran.

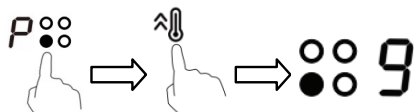


2. Touchez le régulateur de la fonction Boost et la zone de cuisson commence à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance indique « P » pour indiquer que la zone est en mode « boost ».

4 Fonctionnement de l'appareil



3. La puissance Boost durera 5 minutes puis le foyer reviendra à la puissance 9.
4. Si vous souhaitez annuler la fonction «boost» pendant les 5 minutes de fonctionnement, touchez à commande de sélection de la zone de cuisson et un indicateur situé à côté de la touche clignotera. Appuyez ensuite sur la touche Boost : le foyer de cuisson reviendra à la puissance 9.

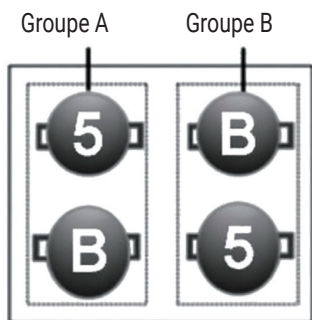


Gestion de l'énergie

Votre plaque à induction est divisée en deux groupes. Vous ne pouvez booster qu'une seule zone par groupe, et la zone correspondante doit être d'une puissance inférieure ou égale à 5.



4 zones peuvent utiliser la fonction Boost.



4.4 Utilisation de la fonction de zone flexible

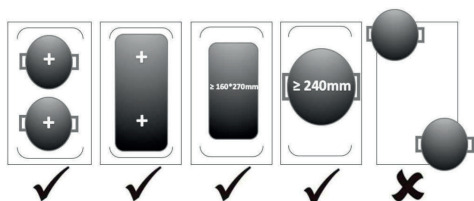
Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson. La zone Flexible se compose de deux zones de cuisson indépendantes qui

peuvent être contrôlées séparément.



Veillez à placer l'ustensile de cuisine au centre de chaque zone de cuisson. Si vous utilisez une grande casserole ou des poêles ovales, rectangulaires ou allongées, veillez à placer les poêles au centre de la zone de cuisson qui couvre les deux croix.

Exemples de placement correct ou incorrect des casseroles :



Utilisation de la zone Flexible comme une grande zone :

Pour activer la zone Flexible comme une seule grande zone, sélectionnez la zone avec la fonction Flexible et appuyez sur le symbole de la zone Flexible, le témoin lumineux à proximité du symbole de la zone Flexible s'allume et la fonction de la zone Flexible est activée.

Le réglage de la puissance fonctionne dans toute autre zone normale.

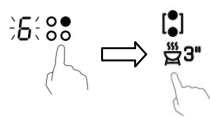


En mode Flex-Zone, les zones 3 et 4 peuvent entrer ensemble dans la fonction Boost et la quitter après 5 minutes.

Utilisation de la zone flexible comme deux zones indépendantes :

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones distinctes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la zone de chauffage, puis touchez l'élément de commande de la zone flexible, le voyant lumineux à côté de l'élément de commande de la zone flexible s'éteint, puis la zone flexible est désactivée.

4 Fonctionnement de l'appareil



4.5 Utilisation de la fonction gril

La fonction gril peut être utilisée pendant le mode Flexzone pour maintenir la température de surface de la casserole à un niveau uniforme.

1. Appuyez sur la commande pour sélectionner la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez utiliser la fonction gril et un indicateur à côté de la commande clignote.
2. Touchez la commande zone flexible/BBQ et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer la fonction BBQ. Les lettres « b » et « q » s'affichent alors.



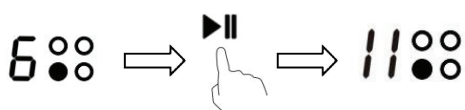
3. Pour désactiver la fonction BBQ, touchez la zone de cuisson sélectionnée précédemment, puis touchez la commande Flex Zone/BBQ pendant 1 seconde. L'affichage de la zone de cuisson indique « 0 » et le niveau de puissance peut être réinitialisé.



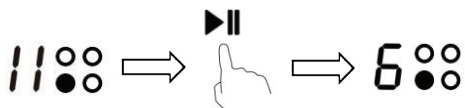
4.6 Utilisation de la fonction pause - STOP+GO

La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la table de cuisson à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Effleurez la touche STOP+GO, l'indicateur de la zone de cuisson affiche « II ». Le fonctionnement de la table de cuisson à induction est alors désactivé dans toutes les zones de cuisson, à l'exception des touches STOP+GO, marche/arrêt et verrouillage.



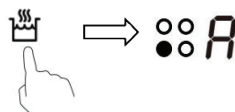
3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche STOP+GO, puis la zone de cuisson reviendra à l'étape de puissance que vous avez réglée auparavant.



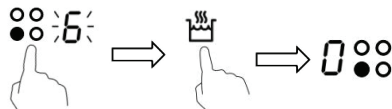
4.7 Utilisation de la fonction de zone flexible

La fonction de maintien au chaud est conçue pour garder les aliments au chaud. Utilisez la fonction de maintien au chaud pour obtenir une température stable.

1. Touchez le bouton pour sélectionner la zone de chauffage que vous souhaitez maintenir au chaud, un indicateur à côté du bouton clignotera.
2. Touchez le bouton de la fonction de maintien au chaud, l'indicateur de zone de cuisson affiche « A ».



3. Pour désactiver la fonction de maintien au chaud, touchez le bouton de sélection de la zone de chauffage puis la fonction de maintien au chaud, la zone de cuisson passe à « 0 ».



4.8 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la com-

4 Fonctionnement de l'appareil

mande ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

1. Touchez simultanément les boutons "-" & "+".
2. L'indicateur de minuterie affiche « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la cuisinière est allumée.
2. Touchez les boutons "-" & "+" et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à l'aide de la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson avant la prochaine utilisation.

4.9 Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez le régler de manière à ce qu'une ou plusieurs zones de cuisson s'éteignent à l'expiration du temps programmé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utiliser la minuterie comme un minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.



Vous pouvez utiliser le minuteur même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur le bouton de la minuterie, l'indicateur de la minuterie affiche « 30 ».



3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le tableau d'affichage indique le temps restant.



4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche de minuterie, « 00 » s'affiche sur l'écran de la minuterie, puis « -- » s'affiche.



5. Le buzzer émet un signal sonore de 30 secondes et l'écran de la minuterie affiche « -- » lorsque le temps programmé s'est écoulé.

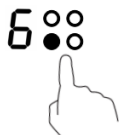


- Effleurez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 00 minute.

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

1. Touchez l'élément de commande de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

4 Fonctionnement de l'appareil



2. Touchez le bouton du minuteur, l'indicateur affichera « 30 ».

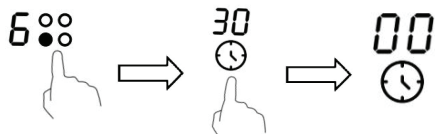


3. Ajustez le réglage de la minuterie en touchant la commande - ou +. Les minutes réglées seront confirmées après un clignotement d'environ 5 secondes.



- Touchez une fois la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

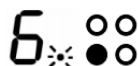
4. En appuyant sur la touche de sélection de la zone de chauffage, puis en appuyant sur la minuterie, la minuterie est annulée, « 00 » s'affiche dans l'écran des minutes, puis « -- ».



5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran affiche le temps restant.



Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.

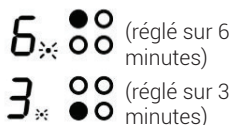


Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

1. Si la fonction est utilisée pour plus d'une zone de cuisson, l'écran affiche le temps le plus court (par exemple, la zone 1 a un temps programmé de 3 minutes et la zone 2 a un temps programmé de 6 minutes, l'écran de la minuterie affiche donc "3").



Un point rouge clignotant à côté de l'affichage du niveau de puissance signifie que l'affichage de la minuterie indique le temps restant pour cette zone de cuisson. Si vous souhaitez vérifier le temps restant de l'autre zone de cuisson, touchez la touche de sélection de la zone de cuisson concernée. La minuterie indique la durée programmée.



2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et "H" s'affiche à l'écran jusqu'à ce que la zone ait refroidi à une température sûre.



4 Fonctionnement de l'appareil



Si vous souhaitez modifier l'heure une fois que la minuterie est réglée, vous devez recommencer à l'étape 1.

4.10 Protection contre les surchauffes

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

4.11 Protection contre les débordements

La table de cuisson émet un signal sonore et s'éteint lorsqu'une certaine quantité de liquide déborde sur les commandes. Dans ce cas, éteignez l'appareil, suivez les précautions habituelles pour nettoyer les liquides chauds et assurez-vous que la table de cuisson est sèche avant de recommencer à cuisiner.

4.12 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou tout autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson à induction, celle-ci se met automatiquement en veille au bout de 1 minute. Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant une minute supplémentaire.

4.13 Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la cuisinière a fonctionné pendant un certain temps, il y a une certaine chaleur résiduelle. La lettre « H » (indicateur de chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran pour mettre en garde contre d'éventuelles blessures causées par des surfaces chaudes. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.

4.14 Protection automatique contre l'arrêt

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre table de cuisson à induction. Elle s'arrête

automatiquement si vous oubliez de couper l'alimentation d'une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	Temps de travail par défaut (heure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. .

Chaleur	Adéquation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer de petites quantités de nourriture• faire fondre du chocolat et du beurre- Mijotage doux- Réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Mijotage rapide• Cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauté• cuisiner des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• cuisson au wok• saisie• porter la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau

5 Conseils de cuisson



Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost de la table de cuisson à induction. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

5.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

Mijoter, cuire du riz

- Le mijotage a lieu en dessous du point d'ébullition, à environ 85° C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de soupes délicieuses et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour une viande juteuse et pleine de goût :

1. Laisser reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend

de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».

5. Laissez le steak reposer quelques minutes sur une assiette chaude afin qu'il se détende et devienne plus tendre avant de servir.

Pour la cuisson au wok

1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. La cuisson au wok doit être rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien réchauffés.
7. Servez immédiatement.

6 Installation de l'appareil

6.1 Avant d'installer la cuisinière, assurez-vous que

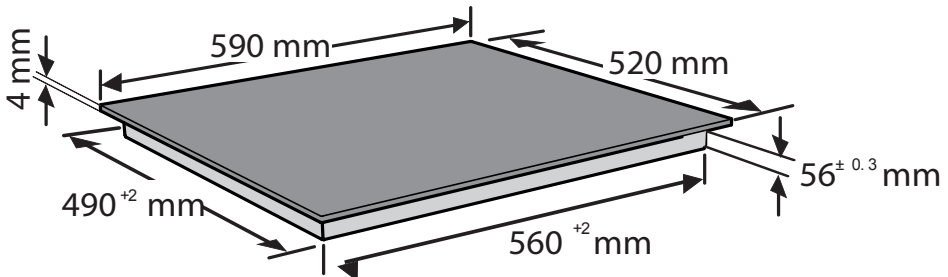
- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la cuisinière est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage. Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

6.2 Après l'installation de la plaque de cuisson, assurez-vous que :

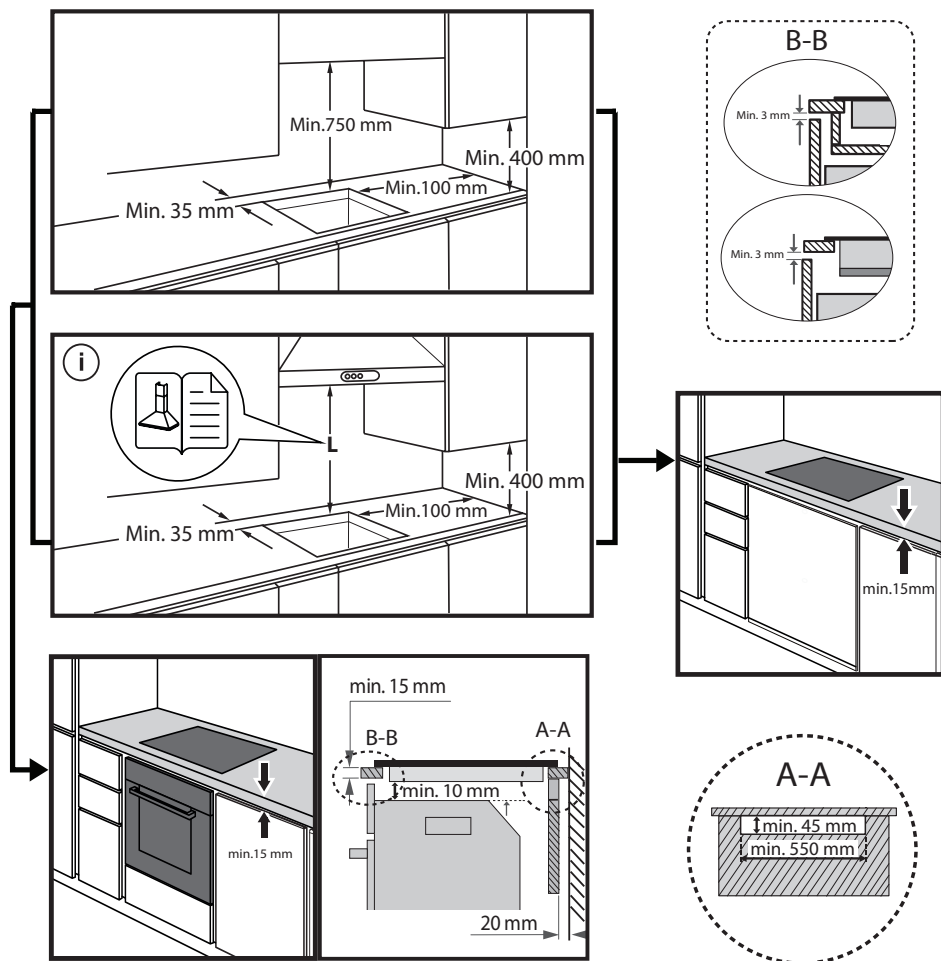
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais est suffisant depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

6.3 Sélection du matériel d'installation

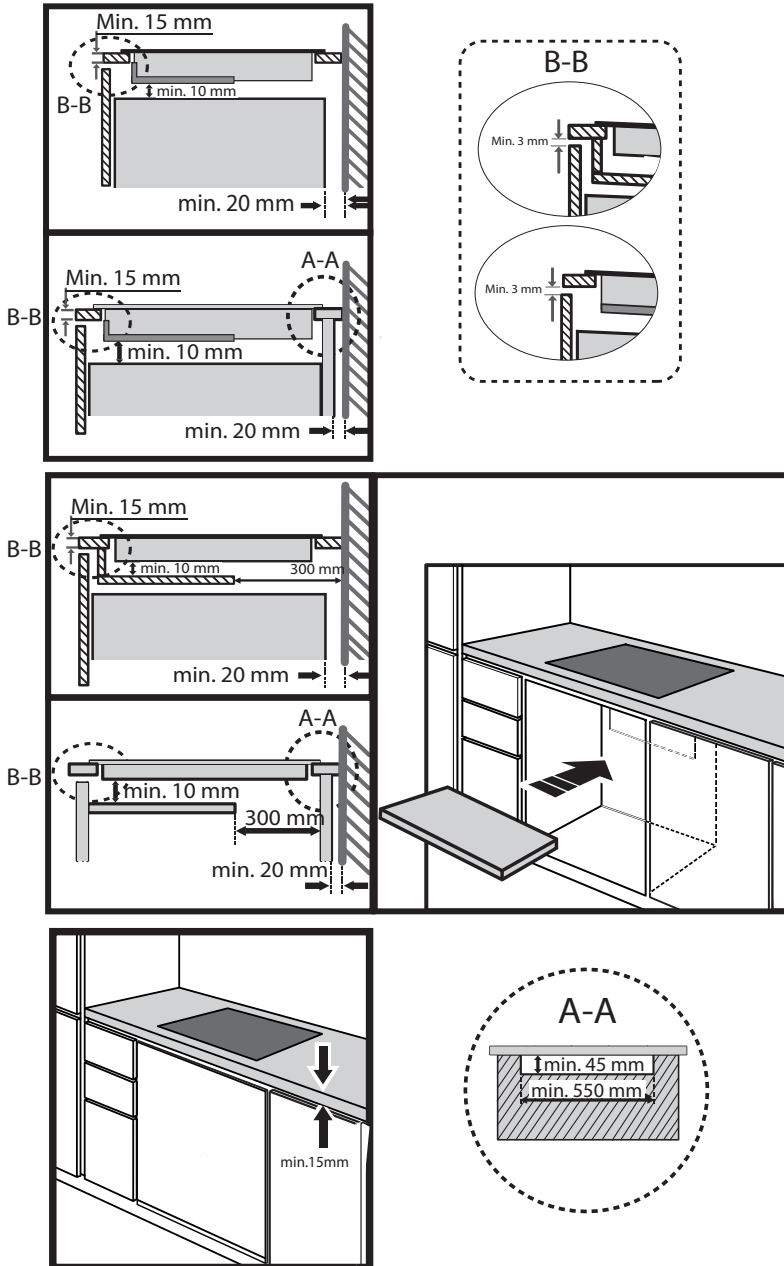
Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin. En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de marche. Comme le montre le tableau ci-dessous.



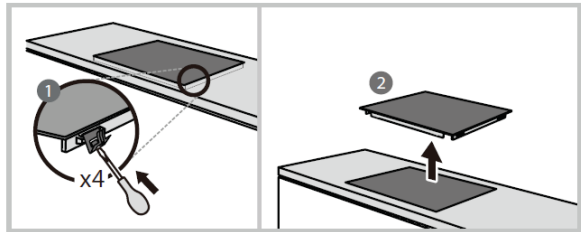
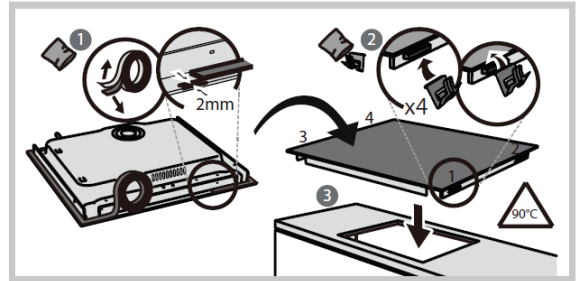
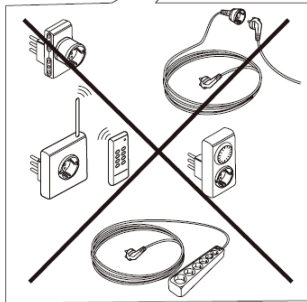
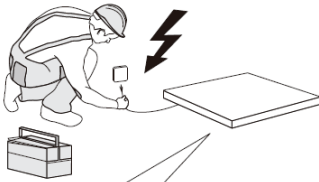
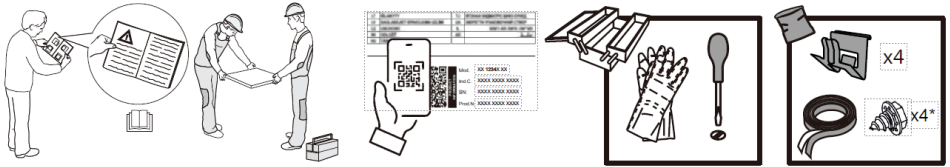
6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6 Installation de l'appareil



6.4 Raccordement de la cuisinière au réseau électrique

Cette cuisinière ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de brancher la cuisinière sur le secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension doit correspondre à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.



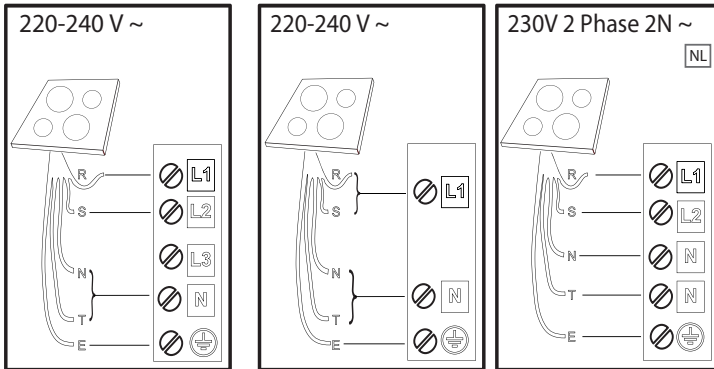
Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la cuisinière au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

6 Installation de l'appareil

L'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



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

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

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Nettoyage et entretien

Quoi	Comment	Important
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des éclaboussures non sucrées sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson lorsque le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication de "surface chaude" mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges lourdes, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre récurateur est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre risque d'être taché.
Bouillants, fondants et sucrés chauds qui se répandent sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson à induction en verre, mais attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le déversement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les débordements avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Salissures quotidiennes sur le verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Épongez le liquide renversé. 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone à l'aide d'une serviette en papier. 5. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'elles sont recouvertes de liquide. Veillez à bien essuyer la zone de contrôle tactile avant de rallumer la table de cuisson.

8 Dépannage

Dépannage	Cause profonde	Aide
La plaque ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Pour déverrouiller les commandes. Consultez la section « Utilisation de la table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la paume de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ».
	Utilisation de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inadaptés.	Consultez la section « Nettoyage et entretien ».
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur lorsque le ventilateur fonctionne.

8 Dépannage

Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles ».
	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la table de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des défaillances et inspection de la zone de cuisson à induction

En cas d'anomalie, la plaque à induction entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Dépannage	Cause profonde	Aide
F3/ F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction.	Veillez contacter un technicien qualifié.
F9/FA	Défaut du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter un technicien qualifié.
E1/ E2	Tension d'alimentation anormale.	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction.	Veillez contacter un technicien qualifié.

Les éléments ci-dessus correspondent au diagnostic et à la vérification des pannes courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la plaque à induction.

Lees eerst deze handleiding!

Beste gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor het feit dat u de voorkeur geeft aan dit Beko-apparaat. Wij hopen dat u de beste resultaten krijgt van uw apparaat dat werd vervaardigd met hoogwaardige en moderne technologie. Om die reden vragen wij u deze volledige handleiding en alle andere begeleidende documenten zorgvuldig te lezen voor u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en besteed aandacht aan alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

Denk eraan dat deze handleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. Verschillen tussen modellen worden uitdrukkelijk beschreven in de handleiding.

Betekenis van de symbolen

De volgende symbolen worden gebruikt in verschillende hoofdstukken van deze handleiding.



Belangrijke informatie en nuttige tips bij het gebruik.



WAARSCHUWING: Waarschuwingen tegen gevaarlijke situaties met gevaar voor het leven of uw eigendom.



WAARSCHUWING: Waarschuwing voor brandgevaar.



WAARSCHUWING: Waarschuwing voor elektrische schokken.

Belangrijke veiligheidsinstructies Lees aandachtig en bewaar ze voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

1.1 Algemene veiligheid

Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die helpen beschermen tegen het risico van brand, elektrische schokken, blootstelling aan lekken van magnetrone-energie, persoonlijk letsel of materiële schade. Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.

- De producten van Beko zijn conform de geldige veiligheidsnormen; om die reden, in het geval van schade aan het apparaat of het netsnoer, moet het worden gerepareerd of vervangen door de verdeler, het servicecentrum of een specialist en geautoriseerde service om risico's te voorkomen. Slechte reparatiewerken kunnen gevaar en Oor-

zaak risico's veroorzaken aan de gebruiker.

1.2 Installatie

Gevaar voor elektrische schokken

- Ontkoppel het apparaat van het net voor u werkzaamheden of onderhoud verricht.
- Een aardverbinding is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan de bedrading bij u thuis mogen enkel worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in elektrische schokken of een fatale afloop.

1.3 Bediening en onderhoud

Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik de kookplaat niet als deze gebroken of gebarsten is. Als het oppervlak van de kookplaat gebroken of gebarsten is,

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen van het net (stopcontact) en contact opnemen met een gekwalificeerde monteur.

- Schakel de kookplaat uit voor u deze reinigt of onderhoud uitvoert.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in elektrische schokken of een fatale afloop.

1.4 Gevaar voor de gezondheid

- Dit apparaat is conform met de elektromagnetische veiligheidsnormen.

1.5 Waarschuwing heet oppervlak

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen van dit apparaat voldoende heet om brandwonden te veroorzaken.
- Zorg ervoor dat geen enkel lichaamsdeel, kle-

ding of ander voorwerp behalve geschikt kookgerei in contact komt met de kookzone tot het oppervlak is afgekoeld.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van pannen kunnen heet worden. Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen niet over andere kookzones hangen die zijn ingeschakeld. Buiten het bereik van kinderen houden.
- Het niet naleven van dit advies kan resulteren in brandwonden.

1.6 Gevaar zich te snijden

- Het vlijmscherpe mes van een kookplaat schraper is blootgesteld wanneer het deksel wordt verwijderd.

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

- Onvoorzichtig te werk gaan, kan resulteren in snijwonden.

1.7 Belangrijke veiligheid-instructies

- Lees deze instructies voor u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats nooit brandbaar materiaal of brandbare producten op het apparaat.
- Zorg ervoor dat deze informatie beschikbaar is voor de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat aangezien dit de installatiekosten kan verminderen.
- Om risico's te vermijden, moet het apparaat worden geïnstalleerd in overeenstemming met de installatie-instructies.

- Dit apparaat moet correct worden geïnstalleerd en geaard door een geschikte gekwalificeerde persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een vrijeschakelaar die een volledige ontkoppeling mogelijk maakt van het net in overeenstemming met de bedrading regelgeving.
- Als de installatie niet correct wordt uitgevoerd, kan dit de garantie of aansprakelijkheid claims nietig verklaren.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is. Het overkoken van uw gerechten kan rook en vettige spatten veroorzaken die kunnen ontvlammen.
- Gebruik het apparaat nooit als een werk- of opbergoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het appa-

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

raat.

- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of op te warmen.
- Na gebruik, moet u de kookzones en de kookplaat altijd uitschakelen zoals beschreven in de handleiding (m.a.w. met de bedieningstoetsen).
- Laat kinderen nooit spelen met het apparaat, of laat hen er nooit op zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die kinderen kunnen boeien boven het apparaat. Als kinderen op de kookplaat klimmen, kunnen zij ernstige letsels oplopen;
- Laat kinderen nooit alleen of zonder toezicht in de zone waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met een gebrek dat hun vermogen beperkt het apparaat correct te gebruiken, moeten worden vergezeld van een verantwoordelijke en bekwame persoon die hen de correcte gebruiksinstructies kan geven. De instructeur moet zeker zijn dat zij het apparaat kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
- U mag geen onderdeel van het apparaten repareren of vervangen tenzij dit expliciet wordt vermeld in de handleiding. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Plaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat of laat ze er niet op vallen.
- U mag nooit staan op uw kookplaat.
- Plaats geen pannen met gekartelde randen op het

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

keramische glazen oppervlak en sleep nooit met uw pannen want dit kan krassen veroorzaken.

- Gebruik geen schuurborstels of andere harde schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat te reinigen want dit kan barsten veroorzaken op het inductieglas.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder A risico uit te sluiten.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels,

motels en andere residentiële omgevingen;

- bed and breakfast omgevingen.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Wees voorzichtig wanneer u de verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's.
- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- **WAARSCHUWING:** Bereidingen zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kunnen risico's inhouden en kunnen brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te blussen met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bv. met een deksel of branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van elektrische schokken te vermijden op kookplaten of glas-keramiek of andere kookplaten van gelijkaardig materiaal die de onderdelen onder stroom beveiligen.
- Gebruik nooit een stoomreiniger.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **OPGELET:** De bereiding moet onder toezicht worden uitgevoerd. De korte bereiding moet onder voortdurend toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik nooit kookplaat- of fornuisbeschermers van welk type dan ook. Het gebruik van incorrecte beschermingen kan ongevallen veroorzaken.
- Dit apparaat is voorzien van een ingebouwde aarding die uitsluitend dient voor functionele doeleinden.
- U dient het apparaat op te slaan volgens de behandelingsmarkeringen die op de kartonnen doos staan aangegeven

1 Belangrijke veiligheidsinstructies en milieuriichtlijnen

1.8 Conformiteit met de WEEE-richtlijn en Verwijdering van afvalproducten:

Dit apparaat is voorzien van een label conform de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve gevolgen te voorkomen voor het milieu en de volksgezondheid die anders kunnen worden veroorzaakt als deze op een verkeerde wijze worden weggegooid.



Het symbool op het product geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet naar een ophaalcentrum worden gebracht voor de recycling van elektronische apparatuur.

Dit apparaat vereist een gespecialiseerde afvalverwijdering. Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, het hergebruik en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, het hergebruik en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilverwijderingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

1.9 Conformiteit met de RoHS-richtlijn

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de Richtlijn.

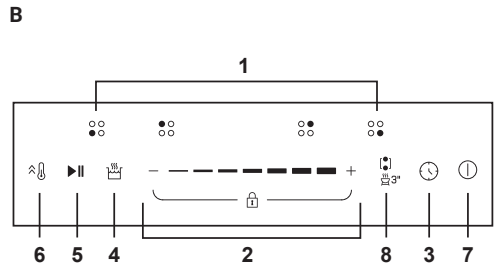
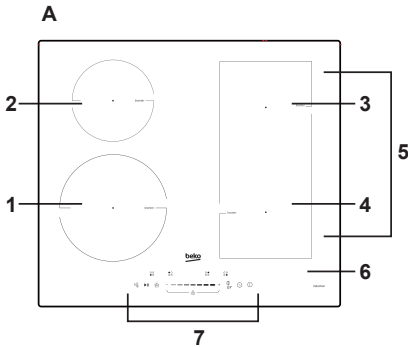
1.10 Informatie op de verpakking



Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.

2 Algemeen overzicht

2.1 Overzicht



Bediening en onderdelen

A. Overzicht

1. 2000 Boost 2600W zone
2. 1500 Boost 1800W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500 Boost 1800W zone
5. 2800 Boost 3500W zone
6. Glazen plaat
7. Bedieningspaneel

B. Bedieningspaneel

1. Verwarmingszone selectiekноп
2. Stroomregelкноп / Timer regelкноп / Toetsverdelingsкноп
3. Timer-кноп
4. Warmhouden кноп
5. Кноп Stop & Go
6. Bereidingsfunctie кноп
7. AAN/UIT-кноп
8. Flex-zone selectie/BBQ-functie bediening

2.2 Technische gegevens

Kookzones	4 Zones
Elektrisch type	KLASSE I
Voedingsspanning	220-240V~, 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Productafmetingen (L*W*H)	590*520*60 mm
Ingebouwde afmetingen	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{+0.3} mm



Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product

2 Algemeen overzicht

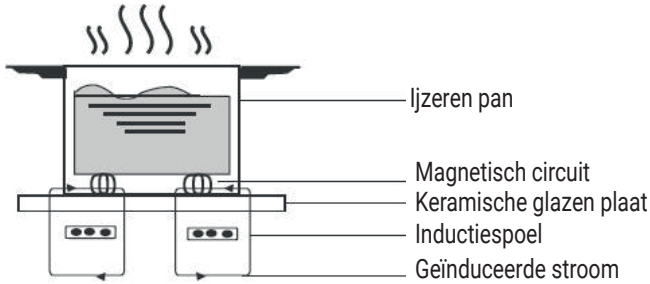
Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten.

	Symbolwaarde eenheid	Symbolwaarde eenheid	Symbolwaarde eenheid
Model identificatie		HII 64500 FTO	
Type kookplaat		Ingebouwde kookzone	
Ingebouwde kookzone		4 zones	
Verwarmingstechnologie (inductie kookzones en kookzones, stralende kookzones, massieve platen)		inductie kookzones	
Voor circulaire kookzones of zones: diameter van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5 mm.	∅	Zone 1: 21,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 18,0	cm
Voor niet-circulaire kookzones of zones: lengte en breedte van een geschikt oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of zone, afgerond tot de dichtstbijzijnde 5mm.	L W	Brugzone: 18.0*39.5	cm
Energieverbruik per kookzone of zone berekend per kg	EC elektrische bereiding	Zone 1: 187,67 Zone 2: 188,53 Zone 3: 168,38 Zone 4: 197,33 Brugzone: 185.81	Wh/kg
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg	EC elektrische kookplaat	186,68	Wh/kg

3 Voor de eerste ingebruikname

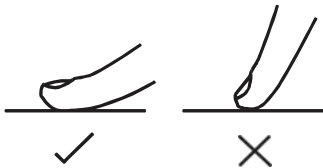
3.1 Introductie van koken met inductie

Koken met inductie is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt met elektromagnetische trillingen die warmte genereren direct in de pan, eerder dan indirect door verwarming van het glazen oppervlak. Het glas warmt slechts op wanneer de pan het opwarmt.



3.2 Het gebruik van de bedieningstoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking. U hoeft dus geen druk uit te oefenen.
- Gebruik uw platte vinger, niet de top.
- U zult een pieptoon horen wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon zijn en dat ze niet worden afgedekt door een voorwerp (bv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken de bedieningstoetsen te gebruiken.



3.3 Het juiste kookgerei kiezen



Gebruik uitsluitend kookgerei met een geschikte bodem voor inductieplaten. Kijk uit naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

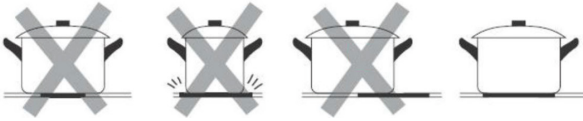
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door de magneettest uit te voeren. Verplaats een magneet naar de bodem van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, is uw pan geschikt voor een inductiekookplaat.
- Als u geen magneet hebt:
 1. Plaats een beetje water in de pan die u wilt controleren.
 2. Als "E" niet begint te knipperen op het scherm terwijl het water opwarmt, is de pan geschikt.
- Keukengerei gemaakt van het volgende materiaal is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper met een magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

3 Voor de eerste ingebruikname

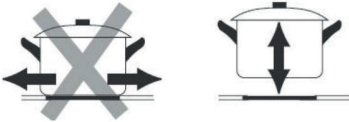
- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw pan vlak is en plat op het glas zit en dat deze dezelfde afmeting heeft als de kookzone. Gebruik pannen met een even grote diameter als de afbeelding van de geselecteerde zone. Als u een pan gebruikt die iets breder is, maakt u optimaal gebruik van de energievoorziening. Als u een kleinere pan gebruikt, zal de kookplaat minder efficiënt dan verwacht werken. Plaats uw pan altijd centraal op de kookzone.



- Til pannen altijd op van de inductiekookplaat - u mag ze niet verschuiven want dit kan krassen veroorzaken op het glas.



3.4 Afmetingen van de pannen

- De kookzones gelden tot een bepaalde limiet en ze zijn automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van deze pan moet een minimale diameter hebben, in overeenstemming met de overeenstemmende kookzone. Voor de optimale efficiëntie van uw kookplaat moet u de pan centreren op de kookzone.
- De diameter van de bodem van inductie keukengerei:

Kookzone diameter (mm)	Min. pan diameter (mm)
Zone 1 (210mm)	140
Zone 2 (160mm)	100
Zone 3 & 4 (180mm)	120
Zone 5 (Flex-zone)	240 of 160x270

De bovenstaande informatie kan variëren naargelang de kwaliteit van de pan die u gebruikt.

4 Werking van het apparaat

VERMOGENSBEHEER

Met vermogensbeheer kunt u het totale vermogen instellen op 2,5 kW/7,4 kW. Bij aankoop is de kookplaat ingesteld op het maximaal mogelijke vermogen. Pas de instelling aan volgens de grenzen van uw elektrische systeem thuis, zoals beschreven in de volgende paragraaf. NB: Afhankelijk van het geselecteerde vermogen voor de kookplaat, kunnen sommige vermogensniveaus van de kookzones en functies (bijv. koken of snel verwarmen) automatisch worden beperkt om te voorkomen dat het geselecteerde limiet wordt overschreden. Wanneer vermogensniveaus het geselecteerde totale vermogen overschrijden, verschijnt het symbool "PN".



U kunt het vermogensbeheer enkel instellen als de kookplaat is uitgeschakeld.

Van 7.4kW overschakelen op 2.5kW:

Wanneer u de kookplaat de eerste keer in gebruik neemt, moet u controleren of de standaardstatus 7.4kW is. Raak eerst de Stop & Go knop aan gedurende 5 seconden. De zoemer geeft een pieptoon weer en '7.4' begint te knipperen. Wanneer het vermogen '7.4' knippert, houdt u de boost-functie ingedrukt gedurende 5 seconden. Vervolgens wijzigt het vermogen in '2.5'. Houd de Stop & Go knop ingedrukt gedurende 5 seconden. De zoemer geeft 10 keer een pieptoon weer. Dit betekent dat de instelling is gewijzigd.

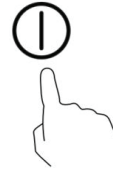
Van 2.5kW overschakelen op 7.4kW.

Raak eerst de Stop & Go knop aan gedurende 5 seconden. U kunt de zoemer horen die een pieptoon en '2.5' weergeeft. Wanneer het vermogen '2.5' knippert, houdt u de boostfunctie ingedrukt gedurende 5 seconden. Vervolgens wijzigt het vermogen in '7.4'. Houd de Stop & Go knop ingedrukt gedurende 5 seconden. De zoemer geeft 10 keer een pieptoon weer. Dit betekent dat de instelling is gewijzigd.

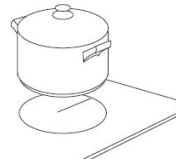
4.1 De bereiding starten

- Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, geeft de zoemer een signaal weer, alle Indicatorlampjes lichten op gedurende 1 seconde en schakelen vervolgens uit. Dit wijst erop dat de kookplaat is overgeschakeld op de stand-bymodus.

1. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle Indicatorlampjes geven "-" of "-" weer.

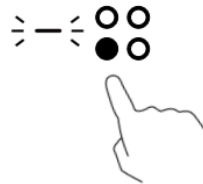


2. Plaats een geschikte pan op de geselecteerde kookzone.



Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Raak de kookzone selectietoets aan en de indicator op het scherm naast de toets begint te knipperen.



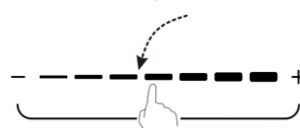
4. Terwijl het cijfer knippert, stelt u het stroomniveau in door herhaaldelijk "-" of "-" aan te raken.



U kunt de schuifregelaar ook verschuiven, of gewoon een punt van de schuifregelaar aan te raken.



of



4 Werking van het apparaat

- Als u geen warmte-instelling kiest binnen 1 minuut schakelt de kookplaat automatisch uit. In dat geval moet u opnieuw beginnen bij stap 1.
- U kunt de warmte-instelling wijzigen op elk moment tijdens de bereiding.

Als het scherm alternerend "E" knippert met de warmte-instelling betekent dit:

- dat u een pan niet op de correcte kookplaat hebt geplaatst, of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor een inductiekookplaat, of,
- dat de pan te klein is of niet correct is gecentreerd op de kookzone.

De kookplaat warmt niet op als er geen geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst. Het scherm schakelt automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan wordt geplaatst.

4.2 Aan het einde van de bereiding

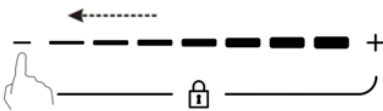
1. Raak de kookzone selectiekноп die u wilt uitschakelen.



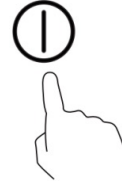
2. Druk herhaaldelijk op "-" of schuif de schuifregelaar naar links. Raak vervolgens "-" aan of raak het linkse punt van de schuifregelaar aan en raak vervolgens "-" aan. Controleer of "0" verschijnt op het scherm.



of



3. Alle kookzones uitschakelen door de AAN/UIT-knop aan te raken.



4. Opgelet met warme oppervlakken "H" (Resterende warmte-indicator) verschijnt op het scherm om aan te geven welke kookzone heet is. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan worden gebruikt als een energiebesparingsfunctie door de zone te gebruiken die nog steeds heet is om andere pannen op te warmen.

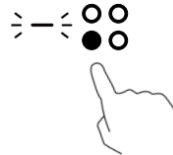


4.3 Het gebruik van de boost-functie

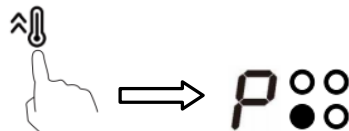
De Boost-functie is een functie die de stroom optimaliseert voor een geselecteerde kookzone. Wanneer de functie wordt ingeschakeld, blijft ze 5 minuten ingeschakeld en biedt een krachtigere, snellere bereiding, bv om een grote pan met water op te warmen om rijst of pasta te koken.

Het gebruik van de boost-functie om meer stroom te gebruiken

1. Raak de kookzone selectiekноп aan die u wilt boosten. Een indicatielamp naast de toets begint te knipperen op het scherm.

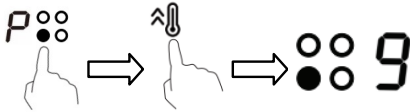


2. Raak de boost-functie aan en de kookzone begint te werken in de boost-modus. De stroomindicator geeft "P" weer om aan te geven dat de zone in de boost-modus is geschakeld.



4 Werking van het apparaat

- De Boost-functie duurt 5 minuten, waarna de kookzone terugschakelt naar vermogensniveau 9.
- Als u de boost-functie wilt annuleren tijdens de 5 minuten activeringstijd raakt u de kookzone selectietoets aan en een indicatielamp naast de toets begint te knipperen. Appuyez ensuite sur la touche Boost : le foyer de cuisson reviendra à la puissance « 9 ».

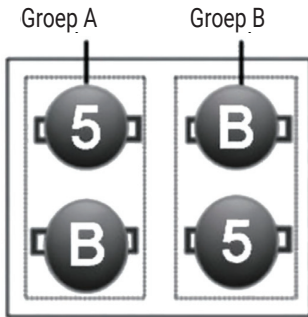


Energiebeheer

Uw kookplaat is ingedeeld in twee groepen. U kunt slechts 1 zone boosten in elke groep en de overeenstemmende zone moet op of lager zijn dan vermogensniveau 5.



4 zones kunnen de boost-functie gebruiken.



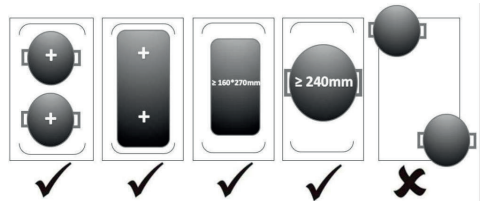
4.4 Het gebruik van de flex-zone-functie

Deze zone kan worden gebruikt als één enkele zone of als twee verschillende zones naargelang uw kookbehoeften. De Flex-zone omvat twee onafhankelijke kookzones die afzonderlijk kunnen worden bediend.



Zorg ervoor het kookgerei centraal op de enkele kookzone te plaatsen. Als u één grote pan gebruikt, of een ovale, rechthoekige of langgerekte pan moet u ervoor zorgen de pannen centraal op de kookzone te plaatsen en beide kruisen af te dekken.

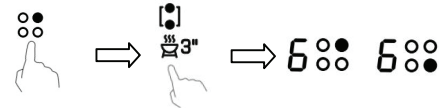
Voorbeelden van een correcte of incorrecte plaatsing van de pannen.



Het gebruik van de Flex-zone als één grote zone:

Om de Flex-zone te activeren als één enkele grote zone kiest u de zone met een Flex-functie en drukt u op het Flex-zone pictogram. Vervolgens licht de indicator op naast het pictogram van de Flex-zone. Dit activeert de Flex-zonefunctie.

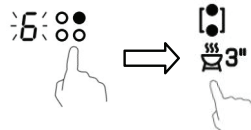
De stroominstelling bedient elke andere normale zone.



In de Flex-zone kunnen zone 3 en zone 4 de Boostfunctie samen inschakelen en na 5 minuten uitschakelen.

Het gebruik van de Flex-zone als twee onafhankelijke zones:

Om de flexibele zone als twee verschillende zones te gebruiken met verschillende stroominstellingen drukt u opnieuw op de verwarmingszone. Druk vervolgens op de Flex zone-bediening, de indicator schakelt uit naast de Flex zone-bediening. Daarna wordt de Flex-zone geannuleerd.

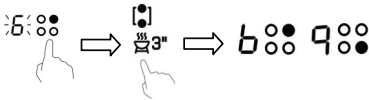


4 Werking van het apparaat

4.5 Het gebruik van de barbecuefunctie

De BBQ-functie kan worden gebruikt in de Flex-zone modus om de temperatuur van het panoppervlak gelijkmatig te handhaven.

1. Raak de kookzone selectieknop aan waarvoor u de BBQ-functie wilt gebruiken. Een indicator naast de bediening begint te knipperen.
2. Blijf de Flex-zone/BBQ-bediening 3 seconden aanraken om de BBQ-functie te activeren. Daarna verschijnen 'b' en 'q'.



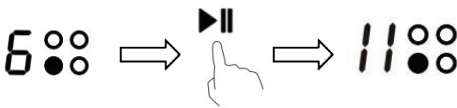
3. Om de BBQ-functie uit te schakelen, raakt u de kookzone selectieknop aan die u eerder had gekozen en vervolgens raakt u de Flex-zone/BBQ-bediening aan gedurende 1 seconde. De kookzone-indicator geeft "0" weer en het stroomniveau kan opnieuw worden ingesteld.



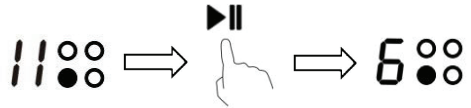
4.6 Het gebruik van de pauze-functie - STOP+GO

De pauze-functie kan op elk moment tijdens de bereiding worden gebruikt. Ze biedt de mogelijkheid de inductiekookplaat te stoppen en terug te keren.

1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.
2. Raak de knop STOP+GO aan, de indicatielamp van de kookzone geeft 'II' weer. Vervolgens wordt de werking van de inductiekookplaat uitgeschakeld in alle kookzones, behalve de STOP+GO, aan/uit- en vergrendelingstoets.



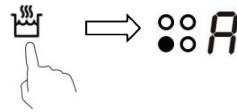
3. Om de pauze-status te annuleren, raakt u de knop STOP+GO aan. Vervolgens keert de kookzone terug naar het vermogensniveau dat voordien werd ingesteld.



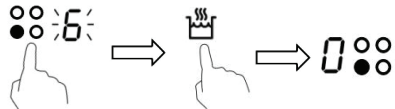
4.7 Het gebruik van de Warmhouden-functie

De warmhouden-functie is geschikt om bereidingen warm te houden. Het gebruik van de warmhouden-functie om een stabiele temperatuur te handhaven.

1. Raak de verwarmingszone selectieknop aan waarvoor u de warmhouden-functie wilt gebruiken. Een indicator naast de toets begint te knipperen.
2. Raak de warmhouden-functie bedieningsknop aan, de indicator van de kookzone geeft 'A' weer.



3. Om de warmhouden-functie te annuleren, raakt u de verwarmingszone selectieknop aan en vervolgens de warmhouden-functie. De kookzone schakelt over op het vermogen "0".



4.8 De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om elk ongewenst gebruik (bv. kinderen die de kookzones per ongeluk inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen zijn vergrendeld, worden alle bedieningstoetsen behalve de AAN/UIT-knop uitgeschakeld.

De bedieningstoetsen vergrendelen

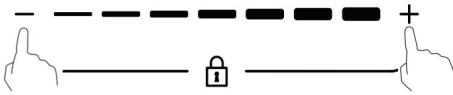
1. Raak de "-" & "+" samen aan.
2. De timer-indicator geeft 'Lo' weer.

De bedieningstoetsen ontgrendelen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat in is ingeschakeld.

4 Werking van het apparaat

2. Houdt de '-' & '+' ongeveer 3 seconden aange-
raakt.
3. U kunt uw kookplaat nu beginnen gebruiken.



4. Om de timer te annuleren, raakt u de timer-knop
aan. '00' verschijnt op het timer-scherm en ver-
volgens geeft het scherm '--' weer.



5. De zoemer geeft gedurende 30s een piepton
weer en het timer-scherm geeft '--' weer wan-
neer de ingestelde tijdsduur is verstreken.



Wanneer de kookplaat in de ver-
grendelde modus staat, worden alle
bedieningstoetsen uitgeschakeld,
behalve de AAN/UIT-knop. U kunt de
kookplaat altijd uitschakelen met de
AAN/UIT-knop in een noodsituatie,
maar u moet de kookplaat eerst ont-
grendelen voor het volgende gebruik.

4.9 Het gebruik van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren
gebruiken.

- U kunt deze gebruiken als een timer. In dat geval
schakelt de timer geen enkele kookzone uit wan-
neer de ingestelde tijdsduur is verstreken.
- U kunt de timer instellen om een of meer kook-
zones uit te schakelen nadat de ingestelde tijds-
duur is verstreken.
- U kunt een aftelling instellen tot 99 minuten.

Het gebruik van de timer als een timer

Als u geen kookzone selecteert

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.



U kunt de timer gebruiken, zelfs als u
geen kookzones selecteert.

2. Raak de timer-knop aan. De timer-indicator
geeft '30' weer.



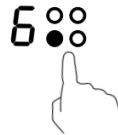
3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedie-
ningstoets aan te raken. De ingestelde minuten
worden bevestigd nadat deze 5 seconden knip-
peren. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint
deze onmiddellijk af te tellen. Het weergavebord
geeft weer met de resterende tijdsduur.



- Raak de "-" of "+" bedieningstoets
van de timer een keer aan om met
1 minuut te verlagen of te verho-
gen.
- Houd de "-" of "+" bedieningstoets
van de timer aangehaakt om met
10 minuten te verlagen of te ver-
hogen.
- Als de ingestelde tijdsduur langer
is dan 99 minuten keert de timer
automatisch terug naar 00 minu-
ten.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen.

1. Raak de verwarmingszone selectieknop aan
waarvoor u de timer wilt instellen.



2. Raak de timer-knop aan. De timer-indicator
geeft "30" weer.



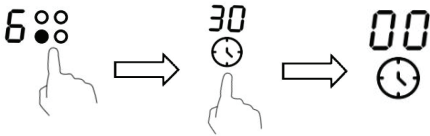
3. Pas de timer-instelling aan door de - of + bedie-
ningstoets aan te raken. De ingestelde minuten
worden bevestigd nadat deze 5 seconden knip-
peren.

4 Werking van het apparaat

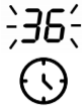


- Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer een keer aanraakt, verlaagt of verhoogt de waarde met 1 minuut.
- Als u de "-" of "+" bedieningstoets van de timer aangeraakt houdt, verlaagt of verhoogt de waarde met 10 minuten.
- Als de ingestelde tijdsduur langer is dan 99 minuten keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Als u de warmtezone selectieknoop aanraakt en vervolgens de timer aanraakt, wordt de timer geannuleerd. '00' verschijnt op het minutenveld en vervolgens '--'.



5. Wanneer de tijdsduur is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het scherm geeft de resterende tijd weer.



De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

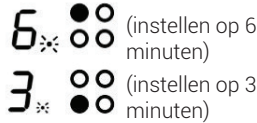


De timer instellen om meer dan een kookzone uit te schakelen.

1. Als de functie wordt gebruikt op meer dan een kookzone geeft het scherm de kortste tijdsduur weer (bv. zone 1 heeft een ingestelde tijdsduur van 3 minuten en zone 2 heeft een ingestelde tijdsduur van 6 minuten. In dat geval geeft het timer-scherm '3' weer.)



Een knipperende rode stip naast het vermogensniveau scherm, wijst er op dat het timer-scherm de resterende ingestelde tijdsduur weergeeft voor die kookzone. Als u de resterende ingestelde tijdsduur wilt controleren van de andere kookzone, raakt u de kookzone selectietoets aan voor die zone. De timer geeft de ingestelde tijdsduur weer.



(instellen op 6 minuten)



(instellen op 3 minuten)



2. Wanneer de bereidingstijd verstrijkt, schakelt de overeenstemmende kookzone automatisch uit en verschijnt 'H' op het scherm tot de zone is afgekoeld tot een veilige temperatuur.



Als u de tijdsduur wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u beginnen vanaf stap 1.

4.10 Te hoge temperatuur beveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur van de kookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de kookplaat automatisch.

4.11 Spatbescherming

De kookplaat geeft een pieptoon weer en schakelt uit nadat een bepaalde hoeveelheid vloeistof over de bedieningstoetsen vloeit. In dit geval moet u de stroom uitschakelen, de gebruikelijke voorzorgsmaatregelen nemen voor het reinigen van warme vloeistoffen en ervoor zorgen dat de kookplaat droog is voor u uw bereiding hervat.

4.12 Detectie van kleine voorwerpen

Wanneer een pan met een ongeschikte afmeting of een niet-magnetische pan (bv. aluminium), of een ander klein voorwerp (bv. mes, vork, sleutel) op de

4 Werking van het apparaat

inductiekookplaat is gelaten, schakelt de inductie-kookplaat automatisch over op stand-by na 1 minuut. De koelventilator blijft nog 1 minuut werken.

4.13 Residuele verwarming waarschuwing

Nadat de kookplaat een tijdje heeft gewerkt, treedt er een zekere residuele warmte op. De letter "H" (Residuele warmte-indicator) verschijnt op het scherm als een waarschuwing tegen mogelijke letsels van hete oppervlakken. Dit verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

4.14 Automatische uitschakelingsbescherming

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor uw inductiekookplaat. Deze schakelt automatisch uit als u de stroom van de kookzone vergeet uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	Standaard werkduur (uur)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Verwarmingsinstellingen

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, inclusief uw kookgerei en de hoeveelheid die u bereidt.

Opwarming	Geschiktheid
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• waarschuwing kleine hoeveelheden etenswaren• chocolade en boter laten smelten• zacht sudderen• langzaam opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• heropwarmen• snel sudderen• rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauteren• pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">• roerbakken• aanbraden• soep doen koken• water koken

5 Bereidingsrichtlijnen



Wees voorzichtig tijdens het bakken want olie en vet warmen heel snel op, in het bijzonder als u de boost-functie van de inductiekookplaat gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontvlammen olie en vet spontaan en dit houdt een zeer ernstig brandrisico in.

5.1 Bereidingstips

- Wanneer etenswaren beginnen koken, moet u de temperatuurinstelling verlagen.
- Het gebruik van een deksel vermindert de bereidingsduur en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de bereidingstijd te verminderen.
- Begin de bereiding aan een hoge instelling en verlaag de instelling wanneer de etenswaren gaar zijn.

Sudder, rijst koken

- Sudder treedt op onder het kookpunt, bij ca. 85°C, wanneer belLEN af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof beginnen borrelen. Dit is de manier om heerlijke soepen en zachte stoofpotjes te bereiden, omdat de smaken ontwikkelen zonder dat u de etenswaren overkookt. U moet ook gerechten met eieren en met bloem verdikte sauzen bereiden onder het kookpunt.
- Bepaalde taken, waaronder het koken van rijst door de absorptiemethode, kan een hogere instelling vereisen dan de laagste instellingen om ervoor te zorgen dat de etenswaren correct worden bereid in de aanbevolen tijdsduur.

Steak aanbakken

Sappige, smakelijke steaks bakken:

1. Laat het vlees gedurende 20 minuten rusten bij kamertemperatuur voor de bereiding.
2. Warm een pan met een zware bodem op.
3. Borstel beide zijden van de steak met olie. Druppel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en laat het vlees zakken in de pan.
4. Draai de steak een keer tijdens de bereiding. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de steak en hoe u deze wilt bereiden. Deze tijden kunnen variëren van 2 - 8 minuten per zijde. Druk op de steak om te zien hoe gaar hij is - hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer 'à point' hij gebakken is.

5. Laat de steak rusten op een warme plaat gedurende een aantal minuten om het vlees te laten rusten en zacht te worden voor het serveren.

Voor roerbakken

1. Kies een inductiekookplaat die compatibel is met een platte wok of een grote braadpan.
2. Houd alle ingrediënten en gereedschap bij de hand. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden bereidt, kunt u deze best in kleine hoeveelheden per keer doen.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees, zet het terzijde en houd het warm.
5. Roerbak de groenten Wanneer deze warm, maar nog steeds krokant zijn, schakelt u de kookzone op een lagere instelling, plaats het vlees opnieuw in de pan en voeg uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten zacht om zeker te zijn dat ze warm zijn.
7. Onmiddellijk serveren.

6 Installatie van het apparaat

6.1 Voor u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat

- Het werkoppervlak vlak en waterpas is en dat er geen structurele elementen de ruimtevereisten belemmeren.
- Het werkoppervlak is gemaakt van hittebestendig materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze een ingebouwde ventilator hebben.
- De installatie moet voldoen aan de ruimtevereisten en de geldende normen en regels.
- Een geschikte vrijeschakelaar voor een volledige ontkoppeling van het elektrisch net moet worden ingebouwd in de permanente bedrading, gemonteerd en gepositioneerd conform de lokale regelgeving inzake bedrading. De vrijeschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en luchtopening contactaf-scheiding van 3 mm in alle polen (of in alle fasen) bieden als de lokale regels die gelden voor de elektrische bedrading deze variatie in de vereisten toestaat.
- De vrijeschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant wanneer de kookplaat is geïnstal-leerd.
- U moet de lokale bouwautoriteiten en wetgeving raadplegen als er twijfel bestaat met betrekking tot de installatie.
- U moet een hittebestendige en gemakkelijk te reinigen afwerking gebruiken (zoals keramische tegels) voor de muropervlakken rond de kookplaat.

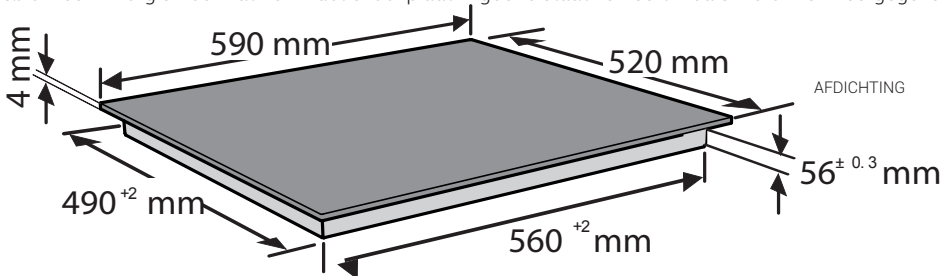
6.2 Nadat u de kookplaat hebt geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat:

- Het netsnoer niet toegankelijk is via de deuren van de kast of laden.
- Er voldoende frisse lucht kan circuleren buiten de kasten naar de bodem van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of een kast is geïnstalleerd, moet een thermisch beschermende barri-ère worden geïnstalleerd onder de bodem van de kookplaat.
- De vrijeschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de klant.

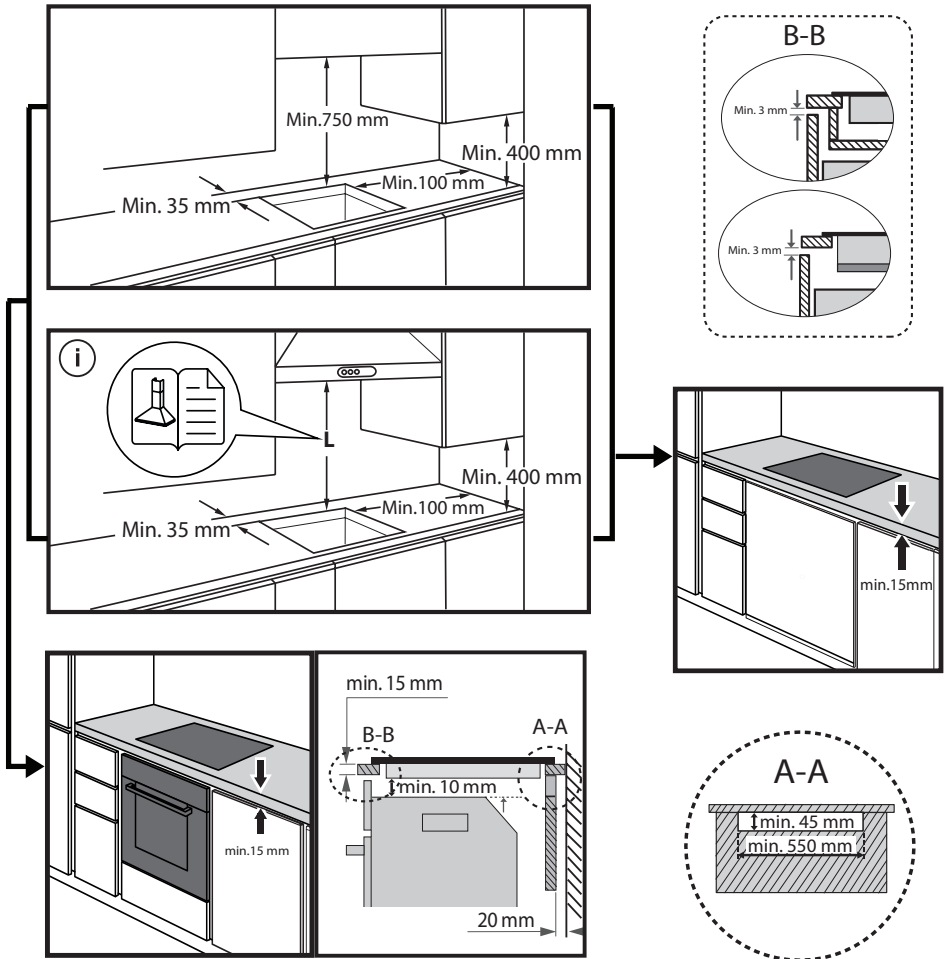
6.3 Selectie van de installatie-apparatuur

Snij een opening in het werkoppervlak in overeenstemming met de afmetingen weergegeven in de teke-ning.

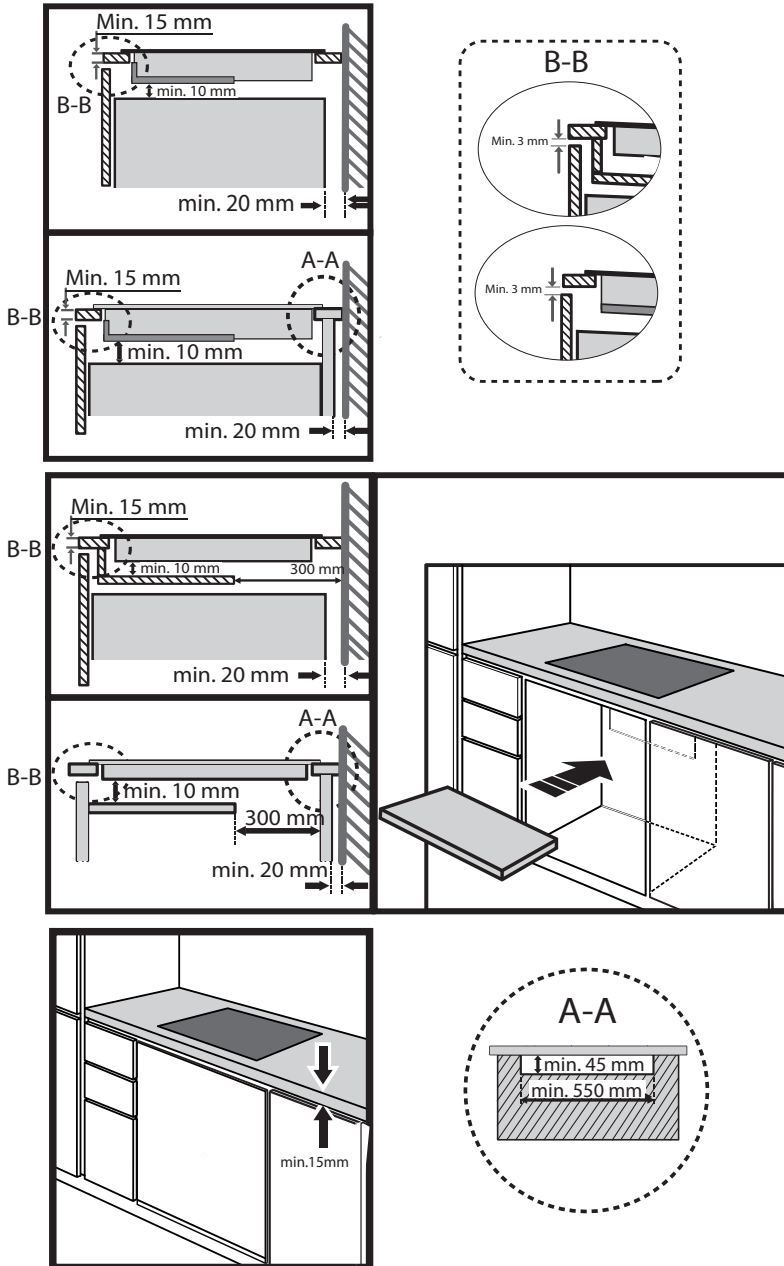
Zorg er altijd voor dat de inductiekookplaat goed is geventileerd en dat de luchtin- en -uitlaat niet zijn geblokkeerd. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven.



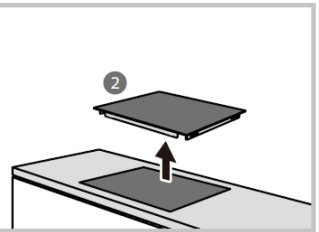
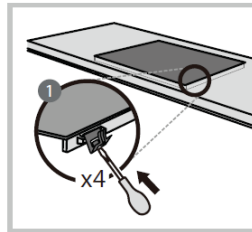
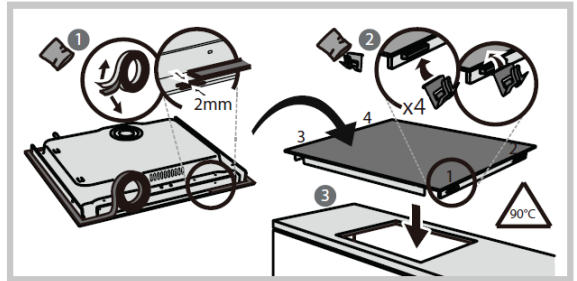
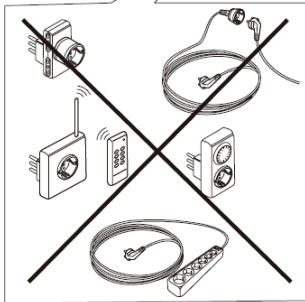
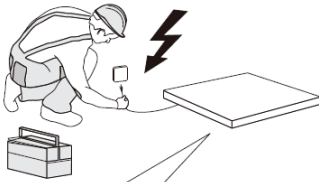
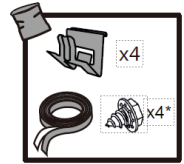
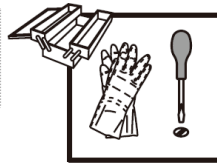
6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat



6 Installatie van het apparaat



6.4 De kookplaat aansluiten op het elektrisch net

Deze kookzone mag enkel worden aangesloten op het elektrisch net door een gekwalificeerd persoon. Voor u de kookzone aansluit op het elektrisch net moet u het volgende controleren:

1. Het huishoudelijke bedradingssysteem moet geschikt zijn voor het vermogen dat de kookplaat verbruikt.
2. De spanning moet overeenstemmen met de waarde gespecificeerd op het naamplaatje.



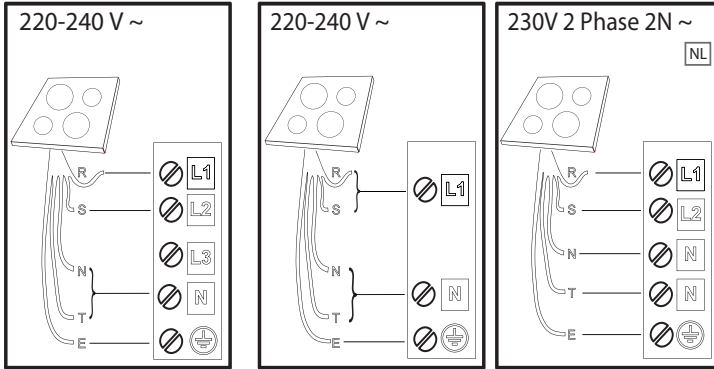
De secties van het netsnoer is conform met de belasting gespecificeerd op het naamplaatje. Om de kookplaat aan te sluiten op het elektrisch net mag u geen adapters, reducers of multistekkers gebruiken, want deze kunnen oververhitten en brand veroorzaken.

Het netsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen en moet zodanig worden gepositioneerd dat de temperatuur nooit hoger stijgt dan 75°C.

Raadpleeg een elektromonteur of het bedradingssysteem in uw woning geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

6 Installatie van het apparaat

De voeding moet worden aangesloten conform de relevante normen of een eenpolige stroomonderbreker. De methode van aansluiting wordt hieronder weergegeven.



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

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

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Reiniging en onderhoud

Wat	Hoe	Belangrijk:
<p>Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken van etenswaren of niet-suikerhoudende spatten op het glas).</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom van de kookplaat uit. Breng een kookplaat reinigingsmiddel aan wanneer het glas nog steeds warm is (maar niet heet!) U moet de kookplaat afspoeien en drogen met een schone doek of papieren handdoek. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in. 	<ul style="list-style-type: none"> Wanneer de stroom van de kookplaat is uitgeschakeld, verschijnt een 'heet oppervlak' indicatie maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. Harde schurende sponsjes, bepaalde nylon schurende sponsjes en harde/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen laten op het glas. U moet altijd de tabel lezen om te controleren of er een reinigingsmiddel of spons kan worden gebruikt. Laat nooit resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat: dit kan vlekken laten op het glas.
<p>Overkoken, smelten en hete suikerhoudende spatten op het glas</p>	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een visspatel, paletmes of scheermesje geschikt voor glazen inductiekookplaten, maar zorg ervoor dat u het oppervlak van de kookzone niet beschadigt.</p> <ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom van de kookplaat uit. Houd het mes of werktuig in een hoek van 30° en krab de gespatte of gemorste vloeistof naar een koele zone van de kookplaat. Reinig het vuil of de gemorste vloeistof met een doek of papieren handdoek. Volg stappen 2 tot 4 voor 'Dagelijks vuil op het glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende etenswaren of spatten zo snel mogelijk. Als deze afkoelen op het glas kan het moeilijk zijn deze te verwijderen of zelfs het glazen oppervlak permanent beschadigen. Risico van snijwonden: wanneer het veiligheidsdeksel wordt verwijderd, is het mes van de krabber vlijmscherp. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
<p>Spatten op de aanraaktoetsen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schakel de stroom van de kookplaat uit. Neem de gemorste vloeistof op. Neem de zone van de aanraaktoetsen op met een schone, vochtige spons of doek. Wrijf de zone volledig droog met een papieren handdoek. Schakel de stroom van de kookplaat opnieuw in. 	<ul style="list-style-type: none"> De kookplaat kan een pieptoon weergeven en automatisch uitschakelen en de bedieningstoetsen zullen mogelijk niet meer werken als er vloeistof aanwezig is op de toetsen. Zorg ervoor de zone van de aanraaktoetsen droog is voor u de kookplaat opnieuw inschakelt.

8 Probleemoplossing

Probleemoplossen	Oorzaak	Help
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de plaat is aangesloten op de voeding en dat deze is ingeschakeld. Controleer of er een elektrische storing is bij u thuis of in uw regio. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem aanhoudt, moet u een gekwalificeerde monteur bellen.
De aanraaktoetsen reageren niet.	De bedieningstoetsen zijn vergrendeld.	De bedieningstoetsen ontgrendelen. Zie hoofdstuk 'Het gebruik van uw inductiekookplaat' voor instructies.
De aanraaktoetsen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een klein laagje water vormen over de bedieningstoetsen of u gebruikt mogelijk de top van uw vinder om de bedieningstoetsen aan te raken.	Zorg ervoor dat de zone van de aanraaktoetsen droog is en gebruik uw platte vinger wanneer u de bedieningstoetsen aanraakt.
Er zijn krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen.	Gebruik kookgerei met een platte en vlakke bodem. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	Er worden ongeschikte schurende sponsjes of reinigingsproducten gebruikt.	Zie 'Reiniging en onderhoud'.
Bepaalde pannen maken krazende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen trillen op een andere manier).	Dit is normaal voor kookgerei en is geen defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer ze wordt gebruikt op een hoge warmte-instelling.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van koken met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zal normaal gezien verminderen of volledig verdwijnen wanneer u de warmte-instelling verlaagt.
De inductiekookplaat geeft een geluid van de ventilator weer.	Een koelventilator die is ingebouwd in uw inductiekookplaat is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhitten. De ventilator kan blijven werken nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Schakel de stroom van de inductiekookplaat niet uit wanneer de ventilator is ingeschakeld.

8 Probleemoplossing

Pannen warmen niet op en verschijnen op het scherm.	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie.	Gebruik geschikt kookgerei voor een inductiekookplaat. Zie hoofdstuk 'Het juiste kookgerei kiezen'.
	De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet correct is gecentreerd op de plaat.	Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenstemt met de afmeting van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht automatisch uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal en een foutcode verschijnt (gewoonlijk alternerend met een of twee cijfers op het bereiding timer-scherm).	Technische fout	Noteer de letters en cijfers van de foutcode. Schakel het vermogen van de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Foutweergave en inspectie voor inductie kookzone

Als er een abnormale situatie optreedt, schakelt de inductie kookzone automatisch over op de beschermende status en geeft de overeenstemmende beveiligingscodes weer:

Probleemoplossingen	Oorzaak	Help
F3/F4	Temperatuursensor van de inductiespoel defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
F9/FA	Temperatuursensor van de IGBT defect	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
E1/E2	Incorrecte toevoerspanning.	Controleer of de toevoerspanning normaal is. Schakel het apparaat in nadat u gecontroleerd hebt of de toevoerspanning normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de spoel van de temperatuursensor van de inductiekookplaat.	Neem contact op met een gekwalificeerde monteur.

Het bovenstaande zijn de beoordeling en inspectie van vaak voorkomende defecten.

U mag het apparaat nooit zelf demonteren om risico's en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

Nejprve si přečtěte tuto uživatelskou příručku!

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že dáváte přednost tomuto spotřebiči Beko. Doufáme, že získáte nejlepší výsledky ze svého spotřebiče, který byl vyroben s vysokou kvalitou a nejmodernější technologií. Z tohoto důvodu si před použitím spotřebiče pečlivě přečtěte celou tuto uživatelskou příručku a všechny další průvodní dokumenty a uschovejte si ji jako referenci pro budoucí použití. Pokud předáte spotřebič někomu jinému, předejte také uživatelskou příručku. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a varováním v uživatelské příručce.

Nezapomeňte, že tato uživatelská příručka se může vztahovat i na jiné modely. Rozdíly mezi modely jsou výslovně popsány v příručce.

Význam symbolů

V různých částech této uživatelské příručky jsou použity následující symboly:



Důležité informace a užitečné rady ohledně použití.



VAROVÁNÍ:Varování před nebezpečnými situacemi týkajícími se bezpečnosti života a majetku.



VAROVÁNÍ:Varování před nebezpečím požáru.



VAROVÁNÍ:Varování před úrazem elektrickým proudem.

Důležité bezpečnostní pokyny si pozorně přečtěte a uschovejte pro budoucnost

1.1 Obecná bezpečnost

Odkaz Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které pomohou chránit před nebezpečím požáru, úrazu elektrickým proudem, vystavení úniku mikrovlnné energie, zranění osob nebo poškození majetku. Nedodržení těchto pokynů má za následek ztrátu záruky.

- Výrobky Beko splňují platné bezpečnostní normy; proto by v případě jakéhokoli poškození spotřebiče nebo napájecího kabelu měl být opraven nebo vyměněn prodejcem, servisním střediskem nebo odborným a autorizovaným servisem, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí. Vadné nebo nekvalifikované opravy mohou být nebezpečné a způsobit riziko pro uživatele.

1.2 Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakýchkoli prací nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Úpravy domácího elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3 Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud by se měl povrch varné desky zlomit nebo prasknout, okamžitě vypněte spotřebič u síťového napájení (nástěnný vypínač) a kontaktujte kvalifi-

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

kovaného technika.

- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku u zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.4 Zdravotní riziko

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

1.5 Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části tohoto spotřebiče zahřejí natolik, aby způsobily popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jiné předměty než vhodné nádoby dostaly do kontaktu s indukčním sklem, dokud povrch nevychladne.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, by neměly být umístěny na povrchu sporáku,

protože se mohou zahřát.

- Udržujte děti mimo dosah.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnce nepřevyšují ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení této rady může mít za následek popáleniny a opaření.

1.6 Nebezpečí pořezání

- Při zasunutí bezpečnostního krytu je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení opatrnosti by mohlo vést ke zranění nebo pořezání.

1.7 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtěte tyto po-

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

kyny.

- Na tento spotřebič nesmí být nikdy umístěn žádný hořlavý materiál ani produkty.
- Tyto informace zpřístupněte osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, protože by to mohlo snížit náklady na instalaci.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být tento spotřebič nainstalován podle tohoto návodu k instalaci.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze vhodně kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který obsahuje izolační spínač zajišťující úplné odpojení od napájení v souladu s pravidly pro zapojení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může způsobit neplatnost jakýchkoli nároků na záruku nebo odpovědnost.
- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převaření způsobuje uzení a mastné přelévání, které se může vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy na spotřebiči nenechávejte žádné předměty nebo nádoby.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k ohřevu nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků).
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály nebo na něj seděly, stály nebo šplhaly.
- Neskladujte předměty, které jsou zajímavé pro děti, ve skříních nad spotřebičem. Děti lezoucí na varnou desku by mohly být vážně zraněny.

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde je spotřebič používán.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezují jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít odpovědnou a kompetentní osobu, která je poučí o jeho používání. Instruktor by se měl ujistit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Na varnou desku nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani je netáhejte po povrchu keramického skla, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškrábat indukční sklo.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - zemědělské usedlosti;
 - klienty v hotelech, motelech a dalších prostře-

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

dích rezidenčního typu;

- prostředí typu nocleh se snídaní.

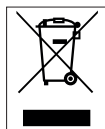
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles. Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou nepřetržitě pod dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- **VAROVÁNÍ:** Bezobslužné vaření na sporáku s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru. Pokuste se oheň uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen, např. víkem nebo ohnivou příkrývkou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varných plochách.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, u povrchů sporáku ze sklokeramického nebo podobného materiálu, které chrání živé části
- Parní čistič se nesmí používat.
- Spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.

1 Důležité bezpečnostní a environmentální pokyny

- **VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte žádné kryty varných desek nebo varných desek. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.
- Tento spotřebič obsahuje uzemnění pouze pro funkční účely.
- Spotřebič byste měli skladovat v souladu s manipulacími značkami uvedenými na kartonové krabici.

1.8 Dodržování směrnice o OEEZ a likvidace odpadního produktu:

Tento produkt je v souladu se směrnicí EU o OEEZ (2012/19/EU). Tento výrobek je opatřen klasifikačním symbolem pro odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ).



Tento symbol označuje, že tento výrobek nesmí být na konci své životnosti likvidován s jinými domácími odpady. Použité zařízení musí být vráceno na oficiální sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Chcete-li najít tyto sběrné systémy, obraťte se na místní úřady nebo prodejce, kde byl výrobek prodáván. Každá domácnost hraje důležitou roli při obnově a recyklaci starého spotřebiče. Vhodná likvidace použitého spotřebiče pomáhá předcházet potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

1.9 Dodržování směrnice RoHS

Zakoupený produkt je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály uvedené ve směrnici.

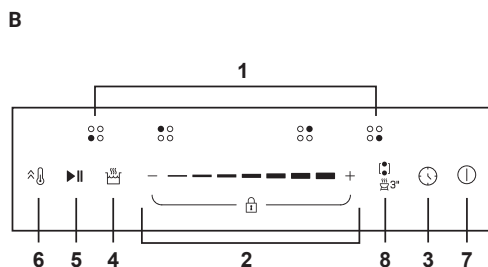
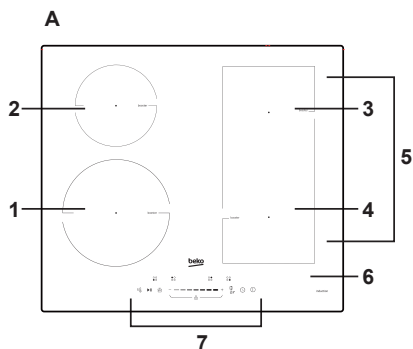
1.10 Informace o balení



Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními předpisy pro životní prostředí. Obalové materiály nelikvidujte společně s domácím nebo jiným odpadem. Odneste je na sběrná místa obalového materiálu určená místními úřady.

2 Obecnéoverview

2.1 Přehled



Ovládání a díly

A. Přehled

- 2000 Boost 2600W zóna
- 1500 Boost 1800W zóna
- 1800 Boost 2000W zóna
- 1500 Boost 1800W zóna
- 2800 Boost 3500W zóna
- Skleněná deska
- Ovládací panel

B. Ovládací panel

- Tlačítko volby topné zóny
- Ovládání regulace výkonu/ovládání regulace časovače/zámek tlačítek tlačítka
- Časovač tlačítko
- Udržujte v teplotě tlačítko
- Zastavit a vyrázit tlačítko
- Tlačítko funkce zesílení
- Tlačítko ON/OFF
- Volba flexibilní zóny/ovládání funkce grilování

2.2 Technické údaje

Varné zóny	4 zóny
Elektrický typ	TŘÍDA I
Napájecí napětí	220-240V~, 50-60 Hz
Instalovaná elektrická energie	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Velikost produktu (D*Š*V)	590*520*60 mm
Vestavěné rozměry	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Technické specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výroby.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.

2 Obecnéoverview

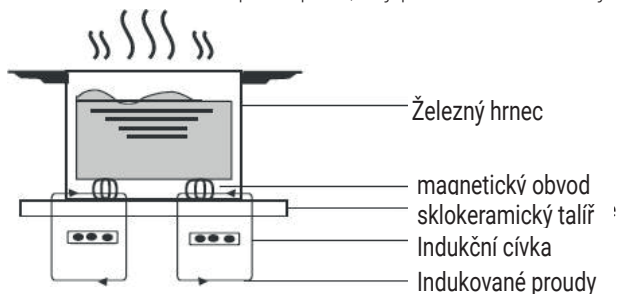
Informace pro domácí elektrické varné desky

	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu
Identifikace modelu		HII 64500 FTO	
Typ varné desky		Vestavná varná deska	
Počet varných zón a / nebo oblastí		4 zóny	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné desky)		indukční varné zóny	
Pro kruhové varné zóny nebo oblasti: průměr užité plochy na elektrickou ohřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližší 5 mm	∅	Zóna 1: 21,0 Zóna 2: 16,0 Zóna 3: 18,0 Zóna 4: 18,0	cm
Pro nekruhové varné zóny nebo oblasti: délka a šířka užité plochy na elektrickou ohřívanou varnou zónu nebo oblast, zaokrouhlená na nejbližší 5 mm	L W	Mostní zóna: 18,0*39,5	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu vypočtená na kg	Elektrické vaření EC	Zóna 1:187,67 Zóna 2:188,53 Zóna 3:168,38 Zóna 4:197,33 Mostní zóna:185,81	Wh/kg
Spotřeba energie pro varnou desku vypočtená na kg	Elektrická varná deska EC	186.68	Wh/kg

3 Před prvním použitím

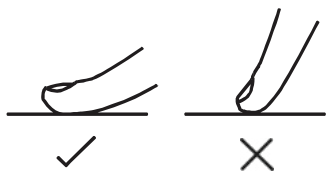
3.1 Úvod do indukčního vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, účinná a ekonomická technologie vaření. Působí elektromagnetickými vibracemi, které generují teplo přímo v pánvi, spíše než nepřímo prostřednictvím ohřevu povrchu skla. Sklenice se zahřívá pouze proto, že ji pánve nakonec zahřeje.



3.2 Použití dotykových ovládacích prvků

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte kouli prstu, ne jeho špičku.
- Při každé registraci dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). Dokonce i tenká vrstva vody může ztížit ovládání.



3.3 Výběr správného nádobí



Používejte pouze nádobí se základnou vhodnou pro indukční vaření. Vyhledejte symbol indukce na obalu nebo na dně pánve.

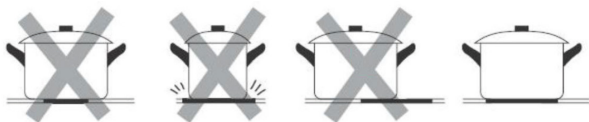
- Provedením magnetického testu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přesuňte magnet směrem k základně pánve. Pokud je přitahována, pánve je vhodná pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do pánve, kterou chcete zkontrolovat, dejte trochu vody.
 2. Pokud "U" neblíká na displeji a voda se ohřívá, pánve je vhodná.
- Kuchyňské nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

3 Před prvním použitím

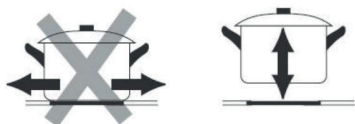
- Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřivenou základnou.



- Ujistěte se, že základna pánve je hladká, opřená o sklo a má stejnou velikost jako varná zóna. Použijte pánve, jejichž průměr je stejně velký jako grafika vybrané zóny. Při použití hrnce bude využita o něco širší energie s maximální účinností. Pokud používáte menší hrnce, účinnost může být nižší, než se očekávalo. Pánev vždy vycentrujte na varnou zónu.



- Vždy zvedněte pánev z indukční varné desky – neklouzejte, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.



3.4 Rozměry pánve

- Varné zóny jsou až do limitu, automaticky přizpůsobené průměru pánve. Dno této pánve však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Chcete-li dosáhnout nejlepší účinnosti varné desky, umístěte pánev do středu varné zóny.
- Průměr základny indukčního nádobí:

Průměr varné zóny (mm)	Min. průměr nádoby (mm)
Zóna 1 (210 mm)	140
Zóna 2 (160 mm)	100
Zóna 3 a 4 (180 mm)	120
Zóna 5 (Flex zóna)	240 nebo 160x270

Výše uvedené se může lišit v závislosti na kvalitě použité pánve.

4 Provoz spotřebiče

ŘÍZENÍ VÝKONU

Pomocí řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW/7,4 kW. Při nákupu je deska nastavena na maximální možný výkon. Upravte nastavení podle limitů vašeho domácího elektrického systému, jak je popsáno v následujícím odstavci. Pozn.: V závislosti na vybraném výkonu pro desku mohou být některé úrovně výkonu varných zón a funkce (např. vaření nebo rychlé ohřev) automaticky omezeny, aby nedošlo k překročení zvoleného limitu. Pokud úroveň výkonu překročí zvolený celkový výkon, objeví se symbol „PN“.



Řízení spotřeby můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

Přepnutí z 7,4 kW na 2,5 kW:

Při prvním použití varné desky pls poznamenal, že výchozí stav je 7,4 kW. Nejprve se dotkněte tlačítka stop +go a podržte po dobu 5 sekund. Můžete slyšet jedno pípnutí bzučáku a blikání „7.4“, když bliká napájení „7.4“, dotkněte se a podržte zesílení po dobu 5 sekund, které bude blikat další napájení „2.5“, a poté se dotkněte tlačítka stop +go a podržte po dobu 5 sekund, bzučák bude pípat 10krát. To znamená, že jste dokončili nastavení.

Od přepnutí 2,5 kW do 7,4 kW.

Nejprve se dotkněte tlačítka stop +go a podržte jej po dobu 5 sekund. Můžete slyšet jedno pípnutí bzučáku a blikání „2.5“, když bliká napájení „2.5“, dotkněte se a podržte zesílení po dobu 5 sekund bliká na „7.4“ a poté se dotkněte tlačítka stop +go a podržte po dobu 5 sekund, bzučák bude pípat 10krát. To znamená, že jste dokončili nastavení.

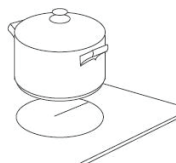
4.1 Zahájení vaření

- Po zapnutí jednou pípné bzučák, všechny indikátory se rozsvítí po dobu 1 sekundy a poté zhasnou, což znamená, že sporák vstoupil do pohotovostního režimu.

1. Dotkněte se ovládacího prvku ON/OFF, všechny indikátory zobrazí „-“ nebo „--“.

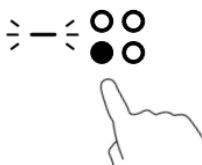


2. Umístěte vhodnou pánev na zvolenou varnou zónu.



Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

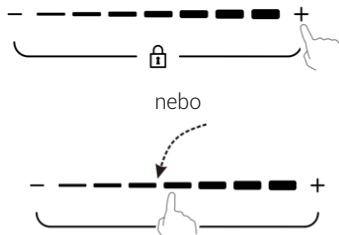
3. Dotkněte se tlačítka volby varné zóny a indikátor na displeji vedle tlačítka bude blikat.



4. Zatímco číslo bliká, nastavte úroveň výkonu opakovaným stisknutím tlačítka + nebo -.



Můžete také přejít po ovládacím prvku posuvníku nebo se jen dotknout libovolného bodu posuvníku.



- Pokud do 1 minuty nevyberete nastavení teploty, varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.

- Nastavení teploty můžete kdykoli během vaření upravit.

Pokud displej bliká „ $\geq \leq$ “ střídavě s nastavením tepla to znamená, že buď:

- neumístili jste pánev na správnou varnou zónu nebo
- pánev, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo

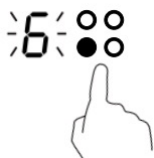
4 Provoz spotřebiče

- pánev je příliš malá nebo není správně vystředěna na varnou zónu.

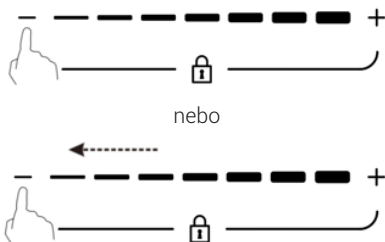
Pokud na varné zóně není vhodná pánev, nedochází k žádnému zahřívání. Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud na něm není umístěna vhodná pánev.

4.2 Po dokončení vaření

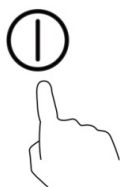
1. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny, které chcete vypnout.



2. Opakovaně se dotkněte „-“ nebo posuňte po posuvníku k levému bodu a poté se dotkněte „-“ nebo se dotkněte levého bodu posuvníku a poté se dotkněte „-“. Ujistěte se, že se na displeji zobrazí „0“.



3. Vypnutí všech varných zón stisknutím tlačítka ON/OFF.



4. Pozor na horké povrchy „H“ (indikátor zbytkového tepla), který se zobrazí na displeji a indikuje, která varná zóna je na dotek horká. Zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může být také použita jako funkce úspory energie použitím zóny, která je stále horká, k ohřevu jiných pánví.

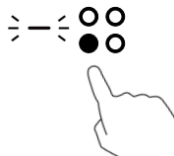


4.3 Použití funkce boost

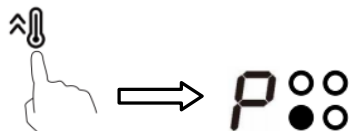
Funkce Boost je funkce, která maximalizuje výkon vybrané varné zóny. Po aktivaci funkce trvá 5 minut a poskytuje výkonnější a rychlejší vaření, např. pro ohřev velké hrncové vody k vaření rýže nebo těstovin.

Použití zesílení k použití většího výkonu

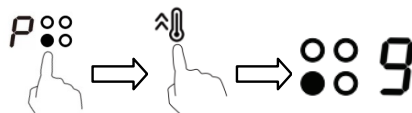
1. Dotkněte se ovládacího prvku volby topné zóny, který chcete posílit, na displeji bude blikat indikátor vedle tlačítka.



2. Dotkněte se ovládacího prvku funkce boost a varná zóna začne pracovat v režimu boost. Na displeji napájení se zobrazí „P“, což znamená, že zóna je v režimu zesílení.



3. Zesílený výkon bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí ke stupni výkonu „9“.
4. Pokud chcete funkci zesílení během 5 minut provozu zrušit, dotkněte se ovládacího prvku volby varné zóny a indikátor vedle tlačítka bude blikat. Poté se dotkněte ovládacího prvku funkce boost. Vařicí zóna se vrátí na výkonový stupeň 9.



Řízení spotřeby

Varná deska je rozdělena do dvou skupin. V každé skupině můžete zesílit pouze 1 zónu a odpovídající zóna musí být na nebo pod úrovni výkonu 5.

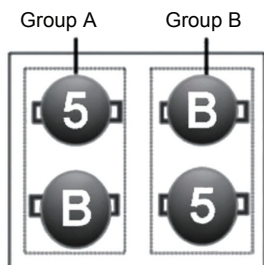
4 Provoz spotřebiče



Funkci zesílení lze použít ve 4 zónách.



Ve funkci flex zóny mohou zóny 3 a 4 vstoupit do funkce Boost společně a odejít po 5 minutách.



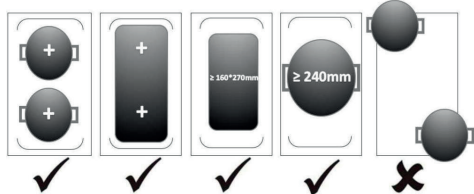
4.4 Použití funkce flex zóny

Tato oblast může být použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny podle potřeb vaření. Flex zóna se skládá ze dvou nezávislých varných zón, které lze ovládat samostatně.



Ujistěte se, že je nádobí umístěno uprostřed jedné varné zóny. Při zpívání velkého hrnce nebo oválných, obdélníkových a prodloužených pánví umístěte pánve uprostřed varné zóny pokrývající oba kříže.

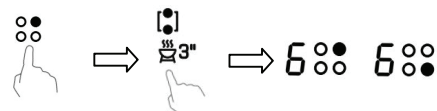
Příklady správného a nesprávného umístění hrnce:



Použití Flex zóny jako jedné velké zóny:

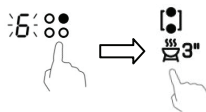
Chcete-li aktivovat flex zónu jako jednu velkou zónu, vyberte zónu, která má funkci flex a stiskněte ikonu flex zóny, pak se vedle ikony flex zóny rozsvítí kontrolka, že se funkce flex zóny aktivuje.

Nastavení výkonu funguje v jakékoli jiné normální oblasti.



Použití zóny Flex jako dvou nezávislých zón:

Chcete-li použít flexibilní oblast jako dvě různé zóny s různým nastavením výkonu, znovu stiskněte topnou zónu, poté se dotkněte ovládacího prvku Flex Zone, kontrolka zhasne vedle ovládacího prvku Flex Zone a pak se flex zóna zruší.



4.5 Použití funkce grilování

Funkce BBQ může být použita během režimu Flex Zone, aby teplota povrchu pánve zůstala na rovnoměrně rozložené úrovni.

1. Dotkněte se ovládacího prvku volby varné zóny, pro který chcete použít funkci grilování, a indikátor vedle ovládacího prvku bude blikat.
2. Dotkněte se a podržte ovládací prvek Flex Zone/BBQ po dobu 3 sekund pro aktivaci funkce BBQ. Poté se zobrazí „b“ a „q“.



3. Chcete-li funkci BBQ vypnout, dotkněte se dříve zvoleného ovládacího prvku volby varné zóny a poté se na 1 sekundu dotkněte ovládacího prvku Flex Zone/BBQ. Indikátor varné zóny zobrazí „0“ a úroveň výkonu lze resetovat.



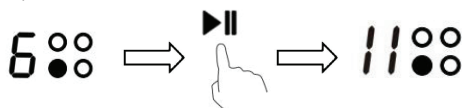
4.6 Použití funkce pauzy - STOP+GO

Funkci pozastavení lze použít kdykoli během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní.

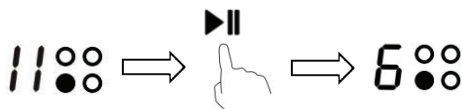
1. Ujistěte se, že varná zóna funguje.
2. Dotkněte se tlačítka STOP+GO, indikátor varné zóny zobrazí „II“. A poté bude provoz indukční varné desky deaktivován v rámci všech varných

4 Provoz spotřebiče

zón, s výjimkou tlačítka STOP+GO, zapnutí/vy-
pnutí a uzamčení.



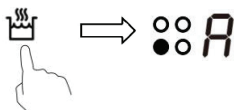
3. Chcete-li zrušit stav pozastavení, stiskněte tlačítko STOP+GO a varná zóna se vrátí do stavu napájení, který jste nastavili dříve.



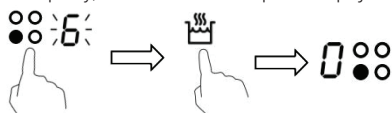
4.7 Použití funkce udržování teploty

Funkce udržování teploty je vhodná pro udržování teploty jídla. Použití udržujte v teple, abyste dosáhli stabilní teploty.

1. Stiskněte tlačítko volby topné zóny, které chcete použít, udržujte v teple, indikátor vedle tlačítka bude blikat.
2. Dotkněte se ovládacího prvku funkce udržování teploty, indikátor varné zóny zobrazí „A“.



3. Chcete-li zrušit udržování teploty, dotkněte se tlačítka volby topné zóny, poté se dotkněte udržování teploty, varná zóna vstoupí do napájení „0“.



4.8 Uzamknutí ovládacích prvků

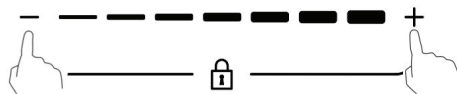
- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například děti náhodně zapnou varné zóny).
- Když jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě ovládacího prvku ON/OFF jsou deaktivovány.


Pro uzamčení ovládacích prvků

1. Stiskněte současně „-“ & „+“.
2. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Postup odemčení ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je sporák zapnutý.
2. Stiskněte a podržte „-“ & „+“ po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete začít používat varnou desku.





Když je sporák v režimu zámku, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány s výjimkou ZAP/VYP, v případě nouze můžete sporák vždy vypnout pomocí ovládacího prvku ZAP/VYP, ale před dalším použitím byste měli nejprve odemknout varnou desku.

4.9 Použití časovače


Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutový hlídač. V tomto případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Můžete ji nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnula jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nevybíráte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.



Minutku můžete použít i v případě, že nevybíráte žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se tlačítka časovače, indikátor časovače zobrazí „30“.



3. Nastavení časovače upravte dotykem ovládacího prvku - nebo +. Nastavené minuty budou potvrzeny po blikání po dobu asi 5 sekund. Jakmile je nastaven čas, začne okamžitě odpočítávat. Na desce displeje se zobrazí zbývajícím čas.

4 Provoz spotřebiče



4. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se tlačítka časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a poté se na displeji zobrazí „--“.



5. Bzučák zapípá 30s a na displeji časovače se po uplynutí nastaveného času zobrazí „--“.



- Jednou se dotkněte ovladače „-“ nebo „+“ na časovači pro snížení nebo zvýšení o 1 minutu.
- Dotkněte se a podržte ovladač „-“ nebo „+“ na časovači pro snížení nebo zvýšení o 10 minut.
- Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 00 minut.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

1. Touching the heating zone selection control which you want to set the timer.



2. Dotkněte se tlačítka časovače, indikátor časovače zobrazí „30“.

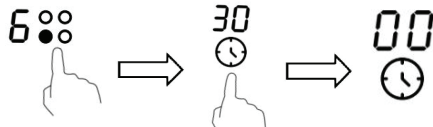


3. Nastavení časovače upravte dotykem ovládacího prvku - nebo +. Nastavené minuty budou potvrzeny po blikání po dobu asi 5 sekund.



- Jednou se dotkněte ovladače „-“ nebo „+“ na časovači a čas se sníží nebo zvýší o 1 minutu.
- Stiskněte a podržte tlačítko „-“ nebo „+“ na časovači, čas se sníží nebo zvýší o 10 minut.
- Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

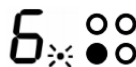
4. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny a poté se dotkněte časovače, časovač se zruší, na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „--“.



5. Když je nastaven čas, začne se okamžitě odpočítávat, na displeji se zobrazí zbývajcí čas.



Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že je vybrána zóna.



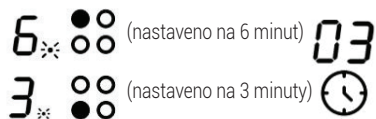
Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud se funkce používá pro více než jednu varnou zónu, na displeji se zobrazí nejkratší čas (např. zóna 1 má nastavený čas 3 minuty a zóna 2 má nastavený čas 6 minut, takže na displeji časovače se zobrazí „3“).



Blikající červená tečka vedle displeje úrovně výkonu znamená, že displej časovače zobrazuje zbývajcí nastavený čas pro tuto varnou zónu. Chcete-li zkontrolovat zbývajcí nastavený čas druhé varné zóny, dotkněte se tlačítka volby varné zóny pro tuto zónu. Časovač indikuje svůj nastavený čas.

4 Provoz spotřebiče



2. Po uplynutí doby vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji se zobrazí „H“, dokud se zóna neochladí na bezpečnou teplotu.



Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

4.10 Ochrana proti přehřátí

Vestavěný teplotní senzor monitoruje teplotu uvnitř varné desky. Pokud je zjištěna nadměrná teplota, varná deska se automaticky zastaví.

4.11 Ochrana proti rozlití

Varná deska zapípá a vypne se po přetečení určitého množství kapaliny na ovládací prvky. Pokud k tomu dojde, vypněte napájení, dodržujte obvyklá opatření pro čištění horkých tekutin a před opětovným zahájením vaření se ujistěte, že je varná deska suchá.

4.12 Detekce malých předmětů

Když na indukční varné desce zůstane nevhodná velikost nebo nemagnetická pánev (např. hliník) nebo nějaký jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), indukční varná deska se automaticky přepne do pohotovostního režimu za 1 minutu. Chladicí ventilátor bude fungovat další 1 minutu.

4.13 Varování před zbytkovým teplem

Když je sporák v provozu po určitou dobu, dojde k určitému zbytkovému teplu. Na displeji se zobrazí písmeno „H“ (indikátor zbytkového tepla) jako varování před možným zraněním horkými povrchy. Zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu.

4.14 Ochrana proti automatickému vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce pro vaši indukční varnou desku. Automaticky se vypne, pokud zapomenete vypnout napájení varné zóny. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	Výchozí pracovní časovač (hodina)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně nádobí a množství, které vaříte.

Teplota	Oblek
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• ohřívání malých množství potravin• rozpouštění čokolády a másla• jemné doutnání• pomalé zahřívání
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• ohřev• rychlé doutnání• vaření rýže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• restování• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• smažení za stálého míchání• opečení• přivedení polévky k varu• vroucí voda

5 Pokyny pro vaření



Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci Boost indukční varné desky. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

5.1 Tipy na vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- Použití víka zkrátí dobu vaření a ušetří energii tím, že udrží teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit ve vysokém nastavení a snižte nastavení, když se jídlo zahřeje.

Vaření rýže

- K dušení dochází pod bodem varu, při teplotě přibližně 85°C, kdy bubliny jen občas stoupají na povrch vařící kapaliny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemným dušeným pokrmům, protože chutě se vyvíjejí bez přehřátí jídla. Měli byste také vařit omáčky na bázi vajec a mouky pod bodem varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno, že jídlo je správně uvařeno v doporučeném čase.

Searing steak

Jak uvařit šťavnatě chutné steaky:

1. Před vařením maso ponechte při pokojové teplotě asi 20 minut.
2. Zahřejte pánev na těžké bázi.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Do horké pánve nalijte malé množství oleje a poté maso spusťte na horkou pánev.
4. Během vaření steak otočte pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete uvařit. Časy se mohou pohybovat od 2 do 8 minut na každé straně. Stiskněte steak, abyste zjistili, jak je uvařený – čím pevnější se cítí, tím „dobře udělaný“ bude.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkkl.

Pro smažení za stálého míchání

1. Vyberte si plochý wok kompatibilní s indukci nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení za stálého míchání by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Předehřejte pánev krátce a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Zeleninu smažte. Když je horká, ale stále křupavá, otočte varnou zónu na nižší nastavení, vratte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, abyste se ujistili, že jsou zahřáté.
7. Podávejte ihned.

6 Instalace spotřebiče

6.1 Před instalací sporáku se ujistěte, že

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nenarušují prostorové požadavky.
- Pracovní plocha je vyrobena z žáruvzdorného materiálu.
- Pokud je sporák instalován nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace bude v souladu se všemi požadavky na odbavení a platnými normami a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace. Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní pravidla zapojení umožňují tuto změnu požadavků).
- Oddělovací spínač bude snadno přístupný zákazníkovi s nainstalovanou varnou deskou.
- Máte-li pochybnosti ohledně instalace, obraťte se na místní stavební úřady a stanovy.
- Na povrchy stěn obklopujících varnou desku používáte žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchy (například keramické dlaždice).

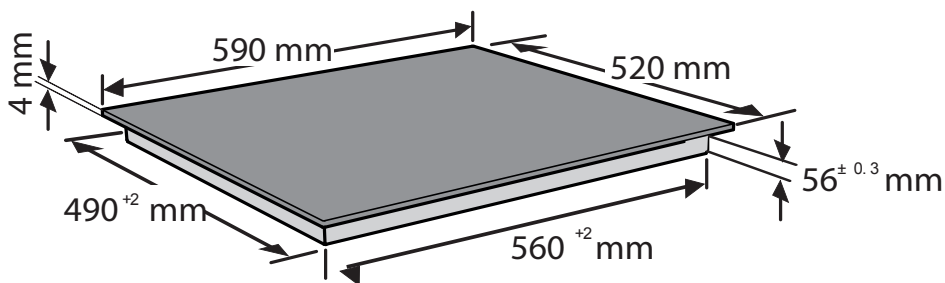
6.2 Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dveře skříně nebo zásuvky.
- Z vnějšku skříně je dostatečný přívod čerstvého vzduchu k základně varné desky.
- Pokud je sporák instalován nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky instalována tepelná ochranná bariéra.
- Oddělovací spínač je pro zákazníka snadno přístupný.

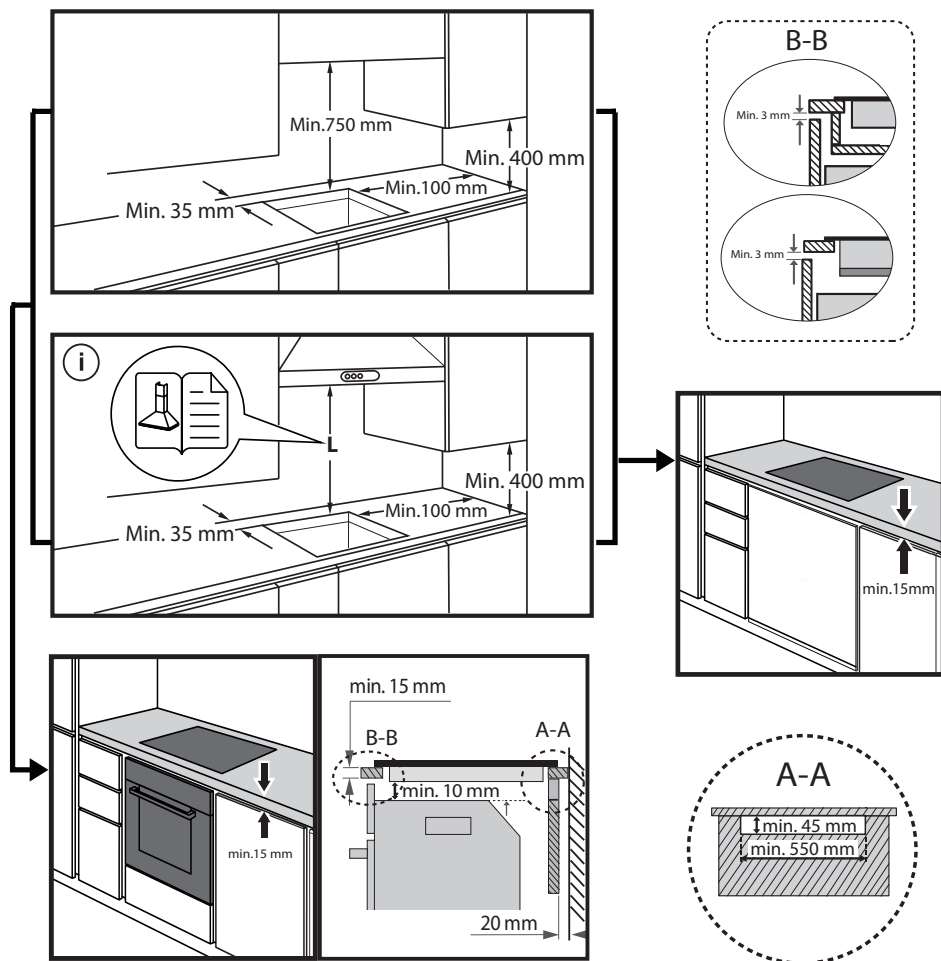
6.3 Výběr instalačního zařízení

Vystříhňte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

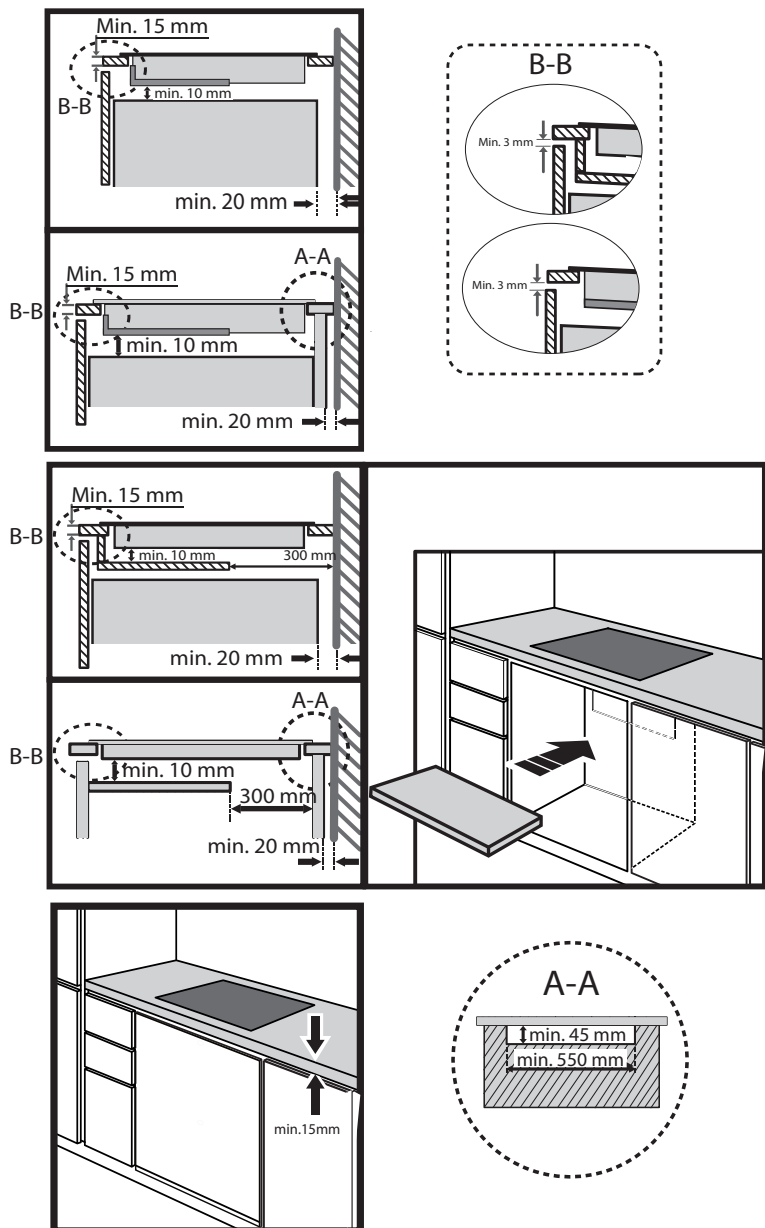
Za žádných okolností se ujistěte, že indukční varná deska je dobře větraná a vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány. Ujistěte se, že indukční varná deska je v dobrém provozním stavu. Jak je znázorněno níže.



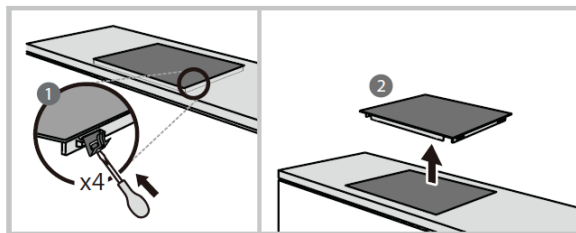
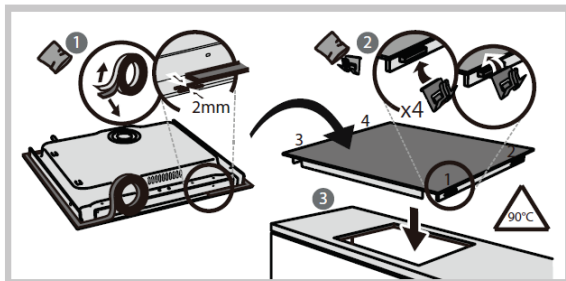
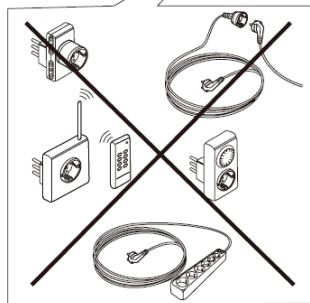
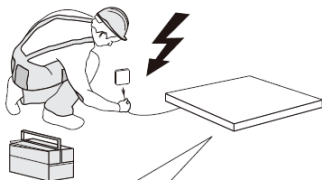
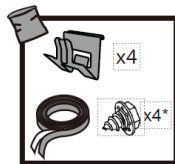
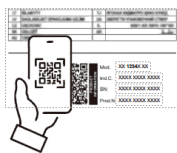
6 Instalace spotřebiče



6 Instalace spotřebiče



6 Instalace spotřebiče



6.4 Připojení sporáku k elektrické síti

Tato varná deska musí být připojena k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovanou osobou.

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalační systém je vhodný pro napájení odváděné varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.



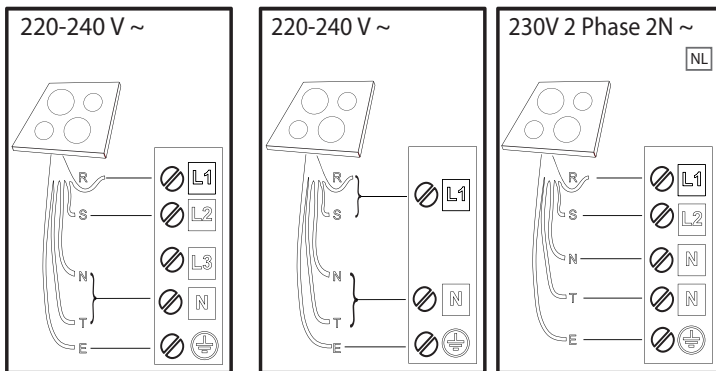
Části napájecího kabelu mohou odolat zatížení uvedenému na typovém štítku. Pro připojení sporáku k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75°C.

Ověřte u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalační systém vhodný bez změn. Změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

6 Instalace spotřebiče

Napájecí zdroj by měl být připojen v souladu s příslušnou normou nebo jednopólovým jističem. Způsob připojení je uveden níže.



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

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

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Čištění a péče

Co	Jak	Důležité
Každodenní znečišťování skla (otisky prstů, stopy, skvrny po jídle nebo nesladové zbytky na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Použijte čistič varné desky, dokud je sklenice ještě teplá (ale ne horká!) 3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Znovu zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po vypnutí napájení varné desky nebude zobrazena žádná indikace „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká! Budte extrémně opatrní. • Odolné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek, abyste zkontrolovali, zda je váš čistič nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte zbytky čističů na varné desce: sklo může být znečištěné.
Kotle, taveniny a horké sladké skvrny na skle	<p>Okamžitě je vyjměte rybím plátkem, paletovým nožem nebo škrabkou na žiletku vhodnou pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na povrchy horké varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky u stěny. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozliti na chladné místo varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo je vylijte hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Co nejdříve odstraňte skvrny zanechané taveninami a sladkými potravinami nebo přelivy. Pokud je necháte vychladnout na skle, může být obtížné odstranit nebo dokonce trvale poškodit povrch skla. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přelévání na dotykové ovládací prvky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nasajte rozlitou tekutinu 3. Otřete dotykovou ovládací oblast čistou vlhkou houbičkou nebo hadříkem. 4. Oblast zcela osušte papírovou utěrkou. 5. Znovu zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a sama se vypnout a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, dokud je na nich kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že dotykovou ovládací oblast otřete do sucha.

8 Odstraňování problémů

Odstraňování problémů	Hlavní příčina	Nápověda
Varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k napájecímu zdroji a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části „Použití indukční varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně ovládají.	Na ovládacích prvcích může být slabý film vody nebo můžete při dotyku ovládacích prvků používat špičku prstu.	Ujistěte se, že dotyková ovládací oblast je suchá a při dotyku ovládacích prvků použijte kouli prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s drsnými hranami.	Používejte nádobí s plochými a hladkými podstavci. Viz „Výběr správného nádobí“.
	Nevhodné, používá se brusivo nebo čisticí prostředky.	Viz „Čištění a péče“.
Některé pánve vydávají praskání nebo cvakání.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují odlišně).	To je u kuchyňského nádobí normální a nenaznačuje to závadu.
Indukční varná deska vydává při použití při vysokých teplotách nízký bzučivý zvuk.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by měl ztlumit nebo úplně zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Do indukční varné desky byl zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Může běžet i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky u zdi, když je ventilátor v chodu.
Pánev se nezahřívá a zobrazí se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správného nádobí“.
	Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je pro varnou zónu příliš malá nebo na ni není správně vystředěna.	Vycentrujte pánev a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.

8 Odstraňování problémů

Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se na displeji časovače vaření střídá s jednou nebo dvěma číslicemi).	Technická závada.	Zapište si chybová písmena a čísla, vypněte napájení indukční varné desky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
--	-------------------	---

Zobrazení poruchy a kontrola indukční varné zóny

Pokud se objeví abnormalita, indukční vařič automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Odstraňování problémů	Hlavní příčina	Nápověda
F3/F4	Porucha teplotního senzoru indukční cívky.	Obratťe se na kvalifikovaného technika.
F9/FA	Teplotní senzor poruchy IGBT.	Obratťe se na kvalifikovaného technika.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Zapnutí po normálním napájení.
E3	Vysoká teplota snímače teploty indukční cívky.	Obratťe se na kvalifikovaného technika.

Výše uvedené jsou posouzení a kontrola běžných poruch.

Jednotku sami nerozebírejte, abyste zabránili jakémukoli nebezpečí a poškození indukčního sporáku.

Najprv si prečítajte túto používateľskú príručku!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že uprednostňujete tento spotrebič Beko. Dúfame, že získate najlepšie výsledky zo svojho spotrebiča, ktorý bol vyrobený s vysokou kvalitou a najmodernejšou technológiou. Z tohto dôvodu si pred použitím spotrebiča pozorne prečítajte celú túto používateľskú príručku a všetky ostatné sprievodné dokumenty a uschovajte si ich ako referenciu pre budúce použitie. Ak odovzdáte spotrebič niekomu inému, poskytnite aj používateľskú príručku. Postupujte podľa pokynov a venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v používateľskej príručke.

Nezabudnite, že táto používateľská príručka sa môže vzťahovať aj na iné modely. Rozdiely medzi modelmi sú výslovne opísané v príručke.

Význam symbolov

V rôznych častiach tejto používateľskej príručky sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie a užitočné rady o používaní.



UPOZORNENIE: Varovania pred nebezpečnými situáciami týkajúcimi sa bezpečnosti života a majetku.



UPOZORNENIE: Výstraha pred nebezpečenstvom požiaru.



UPOZORNENIE: Varovanie pred úrazom elektrickým prúdom.

Dôležité bezpečnostné pokyny si pozorne prečítajte a uschovajte pre budúcnosť

1.1 Všeobecná bezpečnosť

Odkaz Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré pomôžu chrániť pred rizikom požiaru, úrazu elektrickým prúdom, vystavenia úniku mikrovlnnej energie, zranenia osôb alebo poškodenia majetku. Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.

- Výrobky Beko spĺňajú platné bezpečnostné normy; preto v prípade akéhokoľvek poškodenia spotrebiča alebo napájacieho kábla by ho mal opraviť alebo vymeniť predajca, servisné stredisko alebo špecializovaný a autorizovaný servis, aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu. Chybné alebo nekvalifikované opravy môžu byť nebezpečné a spôsobiť riziko

pre používateľa.

1.2 Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prú

- Pred vykonaním akejkoľvek práce alebo údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domáceho elektroinštaláčného systému smie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3 Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prú

- Nevarte na rozbitej alebo prasknutej varnej doske. Ak sa povrch varnej dosky zlomí alebo praskne, spotrebič okamžite vypnite pri napájaní zo siete (ná-

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

stenný vypínač) a obráťte sa na kvalifikovaného technika.

- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku pri stene.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.4 Zdravotné riziko

- Tento spotrebič spĺňa normy elektromagnetickej bezpečnosti.

1.5 Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania sa prístupné časti tohto spotrebiča dostatočne zahrejú, aby spôsobili popáleniny.
- Nedovoľte, aby sa vaše telo, oblečenie alebo akýkoľvek iný predmet ako vhodný riad dostal do kontaktu s indukčným sklom, kým povrch nevychladne.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a

veká, by sa nemali umiestňovať na povrch sporáka, pretože sa môžu zohriať.

- Uchovávajte deti mimo dosahu.
- Rukoväte hrncov môžu byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukoväte hrnca neprekrývajú ostatné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tejto rady môže viesť k popáleninám a opalovaniu.

1.6 Nebezpečenstvo porezania

- Ostrá čepel škrabky na varnú dosku je odkrytá, keď je bezpečnostný kryt zasunutý. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedodržanie opatrnosti by mohlo mať za následok zranenie alebo porezanie.

1.7 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na tento spotrebič by sa nikdy nemali umiestňovať žiadne horľavé materiály ani výrobky.
- Tieto informácie sprístupnite osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Tento spotrebič musí byť správne nainštalovaný a uzemnený iba vhodne kvalifikovanou osobou.
- Tento spotrebič by mal byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje izolačný spínač zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania v súlade s pravidlami zapojenia.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže spôsobiť neplatnosť akýchkoľvek nárokov na záruku alebo zodpovednosť.
- Pri používaní nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prevarenie spôsobuje fajčenie a masťné preliatie, ktoré sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo skladovaciu plochu.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani príbory.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku, ako je popísané v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládačov).
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom alebo se-

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

- dieť, stáť alebo naň šplhať.
- Neuchovávajúce veci, ktoré sú zaujímavé pre deti, v skrinkách nad spotrebičom. Deti, ktoré lezú na varnú dosku, sa môžu vážne zraniť.
- Nenechávajúce deti osamote alebo bez dozoru v priestore, kde sa spotrebič používa.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzujú ich schopnosť používať spotrebič, by mali mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor by sa mal uistiť, že môže spotrebič používať bez ohrozenia seba alebo svojho okolia.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ostatné servisné práce by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neumiestňujte ani nepúšťajte ťažké predmety.
- Nestojte na varnej doske.
- Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi alebo pretiahnite panvice po povrchu keramického skla, pretože to môže poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtky ani iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčné sklo.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako sú:

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

- kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmárske domy;
 - klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - prostredie typu nocľah s raňajkami.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrejú. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.
 - Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak boli pod dohľadom alebo poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.
 - Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
 - **UPOZORNENIE:** Varenie bez dozoru na sporáku s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. Pokúste sa uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. vekom alebo požiarou prikrývkou.
 - **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných plochách.
 - **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnému úrazu elektrickým prúdom, pre povrchy sporákov zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni živé časti

1 Dôležité bezpečnostné a environmentálne pokyny

- Parný čistič sa nesmie používať.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť pod nepretržitým dohľadom.
- **UPOZORNENIE:** Nepoužívajte žiadne kryty varných dosiek alebo varných dosiek. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehody.
- Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.
- Spotrebič by ste mali skladovať podľa manipulačných symbolov uvedených na kartónovej škatuli.

1.8 Dodržiavanie smernice o OEEZ a likvidácia odpadového výrobku:

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a

elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôžete zabrániť akémukoľvek možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, ktoré by inak mohlo byť spôsobené, ak by bol spotrebič zlikvidovaný nesprávnym spôsobom.



Symbol na výrobku znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Mal by sa odniesť na zberné miesto na recykláciu a elektronický tovar.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu odpadu. Ak potrebujete ďalšie informácie týkajúce sa spracovania, zhodnocovania a recyklácie tohto výrobku, obráťte sa na miestnu samosprávu, službu na likvidáciu domového odpadu alebo na obchod, v ktorom ste ho zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, zhodnocovaní a recyklácii tohto výrobku vám poskytnú miestny mestský úrad, služba likvidácie domového odpadu alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

1.9 Súlad so smernicou RoHS

Zakúpený produkt je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály uvedené v smernici.

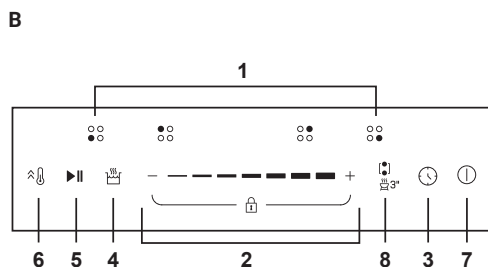
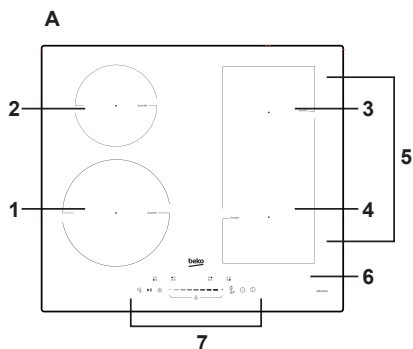
1.10 Informácie o balení



Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklácie označovať materiály v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nevyhadzujte obalové materiály spolu s domácim alebo iným odpadom. Vezmite ich na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi orgánmi.

2 Všeobecnéoverview

2.1 Prehľad



Ovládanie a diely

A. Prehľad

1. 2000 Boost 2600W zóna
2. 1500 Boost zóna 1800 W
3. 1800 Boost 2000W zóna
4. 1500 Boost zóna 1800 W
5. 2800 Boost 3500W zóna
6. Sklenená doska
7. Ovládací panel

B. Ovládací panel

1. Tlačidlo výberu vyhrievacej zóny
2. Ovládač regulácie výkonu/ ovládač regulácie časovača/zámok klúčatlačidlá
3. Časovačtlačidlo
4. Udržiavajte v teplotatlačidlo
5. Zastaviť a ísttlačidlo
6. Tlačidlo funkcie Boost
7. Tlačidlo ON/OFF
8. Výber flexibilnej zóny/ovládanie funkcie grilovania

2.2 Technické údaje

Varné zóny	4 zóny
Elektrický typ	TRIEDA I
Napájacie napätie	220-240V~, 50 - 60 Hz
Inštalovaná elektrická energia	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Veľkosť produktu (D *Š*V)	590*520*60 mm
Vstavané rozmery	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{± 0.3} mm



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia s cieľom zlepšiť kvalitu výrobu.



Obrázky v tomto návode sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.

2 Všeobecnéoverview

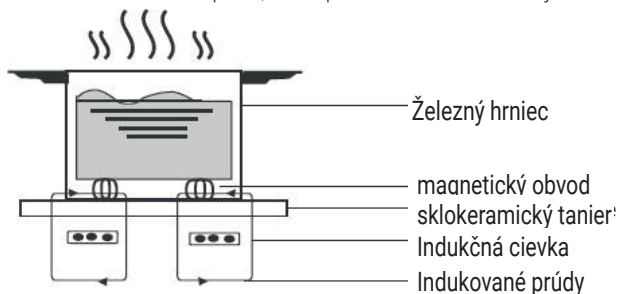
Informácie pre elektrické varné dosky pre domácnosť

	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu	Jednotka hodnoty symbolu
Identifikácia modelu		HII 64500 FTO	
Typ varnej dosky		Vstavaná varná doska	
Počet varných zón a / alebo plôch		4 zóny	
Technológia ohrevu (indukčné varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)		indukčné varné zóny	
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú vyhrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	∅	Zóna 1: 21,0 Zóna 2: 16,0 Zóna 3: 18,0 Zóna 4: 18,0	cm
Pre nekruhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú vyhrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	L W	Mostná zóna: 18,0*39,5	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC elektrické varenie	Zóna 1:187,67 Zóna 2:188,53 Zóna 3:168,38 Zóna 4:197,33 Mostná zóna:185,81	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	Elektrická varná doska EC	186.68	Wh/kg

3 Pred prvým použitím

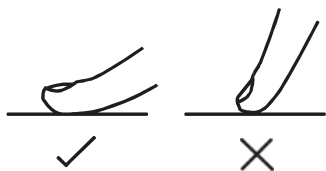
3.1 Úvod do indukčného varenia

Indukčné varenie je bezpečná, pokročilá, efektívna a ekonomická technológia varenia. Pôsobí elektromagnetickými vibráciami, ktoré generujú teplo priamo v panvici, a nie nepriamo zahrievaním povrchu skla. Pohár sa zahrieva len preto, že ho panvica nakoniec zahreje.



3.2 Používanie dotykových ovládačov

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Použite guľu prsta, nie jeho špičku.
- Pri každej registrácii dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že ich nezakrýva žiadny predmet (napr. riad alebo handrička). Dokonca aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie ovládacích prvkov.



3.3 Výber správneho riadu



Používajte len riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Vyhľadajte indukčný symbol na obale alebo na dne panvice.

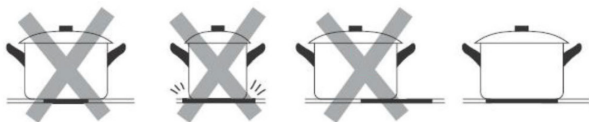
- Môžete skontrolovať, či je váš riad vhodný, vykonaním magnetického testu. Presuňte magnet smerom k základni panvice. Ak je priťahovaná, panvica je vhodná na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do panvice, ktorú chcete skontrolovať, dajte trochu vody.
 2. Ak "u"neblíka na displeji a voda sa zahrieva, panvica je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetickej základne, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

3 Pred prvým použitím

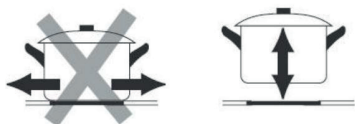
- Nepoužívajte riad so zubatými okrajmi alebo zakrivenou základňou.



- Uistite sa, že základňa panvice je hladká, opretá o sklo a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Použite panvice, ktorých priemer je taký veľký ako grafika vybranej zóny. Pri použití hrnca sa využije o niečo širšia energia s maximálnou účinnosťou. Ak používate menšiu účinnosť hrnca, môže byť nižšia, ako sa očakávalo. Panvicu vždy vycentrujte na varnú zónu.



- Vždy zdvíhajte panvice z indukčnej varnej dosky – neposúvajte sa, pretože by mohli poškríabať sklo.



3.4 Rozmery panvice

- Varné zóny sú až do limitu, automaticky prispôsobené priemeru panvice. Dno tejto panvice však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Ak chcete dosiahnuť najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny.
- Základný priemer indukčného riadu:

Priemer varnej zóny (mm)	Min. priemer nádoby (mm)
Zóna 1 (210 mm)	140
Zóna 2 (160 mm)	100
Zóna 3 a 4 (180 mm)	120
Zóna 5 (Flex zóna)	240 alebo 160x270

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitej panvice.

4 Prevádzka spotrebiča

RIADENIE VÝKONU

Pomocou riadenia výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW/7,4 kW. Pri kúpe je varná doska nastavená na maximálny možný výkon. Upravte nastavenie podľa limitov vášho domáceho elektrického systému, ako je popísané v nasledujúcom odseku. Pozn.: V závislosti od vybraného výkonu pre varnú dosku môžu byť niektoré úrovne výkonu varných zón a funkcie (napr. varenie alebo rýchle ohrievanie) automaticky obmedzené, aby sa zabránilo prekročeniu zvoleného limitu. Ak úrovne výkonu prekročia zvolený celkový výkon, zobrazí sa symbol „PN“.



Manažment napájania môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.

Od prepnutia 7,4 kW na 2,5 kW:

Pri prvom použití varnej dosky pls poznamenal, že predvolený stav je 7,4 kW. Najprv sa dotknite tlačidla stop +go a podržte ho 5 sekúnd. Raz môžete počuť pípnutie bzučiaka a blikanie „7.4“, keď bliká napájanie „7,4“, dotknite sa a podržte zosilnenie na 5 sekúnd, ktoré bude blikáť ďalšie napájanie „2.5“, a potom sa dotknite tlačidla stop +go a podržte ho 5 sekúnd, bzučiak bude pípať 10-krát. To znamená že ste dokončili nastavenie.

Od prepínania 2,5 kW do 7,4 kW.

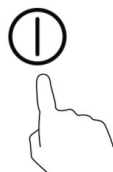
Najprv sa dotknite tlačidla stop +go a podržte ho 5 sekúnd. Môžete počuť jedno pípnutie bzučiaka a blikanie „2.5“, keď bliká napájanie „2.5“, dotknite sa a podržte boost po dobu 5

sekúnd bliká na „7.4“, a potom sa dotknite tlačidla stop +go a podržte po dobu 5 sekúnd, bzučiak bude pípať 10 krát, to znamená, že ste dokončili nastavenie.

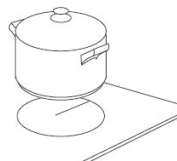
4.1 Začať variť

- Po zapnutí bzučiak raz pípne, všetky indikátory sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že sporák vstúpil do stavu pohotovostného režimu.

- Dotknite sa ovládača ON/OFF, všetky indikátory zobrazia „-“ alebo „-“.

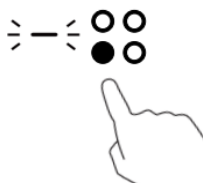


- Umiestnite vhodnú panvicu na zvolenú varnú zónu.



Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.

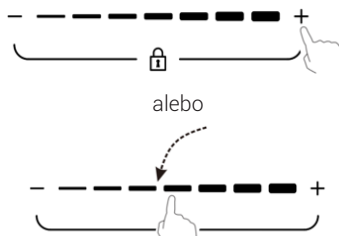
- Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny a indikátor na displeji vedľa tlačidla bude blikáť.



- Počas blikania čísla nastavte úroveň výkonu opakovaným stlačením tlačidla + alebo -.



Môžete tiež posúvať pozdĺž posúvača alebo sa len dotknúť ľubovoľného bodu posúvača.



- Ak si do 1 minúty nevyberiete nastavenie teploty, varná doska sa automaticky vypne. V kroku 1 bu-

4 Prevádzka spotrebiča

dete musieť začať odznova.

- Nastavenie teploty môžete kedykoľvek počas varenia upraviť.

Ak displej blíká " $\geq \text{H} \leq$ " striedavo s nastavením teplota to znamená, že buď:

- neumiestnili ste panvicu na správnu varnú zónu alebo
- panvica, ktorú používate, nie je vhodná na indukčné varenie alebo
- panvica je príliš malá alebo nie je správne vycentrovaná na varnú zónu.

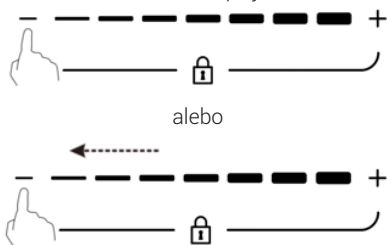
Kúrenie sa neuskutočňuje, pokiaľ nie je na varnej zóne vhodná panvica. Displej sa automaticky vypne po 1 minúte, ak na ňom nie je umiestnená vhodná panvica.

4.2 Keď skončíte s varením

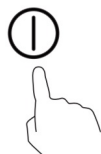
1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, ktoré chcete vypnúť.



2. Opakovane sa dotknite „-“ alebo posuňte pozdĺž jazdca doľava a potom sa dotknite „-“ alebo sa dotknite ľavého bodu jazdca a potom sa dotknite „-“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazí „0“.



3. Vypnutie všetkých varných zón stlačením tlačidla ON/OFF.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy „H“ (Indikátor zvyškového tepla), ktorý sa zobrazí na displeji a indikuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa tiež použiť ako funkcia úspory energie pomocou zóny, ktorá je stále horúca na ohrev iných panvíc.



4.3 Používanie funkcie boost

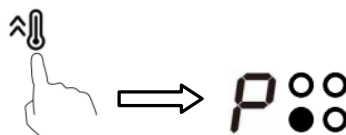
Funkcia Boost je funkcia, ktorá maximalizuje výkon zvolenej varnej zóny. Po aktivácii funkcia trvá 5 minút a poskytuje výkonnejšie a rýchlejšie varenie, napr. na zohriatie veľkej hrncovej vody na varenie ryže alebo cestovín.

Použitie boostu na aplikáciu väčšieho výkonu

1. Dotknite sa ovládača výberu vyhrievacej zóny, ktorý chcete posilniť, na displeji bude blíkajúci indikátor vedľa tlačidla.

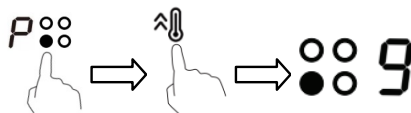


2. Dotknite sa ovládacieho prvku funkcie boost a varná zóna začne pracovať v režime boost. Na displeji napájania sa zobrazí „P“, čo znamená, že zóna je v režime posilnenia.



3. Výkon Boost potrvá 5 minút, a potom zóna prejde späť na úroveň výkonu "9".

4. Ak chcete zrušiť funkciu boost počas 5 minút prevádzky, dotknite sa ovládača výberu varnej zóny a indikátor vedľa tlačidla bude blíkajúci. Potom sa dotknite ovládacieho prvku funkcie boost a varná zóna sa vráti na výkonový stupeň 9.



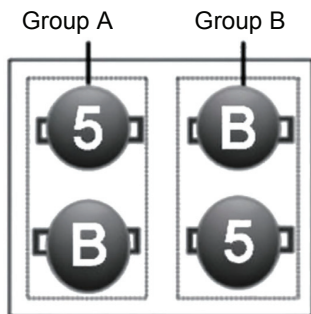
4 Prevádzka spotrebiča

Správa napájania

Varná doska je rozdelená do dvoch skupín. V každej skupine môžete zvýšiť iba 1 zónu a príslušná zóna musí byť na alebo pod úrovňou výkonu 5.



Funkciu boost môžu používať 4 zóny.



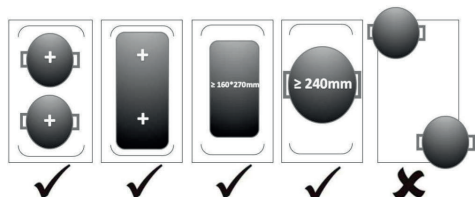
4.4 Používanie funkcie flex zóny

Táto oblasť môže byť použitá ako jedna zóna alebo ako dve rôzne zóny podľa potrieb varenia. Flex zóna pozostáva z dvoch nezávislých varných zón, ktoré je možné ovládať samostatne.



Nezabudnite umiestniť riad do stredu jednej varnej zóny. Pri spievaní veľkého hrnca alebo oválnych, obdĺžnikových a predĺžených panvíc dbajte na to, aby boli panvice umiestnené v strede varnej zóny pokrývajúcej oba kríže.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia hrnca:



Použitie zóny Flex ako jednej veľkej zóny.

Ak chcete aktivovať flex zónu ako jednu veľkú zónu, vyberte zónu, ktorá má funkciu flex a stlačte ikonu flex zóny, potom sa rozsvieti kontrolka vedľa ikony

flex zóny, že funkcia flex zóny sa aktivuje.

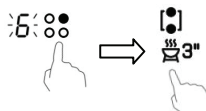
Nastavenie výkonu funguje v akejkoľvek inej normálnej oblasti.



Vo funkcii zóny flex môže zóna 3 a zóna 4 vstúpiť do funkcie Boost spolu a ukončiť ju po 5 minútach.

Použitie zóny Flex ako dvoch nezávislých zón:

Ak chcete použiť flexibilnú oblasť ako dve rôzne zóny s rôznymi nastaveniami výkonu, znova stlačte vykurovaciu zónu, potom sa dotknite ovládacieho prvku Flex Zone, kontrolka zhasne vedľa ovládacieho prvku Flex Zone a potom sa flex zóna zruší.



4.5 Používanie funkcie grilovania

Funkcia grilovania sa môže používať počas režimu Flex Zone, aby teplota povrchu panvice zostala na rovnomerne rozloženej úrovni.

1. Dotknite sa ovládača výberu varnej zóny, pre ktorý chcete použiť funkciu grilovania, a indikátor vedľa ovládača bude blikať.
2. Ak chcete aktivovať funkciu grilovania, dotknite sa ovládacieho prvku Flex Zone/BBQ a podržte ho 3 sekundy. Potom sa zobrazia „b“ a „q“.



3. Ak chcete vypnúť funkciu grilovania, dotknite sa predtým zvoleného ovládacieho prvku výberu varnej zóny a potom sa na 1 sekundu dotknite ovládacieho prvku Flex Zone/BBQ. Indikátor varnej zóny zobrazí „0“ a úroveň výkonu je možné resetovať.

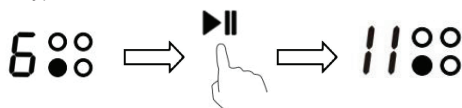


4 Prevádzka spotrebiča

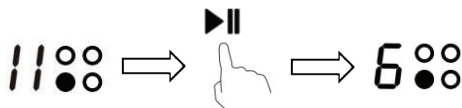
4.6 Používanie funkcie pozastavenia - STOP+GO

Funkciu pozastavenia je možné použiť kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť sa k nej.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Dotknite sa tlačidla STOP+GO, indikátor varnej zóny zobrazí „II“. A potom sa prevádzka indukčnej varnej dosky deaktivuje v rámci všetkých varných zón okrem tlačidla STOP+GO, zapnutia/vypnutia a uzamknutia.



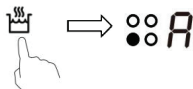
3. Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, stlačte tlačidlo STOP+GO a varná zóna sa vráti do stavu výkonu, ktorý ste nastavili predtým.



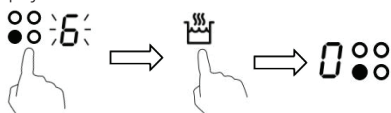
4.7 Používanie funkcie udržiavania teploty

Funkcia udržiavania teploty je vhodná na udržiavanie teploty jedla. Použitie udržiavajte v teple, aby ste dosiahli stabilnú teplotu.

1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, ktoré chcete použiť, udržiavajte v teple, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
2. Dotknite sa ovládača funkcie udržania teploty, indikátor varnej zóny zobrazí „A“.



3. Ak chcete zrušiť udržiavanie teploty, dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, potom sa dotknite udržiavania teploty, varná zóna vstúpi do napájania „0“.



4.8 Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad deti náhodne zapnú varné zóny).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládacie prvky okrem ovládacieho prvku ON/OFF sú vypnuté.

Uzamknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa súčasne tlačidla „-“ & „+“.
2. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je sporák zapnutý.
2. Stlačte a podržte tlačidlo „-“ & „+“ spolu po dobu 3 sekúnd.
3. Teraz môžete začať používať varnú dosku.



Keď je sporák v režime uzamknutia, všetky ovládacie prvky sú VYPNUTÉ s výnimkou ON/OFF, v prípade núdze môžete sporák vždy vypnúť pomocou ovládacieho prvku ON/OFF, ale pred ďalším použitím by ste mali varnú dosku najskôr odomknúť.

4.9 Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

Používanie časovača ako minútky

Ak nevyberáte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.



Minútku môžete použiť aj v prípade, že nevyberáte žiadnu varnú zónu.

4 Prevádzka spotrebiča

2. Dotknite sa tlačidla časovača, indikátor časovača zobrazí „30“.



3. Nastavenie časovača upravíte dotykom ovládača - alebo +. Nastavené minúty sa potvrdia po blikaní na približne 5 sekúnd. Keď je nastavený čas, začne sa okamžite odpočítavať. Na zobrazovacej doske sa zobrazí zostávajúci čas.



4. Ak chcete časovač zrušiť, stlačte tlačidlo časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a potom sa na displeji zobrazí „--“.



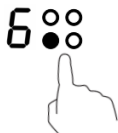
5. Bzučiak zaznie 30 s a na displeji časovača sa po uplynutí nastaveného času zobrazí „--“.



- Jedným stlačením ovládača „-“ alebo „+“ časovača znížite alebo zvýšite o 1 minútu.
- Dotknite sa a podržte ovládač „-“ alebo „+“ na časovači, aby sa čas znížil alebo zvýšil o 10 minút.
- Ak čas nastavenia prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 00 minút.

Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

1. Touching the heating zone selection control which you want to set the timer.



2. Dotknite sa tlačidla časovača, indikátor časovača zobrazí „30“.

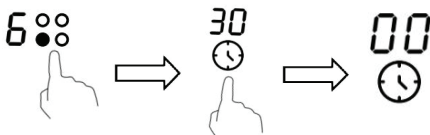


3. Nastavenie časovača upravíte dotykom ovládača - alebo +. Nastavené minúty sa potvrdia po blikaní na približne 5 sekúnd.



- Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“, časovač sa raz zníži alebo zvýši o 1 minútu.
- Stlačte a podržte ovládač „-“ alebo „+“ na časovači, čas sa zníži alebo zvýši o 10 minút.
- Ak čas nastavenia prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

4. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny a potom sa dotknite časovača, časovač sa zruší, na displeji minút sa zobrazí „00“ a potom „--“.



5. Keď je nastavený čas, začne sa okamžite odpočítavať, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.



- Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti, čo znamená, že je zvolená zóna.



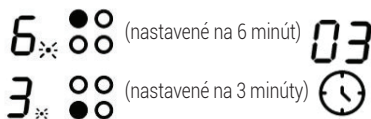
4 Prevádzka spotrebiča

Nastavenie časovača na vypnutie viac ako jednej varnej zóny

1. Ak sa funkcia používa pre viac ako jednu varnú zónu, na displeji sa zobrazí najkratší čas (napr. zóna 1 má nastavený čas 3 minúty a zóna 2 má nastavený čas 6 minút, takže na displeji časovača sa zobrazí „3“).



Blikajúca červená bodka vedľa displeja úrovne výkonu znamená, že displej časovača zobrazuje zostávajúci nastavený čas pre danú varnú zónu. Ak chcete skontrolovať zostávajúci nastavený čas druhej varnej zóny, stlačte tlačidlo výberu varnej zóny pre túto zónu. Časovač indikuje svoj nastavený čas.



2. Po uplynutí času varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji sa zobrazí „H“, kým sa zóna nevychladí na bezpečnú teplotu.



Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

4.10 Ochrana proti prehriatiu

Zabudovaný teplotný senzor monitoruje teplotu vo vnútri varnej dosky. Keď sa zistí nadmerná teplota, varná doska automaticky zastaví prevádzku.

4.11 Ochrana proti rozliatiu

Varná doska zapípa a vypne sa po určitom množstve prepadu kvapaliny na ovládacie prvky. Ak k tomu dôjde, vypnite napájanie, dodržiavajte obvyklé opatrenia na čistenie horúcich tekutín a pred opätovným začatím varenia sa uistite, že varná doska je suchá.

4.12 Detekcia malých predmetov

Keď zostane na indukčnej varnej doske nevhodná veľkosť alebo nemagnetická panvica (napr. hliník) alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidlička, kľúč), indukčná varná doska sa automaticky prepne do pohotovostného režimu za 1 minútu. Chladiaci ventilátor bude fungovať ďalšiu 1 minútu.

4.13 Varovanie pred zvyškovým teplom

Keď je sporák v prevádzke nejaký čas, vznikne nejaké zvyškové teplo. Písmeno „H“ (Indikátor zvyškového tepla) sa zobrazí na displeji ako varovanie pred možným poranením horúcimi povrchmi. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu.

4.14 Ochrana pred automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany indukčnej varnej dosky. Ak zabudnete vypnúť napájanie varnej zóny, automaticky sa vypne. Predvolené časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	Predvolený pracovný časovač (hodina)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Nastavenie tepla

Nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od niekoľkých faktorov vrátane riadu a množstva, ktoré varíte.

4 Prevádzka spotrebiča

Teplo	Oblek
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• zohrievanie malých množstiev potravín• roztopenie čokolády a masla• jemné dusenie• pomalé otepľovanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• opätovný ohrev• rýchle dusenie• varenie ryže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sotéing• varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none">• vyprážanie miešaním• opečenie• privedenie polievky do varu• vriaca voda

5 Pokyny na varenie



Pri smažení buďte opatrní, pretože olej a tuk sa veľmi rýchlo zohrejú, najmä ak používate funkciu Boost indukčnej varnej dosky. Pri extrémne vysokých teplotách sa olej a tuk samovoľne vznietia, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

5.1 Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie teploty.
- Použitie veka skráti dobu varenia a ušetrí energiu tým, že udrží teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili dobu varenia.
- Začnite variť vo vysokom nastavení a znížte nastavenie, keď sa jedlo prehreje.

Vriaca, varená ryža

- K duseniu dochádza pod bodom varu, pri teplote približne 85°C, keď bubliny len príležitostne stúpajú na povrch varnej kvapaliny. Je kľúčom k lahodným polievkam a jemnému dusenému mäsu, pretože chute sa vyvíjajú bez toho, aby sa jedlo prehrievalo. Mali by ste tiež variť omáčky na báze vajec a múky pod bodom varu.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo, že jedlo je správne varené v odporúčanom čase.

Searing steak

Ak chcete uvariť šťavnaté chutné steaky:

1. Pred varením mäso nechajte pri izbovej teplote asi 20 minút.
2. Zahrejte panvicu na ťažkej báze.
3. Obe strany steaku potrite olejom. Do horúcej panvice pokvapkajte malé množstvo oleja a potom mäso spustite na horúcu panvicu.
4. Počas varenia steak otočte iba raz. Presný čas varenia bude závisieť od hrúbky steaku a od toho, ako ho chcete uvariť. Časy sa môžu pohybovať od 2 do 8 minút na každej strane. Stlačte steak, aby ste zistili, ako je uvarený – čím je pevnejší, tým je „dobro urobený“.
5. Nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa pred podávaním uvoľnil a stal sa mäkkým.

Na vyprážanie za stáleho miešania

1. Vyberte si indukčne kompatibilný plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Vyprážanie by malo byť rýchle. Ak varíte veľké množstvá, varte jedlo v niekoľkých menších dávkach.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najprv uvarite mäso, odložte ho nabok a udržujte v teple.
5. Miešajte zeleninu. Keď je horúca, ale stále chrumkavá, otočte varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne premiešajte, aby ste sa uistili, že sú zohriate.
7. Okamžite podávajte.

6 Inštalácia spotrebiča

6.1 Pred inštaláciou sporáka sa uistite, že

- Pracovná plocha je štvorcová a rovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného materiálu.
- Ak je sporák nainštalovaný nad rúrou, rúra má zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude v súlade so všetkými požiadavkami na odbavenie a platnými normami a predpismi.
- Do trvalého zapojenia je zabudovaný vhodný izolačný spínač zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, ktorý je namontovaný a umiestnený tak, aby spĺňal miestne pravidlá a predpisy týkajúce sa zapojenia. Izolačný spínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať oddelenie kontaktu vzduchovej medzery 3 mm vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestne pravidlá zapojenia umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Izolačný spínač bude pre zákazníka ľahko prístupný s nainštalovanou varnou doskou.
- Ak máte pochybnosti o inštalácii, obráťte sa na miestne stavebné úrady a stanovy.
- Na povrchy stien okolo varnej dosky používate tepelne odolné a ľahko čistiteľné povrchy (napríklad keramické dlaždice).

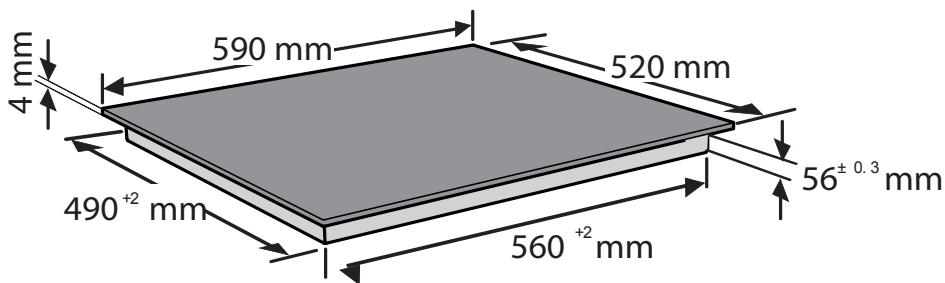
6.2 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že:

- Napájací kábel nie je prístupný cez dvere skrine alebo zásuvky.
- Primeraný prívod čerstvého vzduchu z vonkajšej strany skrinky k základni varnej dosky.
- Ak je sporák inštalovaný nad zásuvkou alebo skrinkou, pod základňou varnej dosky je inštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Izolačný spínač je pre zákazníka ľahko prístupný.

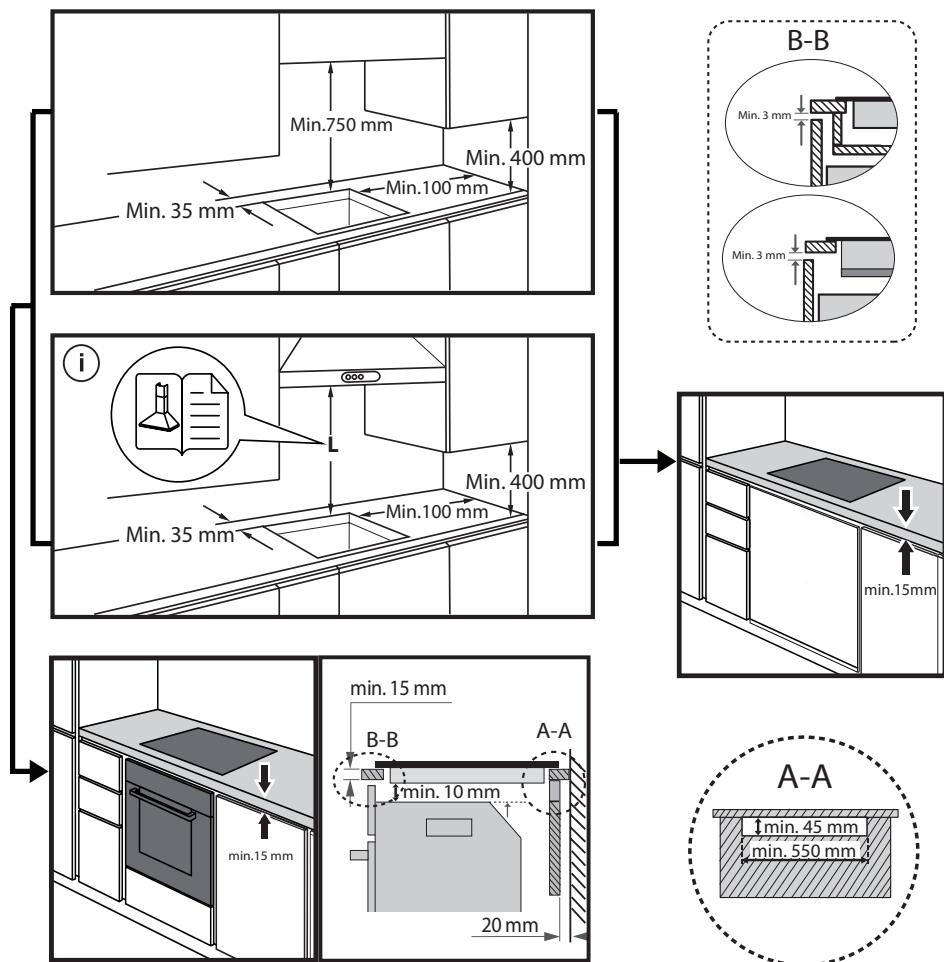
6.3 Výber inštalačného vybavenia

Pracovnú plochu vystrihnite podľa veľkostí zobrazených na výkrese.

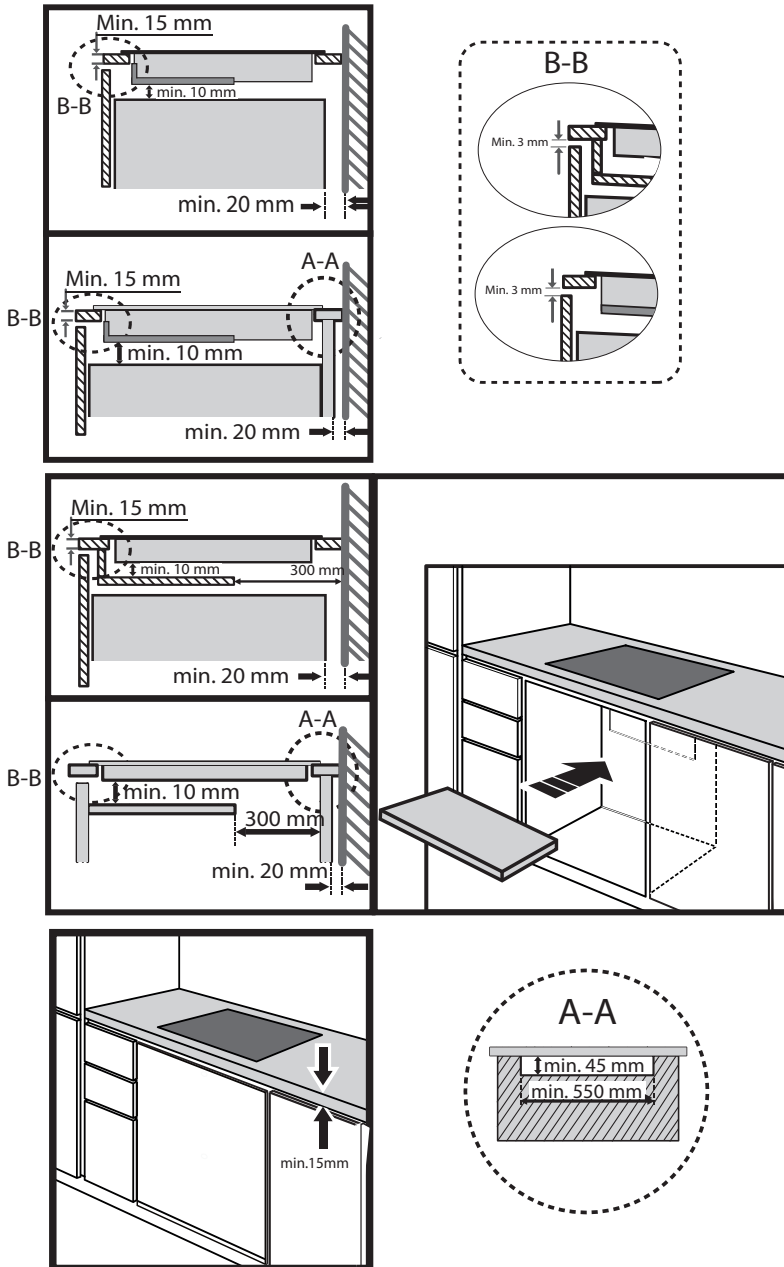
Za žiadnych okolností sa uistite, že indukčná varná doska je dobre vetraná a vstup a výstup vzduchu nie sú zablokované. Uistite sa, že indukčná varná doska je v dobrom pracovnom stave. Ako je znázornené nižšie.



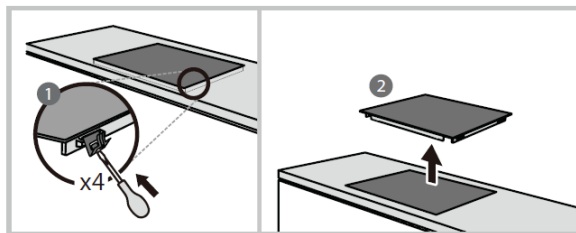
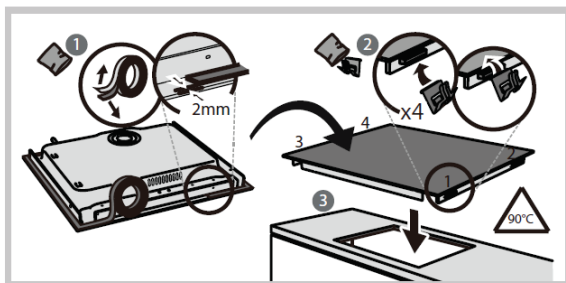
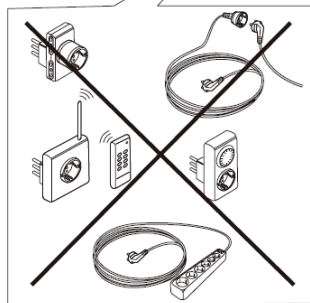
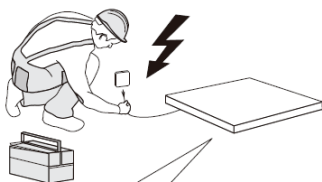
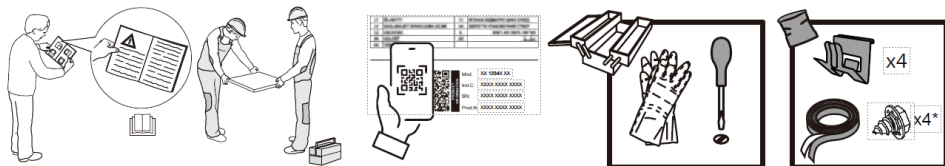
6 Inštalácia spotrebiča



6 Inštalácia spotrebiča



6 Inštalácia spotrebiča



6.4 Pripojenie sporáka k elektrickej sieti

Táto varná doska musí byť pripojená k sieťovému napájaniu iba vhodne kvalifikovanou osobou. Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

1. Domáci elektroinštalačný systém je vhodný pre napájanie odoberané varnou doskou.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.



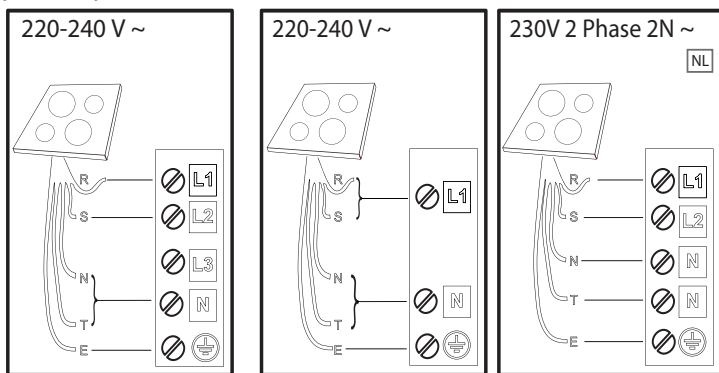
Sekcie napájacieho kábla môžu odolať zaťaženiu uvedenému na typovom štítku. Na pripojenie sporáka k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani vetviace zariadenia, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode neprekročila 75 °C.

Overte si u elektrikára, či je domáci elektroinštalačný systém vhodný bez zmien. Zmeny smie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.

6 Inštalácia spotrebiča

Napájací zdroj by mal byť pripojený v súlade s príslušnou normou alebo jedнопólovým ističom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-ĉrna-crno-черный-чорний-çара-ĉerná-ĉierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maroka-fjav-браон-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (çыр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Čistenie a starostlivosť

Čo	Ako	Dôležité
Každodenné znečistenie skla (odtlačky prstov, stopy, škrvny po jedle alebo netukové preliatie na skle)	<ol style="list-style-type: none">1. Vypnite napájanie varnej dosky.2. Použite čistiaci prostriedok na varnú dosku, kým je pohár ešte teplý (ale nie horúci!)3. Opláchnite a utrite do sucha čistou handričkou alebo papierovou utierkou.4. Zapnite napájanie varnej dosky.	<ul style="list-style-type: none">• Po vypnutí napájania varnej dosky sa nezobrazí žiadna indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Budte extrémne opatrní.• Odolné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste skontrolovali, či je váš čistič alebo drvič vhodný.• Nikdy nenechávajte zvyšky čistenia na varnej doske: sklo sa môže zafarbiť.
Kotly, taveniny a horúce sladké škrvny na skle	<p>Okamžite ich odstráňte rybím plátkom, paletovým nožom alebo škrabkou so žiletkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na povrchy horúcich varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene.2. Držte čepeľ alebo riad pod uhlom 30° a znečistenie alebo rozliatie zoškriabte na chladnom mieste varnej dosky.3. Znečistenie očistite alebo vylejte utierkou na riad alebo papierovou utierkou.4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 pre vyššie uvedené „Každodenné znečistenie skla“.	<ul style="list-style-type: none">• Čo najskôr odstráňte škrvny, ktoré zostali po roztavení a sladkom jedle alebo preletoch. Ak sa nechajú vychladnúť na skle, môže byť ťažké odstrániť alebo dokonca trvalo poškodiť povrch skla.• Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ v škrabke je ostrá ako britva. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Vedľajšie účinky na dotykových ovládacích prvkoch	<ol style="list-style-type: none">1. Vypnite napájanie varnej dosky.2. Nasajte rozliatu tekutinu3. Uterajte dotykovú ovládaciu plochu čistou vlhkou špongiou alebo handričkou.4. Oblasť úplne osušte papierovou utierkou.5. Zapnite napájanie varnej dosky.	<ul style="list-style-type: none">• Varná doska môže pípnuť a vypnúť sa a dotykové ovládače nemusia fungovať, kým je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že ste dotykovú ovládaciu plochu utreli do sucha.

8 Riešenie problémov

Riešenie problémov	Hlavná príčina	Pomoc
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Žiadne napájanie.	Uistite sa, že varná doska je pripojená k napájaciemu zdroju a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nie je výpadok prúdu. Ak ste skontrolovali všetko a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	Na ovládacích prvkoch môže byť mierny film vody alebo môžete používať špičku prsta, keď sa dotýkate ovládacích prvkov.	Uistite sa, že dotyková ovládacia oblasť je suchá a pri dotyku ovládacích prvkov použite guľu prsta.
Sklo sa poškrabalo.	Drsný kuchynský riad.	Používajte riad s rovným a hladkým podstavcom. Pozri „Výber správneho riadu“.
	Nevhodné, používa sa abrazívny čistiaci prostriedok alebo čistiace prostriedky.	Pozri „Čistenie a starostlivosť“.
Niektoré panvice vydávajú praskavé alebo cvakavé zvuky.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú odlišne).	Toto je normálne pre kuchynský riad a nenaznačuje poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri použití pri vysokej teplote nízky bzučivý zvuk.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne, ale hluk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie tepla.
Hluk ventilátora vychádzajúci z indukčnej varnej dosky.	Do indukčnej varnej dosky bol zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí indukčnej varnej dosky.	Je to normálne a nevyžaduje to žiadnu akciu. Počas chodu ventilátora nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.
Panvice sa nezahrievajú a zobrazujú sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detekovať panvicu, pretože nie je vhodná na indukčné varenie.	Používajte riad vhodný na indukčné varenie. Pozri časť „Výber správneho riadu“.
	Indukčná varná doska nemôže detekovať panvicu, pretože je príliš malá pre varnú zónu alebo nie je na nej správne vycentrovaná.	Vycentrujte panvicu a uistite sa, že jej základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.

8 Riešenie problémov

Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypne, zaznie tón a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa na displeji časovača varenia strieda s jednou alebo dvoma číslicami).	Technická porucha.	Zapíšte si chybové písmená a čísla, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
--	--------------------	--

Zobrazenie poruchy a kontrola indukčnej varnej zóny

Ak sa vyskytne abnormalita, indukčný sporák automaticky prejde do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Riešenie problémov	Hlavná príčina	Pomoc
F3/F4	Porucha snímača teploty indukčnej cievky.	Obráťte sa na kvalifikovaného technika.
F9/FA	Porucha teplotného senzora IGBT.	Obráťte sa na kvalifikovaného technika.
E1/E2	Abnormálne napájacie napätie.	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Zapnutie po normálnom napájaní.
E3	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky.	Obráťte sa na kvalifikovaného technika.

Vyššie uvedené sú posúdenie a kontrola bežných porúch.

Nerobte jednotku sami, aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu a poškodeniu indukčného sporáka.

Prvo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu!

Poštovani cenjeni kupci,

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj proizvod kompanije Beko. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti svoj uređaj koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Iz tog razloga, pročitajte ovo kompletno uputstvo za upotrebu i sve druge prateće dokumente pažljivo pre korišćenja proizvoda i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Imajte na umu da je ovo uputstvo za upotrebu primenljivo i za druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u uputstvu.

Značenje simbola

Sledeći simboli se koriste u raznim odeljcima ovog uputstva za upotrebu:



Važne informacije i korisni saveti u vezi sa upotrebom.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije koje se odnose na bezbednost života i imovine.



UPOZORENJE: Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE: Upozorenje na strujni udar.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

Važna bezbednosna uputstva pažljivo pročitajte i sačuvajte za buduće korišćenje

1.1 Opšta bezbednost

Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti od požara, električnog udara, izlaganja mikrotalasnoj energiji, povreda i oštećenja imovine. Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.

- Beko proizvodi su u skladu sa važećim bezbednosnim standardima; prema tome, u slučaju bilo kakvih oštećenja na uređaju ili kablu za napajanje, iste treba da popravi ili zameni prodavač, servisni centar ili stručnjak i ovlašćeni servis kako bi se izbegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nekvalifikovani radovi na popravci mogu biti opasni i mogu dovesti do opasnosti za korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara.

- Isključite aparat iz električne mreže pre nego što obavite bilo kakav rad ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je od suštinskog značaja i obavezno je.
- Izmene na kućnom električnom sistemu sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.3 Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara.

- Ne kuvajte na oštećenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako dođe do pucanja ili oštećenja površine ploče za kuvanje, odmah isključite uređaj sa glavnog napajanja (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do strujnog udara ili smrti.
- Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Drške šerpi mogu biti vrele na dodir. Proverite da drške šerpi ne prelaze preko drugih zona za kuvanje koje su uključene. Držati drške van domašaja dece.

1.4 Zdravstvena opasnost

- Ovaj aparat je usklađen sa standardima bezbednosti elektromagnetne energije.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do opekotina i oparina.

1.5 Nesreće izazvane vrelim površinama

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaće dovoljno vreli da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na površinu štednjaka jer će se zagrejati.
- Oštro sečivo strugača za ploču izloženo je kada se zaštitni poklopac povuče. Koristite sa izuzetnim oprezom i uvek čuvajte na sigurnom mestu, van domašaja dece.
- Nepostupanje sa pažnjom može dovesti do povreda ili posekotina.

1.6 Opasnost od posekotine

1.7 Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instalacije ili korišćenja ovog uređaja.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- Na ovaj aparat nikada ne treba stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
- Molimo vas da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za instalaciju aparata jer to može smanjiti troškove instalacije.
- Da bi se izbegla opasnost, ovaj aparat mora biti instaliran u skladu sa ovim uputstvima za instalaciju.
- Ovaj aparat sme da instalira i uzemlji samo odgovarajuće kvalifikovano lice.
- Ovaj aparat treba da bude povezan na strujno kolo koje uključuje izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje sa napajanja u skladu sa pravilima o ožičenju.
- Ako aparat nije propisno instaliran, to može poništiti bilo kakvu garanciju ili potraživanje odgovornosti.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom upotrebe. Sadržaj koji iskupi izaziva dimljenje i masne prolivene materije koje se mogu zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao površinu za rad ili odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte bilo kakve predmete ili posuđe na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje ili grejanje prostorije.
- Posle upotrebe uvek isključite zone za kuvanje i ploču prema opisu u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke dodirne kontrole).
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem niti da sede, stoje ili se penju na njega.
- Ne odlažite predmete koji bi mogli zanimati decu u ormariće iznad uređaja. Deca koja se penju na

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

ploču za kuvanje mogu zadobiti teške povrede.

- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u prostoru gde se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i sposobnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da bude siguran da mogu koristiti uređaj bez opasnosti po sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati niti menjati nijedan dio uređaja, osim ako to nije izričito predviđeno uputstvom za upotrebu. Sve ostale servise treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne koristite paročištač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne stavljajte niti ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Ne stojte na ploči za kuvanje.
- Ne koristite lonce sa nazubljenim ivicama niti prevlačite posuđe preko keramičkog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Ne koristite suđere za ribanje niti druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje ploče za kuvanje, jer to može izgrebati indukciono staklo.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je predviđen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
 - mala kuhinja za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - vikendice;

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
- ugostiteljski objekti.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrela tokom upotrebe. Treba voditi računa da se ne dodiruju grejni elementi. Deca mlađa od 8 godina moraju biti udaljena od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca koja imaju 8 i više godina, osobe sa nepotpuno razvijenim telesnim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno potrebnog znanja i iskustva sve dok su pod nadzorom ili im se daju uputstva u pogledu bezbedne upotrebe i dok shvataju rizike koji su obuhvaćeni upotrebom proizvoda.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora sa mašću ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite požar vodom, već isključite uređaj i potom pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče od staklokeramike ili sličnog materijala koje štite delove pod naponom.
- Paročistač se ne sme koristiti.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću spoljnog tajmera ili odvojenog daljinskog upravljačkog sistema.
- **OPREZ:** Proces kuvanja mora biti nadziran. Kratkotrajan proces kuvanja mora biti neprekidno nadziran.
- **UPOZORENJE:** Ne koristite štitnike za ploču ili površinu za kuvanje bilo koje vrste. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nesreće.
- Ovaj aparat sadrži uzemljenje samo u funkcionalne svrhe.
- Uređaj treba da skladištite u skladu sa oznakama za rukovanje naznačenim na kartonskoj kutiji.

1.8 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja pomoći ćete u sprečavanju mogućih štetnih posledica po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koje bi mogle nastati ako se ne odloži na odgovarajući način.



Simbol na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da ga ne treba tretirati kao otpad iz domaćinstva, već da se mora odneti u odgovarajući centar za sakupljanje materijala za reciklažu električnih uređaja.

Ovaj uređaj zahteva specijalizovano odlaganje otpada. Za dodatne informacije u vezi sa tretmanom, povratom i reciklažom ovog proizvoda obratite se lokalnom komunalnom preduzeću, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

Za više informacija koje se odnose na tretman, povraćaj i reciklažu ovog proizvoda, obratite se lokalnoj upravi, vašem preduzeću za uklanjanje otpada iz domaćinstva ili prodavcu od koga ste nabavili

1.9 Usaglašenost sa RoHS direktivom

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

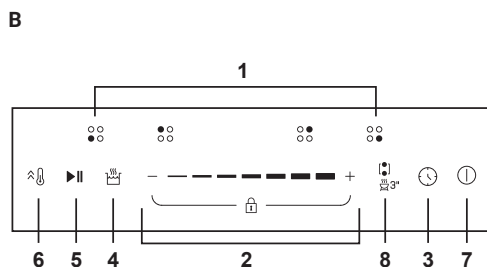
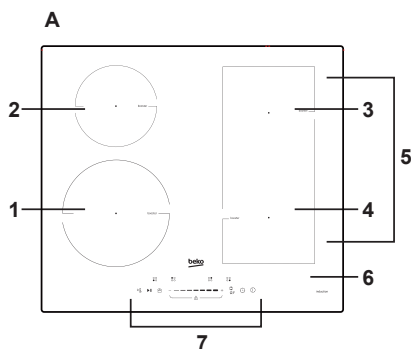
1.10 Informacije o pakovanju



Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ne bacajte materijal pakovanja zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih do sabirnih centara za ambalažu koji su određeni od strane lokalnih vlasti.

2 Opšti pregled

2.1 Pregled



Kontrolni instrumenti i delovi

A. Pregled

1. 2000 Zona od 2600W za pojačavanje
2. 1500 Zona od 1800W za pojačavanje
3. 1800 Zona od 2000W za pojačavanje
4. 1500 Zona od 1800W za pojačavanje
5. 2800 Zona od 3500W za pojačavanje
6. Staklena ploča
7. Kontrolna tabla

B. Kontrolna tabla

1. Dugme za izbor grejne zone
2. Tasteri za regulaciju snage / regulaciju tajmera / Dugme za zaključavanje tastera
3. Dugme tajmera
4. Dugme za održavanje toplote
5. Dugme za zaustavljanje i pokretanje (Stop & GO)
6. Dugme za funkciju pojačavanja
7. Taster za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
8. Izbor fleks zone / Kontrola funkcije roštilja

2.2 Tehnički podaci

Grejne zone (područje za kuvanje)	4 zone
Električni tip	KLASA I
Napon	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana električna snaga	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Dimenzije proizvoda (DŠV)	590*520*60 mm
Ugrađene dimenzije	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{+0.3} mm



Tehničke specifikacije mogu biti izmenjene bez prethodnog obaveštenja radi poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

2 Opšti pregled

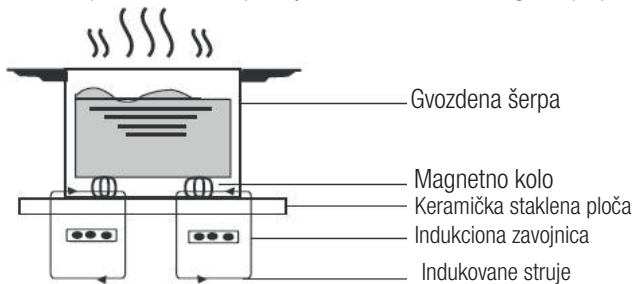
Informacije za električne ploče za kuvanje

	Jedinica vrednosti simbola	Jedinica vrednosti simbola	Jedinica vrednosti simbola
Identifikacija modela		HII 64500 FTO	
Tip ploče za kuvanje		Ugradna ploča za kuvanje	
Broj zona za kuvanje i / ili područja za kuvanje		4 zone	
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i površine za kuvanje, radijantne zone za kuvanje, čvrste ploče)		indukcione zone za kuvanje	
Za kružne zone ili područje za kuvanje: prečnik korisne površine po električnoj zagrejanj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	∅	Zona 1: 21.0 Zona 2: 16.0 Zona 2: 18.0 Zona 2: 18.0	cm
Za nekrugne zone ili područja za kuvanje: dužina i širina korisne površine po električnoj zagrejanj zoni ili području za kuvanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	Zona mosta 18.0*39.5	cm
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuvanje obračunata po kg	EC električno kuvanje	Zona 1 :187.67 Zona 2: 188.53 Zona 2: 168.38 Zona 3: 197.33 Zona mosta:185.81	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuvanje obračunata po kg	EC električna ploča za kuvanje	186.68	Wh/kg

3 Pre prve upotrebe

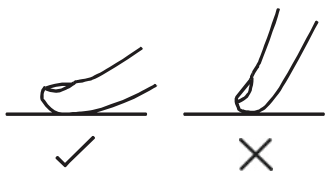
3.1 Uvod u indukciono kuvanje

Indukciono kuvanje je bezbedna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Ono funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u šerpi, umesto indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga šerpa postepeno zagreva.



3.2 Korišćenje kontrola na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate primenjivati pritisak.
- Koristite jastučasti deo prsta, a ne njegov vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se dodir registruje.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji ih prekrivaju. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.



3.3 Izbor odgovarajućeg posuđa



Koristite samo posuđe sa dnom pogodnim za indukciono kuvanje. Potražite indukcionu simbol na pakovanju ili na dnu šerpe.

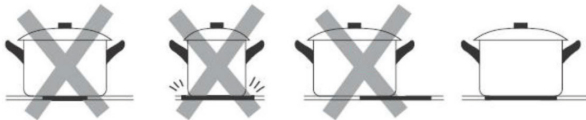
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno izvođenjem magnetnog testa. Približite magnet dnu šerpe. Ako ga privlači, šerpa je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Sipajte malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako "U" ne trepće na displeju i voda se zagreva, lonac je pogodan.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čelik bez legura, aluminijum ili bakar bez magnetnog dna, staklo, drvo, porcelan, keramika i glineni sudovi.

3 Pre prve upotrebe

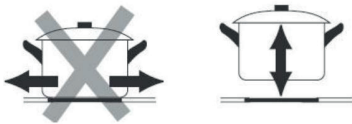
- Ne koristite posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- Vodite računa da je dno vaše posude glatko, da ravno naleže na staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik jednak grafici izabrane zone. Korišćenjem posude malo većeg prečnika energija će se koristiti sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju posudu, efikasnost može biti manja od očekivane. Uvek centrirajte šerpu na zonu kuvanja.



- Uvek podižite lonce sa indukcionu ploče – ne vucite ih, jer mogu izgubiti staklo.



3.4 Dimenzije lonca

- Zone za kuvanje se, do određenog ograničenja, automatski prilagođavaju prečniku lonca. Međutim, dno tog lonca mora imati minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje. Da biste postigli najbolju efikasnost ploče, stavite posudu u centar grejne zone.
- Prečnik dna indukcionog posuđa:

Prečnik područja za kuvanje (mm)	Minimalni prečnik posude (mm)
Zona 1 (210 mm)	140
Zona 2 (160 mm)	100
Zona 3 i 4 (180 mm)	120
Zona 5 (Fleks zona)	240 ili 160x270

Navedeno može varirati u zavisnosti od kvaliteta lonca koji se koristi.

4 Rad uređaja

Upravljanje napajanjem

Korišćenjem upravljanja snagom možete podesiti ukupnu snagu na 2,5 kW/7,4 kW. Prilikom kupovine, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu moguću snagu. Prilagodite podešavanja u vezi sa ograničenjima električnog sistema vašeg doma kao što je opisano u sledećem pasusu. Napomena: U zavisnosti od izabrane snage za ploču za kuvanje, neki nivoi snage i funkcije zone za kuvanje (npr. kuvanje ili brzo zagrevanje) mogu biti automatski ograničeni kako bi se sprečilo prekoračenje izabranog ograničenja. Dok nivoi snage prelaze izabranu ukupnu snagu, pojaviće se simbol „PN“.



Upravljanje snagom možete podešavati samo kada je ploča za kuvanje isključena.

Sa 7,4 kW prebacivanje na 2,5 kW:

Kada prvi put koristite ploču, obratite pažnju da je podrazumevani status 7,4 kW. Prvo dodirnite taster stop +go i držite 5 sekundi. Čućete jedno pištanje i trepćući prikaz "7.4". Kada trepće snaga "7.4", dodirnite i držite funkciju pojačavanja 5 sekundi, tada će trepnuti na "2.5", a zatim dodirnite i držite taster stop +go 5 sekundi. Zujalica će pištati 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.

Sa 2.5kW prebacivanje na 7.4kW:

Prvo dodirnite taster stop +go i držite 5 sekundi. Čućete jedno pištanje i trepćući prikaz "2.5". Kada trepće snaga "2.5", dodirnite i držite funkciju pojačavanja 5 sekundi, tada će trepnuti druga vrednost snage "7.4", a zatim dodirnite i držite taster stop +go 5 sekundi. Zujalica će pištati 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.

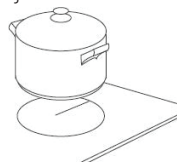
4.1 Početak kuvanja

- Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal se oglasi jednom, svi indikatori zasvetle 1 sekund, a zatim se ugase, što označava da je štednjak prešao u stanje pripravnosti.

1. Dodirnite dugme UKLJ/ISKLJ, svi indikatori prikazuju „-“ ili „-“.

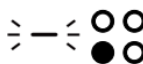


2. Postavite odgovarajuću posudu na izabranu zonu za kuvanje.



Uverite se da su dno posude i površina grejne zone čisti i suvi.

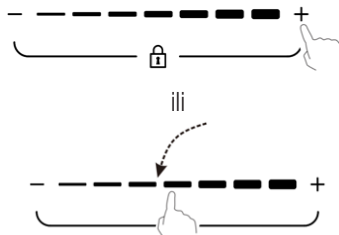
3. Dodirnite taster za izbor zone kuvanja i indikator na ekranu pored tastera će treptati.



4. Dok broj treperi, podesite nivo snage ponovljenim dodirnom ili - kontrole.



Takođe možete kliziti duž kliznog regulatora ili samo dodirnuti bilo koju tačku klizača.



- Ako ne izaberete nivo toplote u roku od 1 minuta, ploča za kuvanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1.
- Možete menjati nivo toplote u bilo kom trenutku tokom kuvanja.

Ako displej trepće "≥PN≤" naizmenično sa podešavanjem toplote to znači da ili:

- lonac niste postavili na pravu zonu za spremanje hrane,
- lonac koji koristite nije pogodan za indukciono kuvanje ili,

4 Rad uređaja

- Lonac je premali ili nije pravilno centriran na zoni za spremanje hrane.

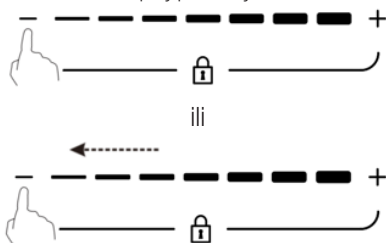
Zagrevanje se ne odvija osim ako nema pogodnog lonca na zoni za spremanje hrane. Displej će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako pogodan lonac nije postavljen na njega.

4.2 Kada završite kuvanje

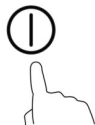
1. Dodirnite dugme za izbor grejne zone koju želite da isključite.



2. Više puta dodirnite "-" ili kliznite duž klizača do krajnje leve tačke, a zatim dodirnite "-", ili dodirnite levu tačku klizača, a zatim dodirnite "-". Uverite se da displej pokazuje "0".



3. Za isključivanje grejnih zona dodirnite kontrolno dugme za UKLJ/ISKLJ.



4. Pazite na vrelе površine — "H" (pokazatelj preostale toplote) će pokazivati koja zona za kuvanje je vrela na dodir. Pokazivač će nestati kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može se koristiti i kao funkcija uštede energije tako što se iskoristi zona koja je još uvek vrela za zagrevanje drugih lonaca.



4.3 Korišćenje funkcije pojačavanja

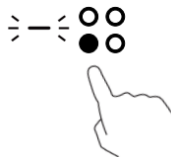
Funkcija pojačavanja je funkcija koja maksimalno povećava snagu izabrane zone za spremanje hrane. Kada se aktivira, funkcija traje 5 minuta i obezbeđuje snažnije i brže kuvanje, npr. da se zagreje veliki lonac vode za kuvanje pirinča ili testenine.



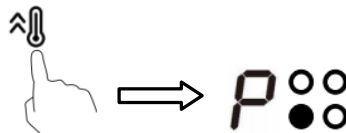
Samo Zona 1 i Zona 3 imaju funkciju za pojačavanje.

Korišćenje pojačavanja za primenu veće snage

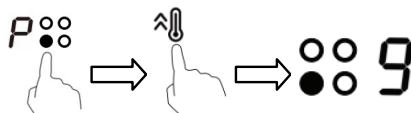
1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja koju nameravate da pojačate, indikator pored tastera će treptati na displeju.



2. Dodirnite kontrolu funkcije pojačavanja i zona za spremanje hrane će početi da radi u režimu pojačavanja. Displej snage će prikazati "P" da označi da je zona u režimu pojačavanja.



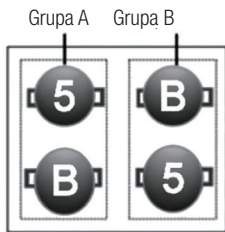
3. Snaga pojačavanja traje 5 minuta, a zatim će se zona vratiti na nivo snage 9.
4. Ako želite da otkazete funkciju pojačavanja tokom 5 minuta rada, dodirnite kontrolu za izbor zone kuvanja i indikator pored tastera će treptati. Zatim dodirnite kontrolu funkcije za pojačavanje i zona za kuvanje će se vratiti na nivo snage 9.



Upravljanje napajanjem

Vaša ploča za kuvanje je podeljena u dve grupe. Možete pojačati samo 1 zonu u svakoj grupi, i odgovarajuća zona mora biti na ili ispod nivoa snage 5.

4 Rad uređaja



Samo Zona 1 i Zona 3 imaju funkciju za pojačavanje.

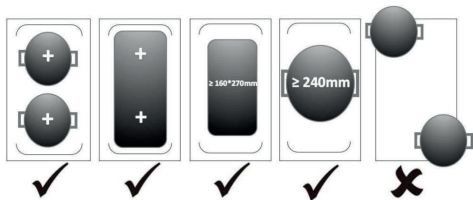
4.4 Korišćenje funkcije fleksibilne zone

Ova oblast se može koristiti kao jedna zona ili kao dve različite zone, u zavisnosti od potreba kuvanja. Fleksibilna zona obuhvata dve nezavisne zone za kuvanje koje se mogu kontrolisati odvojeno.



Uverite se da je posuđe postavljeno centrirano na jednu zonu za kuvanje. Kada koristite veliku šerpu, ili ovalne, pravougaone i izdužene lonce, obavezno ih postavite centrirano na zonu za kuvanje tako da pokrivaju oba krstića.

Primeri ispravnog i neispravnog postavljanja posuda:



Korišćenje fleksibilne zone kao jedne velike zone:

Da biste aktivirali fleksibilnu zonu kao jednu veliku zonu, izaberite zonu koja ima fleksibilnu funkciju i pritisnite ikonu fleksibilne zone, tada će se svetlosni indikator upaliti pored ikone fleksibilne zone, čime se funkcija fleksibilne zone aktivira.

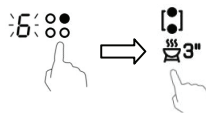
Podešavanje snage funkcioniše kao i na bilo kojoj drugoj normalnoj oblasti.



Kada je uključena funkcija fleksibilne zone, zona 3 i zona 4 mogu istovremeno ući u funkciju pojačavanja i isključiti se nakon 5 minuta.

Korišćenje fleksibilne zone kao dve nezavisne zone:

Da biste koristili fleksibilnu oblast kao dve različite zone sa različitim nivoima snage, ponovo pritisnite zonu za grejanje, zatim dodirnite kontrolu fleksibilne zone, svetlosni indikator će se ugasisi pored kontrole fleksibilne zone, čime će fleksibilna zona biti isključena.



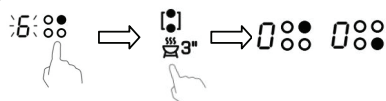
4.5 Korišćenje funkcije roštilja

Funkcija roštilja može se koristiti tokom režima fleksibilne zone kako bi se temperatura površine lonca održavala ravnomerno raspoređenom.

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone kuvanja za koju želite da koristite funkciju roštilja, indikator pored kontrole će treptati.
2. Dodirnite i držite kontrolu fleksibilne zone/roštilja 3 sekunde da biste aktivirali funkciju roštilja. Zatim će se prikazati 'b' i 'q'.



3. Da biste isključili funkciju roštilja, dodirnite kontrolu za izbor grejne zone koja je prethodno odabrana, zatim dodirnite kontrolu fleksibilne zone/roštilja na 1 sekund. Indikator grejne zone će prikazati "0" i nivo snage može biti ponovo podešen.



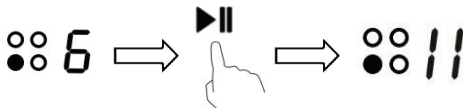
4.6 Korišćenje funkcije pauze - STOP+GO

Funkcija pauze se može koristiti u bilo kom trenutku tokom kuvanja. Omogućava da zaustavite

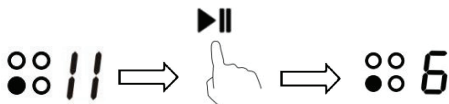
4 Rad uređaja

indukcionu ploču za kuvanje i da se kasnije vratite na nju.

1. Uverite se da grejna zona radi.
2. Dodirnite dugme STOP+GO, indikator grejne zone će pokazati „II”. Tada će rad indukcione ploče biti deaktiviran u okviru svih grejnih zona, osim STOP+GO, tastera za uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



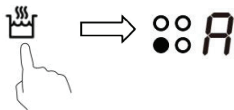
3. Da biste otkazali pauzu dodirnite dugme STOP+GO, zatim će se grejna zona vratiti na nivo snage koji ste prethodno podesili.



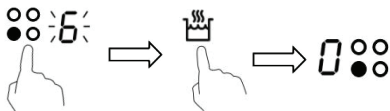
4.7 Korišćenje funkcije održavanja toplote

Funkcija održavanja toplote pogodna je za zadržavanje toplote hrane. Korišćenjem funkcije održavanja toplote dobija se stabilna temperatura.

1. Dodirnite dugme za izbor zone grejanja koju želite da koristite za održavanje toplote, indikator pored tastera će treptati.
2. Dodirnite kontrolu funkcije održavanja toplote, indikator zone kuvanja će prikazati "A".



3. Da biste otkazali održavanje toplote, dodirnite dugme za izbor zone grejanja, zatim dodirnite održavanje toplote, zona kuvanja će preći na snagu "0".



4.8 Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole da biste sprečili

nenamerno korišćenje (na primer, deca mogu slučajno uključiti grejne zone).

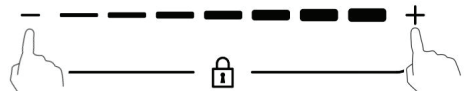
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim dugmeta UKLJ/ISKLJ su onemogućene.


Zaključavanje kontrola

1. Istovremeno dodirnite "-" & "+".
2. Indikator tajmera će prikazati "Lo".

Otključavanje kontrola

1. Uverite se da je ploča uključena.
2. Dodirnite i držite "-" & "+" istovremeno 3 sekunde.
3. Sada možete početi da koristite ploču za kuvanje.



 Kada je štednjak u režimu zaključavanja, sve kontrole su onemogućene osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO, uvek možete isključiti štednjak pomoću kontrole UKLJUČENO/ISKLJUČENO u slučaju nužde, ali ćete morati da otključate štednjak pre sledeće.

4.9 Korišćenje tajmera


Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao tajmer za odbrojavanje. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu grejnu zonu kada istekne podešeno vreme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za pripremu hrane nakon što istekne podešeno vreme.
- Možete podesiti tajmer do 99 minuta.

Korišćenje tajmera kao odbrojavanja

Ako ne birate nijednu grejnu zonu

1. Uverite se da je ploča za kuvanje uključena.

 Možete koristiti odbrojivač čak i ako ne birate nijednu grejnu zonu.

4 Rad uređaja

2. Dodirnite taster tajmera, indikator tajmera prikazuje "30".



3. Podesite tajmer dodirnom na kontrolne tastere „-“ ili „+“. Podeseni minuti će biti potvrđeni nakon treperenja od oko 5 sekundi. Kada se vreme podesi, odbrojavanje će početi odmah. Displej će prikazati preostalo vreme.



4. Za otkazivanje tajmera, dodirnite dugme tajmera, "00" će se prikazati na displeju tajmera, a zatim će displej prikazati "--".



5. Zvučni signal će se oglasiti 30s i displej tajmera će prikazati "--" kada istekne podešeno vreme.



Dodirnite kontrolu "-" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.

Dodirnite i držite kontrolu "-" ili "+" tajmera da smanjite ili povećate za 10 minuta.

Ako podešeno vreme premaši 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 00 minuta.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne grejne zone

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.



2. Dodirnite dugme tajmera, indikator tajmera će prikazati "30".

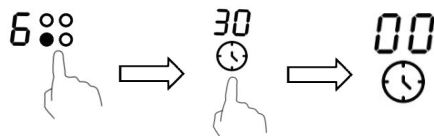


3. Podesite tajmer dodirnom na kontrolne tastere „-“ ili „+“. Podeseni minuti će biti potvrđeni nakon treperenja od oko 5 sekundi.



- Dodirnite kontrolu "-" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.
- Dodirnite i držite kontrolu "-" ili "+" tajmera da smanjite ili povećate za 10 minuta.
- Ako podešeno vreme premaši 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 00 minuta.

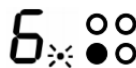
4. Dodirnite dugme za izbor grejne zone, a zatim dugme tajmera, tajmer se otkazuje, "00" će se prikazati na displeju minuta, a zatim "--".



5. Kada se vreme podesi, odbrojavanje će početi odmah, a displej će prikazati preostalo vreme.



Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti, označavajući da je zona izabrana.



4 Rad uređaja

Podešavanje tajmera za isključivanje više od jedne grejne zone

1. Ako se funkcija koristi za više od jedne zone za kuvanje, ekran će prikazati najkraće vreme (npr. Zona 1 ima podešeno vreme od 3 minuta, a Zona 2 ima podešeno vreme od 6 minuta, tako da ekran tajmera prikazuje "3").



Treptajuća crvena tačka pored ekrana nivoa snage znači da ekran tajmera prikazuje preostalo podešeno vreme za tu zonu za kuvanje. Ako želite da proverite preostalo podešeno vreme druge zone za kuvanje, dodirnite taster za izbor zone kuvanja za tu zonu. Tajmer će prikazati njeno podešeno vreme.

6:00 (podešeno na 6 minuta)

3:00 (podešeno na 3 minuta)



2. Kada istekne vreme kuvanja, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti i na ekranu će se pojaviti "H" sve dok se zona ne ohladi na bezbednu temperaturu.



Ako želite da promenite vreme nakon podešavanja tajmera, morate početi od koraka 1.



4.10 Zaštita od pregrevanja

Ugrađeni temperaturni senzor prati temperaturu unutar ploče za kuvanje. Kada se otkrije prekomerna temperatura, ploča za kuvanje će automatski prestati sa radom.

4.11 Zaštita od prosipanja

Ploča za kuvanje će emitovati zvučni signal i isključiti se nakon što određena količina tečnosti preplavi kontrole. U tom slučaju, isključite napajanje, sledite uobičajene mere opreza za čišćenje vrelih tečnosti i uverite se da je ploča za kuvanje suva pre ponovnog započinjanja kuvanja.

4.12 Detekcija malih predmeta

Kada je ostavljen lonac neodgovarajuće veličine ili nemagnetni lonac (npr. aluminijumski), ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ) na indukcionoj ploči, indukciona ploča automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator za hlađenje radiće još 1 minut.

4.13 Upozorenje na preostalu toplotu

Kada štednjak radi duže vreme na njoj će ostati preostala toplota. Slovo "H" (pokazivač preostale toplote) pojavljuje se na displeju kao upozorenje na moguću povredu od vrelih površina. Pokazivač će nestati kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu.

4.14 Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija vaše indukciono ploče. Ona se automatski isključuje ako zaboravite da isključite napajanje za neku zonu za kuvanje. Podrazumevana vremena isključivanja prikazana su u tabeli ispod:

Nivo snage	Podrazumevani tajmer (sat) rada
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Podešavanje nivoa toplote

Podešavanje ispod su samo smernice. Tačno podešavanje zavisiće od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu hrane koju pripremate.

Grejanje	Pogodnost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• podgrevanje malih količina hrane• topljenje čokolade i putera• blago krčkanje• sporo zagrevanje

4 Rad uređaja

3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• ponovno zagrevanje• brzo krčkanje• kuvanje pirinča
5 - 6	Palačinka
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• dinstanje• kuvanje testenine
9	<ul style="list-style-type: none">• prženje u woku• zapečena hrana• dovođenje supe do ključanja• vrela voda

5 Saveti za pripremu hrane



Budite pažljivi prilikom prženja jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, naročito ako koristite funkciju pojačavanja indukcione ploče. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast se mogu spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

5.1 Saveti za pripremu hrane

- Kada hrana provri, smanjite podešavanje temperature.
- Korišćenje poklopca će skratiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste skratili vreme kuvanja.
- Započnite kuvanje na visokom podešavanju i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

Kuvanje na niskoj temperaturi, kuvanje pirinča

- Kuvanje na niskoj temperaturi se odvija ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. Ovo je ključ za ukusne supe i mekana variva jer se ukusi razvijaju bez prekuvanja hrane. Trebalo bi da kuvate i soseve na bazi jaja i zgusnete brašnom ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati podešavanje više od najnižeg da bi se hrana pravilno skuvala u preporučenom vremenu.

Pečenje bifteka

Za pripremu sočnih i ukusnih bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrejte lonac sa debelim dnom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Nakapajte malu količinu ulja u vreo tiganj, a zatim spustite meso u lonac.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripreme. Tačno vreme pripreme zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vremena mogu da variraju od oko 2–8 minuta po strani. Pritisnite biftek da procenite koliko je pečen – što je tvrdi na dodir, to je više pečen.
5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se opustio i postao

mekan pre serviranja.

Za prženje u woku

1. Izaberite wok sa ravnim dnom kompatibilan sa indukcijom ili veliki lonac.
2. Pripremite sve sastojke i opremu unapred. Prženje u woku treba da bude brzo. Ako kuvate veće količine, kuvajte u nekoliko manjih tura.
3. Ugrejte lonac nakratko i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo propržite meso, sklonite ga i držite na toplom.
5. Pržite povrće. Kada bude vruće, ali još uvek hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u lonac i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke da biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

6 Instalacija uređaja

6.1 Pre instalacije ploče za kuvanje, uverite se da

- Radna površina je pod pravim uglom i ravna, i da nikakvi noseći elementi ne ometaju potrebni prostor.
- Radna površina je napravljena od materijala otpornog na toplotu.
- Ako je ploča za kuvanje instalirana iznad rerne, rerna ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtevima za razmak, važećim standardima i propisima.
- Odgovarajući prekidač za izolaciju koji obezbeđuje potpuno isključenje sa glavnog napajanja mora biti ugrađen u stalne instalacije, montiran i postavljen u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o instalacijama. Prekidač za izolaciju mora biti odobrenog tipa i obezbediti razmak kontakta od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila o instalacijama dozvoljavaju ovu varijantu zahteva).
- Prekidač za izolaciju mora biti lako dostupan korisniku nakon instalacije ploče.
- Konsultujte se sa lokalnim građevinskim nadležnim telima i propisima ako niste sigurni u vezi sa instalacijom.
- Koristite materijale otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

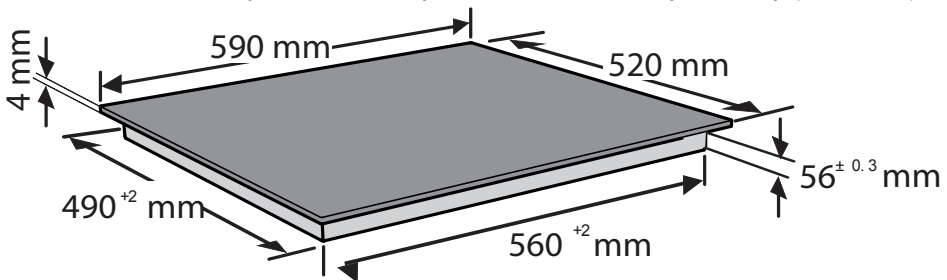
6.2 Nakon instalacije ploče, uverite se da:

- Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormarića ili fioka
- Postoji dovoljan protok svežeg vazduha spolja do donje strane ploče.
- Ako je ploča instalirana iznad fioke ili prostora ormarića, ispod ploče je postavljena termozaštitna barijera.
- Prekidač za izolaciju je lako dostupan korisniku.

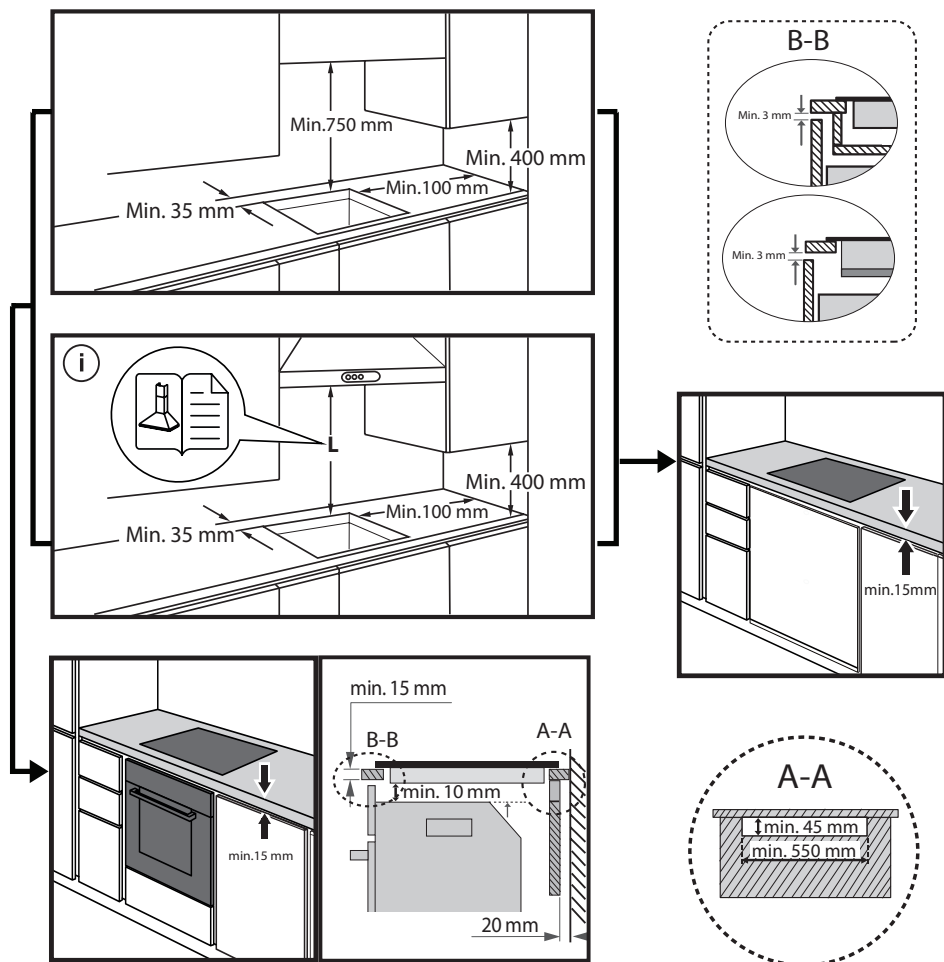
6.3 Odabir opreme za instalaciju

Issecite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu

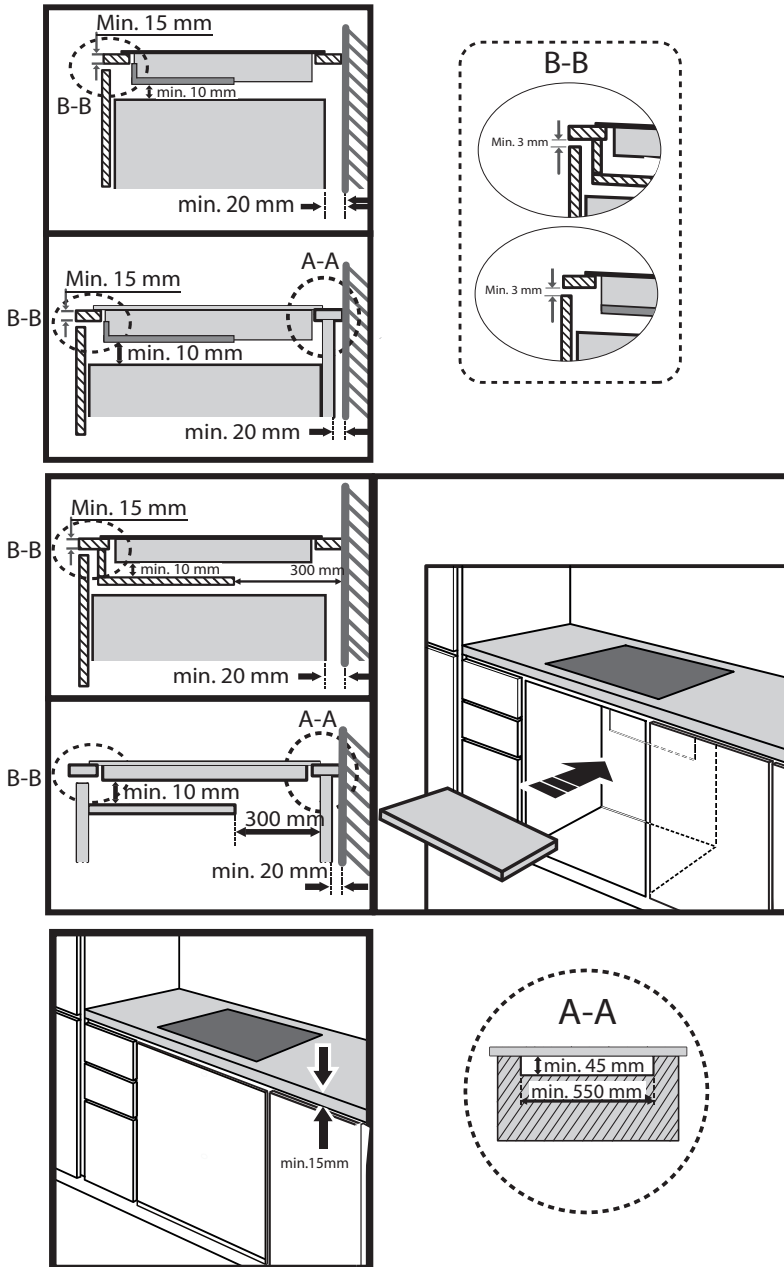
Pod bilo kojim okolnostima, uverite se da je indukcioni štednjak dobro ventilisan i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciono štednjak u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano ispod.



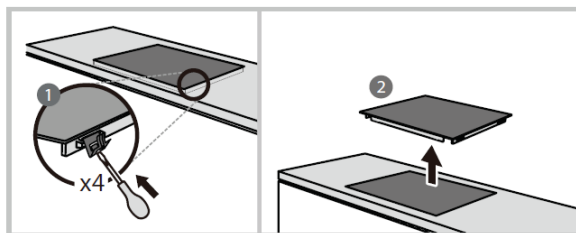
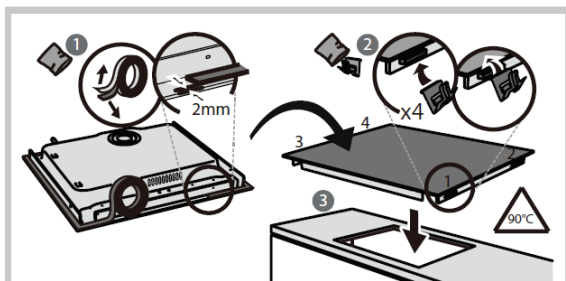
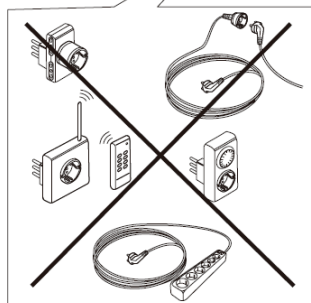
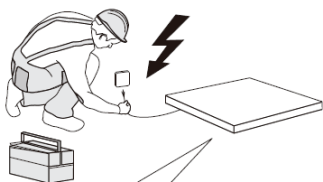
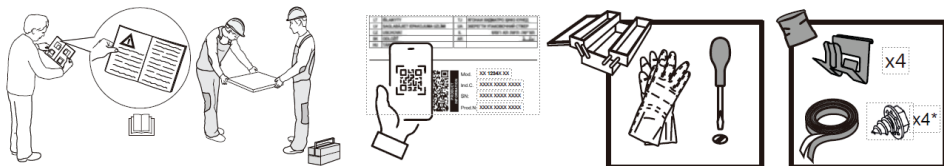
6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6.4 Povezivanje ploče na glavno napajanje

Ova ploča mora biti povezana na glavno napajanje isključivo od strane odgovarajuće kvalifikovanog lica. Pre povezivanja ploče na glavno napajanje, proverite da:

1. Kućna instalacija odgovara snazi koju povlači ploča.
2. Napon odgovara vrednosti navedenoj na natpisnoj pločici.



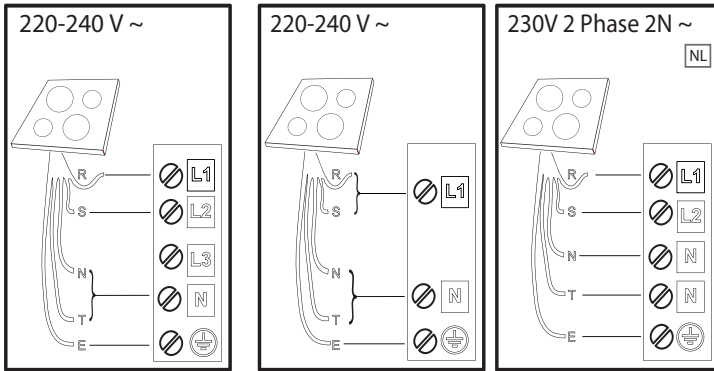
Preseci kabela za napajanje moraju izdržati opterećenje navedeno na natpisnoj pločici. Za povezivanje štednjaka na mrežno napajanje ne koristite adaptere, reduktore ili razvodne uređaje, jer oni mogu izazvati pregrevanje i požar.

Kabal za napajanje ne sme dodirivati vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ne prelazi 75°C ni u jednoj tački.

Proverite sa električarem da li je kućna instalacija pogodna bez izmena. Izmene sme da vrši samo kvalifikovani električar.

6 Instalacija uređaja

Napajanje treba da bude povezano u skladu sa relevantnim standardom, ili preko jednopolnog prekidača. Metod povezivanja je prikazan ispod.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maroka-fjav-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hñěđý-hněđý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Čišćenje i održavanje

Šta	Kako	Važno
S v a k o d n e v n e nečistoće na staklu (otisci prstiju, mrlje, fleke od hrane ili prosipanja bez šećera po staklu)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još uvek toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite suvom čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kada je napajanje ploče isključeno, neće biti indikatora 'vrele površine', ali zona kuvanja i dalje može biti vrela! Budite izuzetno pažljivi. • Grubi sunđeri, neki najlonski sunđeri i jaka/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li je vaše sredstvo za čišćenje ili sunđer pogodan. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstva za čišćenje na ploči: staklo može postati flekavo.
Iskipela hrana, otopljena hrana i prosipanja vrelih zaslađenih tečnosti po staklu	<p>Odmah uklonite špatulom, nožem za mazanje ili strugačem sa žiletom pogodnim za staklene indukcione ploče, ali budite pažljivi zbog vrelih površina zona za kuvanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje iz zida. 2. Držite oštricu ili pribor pod uglom od 30° i sastružite nečistoću ili prosutu tečnost na hladan deo ploče. 3. Očistite nečistoću ili prosutu tečnost krpom za sudove ili papirnim ubrusom. 4. Pratite korake od 2 do 4 za 'Svakodnevno čišćenje stakla' gore. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uklonite mrlje koje ostavljaju rastopljene i slatke namirnice ili prosipanja što je pre moguće. Ako ostane da se ohladi na staklu, može biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti površinu stakla. • Opasnost od posekotine: kada je zaštitni poklopac povučen, oštrica na strugaču je oštra kao britva. Koristite sa izuzetnim oprezom i uvek čuvajte na sigurnom mestu, van domašaja dece.
Prosipanja po dodirnim kontrolama	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Pokupite prosutu tečnost. 3. Obrišite površinu sa kontrolama na dodir čistom vlažnom sunđerom ili krpom. 4. Obrišite površinu papirnim ubrusom dok se potpuno ne osuši. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ploča za kuvanje može emitovati zvučni signal i isključiti se, a kontrole na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Obavezno prebrišite područje dodirnih kontrola da bude suvo pre nego što ponovo uključite ploču.

8 Rešavanje problema

Otkrivanje i rešavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
Ploča se ne može uključiti.	Nema napajanja.	Uverite se da je ploča povezana na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili, a problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Dodirne kontrole ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte odeljak „Korišćenje vaše indukciono ploče“ da biste vidjeli uputstva.
Dodirnim kontrolama je teško upravljati.	Možda postoji tanak sloj vode preko kontrola ili koristite vrh prsta prilikom dodira.	Uverite se da je područje dodirnih kontrola suvo i koristite jastučić prsta prilikom dodira.
Staklo je izgrebano.	Posuđe sa grubim ivicama.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir odgovarajućeg posuđa“.
	Korišćenje neodgovarajućih abrazivnih sunđerā ili sredstava za čišćenje.	Pogledajte „Čišćenje i održavanje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili kliktanje.	Ovo može biti izazvano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala vibriraju na različite načine).	Ovo je normalno za posuđe i ne znači kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho zujanje kada se koristi na visokom nivou grejanja.	Ovo je izazvano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali buka bi trebalo da se utiša ili potpuno nestane kada smanjite nivo grejanja.
Buka ventilatora koja dolazi iz indukciono ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcionu ploču se uključuje kako bi sprečio pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno i ne zahteva nikakvu radnju. Ne isključujte napajanje indukciono ploče na zidu dok ventilator radi.

8 Rešavanje problema

Posude se ne zagrevaju i na ekranu se pojavljuje oznaka.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Odabir odgovarajućeg posuđa“.
	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je previše mala za zonu kuvanja ili nije pravilno centrirana na njoj.	Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone kuvanja.
Indukciona ploča ili zona kuvanja se neočekivano isključila, oglašava se ton i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na ekranu tajmera kuvanja).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukciono ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Prikaz kvara i pregled indukciono zone za kuvanje

Ako dođe do nepravilnosti, indukciona ploča će automatski ući u stanje zaštite i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove:

Otkrivanje i rešavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
F3/F4	Kvar temperaturnog senzora indukciono zavojnice.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.
F9/FA	Kvar temperaturnog senzora IGBT-a.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja.	Proverite da li je napajanje normalno. Uključite nakon što napajanje bude normalno.
E3	Visoka temperatura temperaturnog senzora indukciono zavojnice.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Navedeno su procena i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj da biste izbegli opasnosti i oštećenja indukciono ploče.

Ju lutemi të lexoni më parë manualin e përdoruesit!

I dashur klient i vlerësuar,

Faleminderit që preferoni këtë pajisje Beko. Ne shpresojmë që të merrni rezultatet më të mira nga pajisja juaj, e cila është prodhuar me cilësi të lartë dhe me një teknologji të nivelit më të lartë. Për këtë arsye, lexoni me kujdes të gjithë këtë manual përdorimi dhe të gjitha dokumentet e tjera shoqëruese para se të përdorni pajisjen dhe mbajeni atë si referencë për përdorim në të ardhmen. Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, jepini edhe këtë manual përdorimi. Ndiqni udhëzimet duke treguar vëmendje për të gjitha informacionet dhe paralajmërimet në manualin e përdorimit.

Mos harroni se ky manual përdorimi mund të zbatohet gjithashtu për modele të tjera. Diferencat mes modeleve janë të përshkruara qartë në manual.

Kuptimet e simboleve

Simbolet e mëposhtme përdoren në pjesë të ndryshme të këtij manuali përdorimi.



Informacione të rëndësishme dhe sugjerime të dobishme për përdorimin.



Paralajmërim: Paralajmërim për situatat e rrezikshme në lidhje me sigurinë e jetës dhe pronës.



Paralajmërim: Paralajmërim për rrezik zjarri.



Paralajmërim: Paralajmërim për goditje elektrike.

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë Lexojini me kujdes dhe ruajini për të ardhmen

1.1 Siguria e përgjithshme

Referencë Kjo pjesë përmban udhëzime për sigurinë që do të ndihmojnë për t'u mbrojtur nga rreziku i zjarrit, goditjet elektrike, ekspozimi ndaj rrjedhjeve të energjisë mikrovalë, lëndimet personale ose dëmtimet e pronës. Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do të bëjë të pavlefshme të gjitha garancitë.

- Produktet Beko janë në përputhje me standardet e zbatueshme të sigurisë; për këtë arsye, në rast të çdo dëmtimi të pajisjes ose kabllor së pajisjes, ajo duhet të riparohet ose të ndërrohet nga shitësi, qendra e shërbimit ose një specialist dhe qendër e autorizuar në mënyrën përkatëse për të shmangur çdo rrezik.

Riparimet e pakualifikuara ose difektoze mund të jenë të rrezikshme dhe të shkaktojnë rrezik për përdoruesin.

1.2 Montimi

Rrezik goditjeje elektrike

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

1.3 Funkionimi dhe mirëmbajtja

Rrezik goditjeje elektrike

- Mos gatuani në një

pianurë të thyer ose të krisur. Nëse sipërfaqja e pianurës thyhet ose kriset, fikeni menjëherë pajisjen nga priza kryesore (çelësi i murit) dhe kontaktoni me një teknik të kualifikuar.

- Fikeni pianurën nga muri përpara pastrimit ose mirëmbajtjes.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

1.4 Rrezik për shëndetin

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

1.5 Rrezik nga sipërfaqet e nxehta

- Gjatë përdorimit, pjesët e arritshme të kësaj pajisjeje do të bëhen mjaft të nxehta dhe të shkaktojnë djegie.
- Mos lejoni që trupi, rrobat ose ndonjë send tjetër përveç enëve të

përshtatshme të gatimit të bjerë në kontakt me xhamin e induksionit derisa sipërfaqja të jetë ftohur.

- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhen vendosur mbi sipërfaqen e pianurës, pasi ato mund të nxehen.
- Mbajini fëmijët larg.
- Dorezat e tenxhereve mund të jenë të nxehta në prekje. Kontrolloni që dorezat e tenxhereve të mos varen mbi zonat e tjera të gatimit që janë të ndezura. Mbajini dorezat larg fëmijëve.
- Mosrespektimi i këtyre këshillave mund të rezultojë në djegie.

1.6 Rrezik prerjeje

- Tehu i mprehtë si brisk i një spatule të pianurës ekspozohet kur tërhiqet mbulesa e sigurisë. Përdoreni me jashtëzakonisht shumë

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

kujdes dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.

- Nëse nuk tregoni kujdes, kjo mund të rezultojë në lëndime ose prerje.

1.7 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

- Lexojini me kujdes këto udhëzime përpara se të instaloni ose përdorni këtë pajisje.
- Asnjë material ose produkt i djegshëm nuk duhet të vendoset asnjëherë mbi këtë pajisje.
- Ju lutemi ta vini këtë informacion në dispozicion të personit përgjegjës për instalimin e pajisjes, pasi kjo mund të zvogëlojë kostot e instalimit.
- Për të shmangur rrezikun, kjo pajisje duhet të instalohet sipas këtyre udhëzimeve për instalimin.
- Kjo pajisje duhet të

instalohet dhe të tokëzohet siç duhet vetëm nga një person me kualifikimet e duhura.

- Kjo pajisje duhet të lidhet me një qark që përfshin një çelës izolues që siguron shkëputje të plotë nga furnizimi me energji elektrike në përputhje me rregullat e instalimeve elektrike.
- Mosinstalimi i saktë i pajisjes mund të bëjë të pavlefshëm çdo pretendim në lidhje me garancinë ose përgjegjësinë.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje kur është në përdorim. Ziera e lëngjeve mund të shkaktojë tym dhe derdhje me yndyrë që mund të marrin flakë.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen tuaj si sipërfaqe pune ose magazinimi.
- Mos lini kurrë sende ose enë mbi pajisje.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Mos e përdorni kurrë pajisjen tuaj për t'u ngrohur ose për ngrohjen e dhomës.
- Pas përdorimit, gjithmonë fikni zonat e gatimit dhe pianurën siç përshkruhet në këtë manual (domethënë duke përdorur kontrollet me prekje).
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen ose të ulen, të qëndrojnë në këmbë ose të ngjiten mbi të.
- Mos ruani sende që u interesojnë fëmijëve në dollapët sipër pajisjes. Fëmijët që ngjiten mbi pianurë mund të lëndohen rëndë.
- Mos i lini fëmijët vetëm ose pa mbikëqyrje në zonën ku përdoret pajisja.
- Fëmijët ose personat me aftësi të kufizuara që iu kufizojnë aftësinë për të përdorur pajisjen duhet të kenë një person përgjegjës dhe kompetent për t'i udhëzuar ata në lidhje me përdorimin e saj. Instruktori duhet të jetë i bindur se ky person mund ta përdorë pajisjen pa rrezik për veten ose mjedisin përreth.
- Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë pjesë të pajisjes, përveçse nëse rekomandohet posaçërisht në manual. Të gjitha shërbimet e tjera duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pianurën tuaj.
- Mos vendosni ose hidhni objekte të rënda mbi pianurën tuaj.
- Mos qëndroni mbi pianurën tuaj.
- Mos përdorni tiganë me skaje të dhëmbëzuara ose mos i tërhiqni tiganët mbi sipërfaqen e xhamit qeramik, pasi kjo mund ta gërvishtë xhamin.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Mos përdorni gërryes ose ndonjë agjent tjetër të ashpër gërryes për të pastruar pianurën tuaj, pasi mund të gërvishtin xhamin e induksionit.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona me kualifikime të ngjashme për të shmangur rreziqet e mundshme.
- Kjo pajisje është projektuar për përdorim në shtëpi ose përdorime të ngjashme, si p.sh.:
 - zonat e kuzhinës së personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune;
 - në shtëpi në ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera banimi;
 - ambiente të tipit të moteleve me mëngjes.
- **Paralajmërim:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të tregohet kujdes që të shmanget prekja e elementeve ngrohëse. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveçse nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- Pajisja mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga personat me aftësi të reduktuara fizike, ndijore a mendore ose me mungesë eksperience dhe njohurie, nëse janë nën mbikëqyrje apo janë udhëzuar për përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët e pambikëqyrrur.
- **Paralajmërim:** Gatimi pa mbikëqyrje në një tenxhere

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë në zjarr. ASNJËHERË mos u përpiqni të shuani një zjarr me ujë, por fikeni pajisjen dhe më pas mbulojeni flakën, p.sh. me një kapak ose një batanije kundër zjarrit.

- **Paralajmërim:** Rrezik zjarri: mos ruani sende mbi sipërfaqet e gatimit.

- **Paralajmërim:** Nëse sipërfaqja është e krisur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, për sipërfaqet e pianurës prej xhami qeramik ose materiali të ngjashëm që mbrojnë pjesët nën tension.

- Nuk duhet të përdoret një pastrues me avull.

- Pajisja nuk është planifikuar të përdoret me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë me telekomandë.

- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces gatimi afatshkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

- **Paralajmërim:** Mos përdorni mbrojtëse për pianurë ose pllakë gatimi të asnjë lloji. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

- Kjo pajisje përfshin një lidhje tokëzimi vetëm për qëllime funksionale.

- Pajisjen duhet ta ruani sipas shenjave të trajtimit të treguara në kutinë e kartonit.

1.8 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit:

Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me direktivën evropiane 2012/19/BE për mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike (WEEE). Duke u siguruar që kjo pajisje të hidhet siç duhet, ju do të ndihmoni në parandalimin e çdo dëmtimi të mundshëm për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, i cili mund të shkaktohej nëse do të hidhej në mënyrën e gabuar.



Simboli në produkt tregon se nuk mund të trajtohet si mbeturinë normale shtëpiake. Duhet të çohet në një pikë grumbullimi për riciklimin e artikujve elektronikë.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

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

Për informacione më të detajuara në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, kontaktoni me zyrën e bashkisë, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose me dyqanin ku e keni blerë produktin.

1.9 Përputhja me Direktivën RoHS

Produkti që keni blerë është në pajtim me Direktivën e BE-së RoHS (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në Direktivë.

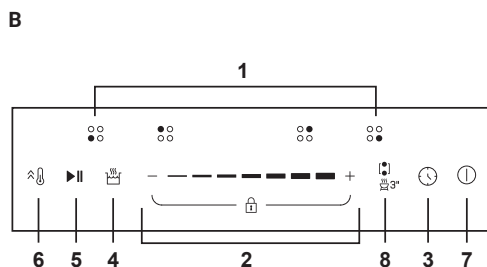
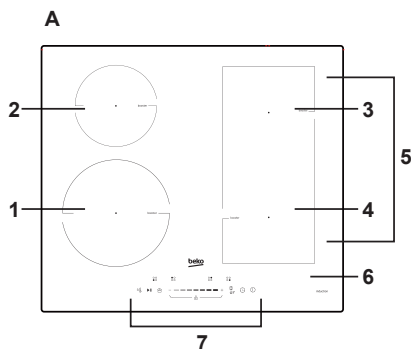
1.10 Informacione për paketimin



Materialet e paketimit të produktit prodhohen nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret tona Kombëtare për Mjedisin. Mos i hidhni materialet e paketimit bashkë me mbeturinat familjare ose mbeturinat e tjera. Çojini ato te pikat e grumbullimit për materialet e paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2 Pamja e përgjithshme

2.1 Pamja e përgjithshme



Kontrollet dhe pjesët

A. Përmbledhja

1. Zona 2000 me rritje fuqie 2600 W
2. Zona 1500 me rritje fuqie 1800 W
3. Zona 1800 me rritje fuqie 2000 W
4. Zona 1500 me rritje fuqie 1800 W
5. Zona 2800 me rritje fuqie 3500 W
6. Pjata prej qelqi
7. Paneli i kontrollit

B. Paneli i kontrollit

1. Butoni i zgjedhjes së zonës së nxehtësisë
2. Butonat për kontrollin e rregullimit të fuqisë / rregullimin e kohëmatësit/Butoni i kyçjes së çelësave
3. Butoni i kohëmatësit
4. Butoni "Mbaj ngrohtë"
5. Butoni Stop & Go
6. Butoni i funksionit të rritjes së fuqisë
7. Butoni i ndezjes/fikjes
8. Zgjedhja e zonës fleksible/kontrolli i funksionit të skarës

2.2 Të dhënat teknike

Zonat e gatimit	4 zonat
Lloji elektrik	KLASA I
Voltazhi	220-240 V~, 50-60Hz
Energjia elektrike e instaluar	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Madhësia e produktit (Gj*Gj*L)	590 x 520 x 60 mm
Përmasa të integruara	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{+0.3} mm



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për të përmirësuar cilësinë e produktit.



Figurat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen saktësisht me produktin tuaj.

2 Pamja e përgjithshme

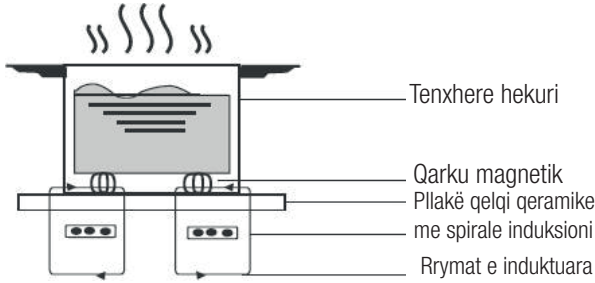
Informacione për pllakat elektrike shtëpiake

	Simbol Vlerë Njësi	Simbol Vlerë Njësi	Simbol Vlerë Njësi
Identifikimi i modelit:		HII 64500 FTO	
Lloji i sobës:		Sobë e ndërtuar	
Numri i zonave të gatimit dhe/ose fushave:		4 zona	
Teknologjia e ngrohjes (zona gatimi me induksion, zona rrezatuese, pllaka të ngurta):		Zona gatimi me induksion	
Për zonat rrethore të gatimit: diametri i sipërfaqes së dobishme për çdo zonë elektrike të ngrohjes, i rumbullakosur në 5 mm më të afërt:	∅	Zona 1: 21.0 Zona 2: 16.0 Zona 3: 18.0 Zona 4: 18.0	cm
Për zonat jo rrethore të gatimit: gjatësia dhe gjerësia e sipërfaqes së dobishme për çdo zonë elektrike të ngrohjes, e rumbullakosur në 5 mm më të afërt:	L W	Zona e urës: 18.0*39.5	cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi i llogaritur për kg:	ECElectric cooking	Zona 1:187.67 Zona 2:188.53 Zona 3:168.38 Zona 4:197.33 Zona e urës: 185.81	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECElectric hob	186.68	Wh/kg

3 Përpara përdorimit për herë të parë

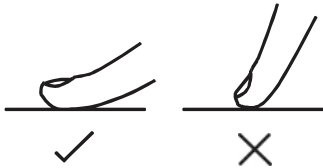
3.1 Prezantimi për gatimin me induksion

Gatimi me induksion është një teknologji gatimi e sigurt, e përparuar, efikase dhe ekonomike. Ai funksionon nëpërmjet vibracioneve elektromagnetike që gjenerojnë nxehtësi direkt në tigan, në vend që të gjenerohet indirekt përmes ngrohjes së sipërfaqes së xhamit. Xhami nxehet vetëm sepse ngrohet përfundimisht nga vetë tigani.



3.2 Përdorimi i kontrolleve me prekje

- Kontrollat i përgjigjen prekjes, kështu që nuk keni nevojë të ushtroni presion.
- Përdorni pjesën e përparme të gishtit, jo majën e tij.
- Do të dëgjoni një sinjal bip sa herë që regjistrohet një prekje.
- Sigurohuni që kontrollat të jenë gjithmonë të pastra, të thata dhe që të mos ketë asnjë objekt (p.sh. një enë gatimi ose një leckë) që t'i mbulojë ato. Edhe një shtresë e hollë uji mund ta bëjë të vështirë funksionimin e kontrolleve.



3.3 Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit



Përdorni vetëm enë gatimi me një bazë të përshtatshme për gatim me induksion. Kërkoni simbolin e induksionit në paketim ose në pjesën e poshtme të tiganit.

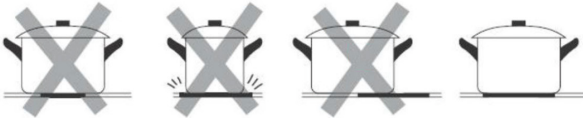
- Mund të kontrolloni nëse ena juaj e gatimit është e përshtatshme duke kryer testin e magnetit. Lëvizni një magnet drejt bazës së tiganit. Nëse tërhiqet, tigani është i përshtatshëm për induksion.
- Nëse nuk keni magnet:
 1. Hidhni pak ujë në tenxheren që doni të kontrolloni.
 2. Nëse "U" nuk pulson në ekran dhe uji po ngrohet, tenxherja është e përshtatshme.
- Enët e gatimit të bëra nga materialet e mëposhtme nuk janë të përshtatshme: inoks i pastër, alumin ose bakër pa bazë magnetike, xham, dru, porcelan, qeramikë dhe enë prej balte.

3 Përpara përdorimit për herë të parë

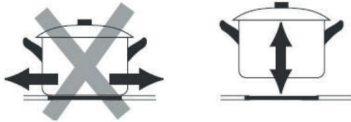
- Mos përdorni enë gatimi me skaje të dhëmbëzuara ose me bazë të harkuar.



- Sigurohuni që baza e tiganit tuaj të jetë e lëmuar, të qëndrojë e sheshtë mbi xham dhe të ketë të njëjtën madhësi me zonën e gatimit. Përdorni tiganë, diametri i të cilëve është po aq i madh sa grafika e zonës së zgjedhur. Duke përdorur një tenxhere pak më të gjerë, energjia do të përdoret me efikasitetin maksimal. Nëse përdorni një tenxhere më të vogël, efikasiteti mund të jetë më i ulët se sa pritej. Vendoseni gjithmonë tiganin në qendër të zonës së gatimit.



- Gjithmonë ngrijini tiganët nga pianura me induksion - mos i rrëshqisni, përndryshe mund të gërvishitin xhamin.



3.4 Përmasat e tiganit

- Zonat e gatimit janë deri në një kufi, të përshtatura automatikisht me diametrin e tiganit. Megjithatë, fundi i këtij tiganit duhet të ketë një diametër minimal sipas zonës përkatëse të gatimit. Për të marrë efikasitetin më të mirë të pianurës suaj, ju lutemi vendoseni tiganin në qendër të zonës së gatimit.
- Diametri i bazës së enës së gatimit me induksion:

Diametri i zonës së gatimit (mm)	Diametri minimal i tenxheres (mm)
Zona 1 (210 mm)	140
Zona 2 (160mm)	100
Zona 3 dhe 4 (180 mm)	120
Zona 5 (zona fleksible)	240 ose 160x270

Të dhënat e mësipërme mund të ndryshojnë në varësi të cilësisë së tiganit të përdorur.

4 Përdorimi i pajisjes

Menaxhimi i energjisë

Duke përdorur menaxhimin e energjisë, mund ta caktoni fuqinë totale në 2,5 kW / 7,4 kW. Në momentin e blerjes, pianura është e caktuar në fuqinë maksimale të mundshme. Rregulloni cilësimet në lidhje me kufijtë e sistemit elektrik të shtëpisë tuaj siç përshkruhet në paragrafin pasues. Shënim: Në varësi të fuqisë së zgjedhur për pianurën, disa nga funksionet dhe nivelet e fuqisë të zonës së gatimit (p.sh. zierja ose ngrohja e shpejtë) mund të kufizohen automatikisht për të parandaluar tejkalinim e kufirit të zgjedhur. Kur nivelet e fuqisë e tejkalojnë fuqinë totale të zgjedhur, do të shfaqet simboli "PN".



Mund ta caktoni menaxhimin e energjisë vetëm kur pianura është e fikur.

Kalimi nga 7,4 kW në 2,5 kW.

Kur e përdorni pianurën për herë të parë, kini parasysh se statusi i parazgjedhur është 7,4 kW. Në fillim prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda Mund ta dëgjoni alarmin që bie një herë dhe pulson me "7.4". Kur të pulsojë me "7.4", mbani shtypur butonin e rritjes së fuqisë për 5 sekonda që të pulsojë edhe "2.5", pastaj prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda. Alarmi do të bjerë 10 herë - kjo do të thotë që e keni përfunduar konfigurimin.

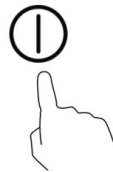
Kalimi nga 2,5 kW në 7,4 kW.

Në fillim prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda. Mund ta dëgjoni alarmin të bjerë një herë dhe të pulsojë me "2.5". Kur të pulsojë me "2.5", mbani shtypur butonin e rritjes së fuqisë për 5 sekonda që të pulsojë edhe "7.4", pastaj prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda. Alarmi do të bjerë 10 herë - kjo do të thotë që e keni përfunduar konfigurimin

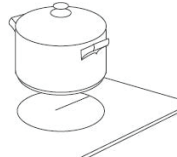
4.1 Për të filluar gatimin

• Pas ndezjes, alarmi bie një herë, të gjithë treguesit ndizen për 1 sekondë dhe më pas fiken, duke treguar që pianura ka hyrë në gjendjen e gatishmërisë.

1. Prekni butonin e ndezjes/fikjes, të gjithë treguesit tregojnë "-" ose "--".

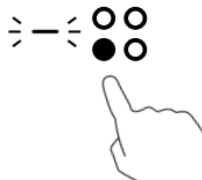


2. Vendosni një tigan të përshtatshëm në zonën e zgjedhur të gatimit.



Sigurohuni që fundi i tiganit dhe sipërfaqja e zonës së gatimit të jenë të pastra dhe të thata.

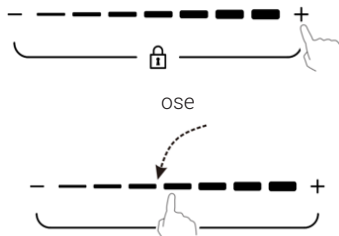
3. Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së gatimit dhe treguesi në ekranin pranë butonit do të pulsojë.



4. Kur pulson numri, caktoni nivelin e fuqisë duke prekur vazhdimisht "+" ose "-".



Gjithashtu mund të rrëshqitni përgjatë kontrollit me rrëshqitje ose thjesht të prekni çdo pikë të rrëshqitësit.



• Nëse nuk zgjidhni një cilësim nxehtësie brenda 1 minute, pianura do të fiket automatikisht. Do të

4 Përdorimi i pajisjes

duhet të filloni përsëri nga hapi 1.

- Mund ta ndryshoni temperaturën në çdo kohë gjatë gatimit.

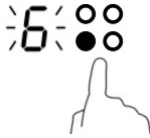
Nëse ekrani pulson me "≧≦" në mënyrë të alternuar me cilësimin e nxehtësisë do të thotë që:

- nuk e keni vendosur tiganin në zonën e duhur të gatimit ose,
- tigani që po përdorni nuk është i përshtatshëm për gatim me induksion ose,
- tigani është shumë i vogël ose nuk është i vendosur siç duhet në qendër të zonës së gatimit.

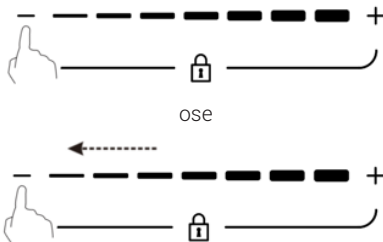
Nuk kryhet ngrohja nëse nuk ka një tigan të përshtatshëm në zonën e gatimit. Ekrani do të fiket automatikisht pas 1 minute nëse nuk vendoset një tigan i përshtatshëm mbi të.

4.2 Kur të keni mbaruar gatimin

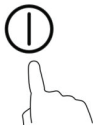
1. Duke prekur butonin e zgjedhjes së zonës së ngrohjes që dëshironi të fikni.



2. Prekni disa herë "-" ose rrëshqitni përgjatë rrëshqitësit në pikën majtas dhe pastaj prekni "-", ose prekni pikën majtas të rrëshqitësit dhe pastaj prekni "-". Sigurohuni që ekrani të tregojë "0".



3. Për të fikur zonat e gatimit duke prekur butonin e ndezjes/filjes.



4. Kujdes nga sipërfaqet e nxehta. "H" (treguesi i nxehtësisë së mbetur) do të tregojë se cila zonë gatimi është e nxehtë në prekje. Ajo do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt. Mund të përdoret gjithashtu si funksion kursimi energjie duke përdorur zonën që është ende e nxehtë për të ngrohur tiganë të tjerë.

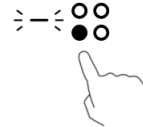


4.3 Përdorimi i funksionit të rritjes së fuqisë

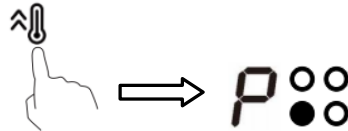
Funksioni i rritjes së fuqisë është një funksion që maksimizon fuqinë në një zonë të zgjedhur gatimi. Kur aktivizohet, funksioni zgjat 5 minuta dhe siguron gatim më të fuqishëm dhe më të shpejtë, p.sh. për të ngrohur ujë në një tenxhere të madhe për të gatuar oriz ose makarona.

Përdorimi i rritjes së fuqisë për të zbatuar më shumë fuqi

1. Prekni kontrollin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë që dëshironi t'i rritni fuqinë, një tregues pranë butonit do të pulsojë në ekran.

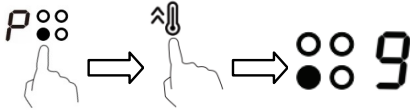


2. Prekni kontrollin e funksionit të rritjes së shtuar dhe zona e gatimit do të fillojë të funksionojë në modalitetin e rritjes së fuqisë. Ekrani i fuqisë do të shfaqë "P" për të treguar që zona është në modalitetin e rritjes së fuqisë.



3. Fuqia e shtuar do të zgjasë për 5 minuta dhe më pas zona do të kthehet në nivelin e fuqisë 9.
4. Nëse dëshironi të anuloni funksionin e rritjes së fuqisë gjatë kohës së funksionimit prej 5 minutash, prekni butonin e zgjedhjes së zonës së gatimit dhe një tregues pranë butonit do të pulsojë. Pastaj prekni butonin e kontrollit të funksionit të rritjes së fuqisë dhe zona e gatimit do të kthehet në nivelin e fuqisë 9.

4 Përdorimi i pajisjes

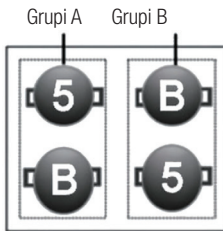


Menaxhimi i energjisë

Pianura është e ndarë në dy grupe. Mund të rritni fuqinë për vetëm 1 zonë në secilin grup dhe zona përkatëse duhet të jetë në ose nën Nivelin e fuqisë 5.



4 zona mund të përdorin funksionin e rritjes së fuqisë.



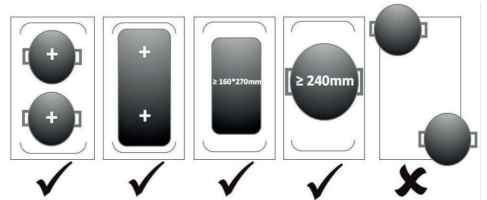
4.4 Përdorimi i funksionit të zonës fleksible

Kjo zonë mund të përdoret si një zonë e vetme ose si dy zona të ndryshme, sipas nevojave të gatimit. Zona fleksible përfshin dy zona gatimi të pavarura që mund të kontrollohen veçmas.



Sigurohuni që enët e gatimit t'i vendosni në qendër të zonës së vetme të gatimit. Kur përdorni një tenxhere të madhe ose tiganë ovale, drejtëndorë dhe të zgjatur, sigurohuni që tiganët t'i vendosni në qendër të zonës së gatimit, duke mbuluar të dyja shenjat e kryqeve.

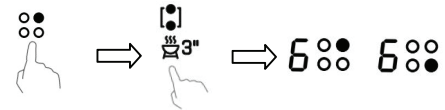
Shembuj për vendosjen e saktë dhe të gabuar të tenxhereve:



Përdorimi i zonës fleksible si një zonë e madhe:

Për të aktivizuar zonën fleksible si një zonë të vetme të madhe, zgjidhni zonën që ka funksionin fleksibël dhe shtypni ikonën e zonës fleksible, më pas drita treguese do të ndizet pranë ikonës së zonës fleksible, gjë që tregon se funksioni i zonës fleksible do të aktivizohet.

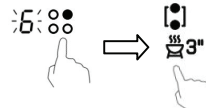
Cilësimi i fuqisë funksionon në çdo zonë tjetër normale.



Kur është në funksionin e zonës fleksible, zona 3 dhe zona 4 mund të kalojnë në funksionin e rritjes së fuqisë së bashku dhe të dalin nga ky funksion pas 5 minutash.

Përdorimi i zonës fleksible si dy zona të pavarura:

Për të përdorur zonën fleksible si dy zona të ndryshme me cilësim të ndryshme fuqie, shtypni përsëri zonën e ngrohjes, pastaj prekni kontrollin e zonës fleksible, drita treguese do të shuhet pranë kontrollit të zonës fleksible, pastaj zona fleksible do të anulohet.

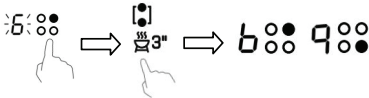


4.5 Përdorimi i funksionit të skarës

Funksioni i skarës mund të përdoret gjatë modalitetit të zonës fleksible për të lejuar që temperatura e sipërfaqes së tiganit të mbetet në një nivel të shpërndarë në mënyrë të njëtrajtshme.

4 Përdorimi i pajisjes

1. Prekni kontrollin e zgjedhjes së zonës së gatimit për të cilën dëshironi të përdorni funksionin e skarës dhe një tregues pranë kontrollit do të pulsojë.
2. Prekni dhe mbani shtypur butonin e zonës fleksible/skarës për 3 sekonda për të aktivizuar funksionin e skarës. Më pas do të shfaqen 'b' dhe 'q'.



3. Për të çaktivizuar funksionin e skarës, prekni butonin e zgjedhjes së zonës së gatimit të zgjedhur më parë, më pas prekni butonin e zonës fleksible/skarës për 1 sekondë. Treguesi i zonës së gatimit do të shfaqë "0" dhe niveli i fuqisë mund të rivendoset.



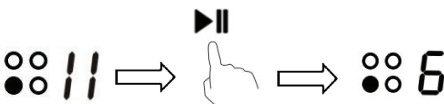
4.6 Përdorimi i funksionit të pauzës - STOP+GO

Funksioni i pauzës mund të përdoret në çdo kohë gjatë gatimit. Lejon ndalimin e pianurës me induksion dhe kthimin përsëri në të.

1. Sigurohuni që zona e gatimit është duke punuar.
2. Prekni butonin STOP+GO, treguesi i zonës së gatimit do të tregojë "II". Dhe më pas, funksionimi i pianurës me induksion do të çaktivizohet brenda fushës së veprimit të të gjitha zonave të gatimit, përveç butonave STOP+GO, të ndezjes/fikjes dhe të kyçjes.



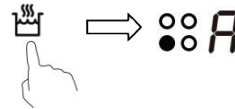
3. Për të anuluar statusin e pauzës, prekni butonin STOP+GO, më pas zona e gatimit do të kthehet në nivelin e fuqisë që keni vendosur më parë.



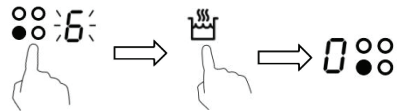
4.7 Përdorimi i funksionit të ruajtjes së nxehtësisë

Funksioni i ruajtjes së nxehtësisë është i përshtatshëm për t'i mbajtur të ngrouta ushqimet. Përdorimi i funksionit të ruajtjes së nxehtësisë për të arritur një temperaturë të qëndrueshme.

1. Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë që dëshironi të përdorni për të ruajtur nxehtësinë, një tregues pranë butonit do të pulsojë.
2. Prekni butonin e kontrollit të funksionit të ruajtjes së nxehtësisë, treguesi i zonës së gatimit do të tregojë "A".



3. Për të anuluar funksionin e ruajtjes së nxehtësisë, prekni butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë, pastaj prekni butonin e ruajtjes së nxehtësisë, zona e gatimit do të kalojë në fuqinë "0".



4.8 Kyçja e kontrolleve

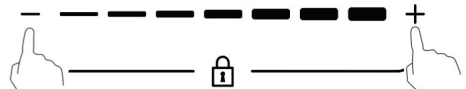
- Mund t'i bllokoni kontrollet për të parandaluar përdorimin e paqëllimshëm (për shembull, fëmijët që ndezin aksidentalisht zonat e gatimit).
- Kur kontrollet janë të bllokuara, çaktivizohen të gjitha kontrollet përveç kontrollit të ndezjes/fikjes.

Për të kyçur kontrollet

1. Prekni "-" & "+" së bashku.
2. Treguesi i kohëmatësit do të tregojë "Lo" (Kyçur).

Për të zhbllokuar kontrollet

1. Sigurohuni që soba të jetë e ndezur.
2. Mbani shtypur "-" & "+" së bashku për 3 sekonda.
3. Tani mund të filloni ta përdorni pianurën.



4 Përdorimi i pajisjes



Kur pianura është në modalitetin e kyçjes, të gjitha kontrollat janë të çaktivizuara përveç kontrollit të nderzjes/fikjes. Gjithmonë mund ta fikni pianurën me butonin e nderzjes/fikjes në rast urgjence, por duhet ta shkyçni fillimisht pianurën para vepimit tjetër.

4.9 Përdorimi i kohëmatësit

Mund ta përdorni kohëmatësin në dy mënyra të ndryshme:

- Mund ta përdorni si një numërues minutash. Në këtë rast, kohëmatësi nuk do të fikë asnjë zonë gatimi kur të skadojë koha e caktuar.
- Mund ta caktoni atë që të fikë një ose disa zona gatimi pasi të mbarojë koha e caktuar.
- Mund ta caktoni kohëmatësin deri në 99 minuta.

Përdorimi i kohëmatësit si një numërues minutash

Nëse nuk zgjidhni një zonë gatimi

1. Sigurohuni që pianura të jetë e nderzur.

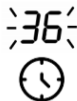


Mund ta përdorni treguesin e minutave edhe nëse nuk po zgjidhni asnjë zonë gatimi.

2. Prekni butonin e kohëmatësit, treguesi i kohëmatësit shfaq "30".



3. Rregulloni cilësimet e kohëmatësit duke prekur butonin "-" ose "+". Minutat e vendosura do të konfirmohen pasi të pulsojnë për rreth 5 sekonda. Kur të caktohet koha, do të fillojë menjëherë numërimi mbrapsht. Tabela e ekranit do të shfaqë kohën e mbetur.



4. Për të anuluar kohëmatësin, prekni butonin e kohëmatësit, në ekranin e kohëmatësit do të shfaqet "00" dhe më pas në ekran do të shfaqet "--".



5. Zijla do të bjerë për 30 sekonda dhe ekrani i kohëmatësit do të tregojë "--" kur të kalojë koha e caktuar.



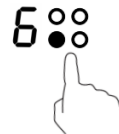
Prekni një herë butonin "-" ose "+" të kohëmatësit për ta ulur ose rritur me 1 minutë.

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

Nëse koha e cilësimit tejkalon 99 minuta, kohëmatësi do të kthehet automatikisht në 00 minuta.

Vendosja e kohëmatësit për të fikur një zonë gatimi

1. Duke prekur butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë ku dëshironi të vendosni kohëmatësin.



2. Prekni butonin e kohëmatësit, treguesi i kohëmatësit do të shfaqë "30".



3. Rregulloni cilësimet e kohëmatësit duke prekur butonin "-" ose "+". Minutat e vendosura do të konfirmohen pasi të pulsojnë për rreth 5 sekonda.

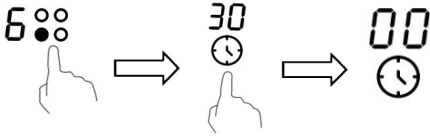


4 Përdorimi i pajisjes

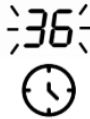


- Prekni kontrollin "-" ose "+" të kohëmatësit një herë për ta ulur ose rritur me 1 minutë.
- Prekja dhe mbajtja e shtypur e kontrollit "-" ose "+" të kohëmatësit do ta ulë ose rritë me 10 minuta.
- Nëse koha e cilësimit tejkalon 99 minuta, kohëmatësi do të kthehet automatikisht në 0 minuta.

4. Duke prekur butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë dhe më pas duke prekur kohëmatësin, kohëmatësi anulohet, në ekranin e minutave do të shfaqet "00" dhe më pas "--".



5. Kur të vendoset koha, do të fillojë menjëherë numërimin mbrapsht, ekrani do të shfaqë kohën e mbetur.



Pika e kuqe pranë treguesit të nivelit të fuqisë do të ndizet duke treguar që zona është zgjedhur.

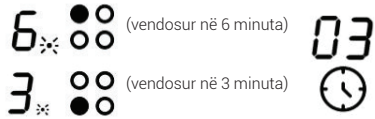


Vendosja e kohëmatësit për të fikur më shumë se një zonë gatimi

1. Nëse funksioni përdoret për më shumë se një zonë gatimi, ekrani do të tregojë kohën më të shkurtër (p.sh. zona 1 ka një kohë të caktuar prej 3 minutash dhe zona 2 ka një kohë të caktuar prej 6 minutash, kështu që ekrani i kohëmatësit tregon "3").



Një pikë e kuqe që pulson pranë një ekrani të nivelit të fuqisë do të thotë që ekrani i kohëmatësit po tregon kohën e mbetur të caktuar për atë zonë gatimi. Nëse dëshironi të kontrolloni kohën e mbetur të caktuar të zonës tjetër të gatimit, prekni butonin e përzgjedhjes së zonës së gatimit për atë zonë. Kohëmatësi do të tregojë kohën e caktuar.



2. Kur të skadojë koha e gatimit, zona përkatëse e gatimit do të fiket automatikisht dhe në ekran do të shfaqet "H" derisa zona të ftohet në një temperaturë të sigurt.



Nëse dëshironi të ndryshoni kohën pasi të jetë vendosur kohëmatësi, duhet të filloni nga hapi 1.

4.10 Mbrojtja nga mbinxehja

Një sensor i integruar i temperaturës monitoron temperaturën brenda pianurës. Kur zbulohet një temperaturë e tepërt, pianura do të ndalojë automatikisht funksionimin.

4.11 Mbrojtja nga derdhjet

Pianura do të lëshojë një sinjal bip dhe do të fiket pasi një sasi e caktuar lëngu të derdhet mbi kontrollat. Nëse ndodh kjo, fikni energjinë elektrike, ndiqni masat paraprake të zakonshme për pastrimin e lëngjeve të nxehta dhe sigurohuni që sipërfaqja e gatimit të jetë e thatë përpara se të rifilloni gatimin.

4.12 Zbulimi i sendeve të vogla

Kur një tigan me madhësi të papërshtatshme ose jo magnetik (p.sh. alumini), ose një send tjetër i vogël (p.sh. thikë, pirun, çelës) lihet në pianurën me induksion, pianura me induksion kalon automatikisht në gjendje gatishmërie brenda 1 minute. Ventilatori i ftohjes do të funksionojë për 1 minutë tjetër.

4 Përdorimi i pajisjes

4.13 Paralajmërimi për nxehtësinë e mbetur

Kur pianura ka qenë në punë për një farë kohe, do të ketë pak nxehtësi të mbetur. Shkronja "H" (Treguesi i nxehtësisë së mbetur) shfaqet në ekran si paralajmërim kundër lëndimeve të mundshme nga sipërfaqet e nxehta. Ajo do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt.

5 - 6	• petulla
7 - 8	• skuqje • gatimi i makaronave
9	• skuqje me përzierje • skuqje me temperaturë të lartë • zierja e supës • zierja e ujit

4.14 Fikja automatike

Fikja automatike është një funksion mbrojtës sigurie për pianurën tuaj me induksion. Ajo fiket automatikisht nëse harroni të fikni energjinë në një zonë gatimi. Kohët e parazgjedhura të fikjes tregohen në tabelën më poshtë:

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

4.15 Cilësimet e nxehtësisë

Cilësimet më poshtë janë vetëm për udhëzime. Cilësimi i saktë do të varet nga disa faktorë, duke përfshirë enët e gatimit dhe sasinë që po gatvani.

Nxehtësia	Përshtatshmëria
1 - 2	• ngrohja e sasive të vogla të ushqimeve • shkrija e çokollatës dhe gjalpët • zierje e lehtë • ngrohje e ngadaltë
3 - 4	• ringrohja • zierje e shpejtë • gatimi i orizit

5 Udhëzime për gatimin



Kini kujdes gjatë skuqjes, pasi vaji dhe yndyra nxehen shumë shpejt, veçanërisht nëse përdorni funksionin e rritjes së fuqisë të pianurës me induksion. Në temperatura jashtëzakonisht të larta, vaji dhe yndyra do të ndizen spontanisht dhe kjo paraqet një rrezik serioz zjarri.

5.1 Këshilla për gatimin

- Kur ushqimet të ziejnë, ulni temperaturën.
- Përdorimi i një kapaku do të shkurtojë kohën e gatimit dhe do të kursejë energji duke ruajtur nxehtësinë.
- Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të shkurtuar kohën e gatimit.
- Filloni gatimin në një temperaturë të lartë dhe uleni temperaturën kur ushqimi të jetë ngrohur plotësisht.

Zierje e ngadaltë, gatimi i orizit

- Zierja e ngadaltë ndodh nën pikën e vlimit, rreth 85°C, kur flluskat sapo ngrihen herë pas here në sipërfaqen e lëngut të gatimit. Ky është çelësi i supave të shijshme dhe gjellëve të lehta, sepse shijet zhvillohen pa e tepruar me gatimin. Gjithashtu duhet t'i gatuar salcat me bazë vezësh dhe të trashura me miell nën pikën e vlimit.
- Disa detyra, duke përfshirë gatimin e orizit me metodën e thithjes, mund të kërkojnë një cilësim më të lartë se cilësimi më i ulët për të siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet në kohën e rekomanduar.

Bifteq i skuqur fort

Për të gatuar biftekë të shijshëm dhe lëngshëm:

1. Lëreni mishin në temperaturën e dhomës për rreth 20 minuta para gatimit.
2. Ngrohni një tigan me bazë të trashë.
3. Lyejini të dyja anët e biftekut me vaj. Hidhni pak vaj në tiganin e nxehtë dhe më pas ulni mishin në të.
4. Kthejeni biftekun vetëm një herë gjatë gatimit. Koha e saktë e gatimit do të varet nga trashësia e biftekut dhe sa e gatuar dëshironi ta gatuar. Kohëzgjatja mund të ndryshojë nga rreth 2 deri në 8 minuta për secilën anë. Shtypeni biftekun për të vlerësuar se sa është gatuar - sa më i fortë

të ndihet, aq më i "pjekur mirë" do të jetë.

5. Lëreni biftekun në një pjatë të ngrohtë për disa minuta që të qëndrojë dhe të zbutet para se ta shërbeni.

Për skuqe me përzierje

1. Zgjidhni një tigan uok me bazë të sheshtë ose një tigan të madh të përshtatshëm për gatim me induksion.
2. Përgatitni të gjithë përbërësit dhe pajisjet. Skuqja me përzierje duhet të jetë e shpejtë. Nëse gatuani sasi të mëdha, gatuajini ushqimet në disa racione më të vogla.
3. Ngrohni tiganin për pak kohë dhe shtoni dy lugë gjelle vaj.
4. Gatuajeni më parë çdo mish, lëreni mënjane dhe mbajeni të ngrohtë.
5. Skuqni perimet. Kur të jenë të nxehta, por ende krokante, ulni temperaturën e zonës së gatimit, kthejeni mishin në tenxhere dhe shtoni salcën.
6. Përziejini përbërësit butësisht për t'u siguruar që janë ngrohur plotësisht.
7. Shërbejini menjëherë.

6 Instalimi i pajisjes

6.1 Përpara se të instaloni pianurën, sigurohuni që

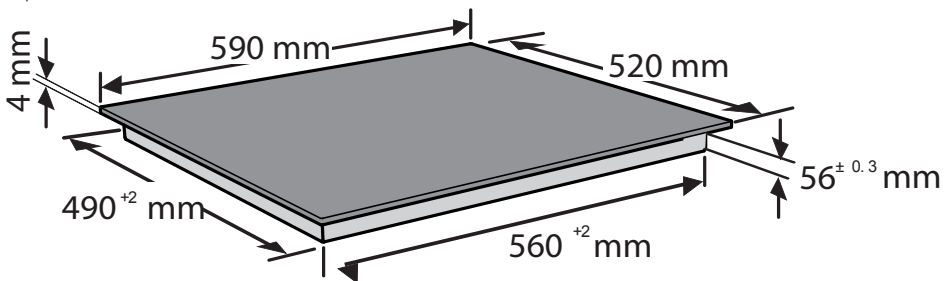
- Sipërfaqja e punës është katrore dhe e niveluar, dhe asnjë element strukturor nuk ndërhyr në kërkesat e hapësirës.
- Sipërfaqja e punës është bërë nga një material rezistent ndaj nxehtësisë.
- Nëse pianura instalohet mbi një furrë, furra ka një ventilator ftohës të integruar.
- Instalimi do të jetë në përputhje me të gjitha kërkesat e pastrimit dhe standardet e rregulloret përkatëse.
- Një çelës izolues i përshtatshëm që siguron shkëputje të plotë nga furnizimi me energji elektrike është i përfshirë në instalimet elektrike të përhershme, i montuar dhe i pozicionuar në përputhje me rregullat dhe rregulloret lokale të instalimeve elektrike. Çelësi izolues duhet të jetë i një lloji të miratuar dhe të sigurojë një ndarje kontakti prej 3 mm për distancën e ajrit në të gjitha polet (ose në të gjithë përçuesit aktivë [të fazës] nëse rregullat lokale të instalimeve elektrike lejojnë këtë ndryshim të kërkesave).
- Çelësi izolues do të jetë lehtësisht i arritshëm për klientin me instalimin e pianurës.
- Konsultohuni me autoritetet lokale të ndërtimit dhe rregulloret nëse keni dyshime në lidhje me instalimin.
- Për sipërfaqet e murit përreth pianurës përdorni materiale rezistente ndaj nxehtësisë dhe të lehta për t'u pastruar (siç janë pllakat qeramike).

6.2 Pas instalimit të pianurës, sigurohuni që:

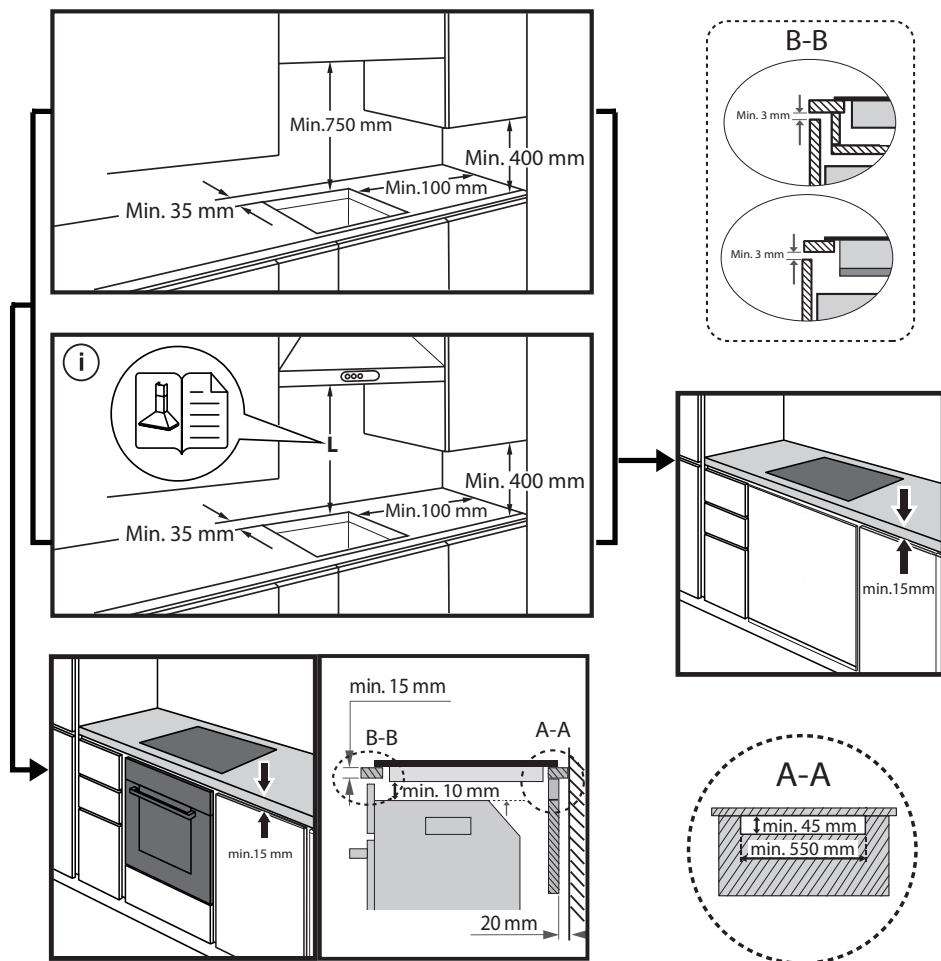
- Kablloja e furnizimit me energji nuk është e arritshme përmes dyerve të dollapëve ose sirtarëve
- Ka qarkullim të mjaftueshëm të ajrit të pastër nga jashtë dollapëve drejt bazës së pianurës.
- Nëse pianura instalohet mbi një sirtar ose dollap, një barrierë mbrojtëse termike instalohet poshtë bazës së pianurës.
- Çelësi izolues është lehtësisht i arritshëm nga klienti.

6.3 Përzgjedhja e pajisjeve të instalimit

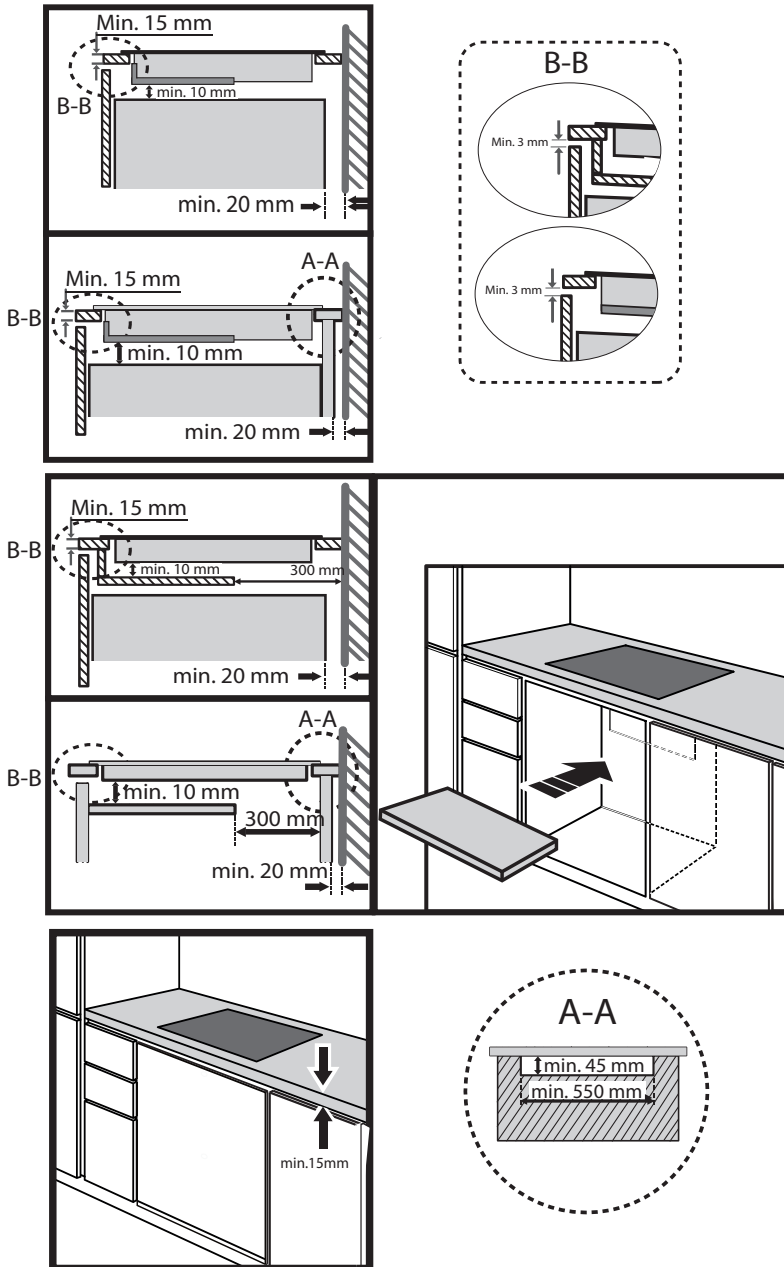
Në çdo rrethanë, sigurohuni që pianura me induksion të jetë e ajrosur mirë dhe që hyrjet dhe daljet e ajrit të mos jenë të bllokuara. Sigurohuni që pianura me induksion të jetë në gjendje të mirë pune. Siç tregohet më poshtë.



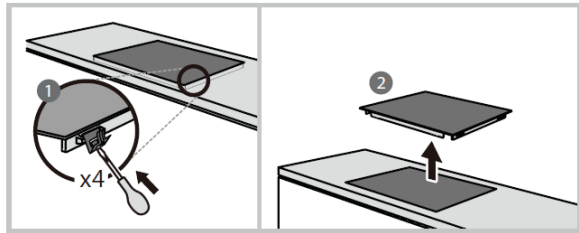
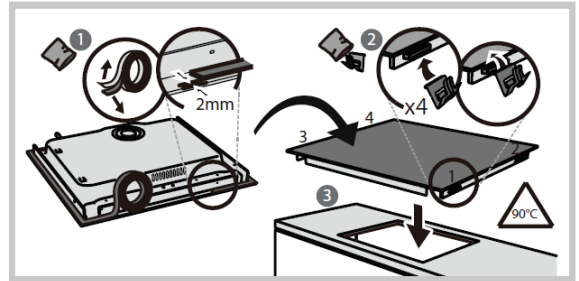
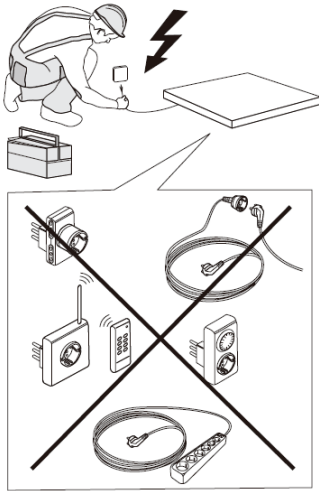
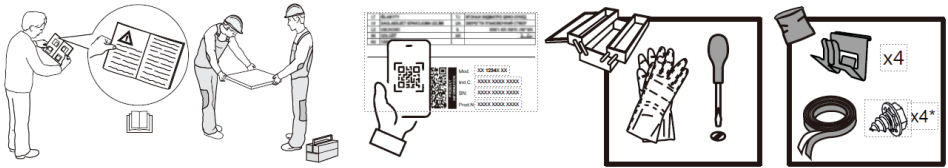
6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes



6.4 Lidhja e pianurës me furnizimin me energji elektrike

Kjo pianurë duhet të lidhet me rrjetin e furnizimit me energji vetëm nga një person i kualifikuar në mënyrën e duhur. Përpara se ta lidhni pianurën me rrjetin e furnizimit me energji, kontrolloni që:

1. Sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm për energjinë e konsumuar nga pianura.
2. Tensioni korrespondon me vlerën e dhënë në tabelën e specifikimeve



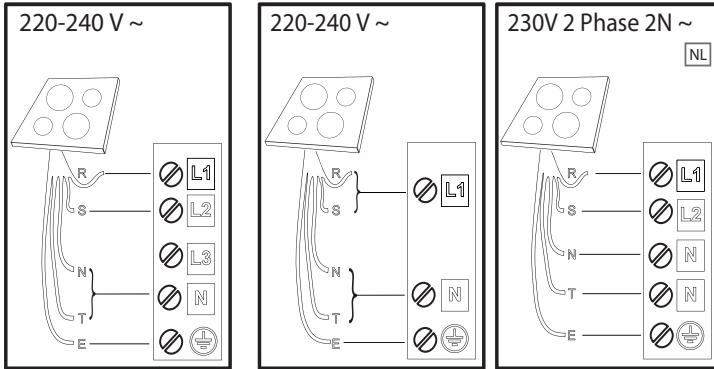
Seksonet e kablove të furnizimit me energji mund t'i rezistojnë ngarkesës së specifikuar në tabelën e specifikimeve. Për të lidhur pianurën me furnizimin me energji elektrike, mos përdorni adaptorë, reduktorë ose pajisje degëzimi, pasi ato mund të shkaktojnë mbinxehje dhe zjarr.

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

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

6 Instalimi i pajisjes

Furnizimi me energji duhet të lidhet në përputhje me standardin përkatës ose me një automat qarku me një pol. Metoda e lidhjes është shfaqur më poshtë.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфjав-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hñedý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьo (сивo)-плава (сивa)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (çыр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blá (grà)-sininen (harmaa)-blá (grà)-blât (grât)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeki триво/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zařšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas-gulur/grænn

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

7 Pastrimi dhe kujdesi

Çfarë	Si	E rëndësishme
<p>Ndotje e përditshme në xham (gjurmë gishtash, shenja, njolla të lëna nga ushqimi ose derdhje jo sheqerore mbi xham)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Aplikoni një pastrues për pianurën kur xhami është ende i ngrohtë (por jo i nxehtë!) 3. Shpëlajeni dhe thajeni me një peshqir letre ose leckë të pastër. 4. Ndizni përsëri energjinë në pianurë. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kur energjia elektrike në pianurë është e fikur, nuk do të ketë tregues të 'sipërfaqes së nxehtë', por zona e gatimit mund të jetë ende e nxehtë! Tregoni jashtëzakonisht shumë kujdes. • Gërryesit e fortë, disa gërryes najloni dhe agjentët pastrues të ashpër/gërryes mund ta gërvishin xhamin. Lexoni gjithmonë etiketën për të kontrolluar nëse pastruesi ose sfungjeri juaj është i përshtatshëm. • Mos lini kurrë mbetje pastrimi mbi pianurë: xhami mund të njolloset.
<p>Derdhja nga zierja, shkrirja dhe derdhjet e nxehta me sheqer mbi xham</p>	<p>Hiqini këto menjëherë me një thikë peshku, paletë ose spatulë me teh të përshtatshme për pianurat e xhamit me induksion, por kini kujdes nga sipërfaqet e nxehta të zonës së gatimit:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Shkëputeni energjinë e sobës nga priza e murit. 2. Mbajeni tehun ose enën në një kënd 30° dhe fërkoni papastërtinë ose derdhjen në një zonë të ftohtë të pianurës. 3. Pastroni papastërtinë ose derdhjen me një pecetë kuzhine ose peshqir letre. 4. Ndiqui hapat 2 deri në 4 për 'Ndotjen e përditshme të xhamit' më sipër. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiqni njollat e lëna nga ushqimet e shkrira dhe me sheqer ose nga derdhjet sa më shpejt të jetë e mundur. Nëse lihen të ftohen mbi xham, ato mund të jenë të vështira për t'u hequr ose madje të dëmtojnë përgjithmonë sipërfaqen e xhamit. • Rrezik prerjeje: kur tërhiqet kapaku i sigurisë, tehu në një kruajtëse është i mprehtë si brisk. Përdoreni me jashtëzakonisht shumë kujdes dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.
<p>Derdhjet me kontrollet me prekje</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Thithni derdhjen 3. Fshijeni zonën e kontrollit me prekje me një sfungjer ose leckë të pastër dhe të lagur. 4. Fshijeni zonën plotësisht të thatë me një peshqir letre. 5. Ndizni përsëri energjinë në pianurë. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pianura mund të lëshojë një sinjal bip dhe të fiket vetë, dhe kontrollet me prekje mund të mos funksionojnë ndërsa ka lëngje mbi to. Sigurohuni që ta fshini dhe ta thani zonën e kontrolleve me prekje përpara se ta ndizni përsëri pianurën.

8 Zgjidhja e problemeve

Zgjidhja e problemeve	Shkaku	Ndihma
Pianura nuk mund të ndizet.	Nuk ka energji.	Sigurohuni që pianura të jetë e lidhur me rrjetin elektrik dhe të jetë e ndezur. Kontrolloni nëse ka ndërprerje të energjisë elektrike në shtëpinë ose zonën tuaj. Nëse i keni kontrolluar të gjitha dhe problemi vazhdon, telefononi një teknik të kualifikuar.
Kontrollet me prekje nuk reagojnë.	Kontrollet janë të kyçura.	Zhblokonti kontrollet. Shihni seksionin "Përdorimi i pianurës me induksion" për udhëzime.
Kontrollet me prekje janë të vështira për t'u përdorur.	Mund të ketë një shtresë të lehtë uji mbi kontrollet ose mund të jeni duke përdorur majën e gishtit kur prekni kontrollet.	Sigurohuni që zona e kontrollit me prekje të jetë e thatë dhe përdorni majën e gishtit kur prekni kontrollet.
Xhami po gërvishtet.	Ena e gatimit me skaje të ashpra.	Përdorni enë gatimi me bazamente të sheshta dhe të lëmuara. Shikoni "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit".
	Po përdoren gërryes ose produkte pastrimi të papërshtatshme.	Shikoni seksionin "Pastrimi dhe kujdesi".
Disa tiganë bëjnë tinguj si kërcitje ose tingëllima.	Kjo mund të shkaktohet nga konstrukti i enëve të gatimit (shtresa metalesh të ndryshme që vibrojnë ndryshe).	Kjo është normale për enët e gatimit dhe nuk tregon ndonjë defekt.
Pianura me induksion bën një zhurmë të ulët gumëzhitëse kur përdoret në një temperaturë të lartë.	Kjo është për shkak të teknologjisë së gatimit me induksion.	Kjo është normale, por zhurma duhet të ulet ose të zhduket plotësisht kur të ulni cilësimin e nxehtësisë.
Zhurma e ventilatorit që vjen nga pianura me induksion.	Një ventilator ftohës i integruar në pianurën tuaj me induksion është ndezur për të parandaluar mbinxehjen e pajisjeve elektronike. Ai mund të vazhdojë të funksionojë edhe pasi ta keni fikur pianurën me induksion.	Kjo është normale dhe nuk kërkon asnjë veprim. Mos e shpëputni energjinë e pianurës me induksion nga muri kur ventilatori është në punë.

8 Zgjidhja e problemeve

Tiganët nuk nxehen dhe shfaqet në ekran.	Pianura me induksion nuk mund ta dallojë tiganin sepse nuk është i përshtatshëm për gatim me induksion.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për gatim me induksion. Shikoni seksionin "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit".
	Pianura me induksion nuk mund ta dallojë tiganin sepse është shumë i vogël për zonën e gatimit ose nuk është vendosur siç duhet në qendër.	Vendoseni tiganin në qendër dhe sigurohuni që baza e tij të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit.
Pianura me induksion ose një zonë gatimi është fikur papritur, dëgjohet një sinjal dhe shfaqet një kod gabimi (zakonisht duke alternuar me një ose dy shifra në ekranin e kohëmatësit të gatimit).	Gabim teknik.	Ju lutemi shënoni shkronjat dhe numrat e gabimit, shkëputeni energjinë e pianurës me induksion nga muri dhe kontaktoni një teknik të kualifikuar.

Shfaqja dhe inspektimi i defekteve për zonën e gatimit me induksion

Nëse shfaqet ndonjë anomali, pianura me induksion do të kalojë automatikisht në gjendjen mbrojtëse dhe do të shfaqë kodet përkatëse mbrojtëse:

Zgjidhja e problemeve	Shkaku	Ndihma
F3/F4	Defekt i sensorit të temperaturës së spirales së induksionit.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.
F9/FA	Defekt i sensorit të temperaturës të IGBT.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.
E1/E2	Tension jo normal i furnizimit me energji.	Kontrolloni nëse furnizimi me energji është normal. Ndizni energjinë pasi furnizimi me energji të jetë normal.
E3	Temperatura e lartë e sensorit të temperaturës së spirales së induksionit.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.

Më sipër janë shpjegimi dhe inspektimi për defektet e zakonshme.

Ju lutemi mos e çmontoni vetë pajisjen për të shmangur çdo rrezik dhe dëmtim të pianurës me induksion.

Molimo, prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj proizvod kompanije Beko. Nadamo se da ćete svoj uređaj, koji je napravljen s visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom, iskoristiti na najbolji mogući način. Iz tog razloga, pročitajte ovaj kompletan korisnički priručnik i sve druge prateće dokumente pažljivo prije korištenja proizvoda i spremite ih za buduću upotrebu. Priložite i ovaj korisnički priručnik, ako ovaj uređaj predate trećem licu. Pratite upute obračavajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku.

Imajte na umu da je ovaj korisnički priručnik primjenljiv i za druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u priručniku.

Značenje simbola

Sljedeći simboli se koriste u raznim odjeljcima ovog korisničkog priručnika:



Važne informacija i korisni savjeti o načinu korištenja.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije koje se odnose na sigurnost života i imovine.



UPOZORENJE: Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE: Upozorenje na strujni udar.

Pažljivo pročitajte ove važne sigurnosne upute i čuvajte ih za buduću upotrebu.

1.1 Općenite sigurnosne informacije

Uputa Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći zaštititi se od požara, strujnog udara, izlaganju energiji mikrovalova, tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepridržavanje ovih uputa poništava sva odobrena jamstva.

- Beko proizvodi su sukladni važećim sigurnosnim normama; stoga, u slučaju bilo kakvih oštećenja na uređaju ili kablu za napajanje, isti treba da popravi odnosno zamijeni prodavač, servisni centar ili stručno lice i ovlašteni servis kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nestručni radovi na popravci mogu biti opasni i mogu dovesti do opasnosti po korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara.

- Isključite uređaj iz strujne mreže prije izvođenja bilo kakvih radnji ili održavanja na njemu.
- Spajanje na dobar sustav uzemljenja je ključno i obavezno.
- Izmjene na ožičenju u kućanstvu smije izvoditi samo kvalificirani električar.
- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati strujni udar ili smrt.

1.3 Rad uređaja i održavanje

Opasnost od strujnog udara.

- Ne kuhajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako površina ploče za kuhanje pukne ili se slomi, odmah isključite uređaj iz strujne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuha-

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

nje iz zidne utičnice prije čišćenja ili održavanja.

- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati strujni udar ili smrt.

1.4 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj sukladan je s normama o elektromagnetskoj sigurnosti.

1.5 Opasnost od vrućih površina

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će vrući toliko da izazovu opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim prikladnog posuđa dodiruje indukcijsko staklo dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se postavljati na površinu štednjaka jer se mogu zagrijati.
- Držite djecu podalje.
- Ručke posuda za kuhanje

moгу biti vruće na dodir. Provjerite prelaze li ručke posuda za kuhanje preko drugih uključenih zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.

- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati opekline.

1.6 Opasnost od posjekotina

- Oštrica strugalice za ploču za kuhanje, oštra poput britve, postaje vidljiva kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite s izuzetnim oprezom i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.
- Ako ne koristite oprezno to može izazvati ozljede ili posjekotine.

1.7 Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije instaliranja ili upotrebe ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj se ni u kojem trenutku ne smiju

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.

- Molimo vas da ove informacije učinite dostupnima osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer bi to moglo smanjiti troškove ugradnje.
- Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim uputama za instalaciju.
- Ovaj uređaj smije pravilno instalirati i uzemljiti samo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.
- Ovaj uređaj treba biti spojen na strujni krug s izoliranim sklopkom koja omogućuje potpuno isključenje iz strujne mreže u skladu s pravilima ožičenja.
- Nepravilna instalacija uređaja može izazvati poništenje svih jamstava i zahtjeva za odštetu.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada ga koristite. Prekuhavanje izaziva stvaranje dima i prelijevanje masnoće koje se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za grijanje ili zagrijavanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću upravljačkih gumba osjetljivih na dodir).
- Ne dozvolite djeci igranje s uređajem ili da sjede, stoje ili se penju na uređaj.
- Ne čuvajte predmete koji bi mogli zanimati djecu u ormarićima iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

se teško ozlijediti.

- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području gdje se uređaj koristi.
- Djecu ili osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja odgovorna i kompetentna osoba treba uputiti kako koristiti proizvod. Instruktor bi trebao biti siguran da uređaj mogu koristiti bez opasnosti za sebe ili okolinu.
- Ne popravljajte te ne zamjenjujte dijelove uređaja sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Sve ostale servisne radove treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Za čišćenje ploče za kuhanje ne koristite parne čistače.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne koristite posude s nazubljenim rubovima te ih ne povlačite po staklokeramičkoj površini jer to može ogrebsti staklo.
- Za čišćenje ploča za kuhanje ne koristite spužve za ribanje ili druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu ogrebsti indukcijsko staklo.
- Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisnu ili sličnu kvalificiranu osobu kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu te za primjenu u prostorima poput:
 - kuhinja za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - farmama;
 - te od strane gostiju u hotelima, motelima ili

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

drugim vrstama sličnih uslužnih objekata;

– u uslužnim objektima poput pansiona.

• **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Trebate paziti i ne dodirivati grijaće elemente. Djecu mlađu od 8 godine treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

• Ova uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti.

• Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vr-

šiti korisničko održavanje uređaja.

• **UPOZORENJE:** Kuhanje na štednjaku s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.

• **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte namirnice na površini za kuhanje.

• **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj i tako izbjegnite mogućnost strujnog udara, za površine štednjaka od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom

• Ne smije se koristiti uređaj za parno čišćenje.

• Uređaj nije namijenjen za upravljanje putem vanjskog mjerača vremena ili

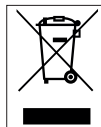
1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- **OPREZ:** Postupak pečenja trebate nadzirati. Kratkotrajni proces kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Ne koristite štitnike ploče za kuhanje bilo koje vrste. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.
- Ovaj uređaj ima uzemljenje koje služi samo u funkcionalne svrhe.
- Uređaj biste trebali skladištiti u skladu s oznakama za rukovanje navedenima na kartonskoj kutiji.

1.8 Sukladnost s Direktivom o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom (WEEE Directive) i zbrinjavanje rabljenog proizvoda:

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom EU o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom 2012/19/EU (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja spriječiti ćete bilo kakav negativan utjecaj na okoliš i ljudsko zdravlje do kojeg bi došlo kada bi se proizvod zbrinuo na neispravan način.



Simbol na proizvodu označava da se s njim ne smije postupati kao s uobičajenim komunalnim otpadom. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje elektroničke opreme.

Ovaj uređaj zahtijeva specijalizirano zbrinjavanje otpada. Za više informacija o načinu postupanja s ovim proizvodom i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj upravi, službi za zbrinjavanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Za više informacija o načinu postupanja s ovim proizvodom, uporabi i recikliranju ovog proizvoda, obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za zbrinjavanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

1.9 Sukladnost s Direktivom o ograničavanju opasnih tvari (RoHS Directive):

Proizvod koji ste kupili sukladan je s Direktivom EU o ograničavanju opasnih tvari (RoHS Directive) (2011/65/EU). Proizvod ne sadrži štetne i zabranjene materijale koji su specificirani u Direktivi.

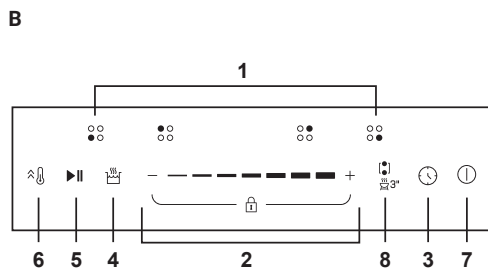
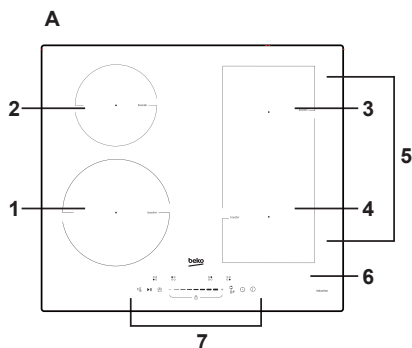
1.10 Informacija o ambalaži



Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od recikliranih materijala u skladu s nacionalnim odredbama o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s kućanskim i drugim otpadom. Odnosite ga u sabirne centre za ambalažni materijal koje su odredila tijela lokalnih vlasti.

2 Opći prikaz

2.1 Pregled



Upravljački gumbi i dijelovi

A. Pregled

1. 2000 pojačanje 2600W zona
2. 1500 pojačanje 1800W zona
3. 1800 pojačanje 2000W zona
4. 1500 pojačanje 1800W zona
5. 2800 pojačanje 3500W zona
6. Staklena ploča
7. Upravljačka ploča

8. B. Upravljačka ploča

1. Gumb odabira zone/grijanja
2. Tipke za regulaciju snage/Tipke za regulaciju timera/Tipka za zaključavanje tipaka
3. Gumb mjerača vremena
4. Tipka za održavanje topline
5. Gumb Stop & go
6. Gumb funkcije pojačanja
7. Gumb UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA
8. Gumb odabira fleksibilne zone/funkcije roštilja (BBQ)

2.2 Tehnički podaci

Zone kuhanja	4 zone
Vrsta električnog uređaja	I RAZRED
Napon napajanja	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana snaga el. energije	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Veličina proizvoda (D*Š*V)	590*520*60 mm
Ugrađene dimenzije	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Tehničke se specifikacije mogu promijeniti bez prethodne obavijesti radi poboljšanja kvalitete proizvoda.



Prikazi u ovom priručniku su she-matski i možda neće u potpunosti odgovarati vašem proizvodu.

2 Opći prikaz

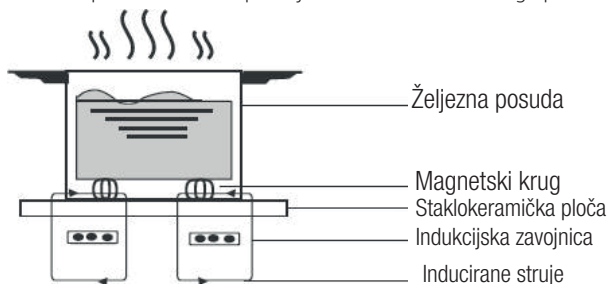
Informacije o električnim pločama za kuhanje u kućanstvu

	Jedinica vrijednosti simbola	Jedinica vrijednosti simbola	Jedinica vrijednosti simbola
Identifikacija modela		HII 64500 FTO	
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj polja za kuhanje i / ili područja		4 zone	
Tehnologija grijanja (indukcijska polja za kuhanje i polja za kuhanje, isijavajuća polja za kuhanje, čvrste ploče)		indukcijska polja za kuhanje	
Za kružna polja za kuhanje ili područje: promjer korisne površine po električnom grijanom polju za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	∅	Zona 1: 21.0 Zona 2: 16.0 Zona 3: 18.0 Zona 4: 18.0	cm
Za nekružne zone ili područja za kuhanje: duljina i širina korisne površine po električnoj grijanoj zoni ili području za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	Zona mosta: 18.0*39.5	cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja ili površini izračunata po kg	EC električno kuhanje	Zona 1:187.67 Zona 2:188.53 Zona 3:168.38 Zona 4:197.33 Zona mosta: 185.81	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg	EC električna ploča za kuhanje	189.4	Wh/kg

3 Prije prve upotrebe

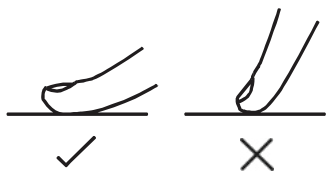
3.1 Uvod u indukcijsko kuhanje

Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Djeluje na principu elektromagnetskih vibracija koje stvaraju toplinu izravno u posudi, a ne neizravno zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga posuda na kraju zagrije.



3.2 Upotreba upravljačkih gumba osjetljivih na dodir

- Upravljački gumbi reagiraju na dodir stoga ih ne trebate jako pritiskati.
- Koristite jagodicu prsta, a ne njegov vrh.
- Čut ćete zvuk „biip“ svaki put kada se registrira dodir.
- Pazite neka upravljački gumbi uvijek budu čisti, suhi i da ih ne prekriva nikakav predmet (npr. pribor za jelo ili krpa). Čak i tanki sloj vode može otežati korištenje upravljačkih gumba.



3.3 Odabir pravog posuđa za kuhanje



Koristite samo posuđe za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu posude.

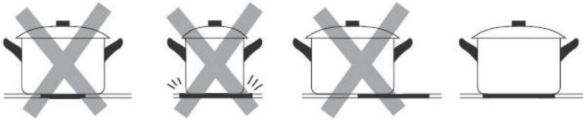
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno provođenjem magnetskog testa. Povucite magnet prema dnu posude. Ako ga privuče tada je posuda prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte malo vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako "H" ne treperi na zaslonu i voda se zagrijava, posuda je prikladna.
- Posuđe za kuhanje izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i grnčarija.

3 Prije prve upotrebe

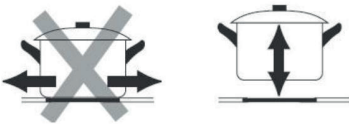
- Ne koristite posuđe s nazubljenim rubovima ili zakrivljenim dnom.



- Pripravite je li dno posuđe glatko, da ravno prijanja uz staklo i da je iste veličine kao i zona za kuhanje. Koristite posuđe čiji je promjer jednak grafičkoj oznaci odabrane zone. Upotrebom malo šire posuđe, energija će se iskoristiti s maksimalnom učinkovitošću. Ako koristite manju posudu, učinkovitost bi mogla biti manja od očekivane. Uvijek centrirajte posudu na zoni za kuhanje.



- Uvijek podignite posude s indukcijske ploče za kuhanje – nemojte ih pomicati, jer mogu ogrebsti staklo.



3.4 Dimenzije posude

- Zone kuhanja su do određene granice, automatski se prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer koji odgovara određenoj zoni kuhanja. Za postizanje najbolje učinkovitosti ploče za kuhanje, stavite posudu u središte zone za kuhanje.
- Promjer baze indukcijskog posuđa:

Promjer zone za kuhanje (mm)	Min. promjer posude (mm)
Zona 1 (210 mm)	140
Zona 2 (160 mm)	100
Zona 3 i 4(180 mm)	120
Zona 5 (fleksibilna zona)	240 ili 160x270:

Gore navedeno može se razlikovati ovisno o kvaliteti korištene posude.

4 Rukovanje uređajem

Funkcija upravljanja snagom

Pomoću upravljanja snagom možete postaviti ukupnu snagu na 2,5 kW/7,4 kW. Prilikom kupnje, ploča za kuhanje je postavljena na maksimalnu moguću snagu. Podesite postavke u vezi s ograničenjima električnog sustava vašeg doma kako je opisano u sljedećem odlomku. Napomena: Ovisno o odabranoj snazi ploče za kuhanje, neke od razina snage i funkcija zone kuhanja (npr. kuhanje ili brzo zagrijavanje) mogu se automatski ograničiti kako bi se spriječilo prekoračenje odabranog ograničenja. Dok razine snage premašuju odabranu ukupnu snagu, pojavit će se simbol „PN“.



Upravljanje snagom možete podesiti samo kada je ploča za kuhanje isključena.

Prelazak s 7,4 kW na 2,5 kW:

Prilikom prve upotrebe ploče za kuhanje, imajte na umu da je zadana snaga 7,4 kW. Prvo dodirnite gumb stop + go i držite ga 5 sekundi. Čut ćete jedan zvučni signal i bljeskanje "7.4". Kada snaga "7.4" treperi, dodirnite i držite gumb pojačavanja 5 sekundi, bljeskat će do "2.5", a zatim dodirnite gumb stop + go i držite ga 5 sekundi. Zvučni signal će se oglasiti 10 puta. To znači da ste završili s podešavanjem.

Prelazak s 2,5 kW na 7,4 kW:

Prvo dodirnite gumb za zaustavljanje i držite ga 5 sekundi. Možete čuti jedan zvučni signal i bljeskanje "2.5". Kada snaga "2.5" bljeska, dodirnite i držite tipku za pojačanje 5 sekundi, bljeskat će do "7.4", a zatim dodirnite tipku za zaustavljanje i držite je 5 sekundi. Zujalica će bljeskati 10 puta. To znači da ste završili s podešavanjem.

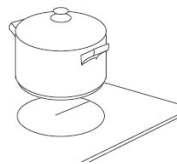
4.1 Početak kuhanja

- Nakon uključivanja, zvučno upozorenje oglasi će se jednom, svi pokazatelji zasvijetlit će na 1 sekundu, a zatim će prestati svijetliti, što označava da je štednjak ušao u način rada pripravnosti.

1. Dodirnite gumb UKLJUČENO/ISKLJUČENO, svi pokazatelji pokazuju „-“ ili „-“.

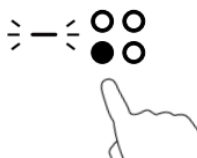


2. Stavite odgovarajuću posudu na odabranu zonu za kuhanje.



Vodite računa da dno posude koju ste stavili na štednjak i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

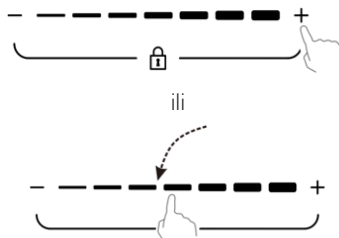
3. Dodirnite gumb odabira zone kuhanja, a svjetlo pokazatelja na zaslonu pored gumba će treperiti.



4. Dok broj treperi, podesite razinu snage uzastopnim dodirivanjem upravljačkih gumba „-“ ili „+“.



Također možete kliziti po kontroli klizača ili jednostavno dodirnuti bilo koju točku klizača.



- Ako ne odaberete stupanj zagrijavanja u roku od 1 minute, ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morat ćete ponovno početi od koraka 1.
- Postavku grijanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

Ako na zaslonu treperi „≥P≤“ naizmjenično sa stupnjem grijanja, to znači da:

- posudu za kuhanje niste stavili na ispravnu zonu kuhanja ili
- posuda koju koristite nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili

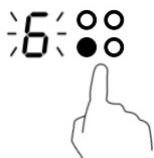
4 Rukovanje uređajem

- je posuda premala ili nije ispravno centrirana na zoni kuhanja.

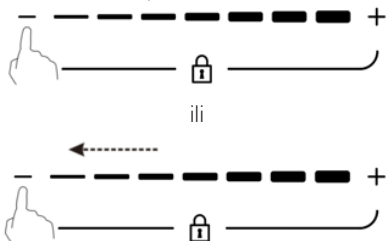
Zagrijavanje se ne odvija osim ako se na zoni kuhanja ne nalazi odgovarajuća posuda. Zaslon će se automatski isključiti nakon 1 minute ako se ne stavi odgovarajuća posuda.

4.2 Kada dovršite kuhanje

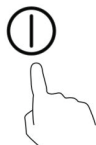
1. Dodirnite gumb odabira zone grijanja koji želite isključiti.



2. Više puta dodirnite „-“ ili pomaknite klizač do lijeve točke, a zatim dodirnite „-“ ili dodirnite lijevu točku klizača, a zatim dodirnite „-“. Pobrinite se da se na zaslonu prikaže „0“.



3. Za isključivanje zona kuhanja dodirnite upravljački gumb UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA.



4. Pazite na vruće površine. „H“ (pokazatelj zadržane topline) pokazat će koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na temperaturu koja je sigurna. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije korištenjem zone koja je još vruća za zagrijavanje drugih posuda.

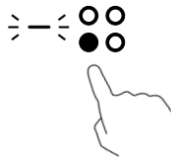


4.3 Uporaba funkcije pojačanja

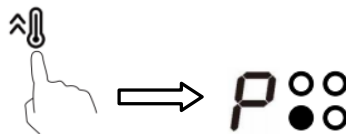
Funkcija pojačanja je funkcija koja maksimizira snagu odabrane zone kuhanja. Kada je aktivirana, funkcija traje 5 minuta i omogućuje snažnije i brže kuhanje, npr. za zagrijavanje vode u velikom loncu za kuhanje riže ili tjestenine.

Upotreba pojačanja za primjenu veće snage

1. Dodirnite upravljački gumb odabira zone grijanja koju želite pojačati, pokazatelj pored gumba će treperiti na zaslonu.

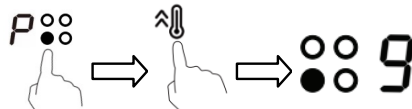


2. Dodirnite upravljački gumb funkcije pojačanja, a zona kuhanja počat će raditi u načinu pojačanog rada. Na zaslonu snage prikazat će se „P“ što označava kako je zona u načinu pojačanog rada.



3. Pojačana snaga trajat će 5 minuta, a zona će se vratiti na razinu snage 9.

4. Ako želite otkazati funkciju pojačanja tijekom 5 minuta rada, dodirnite upravljački gumb za oda-bir zone kuhanja, a pokazatelj pored gumba četreperti. Zatim, dodirnite upravljački gumb funkcije pojačanja, a zona kuhanja vratit će se na razinu snage 9.



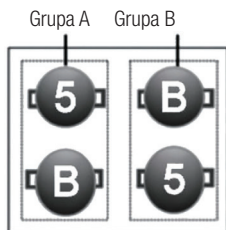
Funkcija upravljanja snagom

Ploča za kuhanje podijeljena je u dvije grupe. Možete pojačati samo jednu zonu u svakoj grupi, a odgovarajuća zona mora biti na ili ispod razine snage 5.

4 Rukovanje uređajem



Četiri zone mogu koristiti funkciju pojačanja.



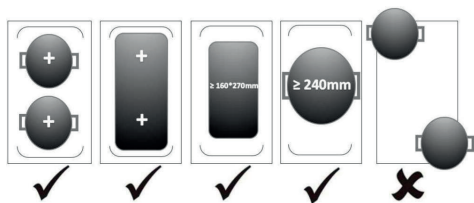
4.4 Uporaba funkcije fleksibilne zone

Ovo područje se može koristiti kao jedna zona ili kao dvije različite zone, ovisno o potrebama kuhanja. Fleksibilna zona sastoji se od dvije neovisne zone za kuhanje kojima se može zasebno upravljati.



Obavezno postavite posuđe na sredinu jedne zone za kuhanje. Kada kuhate u velikoj posudi ili ovalnim, pravokutnim i izduženim tavama, pazite da ih postavite centrirano na zonu za kuhanje, tako da pokrivaju oba križa.

Primjeri ispravnog i neispravnog postavljanja posude:



Upotreba fleksibilne zone kao jedne velike zone:

Za aktiviranje fleksibilne zone kao jedne velike zone, odaberite zonu koja ima funkciju fleksibilnosti i pritisnite ikonu fleksibilne zone, nakon čega će zasvijetliti svjetla pokazatelja blizu ikone fleksibilne zone, što znači da će se funkcija fleksibilne zone aktivirati.

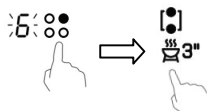
Postavka snage funkcioniра kao u bilo kojem drugom normalnom području.



Kada koristite funkciju fleksibilne zone, zona 3 i zona 4 mogu zajedno ući u funkciju pojačavanja i izaći nakon 5 minuta.

Upotreba fleksibilne zone kao dvije neovisne zone:

Za upotrebu fleksibilne zone kao dvije različite zone s različitim postavkama snage, ponovno pritisnite zonu grijanja, a zatim dodirnite upravljački gumb fleksibilne zone, svjetlo pokazatelja prestat će svijetliti pored upravljačkog gumba fleksibilne zone, a zatim će se fleksibilna zona isključiti.



4.5 Uporaba funkcije roštilja

Funkciju roštilja (BBQ) možete koristiti tijekom načina rada fleksibilne zone kako bi temperatura površine tave ostala ravnomjerno raspoređena.

1. Dodirnite upravljački gumb odabira zone kuhanja za koju želite koristiti funkciju roštilja (BBQ), tada će zatreperiti svjetlo pokazatelja pored upravljačkog gumba.
2. Dodirnite i držite upravljački gumb fleksibilne zone/roštilja (BBQ) 3 sekunde za aktiviranje funkcije roštilja (BBQ). Tada će se prikazati slova 'b' i 'q'.



3. Za isključivanje funkcije roštilja (BBQ) dodirnite prethodno odabrani upravljački gumb odabira zone kuhanja, a zatim na 1 sekundu dodirnite upravljački gumb fleksibilne zone/roštilja (BBQ). Pokazatelj zone za kuhanje prikazat će „0“, a razina snage može se vratiti na početne postavke.



4 Rukovanje uređajem

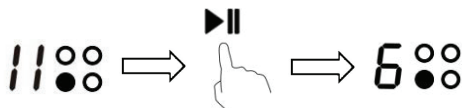
4.6 Uporaba funkcije pauze- STOP+GO

Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje indukcijske ploče za kuhanje i povratak kuhanju.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.
2. Dodirnite gumb STOP+GO, pokazatelj zone kuhanja prikazat će „II“. I tada će se deaktivirati rad indukcijske ploče za kuhanje za sve zone kuhanja, osim gumba STOP+GO, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



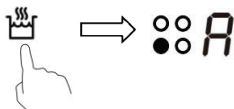
3. Za poništavanje pauze dodirnite gumb STOP+GO, nakon čega će se zona za kuhanje vratiti na prethodno podešenu razinu snage.



4.7 Upotreba funkcije održavanje topline

Funkcija održavanja topline prikladna je za održavanje hrane toplom. Upotreba održavanja topline za postizanje stabilne temperature.

1. Dodirnite gumb odabira zone zagrijavanja koju želite koristiti za održavanje topline, zatreperit će svjetlo pokazatelja pored gumba.
2. Dodirnite upravljački gumb funkcije održavanja topline, pokazatelj zone kuhanja prikazat će slovo „A“.



3. Za poništavanje održavanja topline dodirnite gumb odabira zone kuhanja, a zatim dodirnite održavanje topline, zona kuhanja će prijeći na snagu „0“.

4.8 Blokiranje upravljačkih gumba

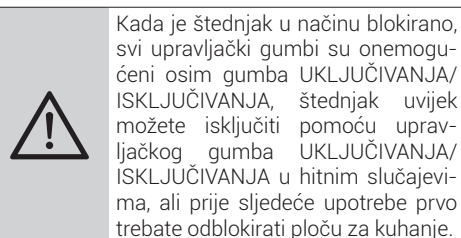
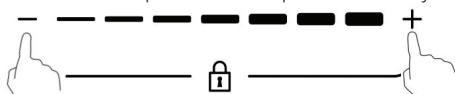
- Možete blokirati upravljačke gume kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (na primjer, ako djeca slučajno uključe zone kuhanja).
- Kada su upravljački gumbi blokirani, svi upravljački gumbi osim upravljačkog gumba UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE su onemogućeni.

Blokiranje upravljačkih gumba

1. Zajedno dodirnite „-“ & „+“.
2. Pokazatelj mjerača vremena prikazat će „Lo“.

Odblokiranje upravljačkih gumba

1. Provjerite je li štednjak za kuhanje uključen.
2. Istovremeno dodirnite i držite „-“ & „+“ na 3 sekunde.
3. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.



4.9 Upotreba mjerača vremena

Mjerač vremena možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, mjerač vremena neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne podešeno vrijeme.
- Možete ga podesiti tako da isključi jednu ili više zona za kuhanje nakon isteka podešenog vremena.
- Mjerač vremena možete podesiti na 99 minuta.

Korištenje mjerača vremena kao brojača minuta

Ako niste odabrali niti jednu zonu za kuhanje

1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.

4 Rukovanje uređajem

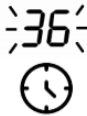


Brojač minuta možete koristiti čak i ako ne odaberete nijednu zonu kuhanja.

2. Dodirnite gumb mjerača vremena, pokazatelj mjerača vremena prikazat će „30“.



3. Podesite postavku mjerača vremena dodirrom upravljačkog gumba - ili +. Podešene minute bit će potvrđene nakon što trepere oko 5 sekundi. Kada je vrijeme podešeno, odbrojavanje će odmah započeti. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.



4. Za poništavanje mjerača vremena dodirnite gumb mjerača vremena, na zaslonu mjerača vremena prikazat će se „00“, a zatim će se na zaslonu prikazati „--“.



5. Zvučno upozorenje oglašavat će se 30 sekundi, a na zaslonu mjerača vremena prikazat će se „--“ kada istekne podešeno vrijeme.



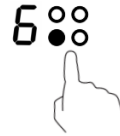
Jednom dodirnite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.

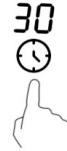
Ako podešeno vrijeme prijeđe 99 minuta, mjerač vremena će se automatski vratiti na 00 minuta.

Podešavanje mjerača vremena za isključivanje jedne zone kuhanja

1. Dodirnite upravljački gumb odabira zone grijanja za koju želite podesiti mjerač vremena.



2. Dodirnite gumb mjerača vremena, pokazatelj mjerača vremena prikazat će „30“.

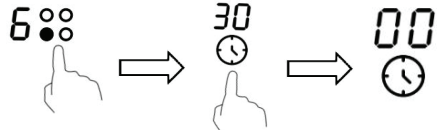


3. Podesite postavku mjerača vremena dodirrom upravljačkog gumba - ili +. Podešene minute bit će potvrđene nakon što trepere oko 5 sekundi.



- Jednom dodirnite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.
- Dodirnite i držite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.
- Ako podešeno vrijeme prijeđe 99 minuta, mjerač vremena će se automatski vratiti na 0 minuta.

4. Ako dodirnete gumb odabira zone grijanja, a zatim dodirnete mjerač vremena tada se mjerač vremena poništava, na zaslonu minuta prikazat će se „00“, a zatim „--“.



5. Kada je vrijeme podešeno, odmah će početi odbrojavanje, a na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.



4 Rukovanje uređajem



Svijetlit će crvena točka pored pokazatelja razine snage „**3**“, što označava da je zona odabrana.

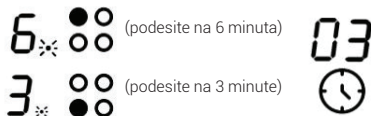


Podešavanje mjerača vremena za isključivanje više od jedne zone kuhanja

1. Ako se funkcija koristi za više od jedne zone za kuhanje, zaslon će prikazati najkraće vrijeme (npr. zona 1 ima podešeno vrijeme od 3 minute, a zona 2 ima podešeno vrijeme od 6 minuta, pa zaslon mjerača vremena prikazuje „3“.)



Crvena točka koja treperi pored zaslona razine snage znači da zaslon mjerača vremena prikazuje preostalo podešeno vrijeme za tu zonu kuhanja. Ako želite provjeriti preostalo podešeno vrijeme druge zone kuhanja, dodirnite gumb odabira zone kuhanja za tu zonu. Mjerač vremena pokazat će njezino podešeno vrijeme.



2. Kada istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuća zona za kuhanje automatski će se isključiti, a na zaslonu će se prikazivati „H“ dok se zona ne ohladi na sigurnu temperaturu.



Ako želite promijeniti vrijeme nakon što je podešen mjerač vremena, morate početi od koraka 1.

4.10 Zaštita od pregrijavanja

Ugrađeni senzor temperature prati temperaturu unutar ploče za kuhanje. Kada se detektira previsoka temperatura, ploča za kuhanje automatski će prestati s radom.

4.11 Zaštita od prolijevanja

Ploča za kuhanje oglasit će zvučni signal „biip“ i isključit će se nakon što se određena količina tekućine prelije preko upravljačkih gumba. Ako se

to dogodi, isključite napajanje, slijedite uobičajene mjere opreza za čišćenje vrućih tekućina i provjerite je li ploča za kuhanje suha prije ponovnog početka kuhanja.

4.12 Detekcija malih predmeta

Kada se na indukcijskoj ploči za kuhanje ostavi posuda neodgovarajuće veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi mali predmet (npr. nož, vilica, ključ), indukcijaska ploča za kuhanje automatski prelazi u način rada pripravnosti za 1 minutu. Ventilator za hlađenje radit će još 1 minutu.

4.13 Upozorenje na preostalu toplinu

Kada štednjak radi neko vrijeme, tada će doći do stvaranja određene preostale topline. Na zaslonu se pojavljuje slovo „H“ (indikator preostale topline) kao upozorenje na moguće ozljede koje mogu izazvati vruće površine. Nestat će kada se površina ohladi na temperaturu koja je sigurna.

4.14 Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija vaše indukcijске ploče za kuhanje. Ona se automatski isključuje ako zaboravite isključiti napajanje zone za kuhanje. Zadana vremena isključivanja prikazana su u donjoj tablici:

Snaga struje	Zadani radni mjerač vremena (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Postavke grijanja

Donje postavke su samo smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posude i količinu koju kuhate.

4 Rukovanje uređajem

Grijanje	Prikladno za
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">zagrijavanje malih količina hraneotapanje čokolade i maslacapolako kuhanje na laganoj vatrisporo zagrijavanje
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">podgrijavanjebrzo kuhanje na laganoj vatrikuhanje riže

5 - 6	<ul style="list-style-type: none">palačinke
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">pirjanjekuhanje tjestenine
9	<ul style="list-style-type: none">prženje u wokuzapećizavriti juhuzavriti vodu

5 Smjernice za kuhanje



Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i mast vrlo brzo zagrijavaju, posebno ako koristite funkciju pojačavanja indukcijske ploče za kuhanje. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

5.1 Savjeti za kuhanje

- Kada hrana zavrije, smanjite temperaturu.
- Korištenje poklopca smanjit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće i tako skratite vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje na laganoj vatri, kuhanje riže

- Kuhanje na laganoj vatri se događa ispod točke vrenja, na oko 85°C, kada mjehurići povremeno izlaze na površinu tekućine za kuhanje. To je ključ ukusnih juha i variva jer se okusi razvijaju bez prekuhanja hrane. Također umake na bazi jaja i umake zgusnute brašnom treba kuhati ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže koristeći apsorpcijsku metodu, mogu zahtijevati višu postavku od najniže kako bi se osigurao ispravan način kuhanja hrane u preporučenom vremenu.

Zapečeni odrezak

Za pripremu sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Meso prije kuhanja ostavite na sobnoj temperaturi približno 20 minuta.

2. Zagrijte tavu s debelim dnom.
3. Premažite obje strane odreska uljem. U vruću tavu ulijte malo ulja, a zatim u tavu spustite meso.
4. Tijekom pripreme odrezak okrenite samo jednom. Točno vrijeme pripreme ovisit će o debljini odreska i koliko želite da bude dobro ispečen. Vrijeme se može razlikovati od otprilike 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak kako biste provjerili koliko je pečen – što je čvršći, to će biti „bolje pečen“.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta kako bi se opustio i omekšao prije posluživanja.

Za prženje u woku

1. Odaberite wok s ravnim dnom ili veliku tavu kompatibilnu s indukcijom.
2. Pripremite sve sastojke i pribor. Prženje u woku treba biti brzo. Ako kuhate velike količine, hranu kuhajte u nekoliko manjih serija.
3. Kratko zagrijte tavu i dodajte dvije žlice ulja.
4. Prvo skuhaite bilo koje meso, stavite ga sa strane i držite na toplom.
5. Popržite povrće u woku. Dok je vruće, ali još uvijek hrskavo, smanjite temperaturu zone za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su se zagrijali.
7. Poslužite odmah.

6 Instalacija uređaja

6.1 Prije instaliranja štednjaka, provjerite je li

- Radna površina pod pravim kutom i ravna te ometa li iti jedan strukturni element prostorne zahtjeve.
- Radna površina izrađena od materijala otpornog na toplinu.
- Ako je štednjak instaliran iznad pećnice, pećnica ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima za razmake i s važećim standardima i propisima.
- U trajno ožičenje ugrađena je prikladna izolacijska sklopka koja omogućuje potpuno isključenje iz strujne mreže, montirana i postavljena u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju. Izolacijski sklopka mora biti odobrenog tipa i imati zračni razmak od 3 mm između kontakata u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalni propisi ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Izolacijski sklopka bit će lako dostupna kupcu nakon što je ploča za kuhanje instalirana.
- U slučaju nedoumica u vezi s instalacijom obratite se uredima lokalne vlasti za graditeljstvo i pogledajte podzakonske akte.
- Za zidne površine oko ploče za kuhanje koristite završne obloge otporne na toplinu koje se lako čiste (poput keramičkih pločica).

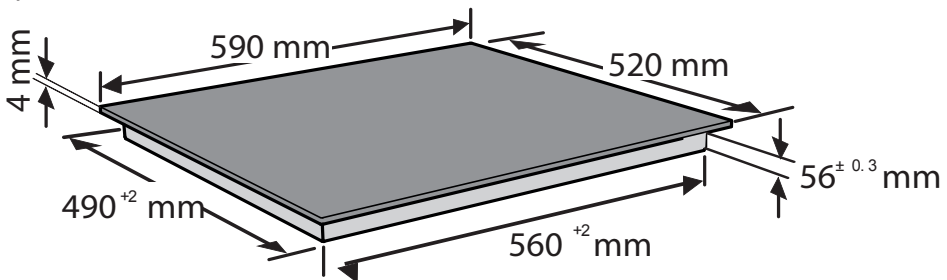
6.2 Nakon instaliranja ploče za kuhanje, provjerite je li:

- pristup strujnom kabeu za napajanje moguć kroz vrata kuhinjskog ormarića ili ladice
- postoji dovoljan protok svježeg zraka izvana kuhinjskog ormarića do dna ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje instalirana iznad kuhinjske ladice ili ormarića, ispod podnožja ploče za kuhanje postavlja se toplinska zaštitna barijera.
- Izolacijski sklopka je lako dostupna kupcu.

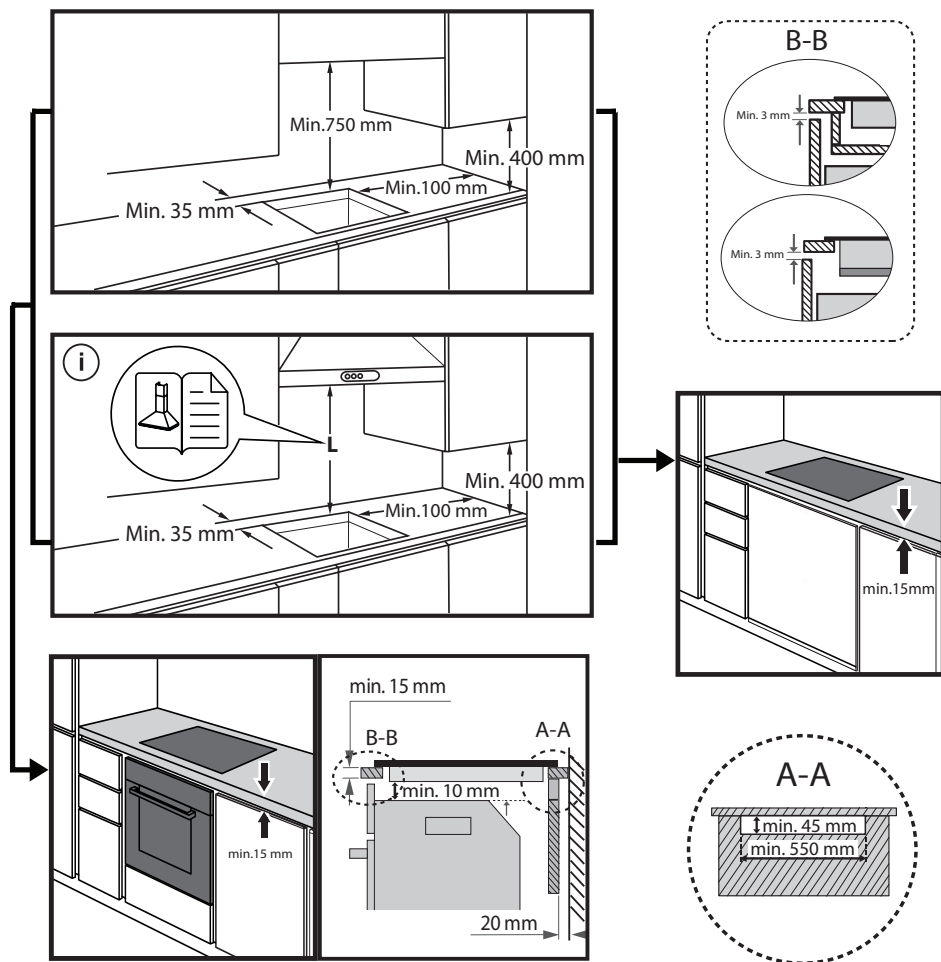
6.3 Odabir opreme za instalaciju

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na nacrtu.

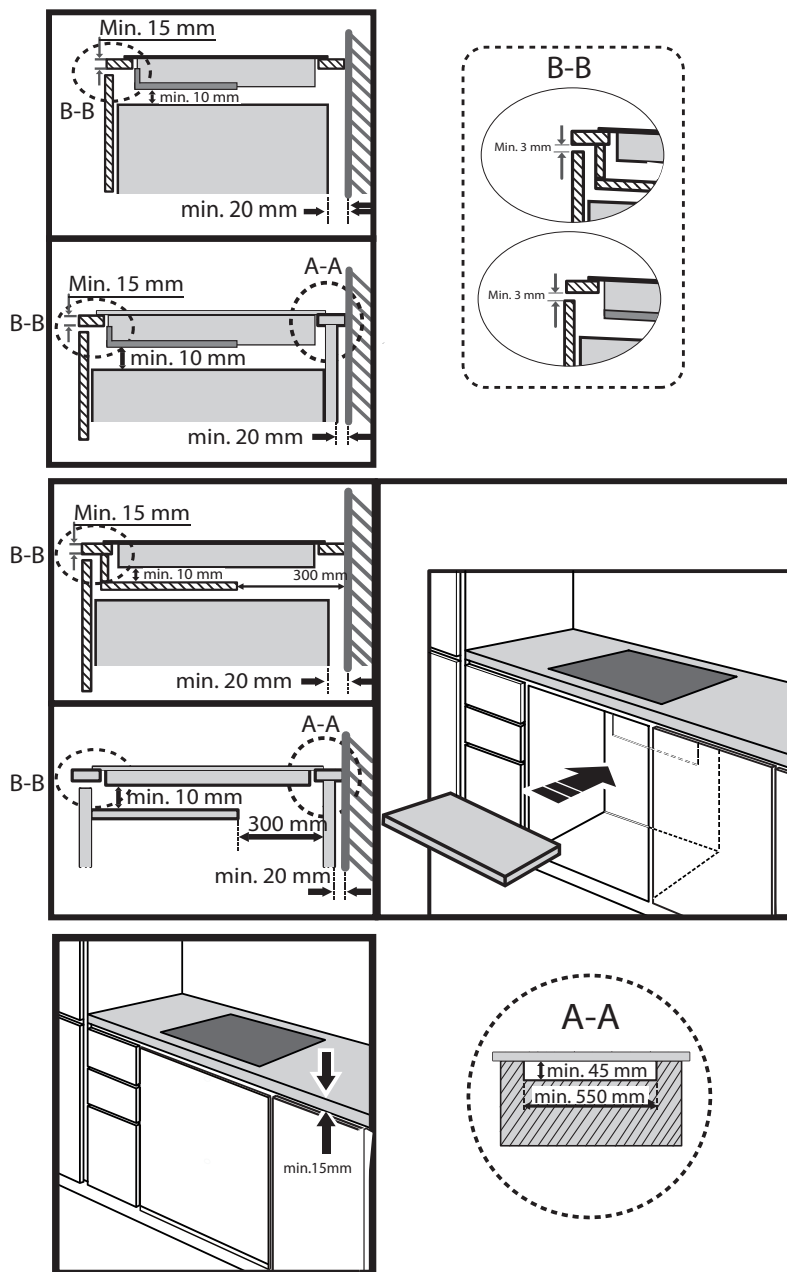
U svakom slučaju, provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje dobro prozračena te da dovod i odvod zraka nisu blokirani. Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano dolje.



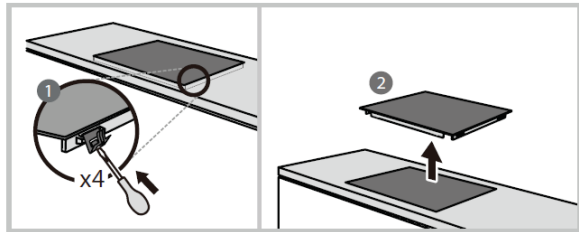
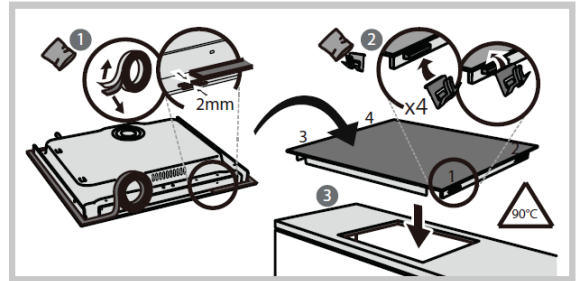
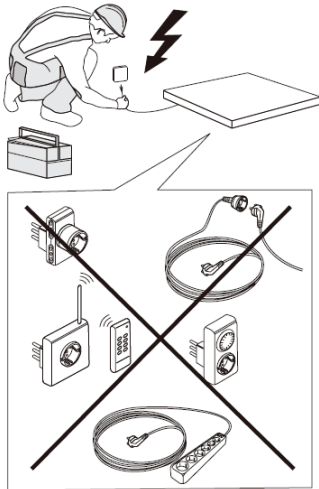
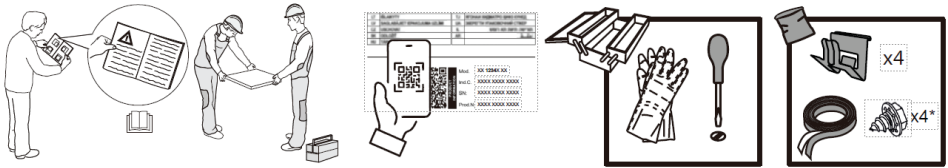
6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6.4 Spajanje štednjaka na strujnu mrežu

Ovu ploču za kuhanje na strujnu mrežu smije priključiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na strujnu mrežu provjerite sljedeće:

1. Kućna instalacija je prikladna za snagu koju troši ploča za kuhanje.
2. Napon strujne mreže mora odgovarati naponu navedenom na nazivnoj ploči.



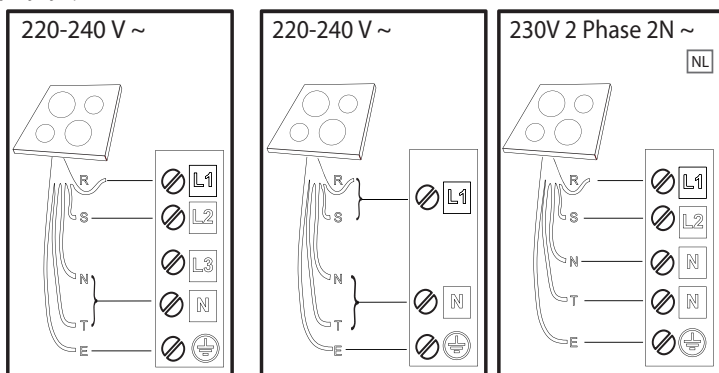
Dijelovi strujnog kabela za napajanje mogu podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj ploči. Za spajanje štednjaka na strujnu mrežu nemojte koristiti adaptere, reduktore ili odvojke jer mogu izazvati pregrijavanje i požar.

Strujni kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednoj točki ne prelazi 75°C.

Provjerite s električarom je li kućni sustav ožičenja prikladan bez preinaka. Preinake smije izvoditi samo kvalificirani električar.

6 Instalacija uređaja

Napajanje treba biti spojeno u skladu s relevantnim standardom ili pomoću jednopolne strujne sklopke. Način spajanja je prikazan u nastavku.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maroka-fjav-braon-rjava-smeđ-korичневый-korичневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

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

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

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

7 Čišćenje i održavanje

Što	Kako	Važno
Svakodnevna prljavština na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prelijevane tekućine bez šećera po staklu)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!). 3. Isperite i obrišite suhom čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Uključite napajanje ploče za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kada se napajanje ploče za kuhanje isključi, neće zasvijetliti pokazatelj „vruća površina“, ali zona za kuhanje još uvijek može biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Snažne spužve za ribanje, neke najlonske spužve za ribanje i jaka/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebsti staklo. Uvijek pročitajte etiketu i provjerite je li vaše sredstvo za čišćenje ili spužva za ribanje prikladna. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstva za čišćenje na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Prekipjela tekućina, topljeni sastav i mrlje od vrućeg šećera na staklu.	<p>Odmah ih uklonite pomoću špatule, paletnim nožem ili strugalicom prikladnom za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zone za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iskopčajte napajanje ploče za kuhanje iz sidne utičnice. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i sastružite nečistoću ili prolivenu tekućinu na ohlađenom mjestu ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili prolivenu tekućinu krpom za suđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite korake od 2 do 4 za 'Svakodnevna prljavština na staklu' navedene iznad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mrlje od rastopljenih tekućina i slatke hrane ili prolivenih tekućina uklonite što je prije moguće. Ako pustite da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak možete trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica strugača je oštra kao britva. Koristite s izuzetnim oprezom i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.
Ostaci prolivenih tekućina na upravljačkim gumbima osjetljivim na dodir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Obrišite proliveno. 3. Obrišite područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnatim ručnikom. 5. Uključite napajanje ploče za kuhanje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom i sama se isključiti, a upravljački gumb osjetljiv na dodir možda neće raditi dok se na njima nalazi tekućina. Prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje obavezno obrišite i osušite područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir.

8 Rješavanje problema

Rješavanje problema	Uzrok	Pomoć
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča za kuhanje spojena na strujnu mrežu i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve provjerili, a problem se nije riješio, nazovite kvalificiranog tehničara.
Upravljački gumbi osjetljivi na dodir ne reagiraju.	Upravljački gumbi su blokirani.	Odblokirajte upravljačke gumbе. Upute potražite u dijelu „Korištenje indukcijske ploče za kuhanje“.
Upravljačkim gumbima osjetljivima na dodir teško se rukuje.	Možda se preko upravljačkih gumba nalazi tanki sloj vode ili možda dodirujete upravljačke gumbе vrhom prsta.	Provjerite je li područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir suho i dodirujte li upravljačke gumbе jagodicom prsta.
Staklo je ogrebano.	Posuđe za kuhanje ima grube rubove.	Koristite posuđe za kuhanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte dio 'Odabir pravog posuđa za kuhanje'.
	Korištenje neprikladnih, abrazivnih spužvi za ribanje ili sredstava za čišćenje.	Pogledajte dio 'Čišćenje i održavanje'.
Neke posude proizvode pucketave ili klikajuće zvukove.	Uzrok tome može biti način izrade posuđa (slojevi različitih metala vibriraju različito).	To je normalno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukcijska ploča za kuhanje proizvodi tiho zujanje kada se koristi na postavci jake topline.	Taj zvuk proizvodi tehnologija indukcijskog kuhanja.	To je normalno, ali buka bi se trebala utišati ili potpuno nestati kada smanjite razinu postavke topline.
Buka ventilatora koja se čuje iz indukcijske ploče za kuhanje.	Uključio se ventilator za hlađenje, ugrađen u indukcijsku ploču za hlađenje, a koji sprječava pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalno i ne zahtijeva poduzimanje nikakvih radnji. Ne isključujte indukcijsku ploču za kuhanje iz zidne utičnice dok ventilator radi.

8 Rješavanje problema

Posude se ne zagrijavaju i to se na zaslону ne pojavljuje .	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje.	Koristite posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte dio 'Odobir pravog posuđa za kuhanje'.
	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer je premalena za zonu kuhanja ili nije pravilno centrirana na zoni.	Centrirajte posudu i provjerite odgovara li njezino dno veličini zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona kuhanja neočekivano se isključila, oglašava se zvučni signal i prikazuje se šifra pogreške (obično se naizmjenično pojavljuje jedna ili dvije znamenke na zaslону mjerača vremena kuhanja).	Tehnički kvar.	Zapišite slova i brojeve pogreške, isključite indukcijsku ploču za kuhanje iz zidne utičnice i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i pregled indukcijske zone za kuhanje

Ako se pojavi abnormalnost, indukcijski štednjak će automatski ući u zaštitno stanje i prikazat će odgovarajuće zaštitne kodove:

Rješavanje problema	Uzrok	Pomoć
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru
F9/FA	Kvar senzora temperature IGBT.	Obratite se kvalificiranom tehničaru
E1/E2	Nenormalan napon napajanja.	Provjerite je li napajanje normalno. Uključite napajanje nakon što je napajanje postalo normalno.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru

Gore navedeno su procjena i inspekcija uobičajenih kvarova.

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

Najprej preberite ta uporabniški priročnik!





Spoštovani uporabnik,

Hvala, da ste izbrali to napravo Beko. Upamo, da boste dosegli najboljše rezultate s svojo napravo, ki je bila izdelana z visoko kakovostjo in najsodobnejšo tehnologijo. Zato prosimo pred uporabo naprave natančno preberite celotni uporabniški priročnik in vse druge priložene dokumente ter jih shranite kot referenco za kasnejšo uporabo. Če napravo izročate nekemu drugemu, priložite tudi uporabniški priročnik. Upoštevajte navodila tako, da ste pozorni na vse informacije in opozorila v uporabniškem priročniku.

Ne pozabite, da se ta uporabniški priročnik lahko uporabi tudi na drugih modelih. Razlike med modeli bodo natančno opisane v priročniku.

Pomen simbolov

V različnih poglavjih tega uporabniškega priročnika so uporabljeni naslednji simboli:

	Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.
	OPOZORILO: Opozorila pred nevarnimi situacijami o varnosti življenja in premoženja.
	OPOZORILO: Opozorilo na nevarnost požara.
	OPOZORILO: Opozorilo pred električnim udarom.

Pomembna varnostna navodila – natančno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo

1.1 Splošna varnost

To poglavje vsebuje varnostna navodila, ki vam bodo pomagala preprečiti nevarnost požara, električnega udara, izpostavljenosti uhajanju mikrovalovne energije, telesnih poškodb ali materialne škode. Neupoštevanje teh navodil razveljavi garancijo.

- Izdelki Beko ustrezajo veljavnim varnostnim standardom; zato mora, v primeru poškodbe naprave ali napajalnega kabla, le to popraviti ali zamenjati prodajalec, servisni center ali strokovnjak in pooblaščen servis, da se izognete nevarnosti. Napačna ali nepooblaščen popravila so lahko nevarna in ogrožajo uporabnika.

1.2 Namestitev

Nevarnost električnega udara

- Pred kakršnim koli delom ali vzdrževanjem aparata ga izklopite iz električnega omrežja.
- Priključitev na dober ozemljitveni sistem je nujna in obvezna.
- Spremembe na hišni električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.3 Upravljanje in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali počeni kuhalni plošči. Če je površina kuhalne plošče zlomljena ali počena, aparat takoj izklopite iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega strokovnjaka.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhhalno ploščo iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.4 Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen s standardi elektromagnetne varnosti.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

1.5 Nevarnost vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata dovolj segrejejo, da povzročijo opekline.
- Ne dovolite, da se vaše telo, oblačila ali kateri koli drug predmet (razen primerne posode) dotika indukcijskega stekla, dokler se površina ne ohladi.
- Kovinski predmeti, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne smejo biti postavljeni na površino kuhhalne plošče, saj se lahko segrejejo.
- Otroci naj se ne zadržu-

jejo v bližini aparata.

- Ročaji posode so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji posode niso nad drugimi vklopljenimi kuhhalnimi mesti. Ročaji naj bodo zunaj dosega otrok.

1.6 Nevarnost ureznin

- Ostro rezilo strgala za kuhhalno ploščo je izpostavljeno, ko je varnostni pokrov umaknjen. Uporabljajte zelo previdno ter vedno shranjujte na varnem mestu in zunaj dosega otrok.
- Če niste previdni, lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.7 Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo ali uporabo tega aparata natančno preberite ta na-

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

vodila.

- Na ta aparat ni dovoljeno postavljati vnetljivih materialov ali izdelkov.
- Posredujte te informacije osebi, odgovorni za namestitev aparata, saj lahko to zmanjša stroške namestitve.
- Ta aparat mora biti nameščen v skladu s temi navodili za namestitev, da se prepreči nevarnost.
- Ta aparat mora pravilno namestiti in ozemljiti ustrezno usposobljena oseba.
- Ta aparat je treba priključiti na tokokrog, ki ima vgrajeno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja v skladu s predpisi za električne napeljave.
- Nepravilna namestitev aparata lahko razveljavi vse garancijske zahteve ali odškodninske zahteve.
- Ko je aparat v uporabi, ga ne puščajte nenadzorovanega. Kipenje povzroča kajenje in mastna razlitja, ki se lahko vžgejo.
- Aparata ne uporabljajte za delovno ali odlagalno površino.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za ogrevanje ali gretje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhalna mesta in kuhalno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (tj. z uporabo gumbov na dotik).
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom, sedijo ali stojijo na njem oziroma plezajo nanj.
- V elementih nad aparatom ne shranjujte predmetov, ki bi bili zanimivi za otroke. Otroci, ki plezajo na kuhalno ploščo, se lahko hudo poškodujejo.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je aparat v uporabi.
- Otroci ali osebe z invalidnostjo, ki omejuje njihovo sposobnost uporabe aparata, potrebujejo odgovorno in usposobljeno osebo, ki jih bo poučila o njegovi uporabi. Ta oseba mora biti prepričana, da lahko aparat uporabljajo brez nevarnosti za sebe ali svojo okolico.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v priročniku. Vsa druga servisiranja naj opravi usposobljen strokovnjak.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali mečite težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi in ne vlecite posode po steklo-keramični površini, saj lahko s tem opraskate steklo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte grobih gobic ali drugih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in za podobne namene, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih območjih;
 - kmetije;
 - hoteli, moteli in druga

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

bivalna okolja, kjer ga lahko uporabljajo gostje;

– namestitve, kjer ponujajo nočitve z zajtrkom.

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta aparat, če jih kdo nadzira ali jim svetuje o varni uporabi aparata in če poznajo tveganja, povezana z uporabo aparata.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali gasilno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne odlagajte predmetov na kuhalne površine.
- **OPOZORILO:** Če je kuhalna površina iz steklokeramike ali podobnega materiala, ki ščiti dele pod napetostjo, počena, izklopite aparat, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- **POZOR:** Postopek kuhanja mora biti nadzorovan.

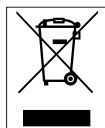
1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

Krajši postopek kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

- **OPOZORILO:** Ne uporabljajte nobenih zaščit kuhalne plošče. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče.
- Ta aparat ima ozemljitveno povezavo izključno za funkcionalne namene.
- Napravo morate shranjevati v skladu z oznakami za ravnanje, navedenimi na kartonski škatli.

1.8 Skladnost z direktivo o OEEO in odlaganje odpadnega izdelka:

Ta aparat je označen v skladu z Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Z zagotovitvijo pravilnega odstranjevanja tega aparata boste pomagali preprečiti morebitno škodo za okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko nastala, če bi bil aparat odstranjen na napačen način.



Simbol na izdelku pomeni, da z njim ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Odnosite ga na zbirno mesto za recikliranje elektronskih izdelkov.

Ta aparat zahteva specializirano odstranjevanje odpadkov. Za dodatne informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalno oblast, službo za odstranjevanje gospodinjstskih odpadkov ali trgovino, kjer ste ga kupili.

Za podrobnejše informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalno oblast, službo za odstranjevanje gospodinjstskih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

1.9 Skladnost z direktivo RoHS

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

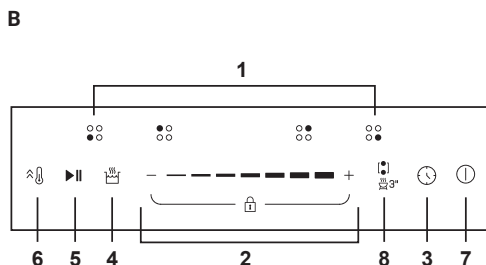
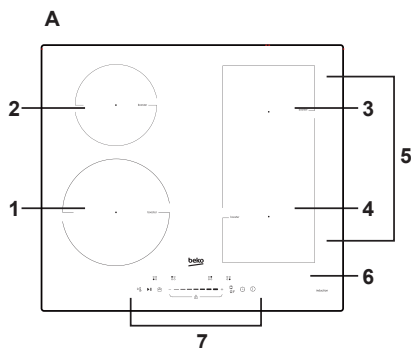
1.10 Podatki o embalaži



Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z nacionalnimi predpisi o okolju. Embalažnih materialov ne odlagajte med gospodinjske ali druge odpadke. Oddajte jih na zbirna mesta za embalažni material, ki jih določijo lokalne oblasti.

2 Splošni pregled

2.1 Pregled



Kontrole in deli naprave

A. Pregled

1. Kuhalno mesto 2000 Boost 2600 W
2. Kuhalno mesto 1500 Boost 1800 W
3. Kuhalno mesto 1800 Boost 2000 W
4. Kuhalno mesto 1500 Boost 1800 W
5. Kuhalno mesto 2800 Boost 3500 W
6. Steklena plošča
7. Upravljalna plošča

B. Upravljalna plošča

1. Gumb za izbiro grelnega mesta
2. Gumbi za upravljanje moči/časovnika/ Gumb za zaklepanje tipk
3. Gumb časovnika
4. Keep warm button
5. Gumb Stop & Go
6. Gumb za funkcijo povečanja moči
7. Gumb za VKLOP/IZKLOP
8. Izbira prilagodljivega območja (Flex Zone)/ upravljanje funkcije žara

2.2 Tehnični podatki

Kuhalna mesta	4 mesta
Električni tip	RAZRED I
Napajalna napetost	220–240 V~, 50-60Hz
Vgrajena električna moč	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Velikost izdelka (D*Š*V)	590 x 520 x 60 mm
Vgrajene dimenzije	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{+0.3} mm



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila, da bi izboljšali kakovost izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo natančno z vašim izdelkom.

2 Splošni pregled

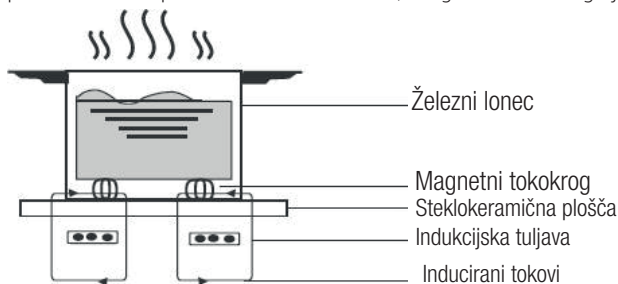
Informacije o gospodinskih električnih kuhalnih ploščah

	Simbol Vrednost Enota	Simbol Vrednost Enota	Simbol Vrednost Enota
Identifikacija modela		HII 64500 FTO	
Vrsta kahalne plošne		Built-in hob	
Število kahalnih con in/ali obmonij		4 con	
Tehnologija ogrevanja		Indukcijske kahalne cone	
Za okrogle kahalne cone	∅	Cona 1: 21.0 Cona 2: 16.0 Cona 3: 18.0 Cona 4: 18.0	cm
Za neokrogle kahalne cone	L W	Območje mostu: 18.0*39.5	cm
Poraba energije na kahalno cono	ECElectric cooking	Cona 1:187.67 Cona 2:188.53 Cona 3:168.38 Cona 4:197.33 Območje mostu: 185.81	Wh/kg
Poraba energije za celotno kahalno plošno	ECElectric hob	186.68	Wh/kg

3 Pred prvo uporabo

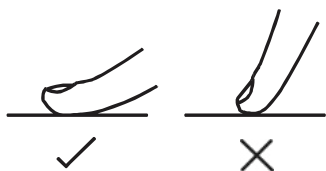
3.1 Predstavitev indukcijskega kuhanja

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in varčna tehnologija kuhanja. Deluje tako, da elektromagnetne vibracije ustvarjajo toploto neposredno v posodi in ne posredno s segrevanjem steklene površine. Stenko postane vroče samo zato, ker ga sčasoma segreje posoda.



3.2 Uporaba gumbov na dotik

- Gumbi se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati na njih.
- Uporabite blazinico prsta, ne njegove konice.
- Ob vsakem zaznanem dotiku boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. pribor ali krpa). Že tanek sloj vode lahko oteži uporabo gumbov.



3.3 Izbira prave posode



Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Bodite pozorni na simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.

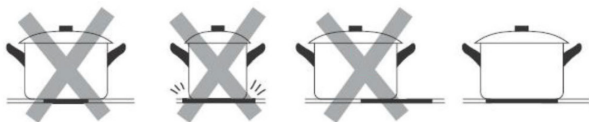
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Premaknite magnet proti dnu posode. Če ga posoda privlači, je primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte nekaj vode.
 2. Če na zaslonu ne utripa »U« in se voda segreva, je posoda primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončena posoda.

3 Pred prvo uporabo

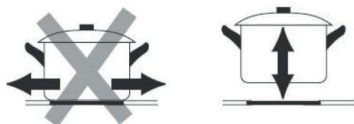
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno posode gladko, da se ravno prilega steklu in je enake velikosti kot kuhhalno mesto. Uporabljajte posodo, katere premer je enak grafiki izbranega kuhhalnega mesta. Pri uporabi nekoliko širše posode se energija porablja z največjo učinkovitostjo. Če uporabljate manjšo posodo, je lahko učinkovitost manjša od pričakovane. Posodo vedno postavite na sredino kuhhalnega mesta.



- Posodo vedno dvignite z indukcijske kuhhalne plošče – ne vlecite ali potiskajte je, saj lahko opraska steklo.



3.4 Dimenzije posode

- Kuhhalna mesta so omejena in se samodejno prilagodijo premeru posode. Dno te posode pa mora imeti minimalni premer, ki ustreza posameznemu kuhhalnemu mestu. Za doseganje največje učinkovitosti kuhhalne plošče postavite posodo na sredino kuhhalnega mesta.
- Premer dna indukcijske posode:

Premer kuhhalnega mesta (mm)	Minimalni premer posode (mm)
Mesto 1 (210 mm)	140
Mesto 2 (160 mm)	100
Mesto 3 in 4 (180 mm)	120
Mesto 5 (Flex Zone)	240 ali 160 x 270

Zgornje vrednosti se lahko razlikujejo glede na kakovost uporabljene posode.

4 Upravljanje aparata

Upravljanje moči

Z upravljanjem porabe energije lahko nastavite skupno moč na 2,5 kW/7,4 kW. Ob nakupu je kuhalna plošča nastavljena na največjo možno moč. Nastavite omejitve električnega sistema vašega doma, kot je opisano v naslednjem odstavku. Opomba: Glede na izbrano moč kuhalne plošče se lahko nekatere stopnje moči in funkcije kuhalne cone (npr. vrenje ali hitro segrevanje) samodejno omejijo, da se prepreči preseganje izbrane meje. Dokler moč presega izbrano skupno moč, se prikaže simbol »PN«.



Upravljanje moči lahko nastavite le, ko je kuhalna plošča izklopljena.

Preklop s 7,4 kW na 2,5 kW:

Pri prvi uporabi kuhalne plošče je privzeto stanje 7,4 kW. Najprej se dotaknite gumba Stop & Go in ga držite 5 sekund. Zasišite en pisk in utripa vrednost »7,4«. Ko utripa moč »7,4«, pritisnite in držite gumb za povečanje moči 5 sekund, da začne utripati »2,5«, nato pa se dotaknite gumba Stop & Go in ga držite 5 sekund. Zasišite 10 piskov, kar pomeni, da je nastavev končan.

Preklop s 2,5kW na 7,4kW.

Najprej pritisnite gumb stop +go in ga pridržite 5 sekund. Slišite eno piskavico in utripanje številke »2,5«. Ko utripa številka »2,5«, pritisnite in držite gumb za povečanje moči 5 sekund, da se številka spremeni v »7,4«, nato pa pritisnite gumb za zausstavev + zagon in ga držite 5 sekund. Piskavica bo zapiskala 10-krat, kar pomeni, da ste nastavev zaključili.

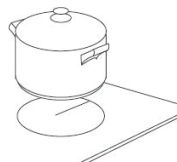
4.1 Za začetek kuhanja

- Po vklopu enkrat zapiska brenčalo, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in se nato izklopijo, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.

1. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, vsi indikatorji prikazujejo »-« ali »--«.

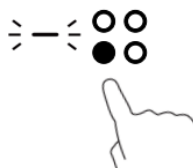


2. Na izbrano kuhalno mesto postavite primerno posodo.



Prepričajte se, da sta spodnja stran posode in površina kuhalnega mesta čisti in suhi.

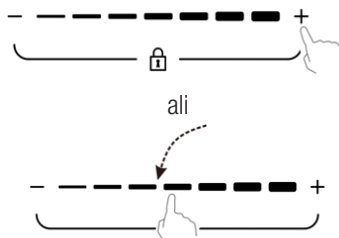
3. Dotaknite se tipke za izbiro kuhalnega mesta in indikator na zaslonu poleg tipke začne utripati.



4. Medtem ko številka utripa, nastavite stopnjo moči z večkratnim dotikom gumba – ali +.



Lahko tudi podrsate po drsniku ali se preprosto dotaknete katere koli točke drsnika.



- Če v 1 minuti ne izberete nastavitve toplote, se kuhalna plošča samodejno izklopi. Postopek boste morali ponoviti od 1. koraka.

- Nastavev toplote lahko kadar koli med kuhanjem spremenite.

Če na zaslonu izmenično utripata »≥ ≤« in nastavev toplote, to pomeni, da:

- niste postavili posode na pravilno kuhalno mesto ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali

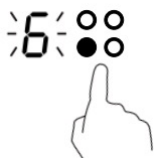
4 Upravljanje aparata

- je posoda premajhna ali ni pravilno centrirana na kuhalnem mestu.

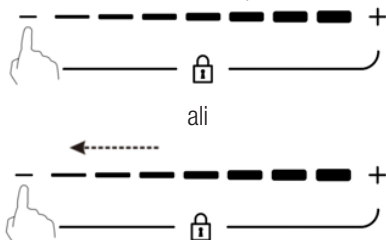
Če na kuhalnem mestu ni ustrezne posode, se segrevanje ne izvede. Če na kuhalno ploščo ni postavljena ustrezna posoda, se po 1 minuti zaslon samodejno izklopi.

4.2 Ko končate s kuhanjem

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, ki ga želite izklopiti.



2. Večkrat se dotaknite »-« ali podrsajte po drsniku do leve točke in se nato dotaknite »-« ali pa se dotaknite leve točke drsnika in nato še »-«. Poskrbite, da se na zaslonu prikaže »0«.



3. Izklopite kuhalna mesta z dotikom gumba za VKLOP/IZKLOP.



4. Pazite na vroče površine. Črka »H« (indikator preostale toplote) bo prikazala, katero kuhalno mesto je vroče na dotik. Opozorilo izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. Lahko se uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite segreti še druge posode, uporabite kuhalno mesto, ki je še vroče.



4.3 Uporaba funkcije povečanja moči

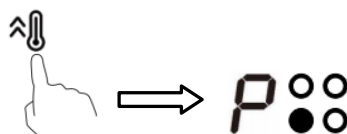
Funkcija povečanja moči (Boost) je funkcija, ki poveča moč izbranega kuhalnega mesta. Ko je funkcija aktivirana, deluje 5 minut ter zagotavlja večjo moč za hitrejšo kuhanje, npr. za segrevanje velikega lonca vode za kuhanje riža ali testenin.

Uporaba funkcije povečanja moči za večjo moč

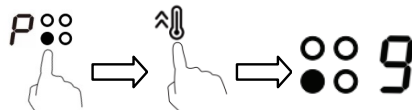
1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, za katerega želite povečati moč. Na zaslonu utripa indikator poleg tipke.



2. Dotaknite se gumba za funkcijo povečanja moči in kuhalno mesto bo začelo delovati v načinu povečane moči. Na prikazovalniku moči se prikaže »P«, kar pomeni, da je mesto v načinu povečane moči.



3. Povečana moč traja 5 minut, nato pa se kuhalno mesto vrne na stopnjo moči 9
4. Če želite funkcijo povečanja moči preklicati med 5-minutnim delovanjem, se dotaknite gumba za izbiro kuhalnega mesta in indikator poleg tipke začne utripati. Nato se dotaknite gumba za funkcijo povečanja moči in kuhalno mesto se bo vrnilo na stopnjo moči 9



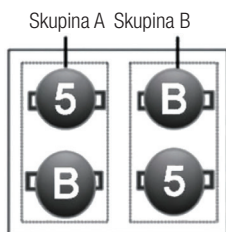
Upravljanje moči

Kuhalna plošča je razdeljena v dve skupini. V vsaki skupini lahko povečate moč samo 1 mesta, ustrezno mesto pa mora biti na stopnji moči 5 ali pod njo.



Funkcijo povečanja moči lahko uporabljajo 4 mesta.

4 Upravljanje aparata



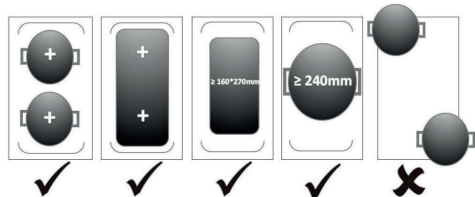
4.4 Uporaba funkcije prilagodljivega območja

To območje se lahko uporablja kot eno mesto ali kot dve različni mesti, odvisno od potreb kuhanja. Prilagodljivo območje je sestavljeno iz dveh neodvisnih kuhalnih mest, ki ju je mogoče upravljati ločeno.



Posodo postavite na sredino enega kuhalnega mesta. Pri uporabi velikega lonca ali ovalnih, pravokotnih in podolgovatih posod poskrbite, da bodo posode postavljene na sredino kuhalnega mesta tako, da pokrivajo oba križca.

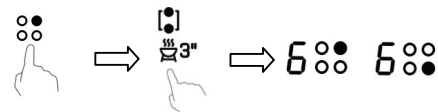
Primeri pravilne in nepravilne postavitve posode:



Uporaba prilagodljivega območja kot enega velikega mesta:

Če želite aktivirati prilagodljivo območje kot eno veliko mesto, izberite mesto s prilagodljivo funkcijo in pritisnite ikono prilagodljivega območja. Nato blizu ikone prilagodljivega območja zasveti indikatorna lučka, kar pomeni aktiviranje funkcije prilagodljivega območja.

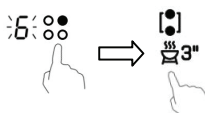
Nastavitev moči deluje tako kot na katerem koli drugem normalnem območju.



Ko je izbrana funkcija prilagodljivega območja, lahko za mesti 3 in 4 hkrati vklopite funkcijo povečanja moči, ki se izklopi po 5 minutah.

Uporaba prilagodljivega območja kot dveh neodvisnih mest:

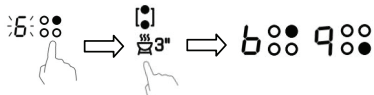
Če želite prilagodljivo območje uporabljati kot dve različni mesti z različnimi nastavitvami moči, znova pritisnite grelno mesto in se dotaknite gumba za prilagodljivo območje. Indikatorna lučka poleg gumba za prilagodljivo območje neha svetiti in nato se prilagodljivo območje izklopi.



4.5 Uporaba funkcije žara

Funkcijo žara lahko uporabljate v načinu prilagodljivega območja, da temperatura površine posode ostane enakomerno porazdeljena.

1. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, za katerega želite uporabiti funkcijo žara, in indikator poleg gumba začne utripati.
2. Dotaknite se gumba za prilagodljivo območje/žar in ga držite 3 sekunde, da aktivirate funkcijo žara. Prikažeta se črki »b« in »q«.



3. Za izklop funkcije žara se dotaknite prej izbrane gumba za izbiro kuhalnega mesta, nato pa se za 1 sekundo dotaknite gumba za prilagodljivo območje/žar. Indikator kuhalnega mesta prikaže »0« in stopnjo moči lahko ponastavite.



4.6 Uporaba funkcije premora – STOP+GO

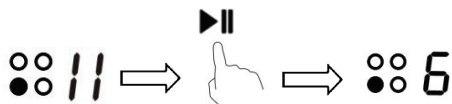
Funkcijo premora lahko uporabite kadar koli med kuhanjem. Omogoča ustavitev indukcijske kuhalne plošče in vrnitev k njej.

4 Upravljanje aparata

1. Prepričajte se, da kuhhalno mesto deluje.
2. Dotaknite se gumba STOP+GO. Indikator kuhlalnega mesta prikaže »ll«. Nato se delovanje indukcijske kuhlalne plošče deaktivira na vseh kuhlalnih mestih, razen tipk STOP+GO, vklop/izklop in zaklepanje.



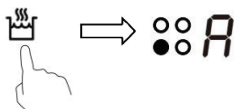
3. Če želite preklicati stanje premora, se dotaknite gumba STOP+GO. Nato se kuhlhalno mesto vrne na prej nastavljeno stopnjo moči.



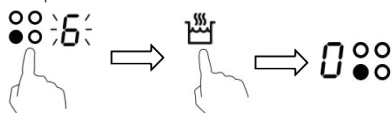
4.7 Uporaba funkcije za ohranjanje toplote

Funkcija za ohranjanje toplote je primerna za ohranjanje tople hrane. S to funkcijo lahko zagotovite stabilno temperaturo.

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, ki ga želite uporabljati za ohranjanje toplote. Indikator poleg tipke začne utripati.
2. Dotaknite se gumba za funkcijo za ohranjanje toplote. Indikator kuhlalnega mesta prikaže »A«.



3. Če želite preklicati ohranjanje toplote, se dotaknite gumba za izbiro grelnega mesta in nato gumba za ohranjanje toplote. Kuhhalno mesto preklopi na moč »0«.



4.8 Zaklepanje gumbov

- Gumbe lahko zaklenete, da preprečite nenaumno uporabo (da bi na primer otroci pomotoma vklopili kuhlhalna mesta).

- Ko so gumbi zaklenjeni, so onemogočeni vsi gumbi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Zaklepanje gumbov

1. Hkrati se dotaknite gumbov "–" & "+".
2. Indikator časovnika prikaže "Lo".

Odklepanje gumbov

1. Poskrbite, da je kuhlhalna plošča vklopljena.
2. Hkrati se dotaknite gumbov "–" & "+" ter ju držite 3 sekunde.
3. Zdaj lahko začnete uporabljati kuhlhalno ploščo.



Ko je kuhlhalna ploščica v zaklenjenem načinu, so vsi gumbi onemogočeni razen gumba za VKLOP/IZKLOP. V nujnem primeru lahko kuhlhalno ploščo vedno izklopíte z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar morate pred naslednjo uporabo kuhlhalno ploščo najprej odkleniti.

4.9 Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Uporabljate ga lahko kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik ne bo izklopil nobenega kuhlalnega mesta, ko poteče nastavljeni čas.
- Nastavite ga lahko tako, da po poteku nastavljenega časa izklopi eno ali več kuhlalnih mest.
- Časovnik lahko nastavite na vrednost do 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhlalnega mesta

1. Poskrbite, da je kuhlhalna ploščica vklopljena.



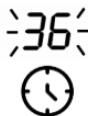
Minutni opomnik lahko uporabite, tudi če ne izberete nobenega kuhlalnega mesta.

2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30«.



4 Upravljanje aparata

3. Prilagodite nastavev časovnika z dotikom gumba – ali +. Nastavljene minute so potrjene po približno 5 sekundah utripanja. Ko je čas nastavljen, se takoj začne odštevati. Na zaslonu se prikaže preostali čas.



4. Za preklic časovnika se dotaknite gumba časovnika. Na zaslonu časovnika se prikaže »00«, nato pa se na zaslonu prikaže »--«.



5. Brenčalo piska 30 sekund in na zaslonu časovnika se prikaže »--«, ko nastavljeni čas poteče.



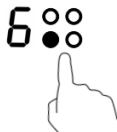
Enkrat se dotaknite gumba »-« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Dotaknite se gumba »-« ali »+« za časovnik in ga držite, da ga zmanjšate ali povečate za 10 minut.

Če nastavljeni čas preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 00 minut.

Nastavev časovnika za izklop enega kahalnega mesta

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, za katerega želite nastaviti časovnik.



2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30«.

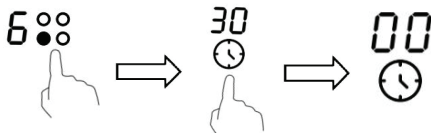


3. Prilagodite nastavev časovnika z dotikom gumba – ali +. Nastavljene minute so potrjene po približno 5 sekundah utripanja.



- Enkrat se dotaknite gumba »-« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.
- Dotaknite se gumba »-« ali »+« za časovnik in ga držite, da ga zmanjšate ali povečate za 10 minut.
- Če nastavljeni čas preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut.

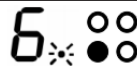
4. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta in nato časovnika; časovnik se prekliče, na prikazovalniku minut se prikaže »00« in nato »--«.



5. Ko je čas nastavljen, se takoj začne odštevati. Na zaslonu se prikaže preostali čas.



Rdeča pika poleg indikatorja stopnje moči zasveti, kar pomeni, da je kahalno mesto izbrano.



Nastavev časovnika za izklop več kot enega kahalnega mesta

1. Če se funkcija uporablja za več kot eno kahalno mesto, se na zaslonu prikaže najkrajši čas (npr. kahalno mesto 1 ima nastavljen čas 3 minute, kahalno mesto 2 pa ima nastavljen čas 6 minut, zato se na zaslonu časovnika prikaže »3«.)

4 Upravljanje aparata



Utripajoča rdeča pika poleg prikaza stopnje moči pomeni, da zaslon časovnika prikazuje preostali nastavljeni čas za to kuhhalno mesto. Če želite preveriti preostali nastavljeni čas drugega kuhhalnega mesta, se dotaknite tipke za izbiro kuhhalnega mesta za to mesto. Časovnik prikaže nastavljeni čas.



2. Ko čas kuhanja poteče, se ustrezno kuhhalno mesto samodejno izklopi in na zaslonu je prikazana črka »H«, dokler se kuhhalno mesto ne ohladi na varno temperaturo.



Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti od 1. koraka.

4.10 Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajen senzor temperature spremlja temperaturo v notranjosti kuhhalne plošče. Ko zazna previsoko temperaturo, kuhhalna plošča samodejno neha delovati.

4.11 Zaščita v primeru razlitja

Kuhhalna plošča zapiska in se izklopi, ko se po gumbih razlije določena količina tekočine. Če se to zgodi, izklopite napajanje, upoštevajte običajne varnostne ukrepe za čiščenje vročih tekočin in se pred nadaljevanjem kuhanja prepričajte, da je kuhhalna plošča suha.

4.12 Zaznavanje majhnih predmetov

Če na indukcijsko kuhhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali nemagnetno posodo (npr. aluminijasto) ali majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ), indukcijska kuhhalna plošča po 1 minuti sa-

modejno preide v stanje pripravljenosti. Hladilni ventilator bo deloval še 1 dodatno minuto.

4.13 Opozorilo o preostali toploti

Po določenem času delovanja kuhhalne plošče se pojavi preostala toplota. Na zaslonu se prikaže črka »H« (indikator preostale toplote) kot opozorilo pred morebitnimi poškodbami zaradi vročih površin. Indikator izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo.

4.14 Samodejni izklop

Samodejni izklop je varnostna zaščitna funkcija indukcijske kuhhalne plošče. Samodejno se izklopi, če pozabite izklopiti napajanje kuhhalnega mesta. Privzeti časi izklopa so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	Privzeti časovnik delovanja (ure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.15 Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so le smernice. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo kuhate.

Gretje	Primernost
1–2	<ul style="list-style-type: none">• segrevanje majhnih količin hrane• topljenje čokolade in masla• rahlo kuhljanje• počasno segrevanje
3–4	<ul style="list-style-type: none">• pogrevanje• hitro kuhljanje• kuhanje riža
5–6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7–8	<ul style="list-style-type: none">• sotiranje• kuhanje testenin

4 Upravljanje aparata

- | | |
|---|---|
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• praženje• opekanje• zavretje juhe• zavretje vode |
|---|---|

5 Smernice za kuhanje



Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, še posebej pri uporabi funkcije povečanja moči na indukcijski kuhalni plošči. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja veliko nevarnost požara.

5.1 Nasveti za kuhanje

- Ko hrana zavre, zmanjšajte temperaturo.
- Z uporabo pokrovke skrajšate čas kuhanja in prihranite energijo zaradi zadrževanja toplote.
- Uporabite najmanjšo možno količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje.

Kuhlanje, kuhanje riža

- Kuhlanje poteka pod vreliščem, pri približno 85 °C, ko se mehurčki le občasno dvignejo na površino tekočine, ki se kuha. To je ključna tehnika za okusne juhe in mehke enolončnice, saj se okusi razvijejo, ne da bi se hrana prekuhala. Tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene omake kuhajte pod vreliščem.
- Nekateri postopki, vključno s kuhanjem riža z metodo absorpcije, lahko zahtevajo nastavev, ki je višja od najnižje, da zagotovite, da bo hrana ustrezno skuhana v priporočenem času.

Opekanje zrezkov

Če želite speči sočne in okusne zrezke:

1. Pred peko naj meso pri sobni temperature počiva približno 20 minut.
2. Segrejte ponev z debelim dnom.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. V vročo ponev vlijte majhno količino olja, nato pa v ponev previdno dodajte meso.

4. Med peko zrezek obrnite samo enkrat. Natančen čas peke je odvisen od debeline zrezka in od tega, do kakšne stopnje želite, da je pečen. Čas peke se lahko razlikuje od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite na zrezek, da ocenite, do katere stopnje je pečen. Trdnejši kot je na otip, bolj je zapečen.

5. Po koncu peke pustite zrezek nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se sprosti in zmehča, nato pa ga postrezite.

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom, ki je primeren za indukcijo, ali pa veliko ponev.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj bo hitro. Če kuhate veliko hrane, jo pripravite v več manjših količinah.
3. Ponev na hitro predgrejte in vanjo dodajte dve jedilni žlici olja.
4. Najprej specite meso, ga postavite na stran in ga hranite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je zelenjava vroča, a še vedno hrustljava, znižajte moč delovanja kuhalnega mesta, vrnite meso v ponev in dodajte omako.
6. Nežno premešajte sestavine, da bodo temeljito segrete.
7. Takoj postrezite.

6 Namestitev aparata

6.1 Pred namestitvijo kuhalne plošče poskrbite, da so izpolnjeni naslednji pogoji

- Delovna površina je pravokotna in ravna ter noben konstrukcijski element ne sega v zahtevan prostor.
- Delovna površina je izdelana iz toplotno odpornega materiala.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev bo v skladu z vsemi zahtevami glede prostora ter veljavnimi standardi in predpisi.
- V stalno napeljavo je vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja. Nameščeno in postavljeno je v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o električni napeljavi. Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa in zagotavljati 3-mm zračno režo med kontakti v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi o napeljavi dovoljujejo to odstopanje zahtev).
- Ločilno stikalo bo po končani namestitvi kuhalne plošče enostavno dostopno stranki.
- V primeru dvoma glede namestitve se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in preverite lokalne predpise.
- Za stenske površine okoli kuhalne plošče uporabite toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (na primer keramične ploščice).

6.2 Po namestitvi kuhalne plošče poskrbite, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

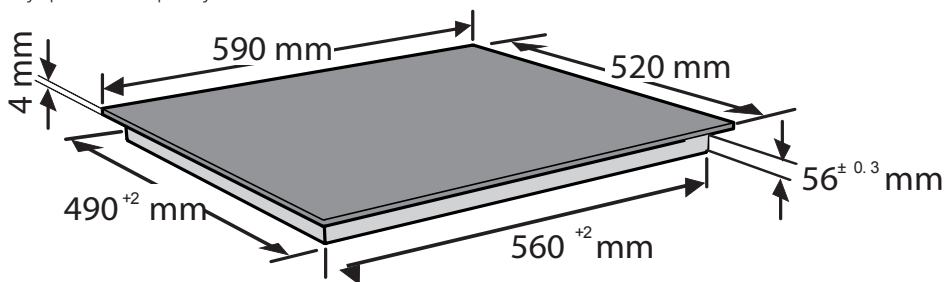
- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omaric ali predale.
- Zagotovljen je zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani elementov do dna kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali elementom, je pod dnom kuhalne plošče nameščena toplotna zaščitna pregrada.
- Ločilno stikalo je enostavno dostopno stranki.

6.3 Izbira opreme za namestitev

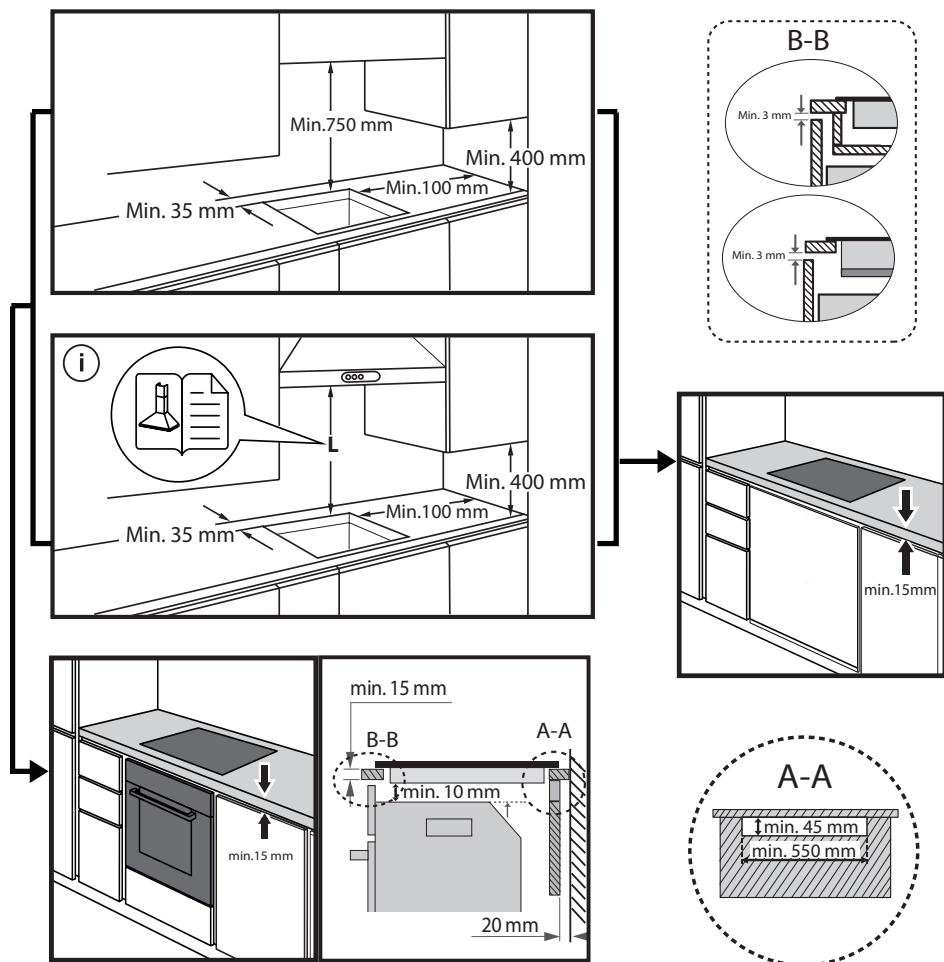
Izrežite delovno površino v skladu z velikostmi, prikazanimi na risbi.

V vsakem primeru morate zagotoviti, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana ter da vhod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem delovnem stanju.

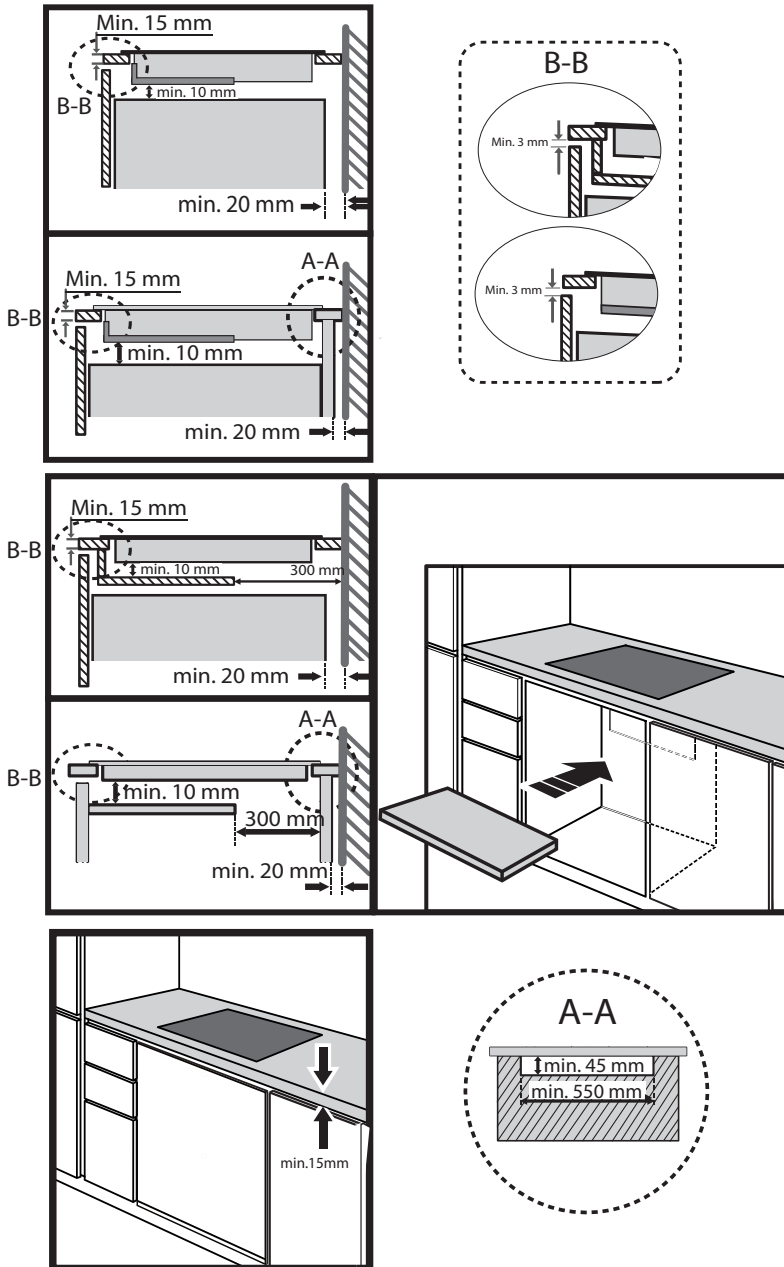
Kot je prikazano spodaj.



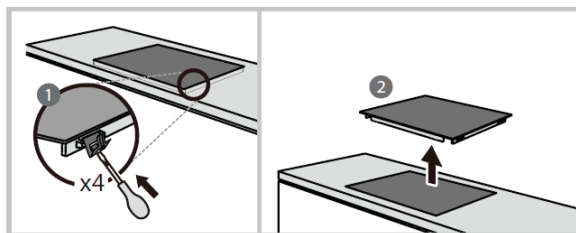
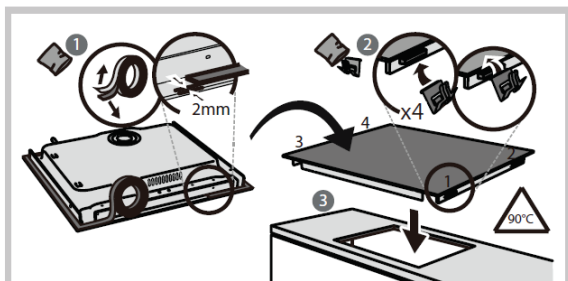
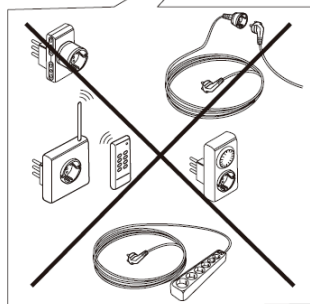
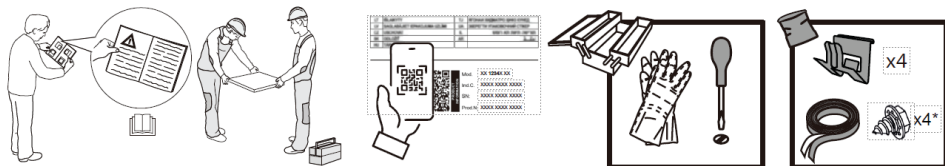
6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata



6.4 Priklop kuhalne plošče na električno omrežje

To kuhalno ploščo sme na električno omrežje priklopiti samo ustrezno usposobljena oseba. Pred priklopom kuhalne plošče na električno omrežje preverite, ali:

1. je hišna električna napeljava primerna za moč, ki jo porablja kuhalna plošča;
2. napetost ustreza vrednosti, navedeni na ploščici s podatki.



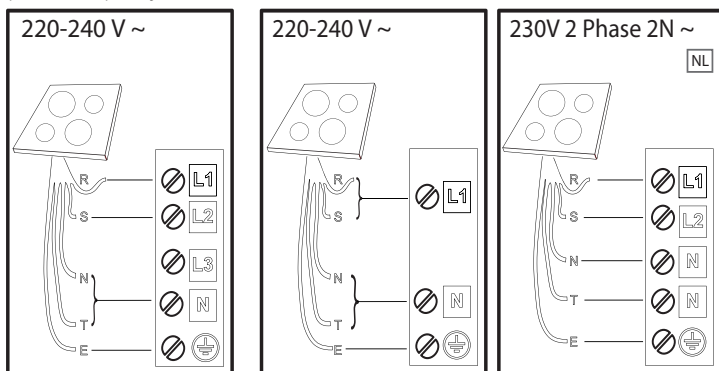
Preziri napajalnih kablov lahko prenesejo obremenitev, navedeno na ploščici s podatki. Za priklop kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reducirnih elementov ali razcepnih naprav, saj lahko povzročijo pregrevanje in požar.

Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti napeljan tako, da njegova temperatura na nobeni točki ne preseže 75 °C.

Z električarjem preverite, ali je hišna električna napeljava primerna brez potrebnih sprememb. Spremembe sme izvajati samo usposobljen električar.

6 Namestitev aparata

Napajanje mora biti priklopljeno v skladu z ustreznim standardom ali z enopolnim odklopnikom. Način priklopa je prikazan spodaj.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maroka-fjav-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hñědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (çыр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

Kaj	Kako	Pomembno
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlite tekočine, ki ne vsebuje sladkorja)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Nanesite čistilo za kuhalno ploščo, dokler je steklo še toplo (a ne vroče). 3. Sperite in obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Vključite napajanje kuhalne plošče. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko je napajanje kuhalne plošče izklopljeno, indikator vroče površine ne bo prikazan, a je kuhalno mesto lahko še vedno vroče. Bodite zelo previdni. • Grobe gobice za čiščenje, nekatere najlonske gobice za čiščenje in ostra/abrazivna čistilna sredstva lahko opraskajo steklo. Vedno preberite etiketo, da preverite primernost čistilnega sredstva ali gobice za čiščenje. • Nikoli ne puščajte ostankov čistila na kuhalni plošči: steklo se lahko umaže.
Sledovi kipenja, staljena hrana ter vroča polita tekočina, ki vsebuje sladkor	<p>Takšno umazanijo takoj odstranite s kuhinjsko lopatico, paletnim nožem ali strgalom, primernim za indukcijske steklene kuhalne plošče, vendar bodite previdni pri vročih površinah kuhalnih mest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite napajanje kuhalne plošče pri steni. 2. Držite rezilo ali pripomoček pod kotom 30° in umazanijo ali razlito tekočino postrgajte na hladno površino kuhalne plošče. 3. Očistite umazanijo ali razlito tekočino s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Izvedite korake od 2 do 4 iz zgornjega razdelka »Vsakodnevna umazanija na steklu«. 	<ul style="list-style-type: none"> • Madeže od staljene in sladke hrane ali razlitih tekočin čim prej odstranite. Če jih pustite, da se ohladijo na steklu, jih bo morda težko odstraniti ali pa lahko trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko odstranite varnostni pokrov, je izpostavljeno rezilo strgala, ki je ostro kot britev. Uporabljajte zelo previdno ter vedno shranjujte na varnem mestu in zunaj dosega otrok.
Tekočina, razlita čez gumbe na dotik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Pobrīšite razlito tekočino. 3. Obrišite območje z gumbi na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Območje obrišite s papirnato brisačo, tako da je popolnoma suho. 5. Vključite napajanje kuhalne plošče. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhalna plošča lahko zapiska in se sama izklopi, gumbi na dotik pa morda ne bodo delovali, če je na njih tekočina. Poskrbite, da območje z gumbi na dotik obrišete do suhega, preden znova vključite kuhalno ploščo.

8 Odpravljanje težav

Odpravljanje težav	Glavni razlog	Pomoč
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težava še vedno ni odpravljena, pokličite usposobljenega tehnika.
Gumbi na dotik se ne odzivajo.	Gumbi so zaklenjeni.	Odklenite gumb. Za navodila glejte poglavje »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljanje gumbov na dotik je težko.	Na gumbih je morda tanek sloj vode ali pa se jih dotikate s konico prsta.	Poskrbite, da je območje z gumbi na dotik suho, in se dotikajte gumbov z blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Posoda z grobimi robovi.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavje »Izbira prave posode«.
	Uporabljajte neprimerne, abrazivne čistilne gobice ali čistilna sredstva.	Glejte »Čiščenje in nega«.
Določena posoda oddaja poklajoče ali klikajoče zvoke.	To je lahko posledica sestave posode (plasti različnih kovin vibrirajo različno).	To je za posodo normalno in ne predstavlja napake.
Indukcijska kuhalna plošča oddaja tih brneč zvok, ko se uporablja na visoki stopnji toplote.	To je posledica tehnologije indukcijskega kuhanja.	To je normalno, vendar se mora hrup zmanjšati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate stopnjo toplote.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši hrup ventilatorja.	Vklopil se je hladilni ventilator, vgrajen v indukcijsko kuhavno ploščo, da prepreči pregrevanje elektronike. Lahko deluje tudi po izklopu indukcijske kuhalne plošče.	To je normalno in ne zahteva nobenega ukrepanja. Med delovanjem ventilatorja ne izklaplajte napajanja indukcijske kuhalne plošče pri steni.
Posoda se ne segreje in na zaslonu se prikaže opozorilo.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje.	Uporabljajte posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje. Glejte poglavje »Izbira prave posode«.
	Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker je premajhna za kuhavno mesto ali ni pravilno centrirana.	Postavite posodo na sredino in se pripravajte, da se njeno dno ujema z velikostjo kahalnega mesta.

8 Odpravljanje težav

Indukcijska kuhalna plošča ali kuhhalno mesto se je nepričakovano izklopilo, oglasi se zvočni signal in prikaže se koda napake (običajno se na zaslonu časovnika kuhanja izmenjuje z eno ali dvema številkami).	Tehnična napaka.	Zapišite si črke in številke napake, izklopite napajanje indukcijske kuhhalne plošče pri stenski vtičnici in se obrnite na usposobljenega tehnika.
---	------------------	--

Prikaz napak in pregled indukcijskega kuhhalnega mesta

Če se pojavi nepravilnost, indukcijska kuhhalna plošča samodejno preklopi v zaščitno stanje in prikaže ustrezne zaščitne kode:

Odpravljanje težav	Glavni razlog	Pomoč
F3/F4	Napaka senzorja temperature indukcijske tuljave.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.
F9/FA	Napaka senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.
E1/E2	Nenormalna napajalna napetost.	Preverite, ali je napajanje normalno. Vključite aparat, ko je napajanje normalno.
E3	Visoka temperatura senzorja temperature indukcijske tuljave.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.

Zgoraj so prikazane informacije in ukrepi v primeru pogostih napak.

Enote ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhhalne plošče.

Моля, първо прочетете това ръководство за потребителя!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че предпочитате този уред Веко. Надяваме се, че ще получите най-добрите резултати от Вашия уред, който е произведен с високо качество и модерна технология. Поради тази причина, моля, прочетете внимателно цялото ръководство за потребителя и всички други придружаващи документи, преди да използвате уреда, и го запазете като справка за бъдеща употреба. Ако предадете уреда на някой друг, дайте и ръководството за потребителя. Следвайте инструкциите, като внимателно прочитате цялата информация и Разликите между моделите са изрично описани в ръководството. предупреждения в ръководството за потребителя.

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

Значения на символите

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



Важна информация и полезни съвети за използването.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждения срещу опасни ситуации, касаещи сигурността на живота и имуществото.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за опасност от пожар.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за токов удар.

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

1.1 Общи правила за безопасност

Справка Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да се предпазите от риск от пожар, токов удар, излагане на микровълнова енергия, телесни повреди или имуществени щети. Неспазването на тези инструкции анулира всяка гаранция.

- Продуктите на Веко отговарят на приложимите стандарти за безопасност; следователно, в случай на повреда на уреда или хранящия кабел, той трябва да бъде поправен или заменен от дилъра, сервизния център или специалист и упълномощен сервиз, за да се избегне всякаква опас-

ност. Неизправните или неквалифицирани ремонтни дейности могат да бъдат опасни и да създадат риск за потребителя.

1.2 Монтаж

Опасност от токов удар

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

1.3 Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе на счупен или напукан котлон. Ако повърхността на котлона се счупи или напука, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стенен прекъсвач) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете котлона от контакта преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.4 Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

1.5 Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба, достъпните части на този уред ще се нагреят

достатъчно, за да причинят изгаряния.

- Не позволявайте на тялото, дрехите или други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да докосват индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагреят.
- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не висят над другите включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

1.6 Опасност от порязване

- Острото като бръснач острие на стъргалката за котлони се излага, когато предпазният капак е прибран. Използвайте с изключително внимание и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
- Неспазването на предпазните мерки може да доведе до нараняване или порязвания.

1.7 Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да инсталирате или използвате този уред.
- Върху този уред не трябва да се поставят никакви горими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за

монтажа на уреда, тъй като това би могло да намали разходите ви за монтаж.

- За да се избегне опасност, този уред трябва да бъде инсталиран съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно инсталиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към електрическа верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването, в съответствие с правилата за окабеляване.
- Неправилното инсталиране на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, ко-

гато е в употреба. Прекипяването причинява пушене и мазни разливи, които могат да се запалят.

- Никога не използвайте уреда си като работен плот или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Никога не използвайте уреда си за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони).
- Не позволявайте на деца да играят с уреда, да седят, да стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които представляват интерес за децата, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по котлона, могат да бъдат сериозно наранени.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Деца или лица с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за употреба. Инструкторът трябва да е убеден, че може да използва уреда без опасност за себе си или за околните.
- Не ремонтирайте и не подменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Всички останали сервизни дейности трябва да се извършват

от квалифициран техник.

- Не използвайте парочистачка за почистване на котлона.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху котлона си.
- Не стъпвайте върху котлона си.
- Не използвайте тигани с назъбени ръбове и не плъзгайте тигани по стъклокерамичната повърхност, тъй като това може да я надраска.
- Не използвайте гъбки за почистване или други абразивни почистващи препарати за почистване на котлона, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент

или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Този уред е предназначен да се използва в битови и подобни приложения, като например:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - селски къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни заведения;
 - различни видове настаняване с нощувка със закуска.

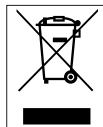
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч, освен ако не са

- под постоянен надзор.
- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите.
 - Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без надзор на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за готварски повърхности от стъкло-керамика или подобен материал, които защитават частите под напрежение
 - Не е разрешено използването на парочистачка.
 - Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
 - **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде контролиран. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не използвайте предпазители за котлони или готварски плотове от какъвто и да е вид. Използването на неподходящи предпазни средства може да причини инциденти.
- Този уред е снабден със заземителна връзка само за функционални цели.
- Уредът трябва да се съхранява съгласно знаците за манипулиране, посочени върху кашона.

1.8 Съответствие с Директивата за WEEE и изхвърляне на отпадъчни продукти:

Този уред е етикетан в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Като осигурите правилното изхвърляне на този уред, ще помогнете за предотвратяване на евентуални щети за околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат, ако той бъде изхвърлен по неправилен начин.



Символът върху продукта показва, че той не може да се третира като обикновен битов отпадък. Трябва да се предаде в пункт за събиране на отпадъци и електронни стоки.

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния общински съвет, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, откъдето сте го закупили.

За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местната общинска служба, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили продукта.

1.9 Съответствие с директивата RoHS

Продуктът, който сте закупили, отговаря на Директивата на ЕС RoHS (2011/65/EU). Не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

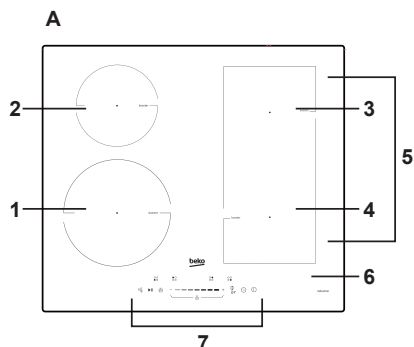
1.10 Информация за опаковката



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

2 Общ преглед

2.1 Общ преглед



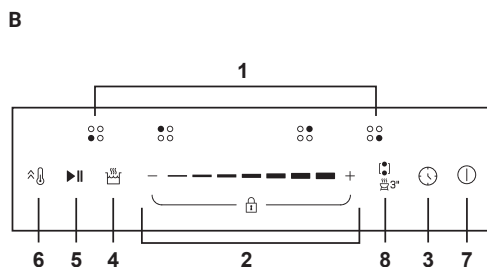
Контрол и части

А. Преглед

1. 2000 Boost 2600W зона
2. 1500 Boost 1800W зона
3. 1800 Boost 2000W зона
4. 1500 Boost 1800W зона
5. 2800 Boost 3500W зона
6. Стъклена плоча
7. Контролен панел

В. Контролен панел

1. Бутон за избор на зона за отопление
2. Бутони за регулиране на мощността/бутони за регулиране на таймера/ Бутон за заключване на ключа
3. Таймер бутон
4. Бутон за поддържане на топлината
5. Бутон „Стоп и тръгни“
6. Бутон за функция „Boost“
7. Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.
8. Избор на гъвкава зона/управление на функцията за барбекю



2.2 Технически данни

Зони за готвене	4 зони
Електрически тип	КЛАС I
Захранващо напрежение	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрическа мощност	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Размер на продукта (Д*Ш*В)	590*520*60 мм
Вградени размери	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} мм



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително уведомление с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

2 Общ преглед

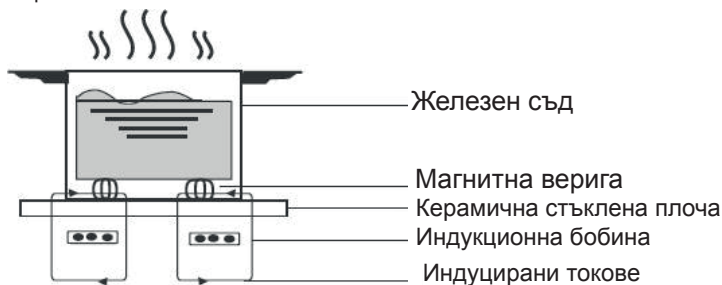
Информация за домакински електрически котлони

	Символ Стойност Единица	Символ Стойност Единица	Символ Стойност Единица
Идентификация на модела:		НН 64500 FTO	
Тип плот:		Вграден плот	
Брой готварски зони и/или области:		4 зони	
Технология на нагряване (индукционни, лъчисти или плътни плочи):		индукционни	
За кръгли готварски зони: диаметър на полезната повърхност на всяка електрическа зона, закръглен до най-близките 5 mm:	∅	Зона 1: 21.0 Зона 2: 16.0 Зона 3: 18.0 Зона 4: 18.0	cm
За некръгли зони: дължина и ширина на полезната повърхност, закръглена до най-близките 5 mm:	L W	Зона на моста: 18.0*39.5	cm
Разход на енергия на зона, изчислен на kg:	ECElectric cooking	Зона 1:187.67 Зона 2:188.53 Зона 3:168.38 Зона 4:197.33 Зона на моста:185.81	Wh/kg
Разход на енергия за целия плот, изчислен на kg:	ECElectric hob	189.4	Wh/kg

3 Преди първа употреба

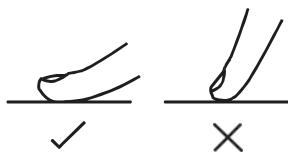
3.1 Въведение в индукционното готвене

Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефикасна и икономична технология за готвене. Той работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в тигана, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото тиганът в крайна сметка го затопля.



3.2 Използване на бутоните за управление

- Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти, сухи и че няма предмети (напр. прибори или кърпа), които да ги покриват. Дори тънък воден слой може да затрудни работата с бутоните за управление.



3.3 Избор на правилните съдове за готвене



Използвайте само съдове за готвене с дъно, подходящо за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция на опаковката или на дъното на тигана.

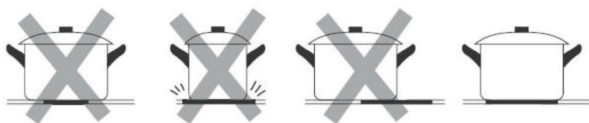
- Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като направите магнитен тест. Преместете магнит към дъното на тигана. Ако се привлича, тиганът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. Налейте малко вода в тигана, който искате да проверите.
 2. Ако "U" не мига на дисплея и водата се загрева, тиганът е подходящ.
- Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.

3 Преди първа употреба

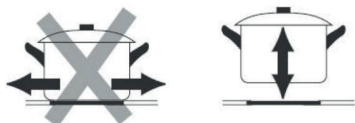
- Не използвайте съдове за готвене с нарязани ръбове или извито дъно.



- Уверете се, че дъното на тигана е гладко, приляга плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото е изобразен графиката на избраната зона. С помощта на тенджерата с малко по-широк обхват енергията ще се използва с максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да е по-ниска от очакваната. Винаги центрирайте тигана си върху зоната за готвене.



- Винаги повдигайте тиганите от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



3.4 Размери на тигана

- Зоните за готвене са до определен лимит, автоматично се адаптират към диаметъра на тигана. Дъното на този тиган обаче трябва да има минимален диаметър според съответната зона за готвене. За да постигнете най-добра ефективност на вашия котлон, моля, поставете тигана в центъра на зоната за готвене.
- Диаметър на основата на индукционния съд за готвене:

Диаметър на зоната за готвене (мм)	Мин. диаметър на тенджерата (мм)
Зона 1 (210 мм)	140
Зона 2 (160 мм)	100
Зона 3 и 4 (180 мм)	120
Зона 5 (Гъвкава зона)	240 или 160x270

Горното може да варира в зависимост от качеството на използвания тиган.

4 Функциониране на Уреда

Управление на захранването

С помощта на управление на мощността можете да настроите общата мощност на 2,5 kW/7,4 kW. При покупката, котлонът е настроен на максималната възможна мощност. Регулирайте настройката относно ограниченията на електрическата система на вашия дом, както е описано в следващия параграф. Забележка: В зависимост от избраната мощност за котлона, някои от нивата на мощност и функциите на зоните за готвене (напр. кипене или бързо загряване) могат да бъдат автоматично ограничени, за да се предотврати превишаването на избраното ограничение. Когато нивата на мощност надвишат избраната обща мощност, ще се появи символът „PN“.



Можете да настройвате управлението на мощността само когато котлонът е изключен.

Преминване от 7,4 kW към 2,5 kW:

Когато използвате котлона за първи път, моля, обърнете внимание, че настройката по подразбиране е 7,4 kW. Първо докоснете бутона стоп + starter и го задръжте за 5 секунди. Ще чуете еднократен звуков сигнал и мигане на „7.4“. Когато мощността „7.4“ мига, докоснете и задръжте бутона за усилване за 5 секунди, което ще доведе до ново мигане на мощност „2.5“. След това докоснете бутона стоп + starter и го задръжте за 5 секунди. Зумерът ще издаде 10 звукови сигнала. Това означава, че настройката е завършена.

Преминване от 2,5kW на 7,4kW.

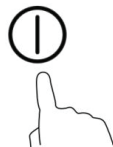
Първо докоснете бутона стоп + start и го задръжте за 5 секунди. Можете да чуете еднократен звуков сигнал и мигане на „2.5“. Когато мощността „2.5“ мига, докоснете и задръжте бутона за усилване за 5 секунди, което ще доведе до мигане на мощност „7.4“, след което докоснете бутона „стоп + start“ и го задръжте за 5 секунди. Алармата ще издаде 10 звукови сигнала. Това означава, че сте завършили настройката.

4.1 За да започнете да готвите

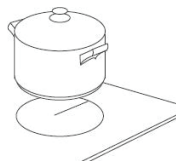
- След включване на захранването звуковият сигнал се чува веднъж, всички индикатори

светват за 1 секунда, след което изгасват, което показва, че плотът е преминал в режим на готовност.

1. Докоснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ., всички индикатори показват "-" или "--".

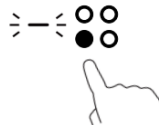


2. Поставете подходящ тиган върху избраната зона за готвене.



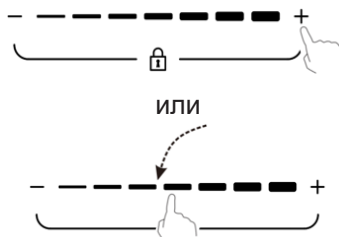
i Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

3. Докоснете бутона за избор на зона за готвене и индикаторът на дисплея до бутона ще мига.




4. Докато количеството мига, задайте количеството на мощността, като докоснете многократно "-" или "+".

i Можете също така да плъзгате по плъзгача или просто да докоснете всяка точка от плъзгача.



4 Функциониране на Уреда

- Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, котлонът ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да променяте степента на нагряване по всяко време по време на готвене.

Ако дисплеят мига „“, редувайки се със степента на нагряване, това означава, че:

- не сте поставили тиган на правилната зона за готвене или,
- тиганът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или,
- тиганът е твърде малък или не е правилно центриран върху зоната за готвене.

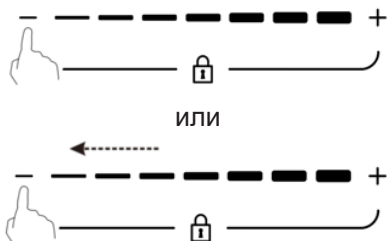
Не се извършва загреване, освен ако на зоната за готвене няма подходящ съд. Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не бъде поставен подходящ съд.

4.2 Когато приключите с готвенето

1. Докосване на бутона за избор на отоплителна зона, която искате да изключите.



2. Докоснете многократно „-“ или плъзнете по плъзгача до лявата точка, след което докоснете „-“, или докоснете лявата точка на плъзгача, след което докоснете „-“. Уверете се, че дисплеят ще показва „0“.



3. За да изключите зоните за готвене, докоснете контрола ON/OFF.



4. Пазете се от горещи повърхности! „Н“ (индикатор за остатъчна топлина) ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, като се използва все още горещата зона за загреване на други тигани.




4.3 Използване на функцията за усилване

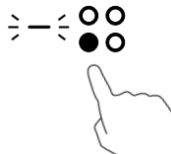
Функцията Boost е функция, която увеличава максимално мощността на избрана зона за готвене. Когато е активирана, функцията продължава 5 минути и осигурява по-мощно и по-бързо готвене, например за загреване на вода в голяма тенджерка за готвене на ориз или паста.



Само Зона 1 и Зона 3 с функция за усилване.

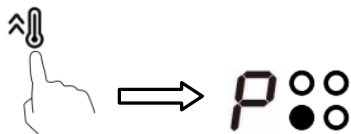
Използване на boost за прилагане на повече мощност

1. Докоснете контрола за избор на зона за нагряване, която искате да усилите, индикатор до бутона ще мига „“ на дисплея.

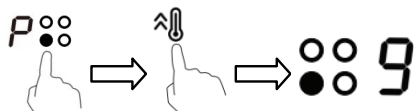


2. Докоснете контрола за функцията boost и зоната за готвене ще започне да работи в режим boost. Дисплеят за мощност ще покаже „P“, което показва, че зоната е в режим на усилване.

4 Функциониране на Уреда



- Усилената мощност ще продължи 5 минути, след което зоната ще се върне към нивото на мощност 9.
- Ако искате да отмените функцията за усиляване по време на 5-минутното време за работа, докоснете контрола за избор на зона за готвене и индикатор до бутона ще мига. След това докоснете контрола за функцията за увеличаване и зоната за готвене ще се върне към нивото на мощност 9.

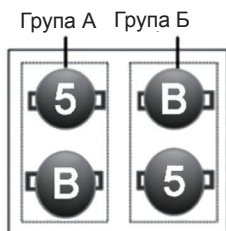


Управление на захранването

Вашият котлон е разделен на две групи. Можете да усилвате само 1 зона във всяка група, като съответната зона трябва да е на или под ниво на мощност 5.



4 зони могат да използват функцията за усилване.



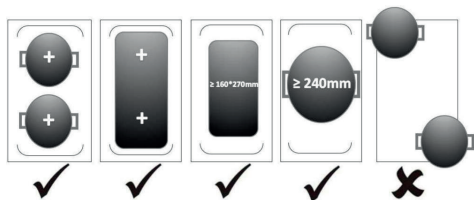
4.4 Използване на функцията за гъвкава зона

Тази зона може да се използва като една зона или като две различни зони, според нуждите на готвене. Гъвкавата зона се състои от две независими зони за готвене, които могат да се управляват отделно.



Уверете се, че сте поставили съдовете за готвене в центъра на единичната зона за готвене. Когато готвите голяма тенджерка или овални, правоъгълни и удължени тигани, уверете се, че сте ги поставили центрирано върху зоната за готвене, покривайки и двата кръста.

Примери за правилно и неправилно поставяне на тенджери:



Използване на Flex Zone като една голяма зона:

За да активирате Гъвкавата зона като една голяма зона, изберете зоната, която има функция за гъвкавост, и натиснете иконата на гъвкавата зона. След това индикаторната светлина ще светне близо до иконата на гъвкавата зона, което ще активира функцията за гъвкава зона.

Настройката на мощността работи във всяка друга нормална зона.

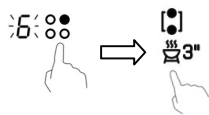


Когато сте във функцията гъвкава зона, зона 3 и зона 4 могат да влязат във функцията Boost едновременно и да излязат след 5 минути.

Използване на Flex Zone като две независими зони:

За да използвате гъвкавата зона като две различни зони с различни настройки на мощността, натиснете отново зоната за нагряване, след което докоснете контрола за гъвкава зона. Индикаторната светлина до контрола за гъвкава зона ще изгасне и гъвкавата зона ще се деактивира.

4 Функциониране на Уреда



4.5 Използване на функцията за барбекю

Функцията за барбекю може да се използва по време на режима Flex Zone, за да се поддържа равномерно разпределена температура на повърхността на тигана.

1. Докоснете контрола за избор на зона за готвене, за която искате да използвате функцията барбекю, и индикатор до контрола ще мига.
2. Докоснете и задръжте контрола Flex Zone/BBQ за 3 секунди, за да активирате функцията BBQ. След това ще се покажат „b“ и „q“.



3. За да изключите функцията за барбекю, докоснете предварително избрания контрол за избор на зона за готвене, след което докоснете контрола за Flex Zone/BBQ за 1 секунда. Индикаторът на зоната за готвене ще покаже „0“ и нивото на мощност може да бъде нулирано.

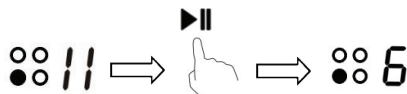
4.6 Използване на функцията за пауза - STOP+GO

Функцията "Пауза" може да се използва по всяко време на готвенето. Това позволява спиране на индукционния котлон и връщане към него.

1. Уверете се, че зоната за готвене работи.
2. Докоснете бутона STOP+GO, индикаторът на зоната за готвене ще покаже "||". И тогава работата на индукционния котлон ще бъде деактивирана в рамките на всички зони за готвене, с изключение на бутоните STOP+GO, включване/изключване и заключване.



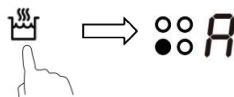
3. За да отмените състоянието на пауза, докоснете бутона STOP+GO, след което зоната за готвене ще се върне към степента на мощност, която сте задали преди това.



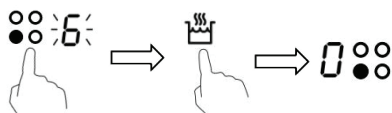
4.7 Използване на функцията за поддържане на топлината

Функцията за поддържане на топлина е подходяща за поддържане на храната топла. Използване на функцията за поддържане на топлината за постигане на стабилна температура.

1. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване, която искате да използвате за поддържане на топлината, индикатор до бутона ще мига.
2. Докоснете контрола за функцията за поддържане на топлина, индикаторът на зоната за готвене ще покаже „A“.



3. За да отмените поддържането на топлина, докоснете бутона за избор на зона за нагряване, след което докоснете поддържането на топлина. Зоната за готвене ще премине на мощност „0“.



4.8 Заключване на бутоните за управление

- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволното им използване (например деца да включат погрешка зоните за готвене).
- Когато органите за управление са заключени, всички органи за управление, с изключение на органа за включване/изключване, са деактивирани.

4 Функциониране на Уреда

Заклучване на бутоните за управление

1. Докоснете едновременно „-“ & „+“.

2. Индикаторът на таймера ще покаже „ Lo “.

Отключване на бутоните за управление

1. Уверете се, че готварската печка е включена.

2. Докоснете и задръжте едновременно „-“ & „+“ за 3 секунди.

3. Вече можете да започнете да използвате котлона си.



Когато котлонът е в режим на заключване, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ. Винаги можете да изключите котлона с контрола ВКЛ./ИЗКЛ. в случай на спешност, но първо трябва да отключите котлона преди следващата употреба.

4.9 Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

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

Използване на таймера като брояч на минути

Ако не избирате никоя зона за готвене

1. Уверете се, че котлонът е включен.



Можете да използвате брояча на минути, дори ако не избирате зони за готвене.

2. Докоснете бутона на таймера, индикаторът на таймера показва „30“.



3. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете контрола - или +. Зададените минути ще бъдат потвърдени след като мигат за около 5 секунди. Когато времето е настроено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже „-“ оставащото време.



4. За да отмените таймера, докоснете контрола на таймера, зададеното време ще мига. Когато времето мига, докоснете контрола на таймера отново и на дисплея на таймера ще се покаже „--“.



5. Зумерът ще издаде звуков сигнал в продължение на 30 секунди, а дисплеят на таймера ще покаже „--“, когато зададеното време изтече.



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

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

Ако зададеното време надвиши 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 00 минути.

Настройване на таймера за изключване на една зона за готвене

1. Докосване на контрола за избор на зона за нагряване.



4 Функциониране на Уреда

2. Докоснете бутона на таймера, индикаторът на таймера ще покаже „30“.

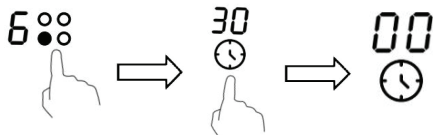


3. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете контрола - или +. Зададените минути ще бъдат потвърдени след като мигат за около 5 секунди.



- Докоснете контролата „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.
- Докоснете и задръжте контролата „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.
- Ако зададеното време надвиши 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0 минути.

4. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване и след това докоснете таймера, таймерът се отменя, на дисплея за минути ще се покаже „00“, а след това „-“.



5. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага, а на дисплея ще се покаже „-“ оставащото време.



Червената точка до индикатора за ниво на мощност „-“ ще светне, показвайки, че зоната е избрана.

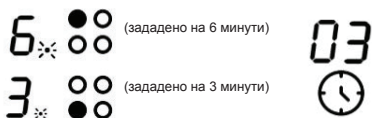


Настройване на таймера за изключване на повече от една зона за готвене

1. Ако функцията се използва за повече от една зона за готвене, дисплеят ще показва най-краткото време (например Зона 1 има зададено време от 3 минути, а зона 2 има зададено време от 6 минути, така че дисплеят на таймера показва „3“.)



Мигаща червена точка до дисплея за ниво на мощност означава, че дисплеят на таймера показва оставащото зададено време за тази зона за готвене. Ако искате да проверите оставащото зададено време на другата зона за готвене, докоснете бутона за избор на зона за готвене за тази зона. Таймерът ще покаже зададеното време.



2. Когато времето за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично и на дисплея ще се показва „H“, докато зоната се охлади до безопасна температура.



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

4.10 Защита от прегряване

Вграден температурен сензор следи температурата вътре в котлона. Когато бъде засечена прекомерна температура, котлонът ще спре автоматично работа.

4.11 Защита от разливане

Котлонът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи, след като определено количество течност прелее върху контролните елементи. Ако това се случи, изключете захранването, следвайте обичайните предпазни мерки за

4 Функциониране на Уреда

почистване на горещи течности и се уверете, че плотът е сух, преди да започнете отново да готвите.

4.12 Откриване на малки предмети

Когато върху индукционния котлон е оставен неподходящ размер или немагнитен тиган (напр. алуминиев), или друг дребен предмет (напр. нож, вилица, ключ), той автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Охлаждащият вентилатор ще работи още 1 минута.

4.13 Предупреждение за остатъчна топлина

Когато печката работи известно време ще има остатъчна топлина. Буквата „H“ (индикатор за остатъчна топлина) се появява на дисплея като предупреждение за евентуално нараняване от горещи повърхности. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура.

4.14 Автоматично изключване

Автоматичното изключване е функция за безопасност на вашия индукционен котлон. Изключва се автоматично, ако забравите да изключите храненето на зона за готвене. Времената за изключване по подразбиране са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	Таймер за работа по подразбиране (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2

9	2
---	---

4.15 Настройки за нагриване

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

Топлина	Пригодност
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• затопляне на малки количества храна• разтопяване на шоколад и масло• леко къкрене• бавно затопляне
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• претопляне• бързо кипене• готвене на ориз
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• палачинки
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• сотиране• готвене на паста
9	<ul style="list-style-type: none">• пържене на фурна• изгарящо• кипене на супата• вряща вода



Внимавайте при пържене, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функцията Boost на индукционния котлон. При изключително високи температури маслото и мазнините ще се възпламенят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

5.1 Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като запази топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен и намалете степенята, когато храната се загрее добре.

Варене на тих огън, готвене на ориз

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

Запържен стек

За да пригответе сочни и ароматни пържоли:

1. Оставете месото да престои на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебело дъно.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Капнете малко количество олио в горещия тиган и след това сложете месото върху него.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене

ще зависи от дебелината на пържолата и от това колко добре искате да бъде изпечена. Времето може да варира от около 2 до 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по-твърда е на допир, толкова по-добре изпечена ще бъде.

5. Оставете стека да почине върху топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне, преди да сервираате.

За пържене

1. Изберете уок с плоско дъно, съвместим с индукция, или голям тиган.
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки порции.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо сварете месото, оставете го настрана и го дръжте топло.
5. Запържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете соса си.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се затоплили добре.
7. Сервирайте веднага.

6 Монтиране на уреда

6.1 Преди да инсталирате печката, уверете се, че

- Работната повърхност е квадратна и равна, като никакви конструктивни елементи не пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от термоустойчив материал.
- Ако печката е монтирана над фурна, тя има вграден охлаждащ вентилатор.
- Инсталацията ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби.
- В постоянното окабеляване е вграден подходящ изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от мрежовото захранване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване. Изолиращият прекъсвач трябва да е от одобрен тип и да осигурява 3 мм въздушна междина между контактите във всички полюси (или във всички активни [фазни] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват това изменение на изискванията).
- Изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента с монтиран плот.
- Ако имате съмнения относно монтажа, консултирайте се с местните строителни власти и наредби.
- Използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стените около плота.

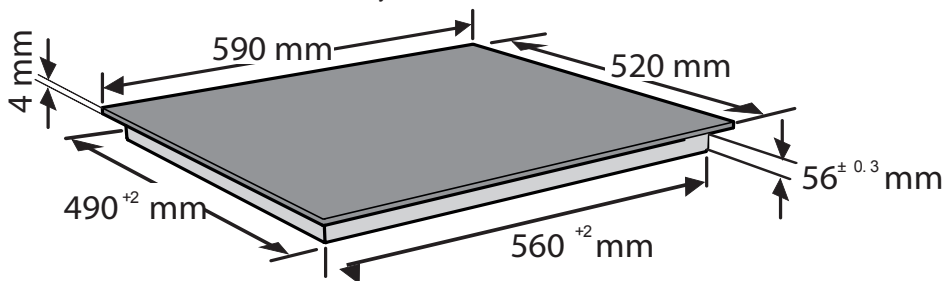
6.2 След монтажа на плота, уверете се, че:

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафовете или чекмеджетата
- Има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафовете до основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата му се монтира термозащитна бариера.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен за клиента.

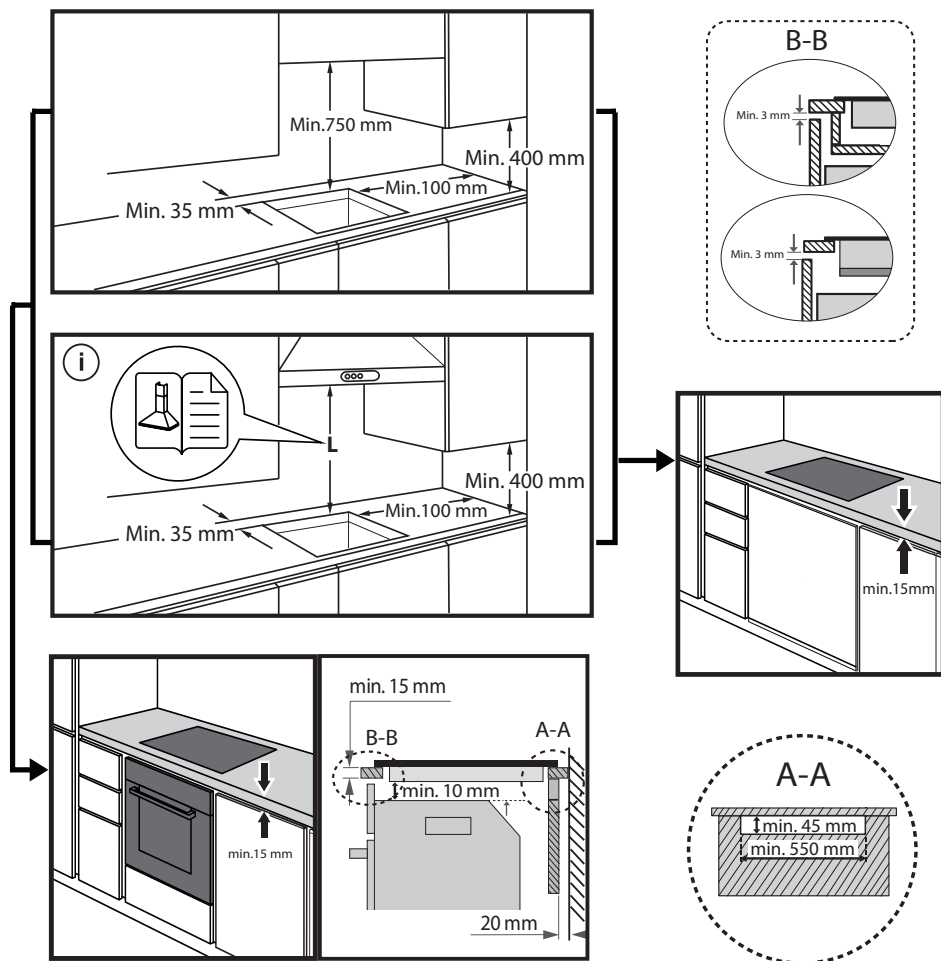
6.3 Избор на монтажното оборудване

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

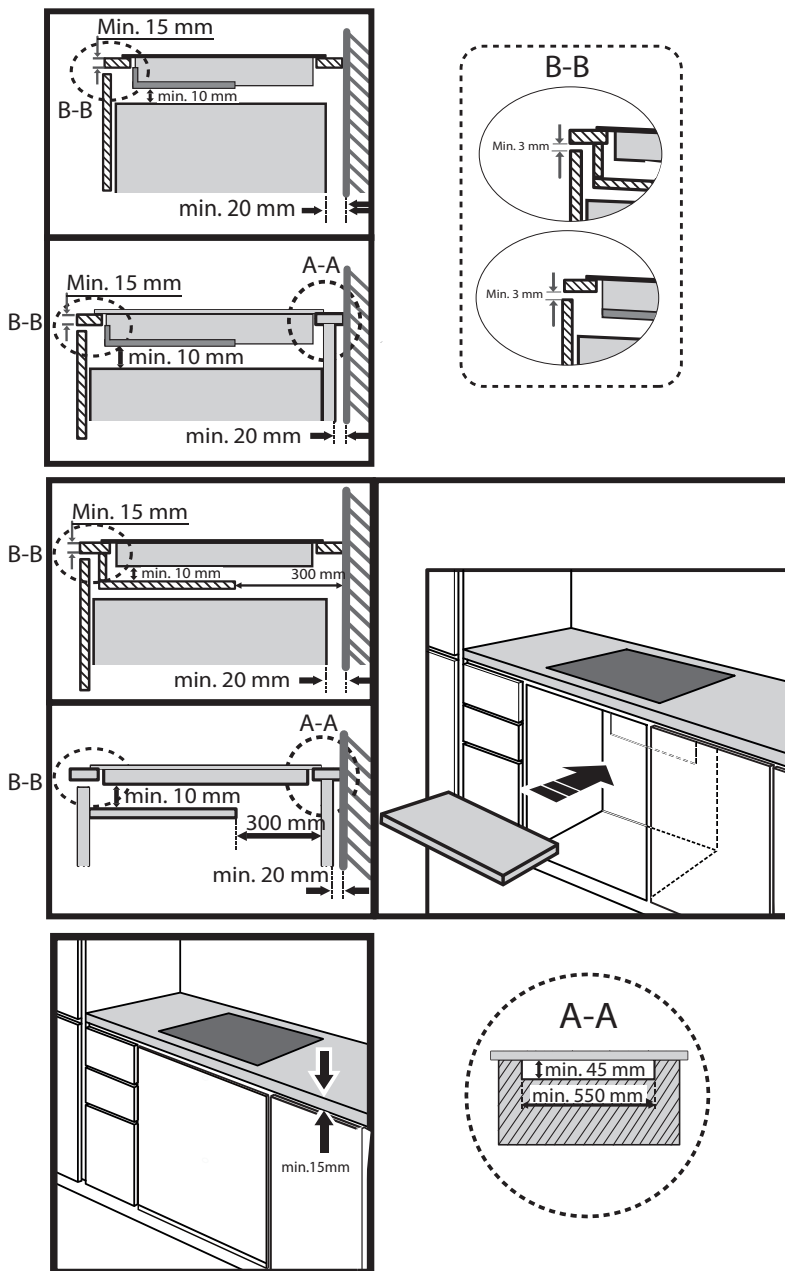
При всички обстоятелства се уверете, че индукционният плот е добре вентилиран и че отворите за вход и изход на въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционният котлон е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.



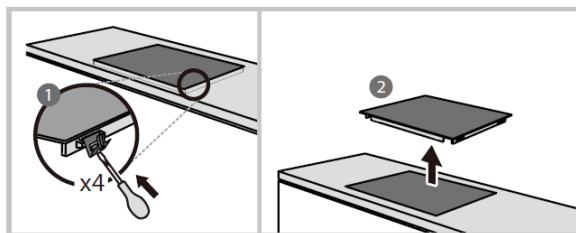
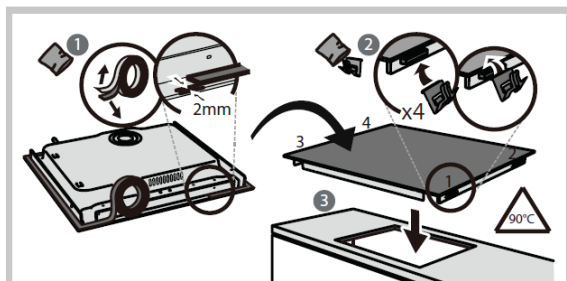
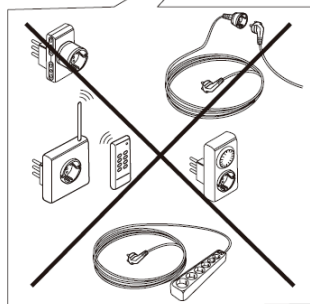
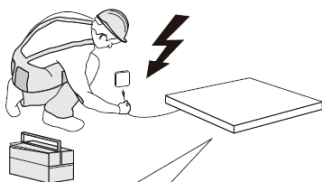
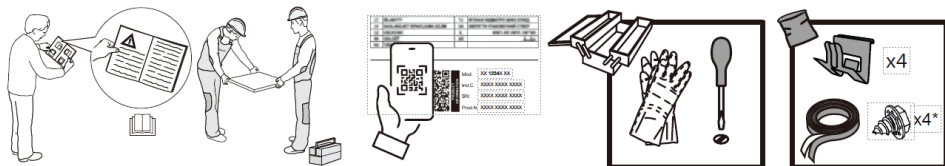
6 Монтиране на уреда



6 Монтиране на уреда



6 Монтиране на уреда



6.4 Свързване на печката към електрическата мрежа

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

1. Домашната електрическа инсталация е подходяща за мощността, консумирана от котлона.
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с данни



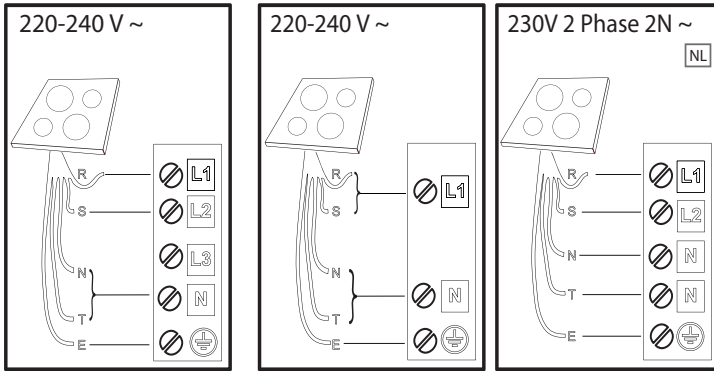
Сеченията на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелата с данни. За да свържете печката към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонители, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75°C във всяка точка.

Проверете с електротехник дали домашната електрическа инсталация е подходяща без промени. Промени трябва да се правят само от квалифициран електротехник.

6 Монтиране на уреда

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



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

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

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

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

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

7 Почистване и поддръжка

Какво	Как	Важно
Ежедневни замърсявания по стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна от храна или разливи на незехарни течности върху стъклото)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете захранването на котлона. 2. Нанесете препарат за почистване на котлони, докато стъклото е още топло (но не горещо!). 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново захранването на котлона. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когато захранването на котлона е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Мощните търкалки, някои найлонови търкалки и агресивните/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или гъба за почистване е подходящ. • Никога не оставяйте остатъци от почистващ препарат върху котлона: стъклото може да се оцвети.
Прекипявания, топения и горещи захарни разливи по стъклото	<p>Отстранете ги незабавно с помощта на стъргалка за рибни резени, шпатула или бръснарско ножче, подходящо за индукционни стъклокерамични котлони, но внимавайте с горещите повърхности на зоната за готвене:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете захранването на котлона от контакта. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете замърсяването или разлятата течност на хладно място от котлона. 3. Почистете замърсяването или разлятата течност с кърпа за съдове или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъкло“ по-горе. 	<ul style="list-style-type: none"> • Премахнете петната, оставени от разтопени течности и сладка храна или разляти течности, възможно най-скоро. Ако се оставят да се охладят върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е прибран, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте с изключително внимание и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
Преливания върху бутоните за управление	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете захранването на котлона. 2. Попийте разлятото 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Избършете зоната напълно с кухненска хартия. 5. Включете отново захранването на котлона. 	<ul style="list-style-type: none"> • Котлонът може да издаде звуков сигнал и да се изключи сам, а сензорните бутони може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте подсушили зоната за сензорно управление, преди да включите отново котлона.

8 Отстраняване на неизправности

Отстраняване на неизправности	Първопричина	Помощ
Котлонът не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че плотът е свързан към електрическата мрежа и че е включен. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Управлението е заключено.	Отключете управлението. Вижте раздел „Използване на индукционния котлон“ за инструкции.
Сензорните контроли са трудни за работа.	Възможно е да има лек воден филм върху контролите или може да използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че зоната за сензорно управление е суха и използвайте върха на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Съдове за готвене с груби ръбове.	Използвайте съдове за готвене с плоски и гладки дъна. Вижте „Избор на правилните съдове за готвене“.
	Използват се неподходящи абразивни гъбки или почистващи препарати.	Вижте „Почистване и грижа“.
Някои тигани издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на конструкцията на вашите съдове за готвене (словес от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за готварските съдове и не е признак за повреда.
Индукционният котлон издава тихо бръмчене, когато се използва на висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията на индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът би трябвало да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатор, идващ от индукционния плот.	Вграден във вашия индукционен плот охлаждащ вентилатор се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния котлон.	Това е нормално и не изисква никакви действия. Не изключвайте захранването на индукционния котлон от контакта, докато вентилаторът работи.

8 Отстраняване на неизправности

Тиганите не се нагряват и на дисплея се появява .	Индукционният котлон не може да разпознае тигана, защото не е подходящ за индукционно готвене.	Използвайте съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел „Избор на правилните съдове за готвене“.
	Индукционният котлон не може да разпознае тигана, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Центрирайте тигана и се уверете, че дъното му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният котлон или зоната за готвене се е изключила неочаквано, чува се звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено се редува с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете буквите и цифрите на грешките, изключете индукционния котлон от контакта и се свържете с квалифициран техник.

Индикация за повреди и проверка на индукционна зона за готвене

Ако възникне аномалия, индукционната печка автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

Отстраняване на неизправности	Първопричина	Помощ
F3/F4	Повреда на температурния сензор на индукционната бобина.	Моля, свържете се с квалифициран техник.
F9/FA	Температурен сензор на повреда в IGBT транзистора.	Моля, свържете се с квалифициран техник.
E1/E2	Ненормално захранващо напрежение.	Моля, проверете дали захранването е нормално. Включете захранването, след като захранването е нормално.
E3	Висока температура на сензора за температура на индукционната бобина.	Моля, свържете се с квалифициран техник.

Горното е преценка и проверка на често срещани повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди по индукционната печка.

Ве молиме, најнапред прочитајте го ова упатство за употреба!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што се одлучивте за овој апарат на Веко. Се надеваме дека добро ќе Ви користи овој апарат, кој е произведен со висок квалитет и според најнова технологија. Затоа Ве молиме внимателно прочитајте го целото упатство за употреба и другите приложени документи пред да го користите апаратот и чувајте ги во случај да Ви затребаат. Ако му го дадете апаратот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата со тоа што ќе обрнете внимание на сите информации и предупредувања наведени во ова упатство.

Имајте на ум дека ова упатство за употреба може да важи и за други модели. Разликите во моделите се јасно опишани во упатството.

Значење на симболите

Во различни делови од ова упатство за употреба се користат следниве симболи:



Важни информации и корисни совети во врска со користењето на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредувања во врска со опасни ситуации поврзани со безбедноста на човечкиот живот и на материјалниот имот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредување за опасност од пожар.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредување за опасност од електричен удар.

Важни упатства за безбедноста Прочитајте внимателно и зачувајте за во иднина

1.1 Општа безбедност

Овој дел содржи упатства за безбедноста што ќе помогнат да не дојде до пожар, електричен удар, изложеност на пропуштена микробранова енергија, физички повреди или оштетување на материјалниот имот. Ако не се следат овие упатства, гаранцијата ќе изгуби важност.

- Производителите на Веко се во согласност со важечките стандарди за безбедност; затоа, во случај на оштетување на уредот или на електричниот кабел, треба да ги поправи или замени продажниот салон, сервисниот центар или некое стручно лице

или овластен сервис за да не се предизвика некаква штета. Поради погрешни или нестручни поправки може да биде доведен во опасност корисникот на уредот.

1.2 Инсталирање

Опасност од електричен удар

- Исклучете го апаратот од електричната мрежа пред да вршите какви било работи или одржување на него.
- Поврзувањето со добар систем за заземјување е од суштинско значење и задолжително.
- Промените во домашниот систем за поврзување мора да ги врши само квалификуван електричар.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со електричен удар или смрт.

1.3 Ракување и одржување

Опасностоделектричен удар

- Не гответе на скршена или напукната плоча за готвење. Доколку површината на плочата за готвење се скрши или пукне, веднаш исклучете го апаратот од електричната мрежа (сиден прекинувач) и контактирајте квалификуван техничар.
- Исклучете ја плочата за готвење од сидот пред чистење или одржување.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со електричен удар или смрт.

1.4 Опасност по здравјето

- Овој апарат е во согласност со стандардите за електромагнетна безбедност.

1.5 Опасност од жешка површина

- За време на употребата, достапните делови од овој апарат ќе станат доволно загреани за да предизвикаат изгореници.
- Не дозволувајте Вашето тело, облека или кој било друг предмет освен соодветен сад за готвење да дојде во контакт со индукциското стакло додека површината не се олади.
- Металните предмети како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината на шпоретот бидејќи можат да се загреат.
- Држете ги децата настрана.
- Рачките на тенџерињата може да бидат жешки на допир. Проверете

дали рачките на тенџерето не висат над другите вклучени рингли. Рачките чувајте ги подалеку од дофат на деца.

- Непочитувањето на овој совет може да резултира со изгореници и труење.

1.6 Опасност од исекотини

- Острото сечило на стругалката за плочата за готвење се изложува кога ќе се повлече заштитниот капак. Користете многу претпазливо и секогаш чувајте го на безбедно и подалеку од дофат на деца.
- Непочитувањето на претпазливоста може да резултира со повреди или исеченици.

1.7 Важни упатства за безбедноста

- Внимателно прочитајте

ги овие упатства пред да го монтирате или користите овој апарат.

- Никаков запалив материјал или производи не треба да се ставаат врз овој апарат во ниту еден момент.
- Доставете ги овие информации до лицето одговорно за монтирање на апаратот, бидејќи тоа би можело да ги намали трошоците за монтирање.
- За да се избегне опасност, овој апарат мора да се монтира според овие упатства за монтирање.
- Овој апарат треба правилно да го монтира и заземји само соодветно квалификувано лице.
- Овој апарат треба да биде поврзан на струјно коло кое вклучува изолациски прекинувач кој овозможува

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

целосно исклучување од напојувањето во согласност со правилата за поврзување.

- Неправилното монтирање на апаратот може да ги поништи гаранцијата или барањата за одговорност.
- Не оставајте го апаратот без надзор кога се употребува. Превривањето предизвикува чадење и масни прелевања што може да се запалат.
- Не го користете апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Не оставајте предмети или прибор на апаратот.
- Не го користете апаратот за затоплување или загревање на просторијата.
- По употреба, секогаш исклучувајте ги ринглите

и плочата за готвење како што е опишано во ова упатство (т.е. со користење на контролите на допир).

- Не дозволувајте децата да си играат со апаратот или да седат, стојат или се качуваат на него.
- Не чувајте предмети што ги интересираат децата во ормари над апаратот. Децата што се качуваат на плочата за готвење би можеле сериозно да се повредат.
- Не ги оставајте децата сами или без надзор во просторијата каде што се користи апаратот.
- Децата или лицата со попреченост што им ја ограничува способноста за користење на апаратот треба да имаат одговорно и компетентно лице кое ќе ги упати во неговата употреба. Инструкторот треба да биде уверен

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

дека може да го користи апаратот без опасност за себе или за околината.

- Не поправајте или заменувајте ниту еден дел од апаратот освен ако не е препорачано во упатството. Секое друго сервисирање треба да го изврши квалификуван техничар.
- Не користете чистач на пареа за чистење на плочата за готвење.
- Не ставајте или испуштајте тешки предмети на плочата за готвење.
- Не стојте на плочата за готвење.
- Не користете тави со назабени рабови и не влечете ги тавите по керамичко-стаклената површина бидејќи тоа може да го изгребе стаклото.
- Не користете стругалки или други груби абразивни средства за чистење за чистење на плочата за готвење, бидејќи тие можат да го изгребат индукциското стакло.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Овој уред е наменет за употреба во домаќинството или на места како што се:
 - чајни кујни за работните во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - фарми;
 - за посетителите во хотели, мотели и во други објекти за сместување;

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

- пансиони и слични средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.
- Овој уред може да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со упатствата во врска со безбедното користење на уредот и со опасностите што се вклучени притоа.
- Деца не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца без нечиј надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето на шпорет без надзор со маст или масло може да биде опасно и може да резултира со пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете пожарот со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пример, со капак или противпожарно ќебе.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не складирајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од електричен удар, за површини на

плоча за готвење од стаклокерамика или сличен материјал што ги штити деловите под напон

- Да не се користи чистач на параа.
- Апаратот не е наменет да се ракува преку надворешен тајмер или одвоен систем за далечинско управување.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење мора да биде под надзор. Краткорочниот процес на готвење мора постојано да се надгледува.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не користете штитници за рингла или плоча за готвење од каков било вид. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несреќи.
- Овој апарат вклучува заземјување само за

функционални цели.

- **Napravo morate shranjevati v skladu z oznakami za ravnanje, navedenimi na kartonski škatli.**

1.8 Согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE) и фрлање на отпадниот производ:

Овој апарат е означен во согласност со Европската директива 2012/19/EU за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE). Со правилно отстранување на овој апарат, ќе помогнете да се спречи секаква можна штета врз животната средина и здравјето на луѓето, што инаку би можела да се предизвика доколку се отстрани на погрешен начин.



Симболот на производот означува дека не може да се третира како обичен домашен отпад. Треба да се однесе на место за собирање за рециклирање на електронски производи.

Овој апарат бара специјализирано отстранување на отпадот. За повеќе информации во врска со третманот, преработката и рециклирањето на овој производ, контактирајте ја Вашата локална самоуправа, службата за отстранување на домашен отпад или продавницата каде што сте го купиле.

За подетални информации во врска со третманот, преработката и рециклирањето на овој производ, контактирајте со Вашата локална градска канцеларија, службата за отстранување отпад од домаќинствата или со продавницата во која сте го купиле производот.

1.9 Усогласеност со Директивата за рестрикција на опасни супстанции (RoHS)

Производот што го купивте е во согласност со Директивата RoHS на ЕУ (2011/65/EU). Не ги содржи штетните или забранети материјали наведени во Директивата.

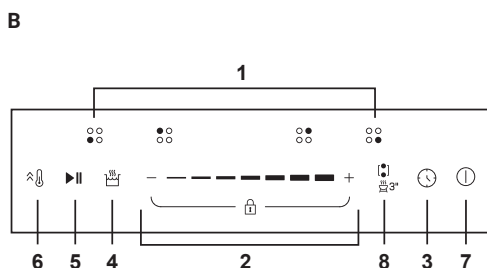
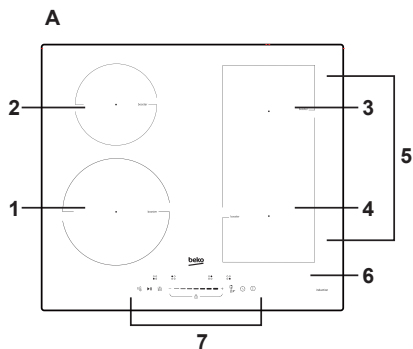
1.10 Информации за амбалажата



Материјалите од амбалажата на овој производ се произведени од материјали што може да се рециклираат во склад со државните прописи за заштита на околината. Не ги фрлајте материјалите од амбалажата заедно со отпадот од домаќинството или со друг отпад. Однесете ги во пунктот за собирање материјали од амбалажа одреден од локалните надлежни органи.

2 Општ преглед

2.1 Преглед



Контроли и делови

А. Преглед

1. Рингла од 2000 со засилување 2600W
2. Рингла од 1500 со засилување 1800W
3. Рингла од 1800 со засилување 2000W
4. Рингла од 1500 со засилување 1800W
5. Рингла од 2800 со засилување 3500W
6. Стаклена чинија
7. Контролна табла

Б. Контролна табла

1. Копче за избор на загревање рингла
2. Контрола за регулирање на моќноста/
Копчиња за контролите за регулирање на тајмерот/Копче за заклучување на тастерите
3. Копче за тајмер
4. Копче за одржување на топлина
5. Копче Stop & GO
6. Копче за функцијата за засилување
7. Копче ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ
8. Избор на флексибилна зона/Контрола на функцијата за скара

2.2 Технички податоци

Рингли	4 рингли
Електричен тип	КЛАСА I
Напон на електричната мрежа	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрична енергија	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Големина на производот (Д*Ш*В)	590*520*60 мм
Вградени димензии	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} мм



Техничките спецификации може да бидат изменети без претходна најава со цел подобрување на квалитетот на производот.



Сликите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат точно на вашиот производ.

2 Општ преглед

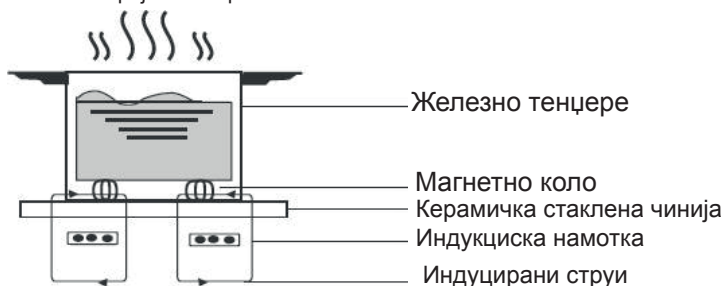
Информации за домашни електрични плочи за готвење

	Симбол Вредност Единица	Симбол Вредност Единица	Симбол Вредност Единица
Идентификација на моделот:		НII 64500 FTO	
Тип на шпорет:		Вграден шпорет	
Број на зони за готвење и/или површини:		4 зони	
Технологија на загревање (индукциски, радијантни, цврсти плочи):		индукциски	
За кружни зони за готвење: дијаметар на корисната површина на секоја електрично загреана зона, заокружен на најблиски 5 mm:	∅	Зона 1: 21.0 Зона 2: 16.0 Зона 3: 18.0 Зона 4: 18.0	cm
За некружни зони: должина и ширина на корисната површина на секоја зона, заокружена на најблиски 5 mm:	L W	Зона на мостот: 18.0*39.5	cm
Потрошувачка на енергија по зона, пресметана по kg:	ECElectric cooking	Зона 1:187.67 Зона 2:188.53 Зона 3:168.38 Зона 4:197.33 Зона на мостот:185.81	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за целата плоча, пресметана по kg:	ECElectric hob	186.68	Wh/kg

3 Пред првата употреба

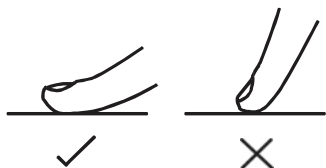
3.1 Вовед во индукциско готвење

Индукциското готвење е безбедна, напредна, ефикасна и економична технологија за готвење. Работи преку електромагнетни вибрации кои генерираат топлина директно во тавата, наместо индиректно преку загревање на стаклената површина. Стаклото се загрева само затоа што тавата на крајот го загрева.



3.2 Користење на контролите на допир

- Контролите реагираат на допир, така што не треба да вршите никаков притисок.
- Користете ја површината на прстот, а не врвот.
- Ќе слушнете звучен сигнал секој пат кога ќе се регистрира допир.
- Погрижете се контролите секогаш да бидат чисти, суви и да нема никакви предмети (на пр., прибор или крпа) што ги покриваат. Дури и тенок слој вода може да го отежни ракувањето со контролите.



3.3 Избор на соодветни садови за готвење



Користете само садови за готвење со основа соодветна за индукциско готвење. Побарајте го симболот за индукција на пакувањето или на дното од тавата.

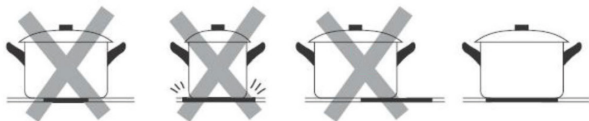
- Можете да проверите дали Вашите садови за готвење се соодветни со спроведување на тест со магнет. Движете го магнетот кон дното на тавата. Доколку се привлече, тавата е погодна за индукција.
- Ако немате магнет:
 1. Ставете малку вода во тавата што сакате да ја проверите.
 2. Ако „U“ не трепка на екранот, а водата се загрева, садот е соодветен.
- Садовите за готвење од следниве материјали не се соодветни: целосно не'рѓосувачки челик, алуминиум или бакар без магнетна основа, стакло, дрво, порцелан, керамика и земјени садови.

3 Пред првата употреба

- Не користете садови за готвење со назабени рабови или закривена основа.



- Погрижете се на дното на тавата да е мазно, рамно прилепено на стаклото и да е со иста големина како ринглата. Користете тави чиј дијаметар е голем колку графичкиот приказ на избраната рингла. Со користење на тенџере ќе се користи малку поголема енергија со максимална ефикасност. Ако користите помал сад, ефикасноста може да биде помала од очекуваното. Секогаш ставајте ја тавата на средина на ринглата.



- Секогаш кревајте ги тавите од индукциската плоча за готвење – не лизгајте ги, бидејќи може да го изгребат стаклото.



3.4 Димензии на тава

- Ринглите имаат ограничување што автоматски се прилагодува на дијаметарот на тавата. Сепак, дното на оваа тава мора да има минимален дијаметар според соодветната рингла. За да ја постигнете најдобрата ефикасност на Вашата плоча за готвење, ставете ја тавата во средината на ринглата.
- Дијаметар на основата на индукциски садови за готвење:

Дијаметар на рингла (мм)	Мин. дијаметар на тенџере (мм)
Рингла 1 (210 мм)	140
Рингла 2 (160 мм)	100
Рингла 3 и 4 (180 мм)	120
Рингла 5 (флексибилна рингла)	240 или 160x270

Горенаведеното може да варира во зависност од квалитетот на употребената тава.

4 Како да се работи со апаратот

Управување со моќноста

Користејќи го управувањето со моќноста, можете да ја поставите вкупната моќност на 2,5 kW/7,4 kW. Во моментот на купување, плочата за готвење е поставена на максимална можна моќност. Приспособете ја поставката во врска со ограничувањата на електричниот систем на Вашиот дом како што е опишано во следниот пасус. Забелешка: Во зависност од избраната моќност за плочата за готвење, некои од нивоата на моќност и функциите на ринглата (на пр., вриење или брзо загревање) може автоматски да се ограничат за да се спречи надминување на избраната граница. Кога нивоата на моќност ја надминуваат избраната вкупна моќност, ќе се појави симболот „PN“.



Можете да го поставите управувањето со енергија само кога плочата за готвење е исклучена.

Од 7,4 kW префрлување на 2,5 kW:

Кога првпат ја користите плочата за готвење, имајте предвид дека стандардната состојба е 7,4 kW. Прво допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди. Може да го слушнете звучниот сигнал еднаш и да трепка „7.4“, кога трепка моќност од „7.4“, допрете го и задржете го копчето за засилување 5 секунди што ќе трепка друга моќност од „2.5“, а потоа допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди, звучниот сигнал ќе се чуе 10 пати, тоа значи дека сте го завршиле поставувањето.

Од 2,5kW префрлување на 7,4kW.

Прво допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди. Може да го слушнете звучниот сигнал еднаш и да трепка „2.5“, кога трепка моќност од „2.5“, допрете го и задржете го копчето за засилување 5 секунди што ќе трепка „7.4“, а потоа допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди, звучниот сигнал ќе се чуе 10 пати, тоа значи дека сте го завршиле поставувањето.

4.1 За да почнете да готвите

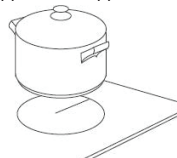
- Откако ќе се вклучи, звучниот сигнал ќе се огласи еднаш, сите индикатори светнуваат 1 секунда, а потоа се гасат, што покажува дека плочата за готвење е во режим на

подготвеност.

1. Допрете го копчето ON/OFF, сите индикатори покажуваат „-“ или „-“.

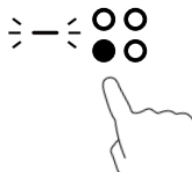


2. Ставете соодветен сад на избраната рингла.



Погрижете се дното на тавата и површината на ринглата да се чисти и суви.

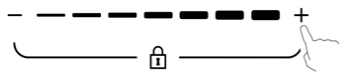
3. Допрете го копчето за избор на рингла и индикаторот на екранот веднаш до копчето ќе трепка.



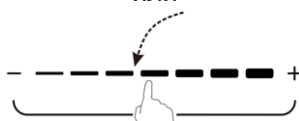
4. Додека бројот трепка, поставете го нивото на моќност со постојано допирање на контролата - или +.



Можете и да лизгате по контролата на лизгачот или само да допрете на која било точка од лизгачот.




или



4 Како да се работи со апаратот

- Ако не изберете поставка за топлина во рок од 1 минута, плочата за готвење автоматски ќе се исклучи. Ќе треба да започнете повторно од чекор 1.
- Можете да ја промените поставката за топлина во кога сакате за време на готвењето.

Ако екранот трепка „“ наизменично со поставката за јачина на топлина, тоа значи дека или:




- не сте поставиле тава на соодветната рингла или,
- тавата што ја користите не е соодветна за индукциско готвење или,
- тавата е премала или не е правилно поставена во средина на ринглата.

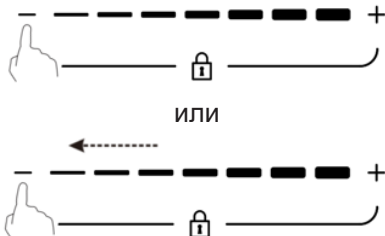
Нема да се загрева освен ако нема соодветен сад на ринглата. Екранот автоматски ќе се исклучи по 1 минута ако не е поставен соодветен сад.

4.2 Кога ќе завршите со готвење

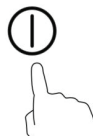
1. Допрете на копчето за избор на ринглата што сакате да ја исклучите.



2. Допрете повеќе пати на „“ или лизгајте по лизгачот до левата точка, а потоа допрете на „“, или допрете ја левата точка на лизгачот, а потоа допрете на „“. Погрижете се екранот да прикаже „0“.



3. За да ги исклучите ринглите со допирање на контролата ON/OFF.



4. Внимавајте на жешките површини „Н“ (индикатор за преостаната топлина) ќе покаже која рингла е жешка на допир. Ќе исчезне кога површината ќе се олади на безбедна температура. Може да се користи и како функција за заштеда на енергија со користење на ринглата што е сè уште топла за загревање на други тави.

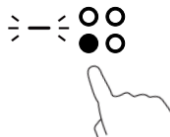


4.3 Користење на функцијата за засилување

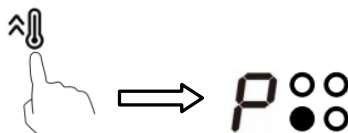
Функцијата „Boost“ (засилување) е функција што ја максимизира моќноста на избраната рингла. Кога е активирана, функцијата трае 5 минути и овозможува помоќно и побрзо готвење, на пример, за загревање вода во големо тенџере за готвење ориз или тестенини.

Користење на засилување за примена на поголема моќност

1. Допрете го копчето за избор на рингла што сакате да ја засилите, индикаторот до копчето ќе трепка на екранот.

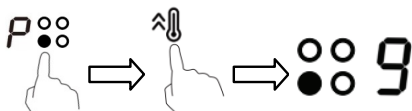


2. Допрете ја контролата за функцијата за засилување и ринглата ќе почне да работи во режим на засилување. На екранот за напојување ќе се прикаже „P“ за да се означи дека ринглата е во режим на засилување.



4 Како да се работи со апаратот

3. Зголемената моќност ќе трае 5 минути, а потоа ринглата ќе се врати на нивото на моќност 9.
4. Ако сакате да ја откажете функцијата за засилување за време на 5-минутното време на работа, допрете го копчето за избор на ринглата и индикаторот до копчето ќе трепка. Потоа допрете ја контролата за функцијата за засилување моќност и зоната за готвење ќе се врати на нивото на моќност 9.

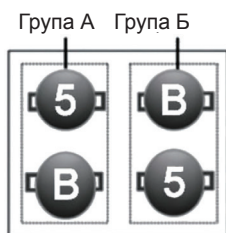


Управување со моќноста

Вашата плоча за готвење е поделена во две групи. Можете да зголемите само 1 рингла во секоја група, а соодветната рингла мора да биде на или под нивото на моќност 5.



4 рингли можат да ја користат функцијата за засилување.



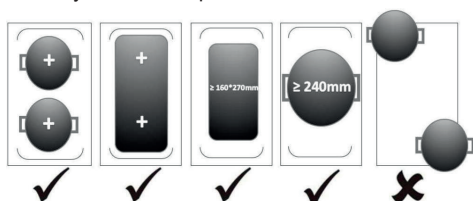
4.4 Користење на функцијата за флексибилна рингла

Оваа рингла може да се користи како единечна рингла или како две различни рингли, во зависност од потребите за готвење. Флексибилната рингла се состои од две независни рингли кои можат да се управуваат одделно.



Внимавајте садот за готвење да го поставите во средина на единечната рингла. Кога станува збор за големо тенџере или овални, правоаголни и издолжени тави, поставете ги тавите во средина на ринглата, покривајќи ги двата крста.

Примери за правилно и неправилно поставување тенџериња:



Користење на флексибилната рингла како една голема рингла:

За да ја активирате флексибилната рингла како една голема рингла, изберете ја ринглата што има функција за флексибилна рингла и притиснете ја иконата за флексибилна рингла, по што индикаторското светло ќе светне во близина на иконата за флексибилна рингла, што значи дека функцијата за флексибилна рингла ќе се активира.

Поставката за моќност работи на секоја друга нормална област.



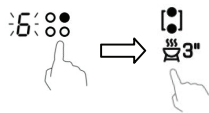
Кога е во функцијата за флексибилна рингла, ринглата 3 и ринглата 4 можат да влезат во функцијата Boost (засилување) заедно и да излезат по 5 минути.

Користење на флексибилната рингла како две одделни рингли:

За да ја користите флексибилната рингла како две различни рингли со различни поставки за моќност, повторно притиснете ја ринглата, потоа допрете го копчето за контрола на флексибилната рингла, индикаторското светло веднаш до копчето за контрола на флексибилната рингла ќе се изгаси, а потоа

4 Како да се работи со апаратот

флексибилната рингла ќе се откаже.



4.5 Користење на функцијата за скара

Функцијата BBQ (скара) може да се користи за време на режимот за флексибилна рингла за да се овозможи температурата на површината на тавата да остане рамномерно распределена.

1. Допрете ја контратаа за избор на рингла за која сакате да ја користите функцијата BBQ (скара) и индикаторот до контролата ќе трепка.
2. Допрете и задржете ја контролата за флексибилна рингла/BBQ (скара) 3 секунди за да ја активирате функцијата BBQ (скара). Потоа ќе се прикажат „b“ и „q“.



3. За да ја исклучите функцијата BBQ (скара), допрете го претходно избраното копче за избор на рингла, а потоа допрете ја контролата за флексибилна рингла/BBQ (скара) 1 секунда. Индикаторот за ринглата ќе прикаже „0“ и нивото на моќност може да се ресетира.

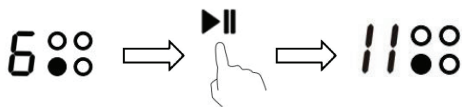


4.6 Користење на функцијата за пауза - STOP+GO

Функцијата за пауза може да се користи во кое било време за време на готвењето. Овозможува запирање на индукциската плоча за готвење и подоцна да се вратите кај неа.

1. Погрижете се ринглата да работи.
2. Допрете го копчето STOP+GO, индикаторот за рингла ќе покаже „||“. Потоа, работата на индукциската плоча за готвење ќе се

деактивира во опсегот на сите рингли, освен копчињата STOP+GO, ON/OFF и копчето за заклучување.



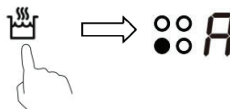
3. За да го откажете статусот на пауза, допрете го копчето STOP+GO, по што ринглата ќе се врати на степенот на моќност што сте го поставиле претходно.



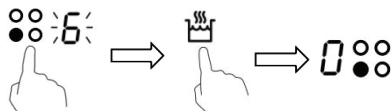
4.7 Користење на функцијата за одржување топлина

Функцијата за одржување на топлина е погодна за одржување на топлината на храната. Користете го одржувањето на топлината за да добиете стабилна температура.

1. Допрете ја контролата за избор на загревање рингла која сакате да ја користите за одржување на топлината и индикаторот до копчето ќе трепка.
2. Допрете ја контролата за функцијата за одржување топлина, индикаторот на ринглата ќе покаже „A“.



3. За да го откажете одржувањето на топлината, допрете го копчето за избор на рингла, потоа допрете го одржувањето на топлината, и ринглата ќе биде на јачина „0“.



4 Како да се работи со апаратот

4.8 Заклучување на контролите

За да ги заклучите контролите

1. Допрете ги „-“ & „+“ заедно.
2. Индикаторот на тајмерот ќе прикаже „Lo“.

За да ги отклучите контролите

1. Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена.
2. Допрете и задржете „-“ & „+“ заедно 3 секунди.
3. Сега можете да започнете да ја користите плочата за готвење.



Кога плочата за готвење е во режим на заклучување, сите контроли се исклучени освен ON/OFF, секогаш можете да ја исклучите керамичката плоча со контролата ON/OFF во итен случај, но прво треба да ја отклучите плочата за готвење пред следната употреба.

4.9 Користење на тајмерот

Можете да го користите тајмерот на два различни начина:

- Можете да го користите како одбројувач на минути. Во овој случај, тајмерот нема да исклучи ниедна рингла кога ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите да се исклучи една или повеќе рингли откако ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите тајмерот до 99 минути.

Користење на тајмерот како одбројувач на минути

Ако не избирате ниедна рингла

1. Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена.



Можете да го користите одбројувачот на минути дури и ако не избирате ниту една рингла.

2. Допрете го копчето на тајмерот, индикаторот за тајмер ќе покаже „30“.



3. Прилагодете го тајмерот со допир на контролата - или +. Поставените минути ќе бидат потврдени откако ќе трепкаат околу 5 секунди. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. На дисплејот ќе се прикаже преостанатото време.



4. За да го откажете тајмерот, допрете го копчето на тајмерот, на екранот на тајмерот ќе се прикаже „00“, а потоа на екранот ќе се прикаже „-“.



5. Звучниот сигнал ќе се огласи на секои 30 секунди, а на екранот на тајмерот ќе се прикаже „-“ кога ќе истече поставеното време.



Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.

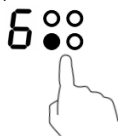
Допрете и задржете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да намалите или зголемите за 10 минути.

Ако времето на поставување надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 00 минути.

4 Како да се работи со апаратот

Поставување на тајмерот за исклучување на една рингла

1. Допрете ја контролата за избор на ринглата за која сакате да го поставите тајмерот.



2. Допрете го копчето на тајмерот, индикаторот за тајмер ќе покаже „30“.

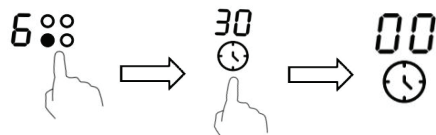


3. Прилагодете го тајмерот со допир на контролата - или +. Поставените минути ќе бидат потврдени откако ќе трепкаат околу 5 секунди.



- Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.
- Допрете и задржете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да намалите или зголемите за 10 минути.
- Ако времето на поставување надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 0 минути.

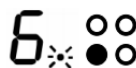
4. Со допирање на копчето за избор на рингла, а потоа со допирање на тајмерот, тајмерот се откажува, на екранот за минути ќе се прикаже „00“, а потоа „-“.



5. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува, а на екранот ќе се прикаже преостанатото време.



Црвената точка до индикаторот за ниво на моќност ќе светне, што укажува дека ринглата е избрана.



Поставување на тајмерот за исклучување на повеќе од една рингла

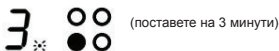
1. Ако функцијата се користи за повеќе од една рингла, екранот ќе го прикаже најкраткото време (на пр. ринглата 1 има поставено време од 3 минути, а ринглата 2 има поставено време од 6 минути, па затоа екранот на тајмерот прикажува „3“.)



Црвената точка која трепка покрај екранот за нивото на моќност значи дека екранот на тајмерот го прикажува преостанатото поставено време за таа рингла. Ако сакате да го проверите преостанатото поставено време на другата рингла, допрете го копчето за избор на рингла за таа рингла. Тајмерот ќе го покаже поставеното време.



(поставете на 6 минути)



(поставете на 3 минути)



2. Кога ќе истече времето на готвење, соодветната рингла автоматски ќе се исклучи и на екранот ќе се прикаже „Н“ сè додека ринглата не се олади на безбедна температура.

4 Како да се работи со апаратот



Ако сакате да го промените времето откако ќе го поставите тајмерот, треба да започнете од чекор 1.

4.10 Заштита од прегревање

Вградениот сензор за температура ја следи температурата во внатрешноста на плочата за готвење. Кога ќе се открие прекумерна температура, плочата за готвење автоматски ќе престане да работи.

4.8 Заштита од излевање

Плочата за готвење ќе испушти звучен сигнал и ќе се исклучи откако одредена количина течност ќе се прелее врз контролите. Доколку се случи ова, исклучете го напојувањето, следете ги вообичаените мерки на претпазливост за чистење топли течности и погрижете се плочата за готвење да биде сува пред повторно да започнете со готвење.

4.9 Откривање мали предмети

Кога на индукциската плоча за готвење ќе ставите тава со несоодветна големина или немагнетна тава (на пр. алуминиумска) или некој друг мал предмет (на пр. нож, виљушка, клуч), индукциската плоча за готвење автоматски се префрла во режим на подготвеност за 1 минута. Вентилаторот за ладење ќе работи уште 1 минута.

4.10 Предупредување за преостаната топлина

Кога плочата за готвење работи некое време, ќе има преостаната топлина. Буквата „H“ (индикатор за преостаната топлина) ќе се појави на екранот како предупредување за можна повреда од жешки површини. Ќе исчезне кога површината ќе се олади на безбедна температура.

4.11 Автоматско исклучување

Автоматското исклучување е функција за безбедносна заштита на индукциската плоча за готвење. Се исклучува автоматски ако заборавите да го исклучите напојувањето на ринглата. Стандардните времиња на исклучување се прикажани во табелата подолу:

Ниво на моќност	Стандарден работен тајмер (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Поставки за топлина

Поставките подолу се само насоки. Точната поставка ќе зависи од неколку фактори, вклучувајќи го Вашиот сад за готвење и количината што ја готвите.

Топлина	Соодветност
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">затоплување мали количини хранатопење чоколадо и путернежно крчкањебавно затоплување
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">повторно загревањебрзо крчкањеготвење ориз
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">палачинки
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">потпржувањеготвење паста
9	<ul style="list-style-type: none">потпржување со мешањепржењедоведување на супата до вриењезовривање вода

5 Насоки за готвење



Внимавајте при пржење бидејќи маслото и маснотиите се загреваат многу брзо, особено ако ја користите функцијата за засилување на индукциската плоча за готвење. На екстремно високи температури маслото и маснотиите ќе се запалат спонтано и ова претставува сериозен ризик од пожар.

5.1 Совети за готвење

- Кога храната ќе зоврие, намалете ја температурата.
- Користењето капак ќе го скрати времето на готвење и ќе заштеди енергија со задржување на топлината.
- Намалете ја количината на течност или масноти за да го намалите времето на готвење.
- Започнете со готвење на висока температура и намалете ја температурата кога храната ќе се загрее.

Крчкање, готвење ориз

- Крчкањето се случува под точката на вриење, на околу 85°C, кога меурчиња повремено се креваат на површината на течноста за готвење. Тоа е клучно за вкусни супи и деликатни чорби бидејќи вкусовите се развиваат без да се превари храната. Исто така, треба да ги готвите сосовите со основа од јајца и сосовите згуснати со брашно под точката на вриење.
- За некои задачи, вклучително и готвењето ориз со метод на апсорпција, може да биде потребна поставка повисока од најниската за да се обезбеди правилно готвење на храната во препорачаното време.

Пржење стек

За да готвите сочни и вкусни стекови:

1. Пред готвење, оставете го месото на собна температура околу 20 минути.
2. Загрејте тава за пржење со дебело дно.
3. Премачкајте ги двете страни од стекот со масло. Накапете малку масло во загреаната тава, а потоа ставете го месото во неа.

4. Свртете го стекот само еднаш за време на готвењето. Точното време на готвење ќе зависи од дебелината на стекот и од тоа колку сакате да биде зготвен. Времето може да варира од околу 2 до 8 минути за секоја страна. Притиснете го стекот за да процените колку е зготвен - колку е поцврст, толку подобро ќе се испржи.

5. Оставете го стекот да отстои на топла чинија неколку минути за да се опушти и омекне пред сервирање.

За потпржување со мешање

1. Изберете вок со рамна основа соодветен за индукција или голема тава за пржење.
2. Подгответе ги сите состојки и опрема. Потпржувањето со мешање треба да е брзо. Ако готвите големи количини, гответе ја храната во неколку помали порции.
3. Загрејте ја тавата кратко и додајте две лажици масло.
4. Прво згответе го месото, ставете го на страна и одржувајте го топло.
5. Потпржете го зеленчукот со мешање. Кога е топол, но сè уште крцкав, вклучете ја ринглата на пониска температура, вратете го месото во тавата и додајте го сосот.
6. Нежно промешајте ги состојките за да бидете сигурни дека се загреани.
7. Сервирајте веднаш.

6 Монтирање на апаратот

6.1 Пред да ја монтирате плочата за готвење, погрижете се дека

- Работната површина е квадратна и рамна и ниеден структурен елемент не попречува на барањата за простор.
- Работната површина е изработена од материјал отпорен на топлина.
- Ако плочата за готвење се монтира над рерна, рерната да има вграден вентилатор за ладење.
- Монтирањето ќе биде во согласност со сите барања за дозвола и важечките стандарди и прописи.
- Соодветен изолациски прекинувач кој овозможува целосно исклучување од напојувањето со електрична енергија е вграден во трајната електрична инсталација, монтиран и позициониран така што е во согласност со локалните правила и прописи за електрична инсталација. Изолацискиот прекинувач мора да биде од одобрен тип и да обезбеди контактна одвоеност од 3 мм со воздушен јаз во сите полови (или во сите активни [фазни] проводници ако локалните правила за поврзување ја дозволуваат оваа варијација на барањата).
- Изолацискиот прекинувач ќе биде лесно достапен за купувачот кога плочата за готвење ќе се монтира.
- Доколку имате сомнежи во врска со инсталацијата, консултирајте се со локалните градежни власти и подзаконските акти.
- За сидните површини околу плочата за готвење користете завршни обработки отпорни на топлина и лесни за чистење (како што се керамичките плочки).

6.2 Откако ќе ја монтирате плочата за готвење, погрижете се дека:

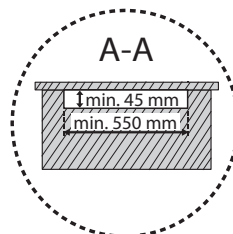
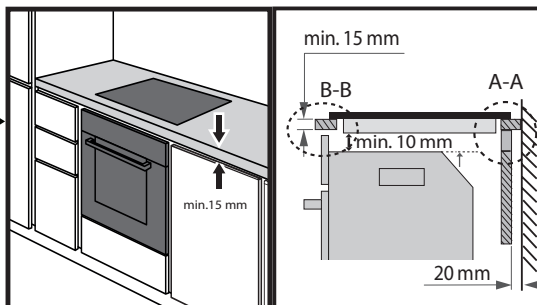
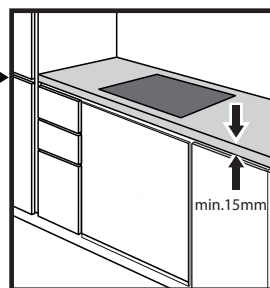
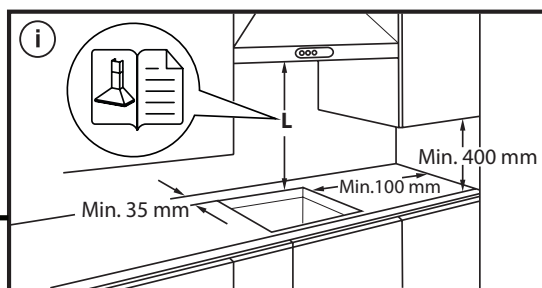
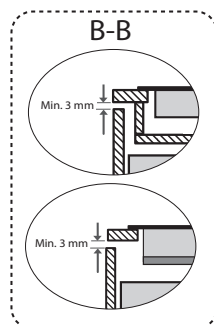
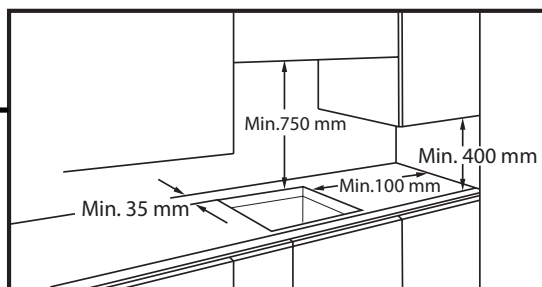
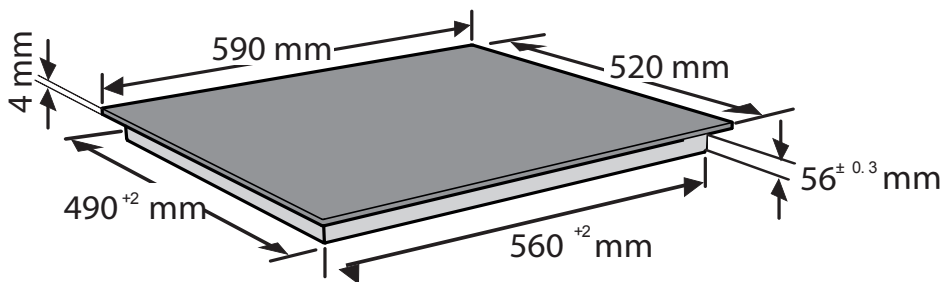
- Кабелот за напојување не е достапен преку вратичките од креденците или фиоките
- Има соодветен проток на свеж воздух од надворешноста на кујнскиот елемент до дното на плочата за готвење.
- Ако плочата за готвење е монтирана над фиока или креденец, под основата на плочата се монтира термичка заштитна бариера.
- Изолацискиот прекинувач е лесно достапен за клиентот.

6.3 Избор на опрема за монтирање

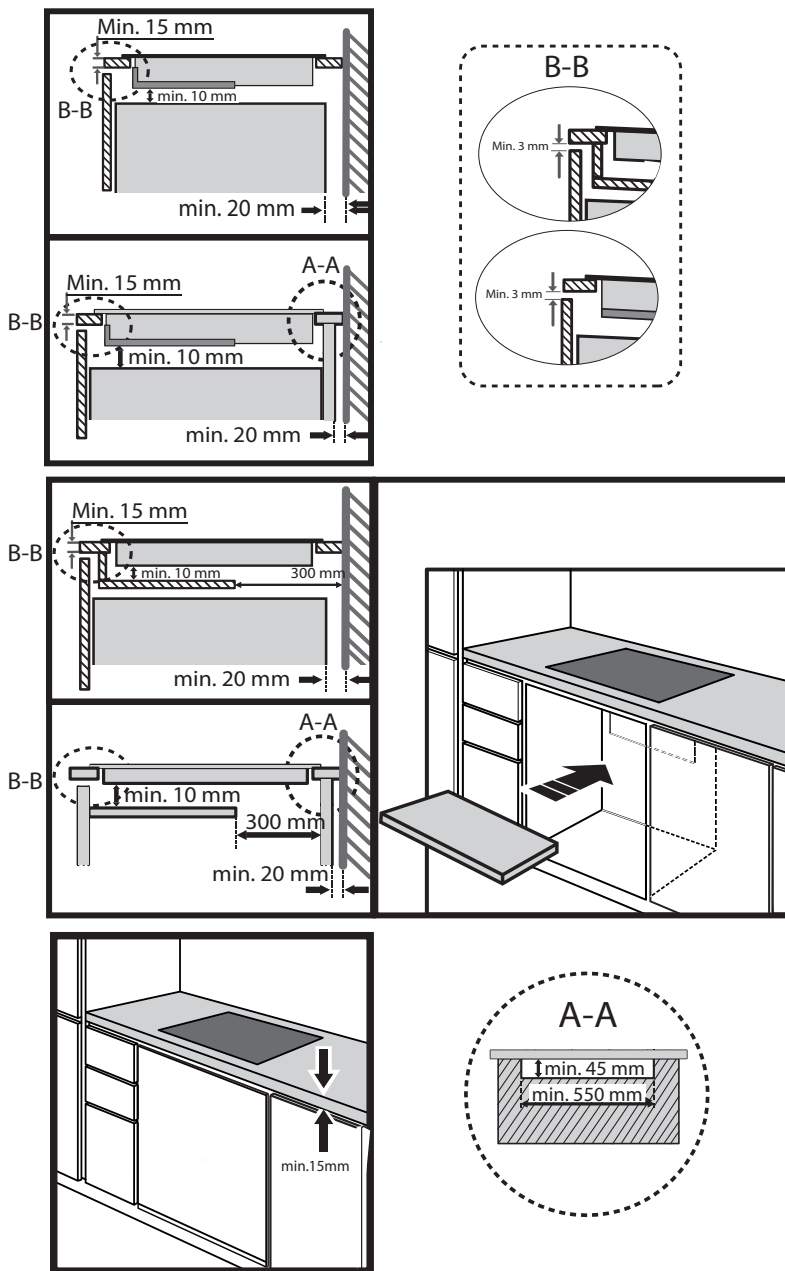
Исечете ја работната површина според димензиите прикажани на цртежот.

Под секакви околности, погрижете се индукциската плоча да биде добро проветрена и да не се блокирани влезот и излезот за воздух. Погрижете се индукциската плоча за готвење да биде во добра работна состојба. Како што е прикажано подолу.

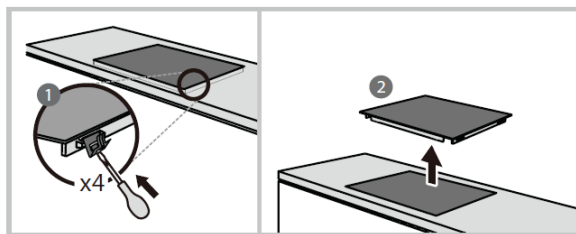
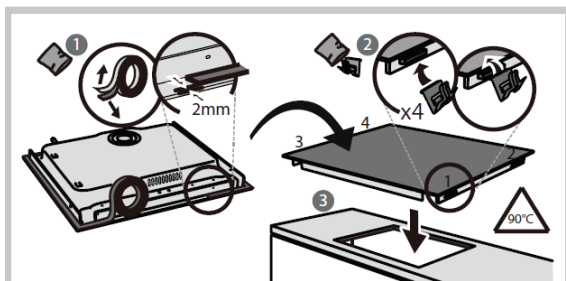
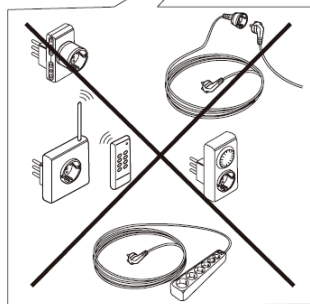
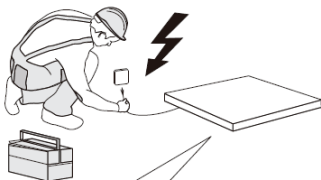
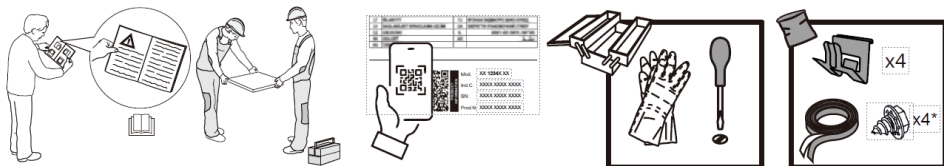
6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот



6.4 Поврзување на плочата за готвење со електричната мрежа

Ова плоча за готвење мора да ја поврзе со електричната мрежа само соодветно квалификувано лице. Пред да ја поврзете плочата за готвење со електричната мрежа, погрижете се дека:

1. Домашниот систем за поврзување е соодветен за енергијата што ја троши плочата за готвење.
2. Напонот одговара на вредноста наведена на плочката со податоци за производот.



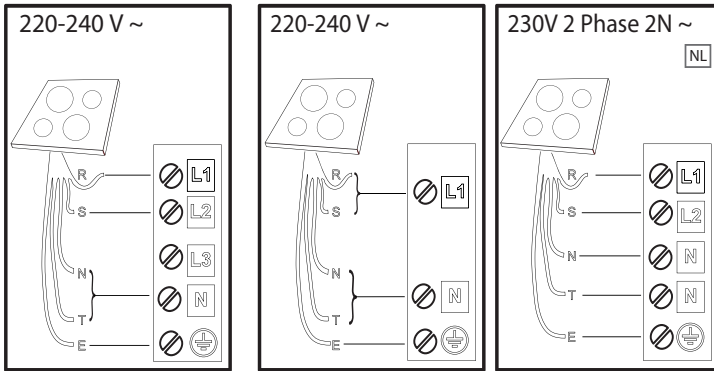
Деловите од кабелот за напојување можат да го издржат оптоварувањето наведено на плочката со спецификации. За да ја поврзете плочата за готвење со електричната мрежа, не користете адаптери, редуктор или разгранувачки уреди, бидејќи тие можат да предизвикаат прегревање и пожар.

Кабелот за напојување не смее да допира до жешки делови и мора да биде поставен така што неговата температура нема да надмине 75°C во ниту еден момент.

Проверете со електричар дали домашниот систем за поврзување е соодветен без измени. Измените смее да ги прави само квалификуван електричар.

6 Монтирање на апаратот

Напојувањето треба да биде поврзано во согласност со релевантниот стандард или со еднополен прекинувач. Методот на поврзување е прикажан подолу.



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

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

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (çыр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeki триво/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жovтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

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

7 Чистење и нега

Што	Како	Важно
Секојдневно валкање на стаклото (отпечатоци од прсти, траги, дамки оставени од храна или истурања на стаклото што не содржат шеќер)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исклучете го напојувањето на плочата за готвење. 2. Нанесете средство за чистење на плочата за готвење додека стаклото е сè уште топло (но не жешко!) 3. Исплакнете и избришете со чиста крпа или хартиена крпа. 4. Повторно вклучете го напојувањето на плочата за готвење. 	<ul style="list-style-type: none"> • Кога напојувањето на плочата за готвење е исклучено, нема да има индикација за „жешка површина“, но плочата за готвење може сè уште да биде жешка! Бидете исклучително внимателни. • Јаките стругалки за чистење, некои најлонски стругалки и грубите/абразивни средства за чистење може да го изгребат стаклото. Секогаш читајте ја етикетата за да проверите дали средството за чистење или сунѓерот се соодветни. • Никогаш не оставајте остатоци од чистење на плочата за готвење: стаклото може да се обои.
Преливање при вриење, топење и истурање топол шеќер на стаклото	<p>Веднаш отстранете ги со парче риба, нож за палета или стругалка со жилет, погодна за индукциски стаклени плочи за готвење, но внимавајте на жешките површини на ринглите:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исклучете го напојувањето од сид на плочата за готвење. 2. Држете го сечилото или приборот под агол од 30° и изгребете ја нечистотијата или истурената течност на ладно место на плочата за готвење. 3. Исчистете ја нечистотијата или истурената течност со кујнска крпа или хартиена крпа. 4. Следете ги чекорите од 2 до 4 за „Секојдневно валкање на стаклото“ погоре. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отстранете ги дамките оставени од стопена храна и храна со шеќери или истурена храна што е можно поскоро. Ако се остават да се изладат на стаклото, може да биде тешко да се отстранат или дури и трајно да се оштети стаклената површина. • Опасност од сечење: кога заштитниот капак е повлечен, сечилото во стругалката е остро како брич. Користете многу претпазливо и секогаш чувајте го на безбедно и подалеку од дофат на деца.
Прелевања на контролите на допир	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исклучете го напојувањето на плочата за готвење. 2. Исчистете го излевањето со сунѓер 3. Избришете ја површината за контрола на допир со чист влажен сунѓер или крпа. 4. Избришете ја површината со хартиена крпа додека целосно да се исуши. 5. Повторно вклучете го напојувањето на плочата за готвење. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плочата за готвење може да испушти звучен сигнал и самата да се исклучи, а контролите на допир може да не функционираат додека има течност на нив. Избришете ја површината за контрола на допир пред повторно да ја вклучите плочата за готвење.

8 Решавање проблеми

Решавање проблеми	Главна причина	Решение
Плочата за готвење не може да се вклучи.	Нема струја.	Проверете дали плочата за готвење е поврзана со напојувањето и дали е вклучена. Проверете дали има прекин на електричната енергија во Вашиот дом или област. Ако сте провериле сè и проблемот продолжи, јавете се на квалификуван техничар.
Контролите на допир не реагираат.	Контролите се заклучени.	Отклучете ги контролите. Видете го делот „Користење на индукциската плоча за готвење“ за упатства.
Контролите на допир се тешки за ракување.	Може да има мал слој вода врз контролите или можеби го користите врвот на прстот кога ги допирате контролите.	Погрижете се областа за допир на контролите да биде сува и користете го целиот прст кога ги допирате контролите.
Стаклото се гребе.	Садови за готвење со груби рабови.	Користете садови за готвење со рамно и мазно дно. Погледнете во „Избор на соодветни садови за готвење“.
	Се користат несоодветни, абразивни стругалки или средства за чистење.	Погледнете во „Чистење и одржување“.
Некои тави испуштаат звуци на пукање или кликање.	Ова може да биде предизвикано од конструкцијата на садот за готвење (слоеви од различни метали кои вибрираат различно).	Ова е нормално за садовите за готвење и не укажува на дефект.
Индукциската плоча испушта тивок звук на зуење кога се користи на висока температура.	Ова е предизвикано од технологијата на индукциско готвење.	Ова е нормално, но бучавата треба да се смири или целосно да исчезне кога ќе ја намалите поставката за топлина.
Бучава од вентилатор што доаѓа од индукциската плоча за готвење.	Вентилаторот за ладење вграден во индукциската плоча се вклучил за да спречи прегревање на електрониката. Може да продолжи да работи дури и откако ќе ја исклучите индукциската плоча.	Ова е нормално и не бара никакво дејство. Не го исклучувајте напојувањето на индукциската плоча од сидот додека работи вентилаторот.

8 Решавање проблеми

Тавите не се загреваат и се појавува на екранот.	Индуциската плоча за готвење не може да го детектира садот бидејќи не е погоден за индуциско готвење.	Користете садови за готвење соодветни за индуциско готвење. Погледнете во делот „Избор на соодветни садови за готвење“.
	Индуциската плоча за готвење не може да го детектира садот бидејќи е премал за ринглата или не е правилно поставен во средината.	Поставете ја тавата во средината и проверете дали нејзиното дно се совпаѓа со големината на ринглата.
Индуциската плоча или ринглата неочекувано се исклучи, се огласи тон и се прикажува код за грешка (обично наизменично со една или две цифри на екранот за тајмерот за готвење).	Технички дефект	Запишете ги буквите и бројките за грешка, исклучете го напојувањето на индуциската плоча од ѕидот и контактирајте квалификуван техничар.

Приказ на дефект и проверка за индуциска рингла

Доколку се појави абнормалност, индуциската плоча за готвење автоматски ќе влезе во заштитна состојба и ќе ги прикаже соодветните заштитни кодови:

Решавање проблеми	Главна причина	Решение
F3/F4	Дефект на сензорот за температура на индуцискиот навој.	Контактирајте квалификуван техничар.
F9/FA	Дефект на сензорот за температура на IGBT.	Контактирајте квалификуван техничар.
E1/E2	Абнормален напон на напојување.	Проверете дали напојувањето е нормално. Вклучете го напојувањето откако напојувањето ќе се нормализира.
E3	Висока температура на сензорот за температура на индуцискиот навој.	Контактирајте квалификуван техничар.

Горенаведеното е проценка и проверка на вообичаени дефекти.

Не го расклопувајте уредот сами за да избегнете какви било опасности и оштетувања на индуциската плоча за готвење.

Additional Information for User Manual:

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:

Dodatne informacije za korisničko uputstvo:

Informacion Shtesë për Manualin e Përdorimit:

Dodatne informacije za korisnički priručnik:

Dodatne informacije za uporabniški priročnik:

Допълнителна информация за ръководството за потребителя:

Дополнителни информации за упатството за корисникот:

Další informace pro Uživatelskou příručku:

Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826

Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826

Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.

Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826

Tehničke informacije o radnim režimima niske potrošnje energije u skladu sa EU Uredbom 2023/826

Informacione teknike mbi mënyrat e funksionimit me Fuqi të Ulët sipas Rregullores së BE-së 2023/826

Tehničke informacije o radnim načinima rada s niskom potrošnjom snage u skladu s Uredbom EU 2023/826

Tehničke informacije o delujočih načinih nizke porabe energije v skladu z Uredbo EU 2023/826

Техническа информация относно работните режими с ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826

Технички информации за работните режими со ниска моќност согласно Регулатива на ЕУ 2023/826

Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826

Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Modus	STROOMVERBRUIK (WATT)	PERIODE(MINUTEN)*
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTA)*
Mënyra	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA (MINUTA)*
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	RAZDOBLJE (MINUTE)*
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUTE)*
Режим	КОНСУМАЦИЈА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Režim	SPOTREBA ENERGIJE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*

Off		
Aus		
Désactivé		
Uit		
Isključeno		
Fikur	0.5	20
Isključeno		
Izklopljeno		
Изключен		
Исключено		
Vypnuté		
Vypnuto		

- * The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
- * Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.
- * Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.
- * De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut. Period nakon kojeg oprema automatski dostiže režim pripravnosti, isključen režim ili mrežnu pripravnost, izražen u minutama i zaokružen na najbližu minutu.
- * Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e fikur ose gatishmërinë e rrjetëzuar në minuta dhe e rrumbullakosur në minutën më të afërt.
- * Razdoblje nakon kojeg oprema automatski dostiže stanje pripravnosti, isključeno stanje ili mrežno stanje pripravnosti u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.
- * Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti v minutah in zaokruženo na najbližjo minuto.
- * Периодът, след който оборудването автоматично достига режим на готовност, изключен режим или мрежови режим на готовност в минути и закръглен до най-близката минута.
- * Периодот по кој опремата автоматски го достигнува режимот на подготвеност, исклучениот режим или мрежниот режим на подготвеност во минути и заокружен до најблиската минута.
- * Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.
- * Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

www.beko.com